

1. Marqarın istehsalı hansı texnoloji üsullarla aparılır?

- presləmə üsulu ilə
- √ fasiləli və fasiləsiz üsulla
- ekstraksiya üsulu ilə
- çökdürmə üsulu ilə
- ekspulsion üsulu ilə

2. Kəsmiyin tərkibində neçə faiz kalsium olur?

- 149-165mq, %
- √ 148-165 mq, %
- 148-166mq, %
- 148-164mq, %
- 150-166mq, %

3. Kəsmiyin tərkibində neçə faiz üzvi turşular olur

- 70-73%
- √ Kəsmiyin tərkibində neçə faiz üzvi turşular olur
- 70-75%
- 72-75%
- 71-72%

4. Kəsmiyin tərkibində neçə faiz üzvi turşular olur

- 3.0
- √ 2.0
- 5.0
- 7.0
- 1.0

5. Kəsmiyin tərkibində neçə faiz karbohidrat olur?

- 0.02
- √ 0.01
- 0.0
- 0.06
- 0.04

6. Kəsmiyin tərkibində neçə faiz yağ olur?

- 0.12
- 0.43
- 0.45
- 0.76
- √ 0.15

7. Kəsmiyin tərkibində neçə faiz zülal olur?

- 11-12%
- √ 10-12%
- 10-13%
- 11-14%
- 10-11%

8. Qablaşdırılmış kəsmik stəkanları təmiz karton və ya polimer yeşiklərə yığılır və istiliyi 60C-dən az olmayan soyuducu kameraya verilir və orada neçə sa-atdan çox olmayaraq saxlanılır?

- 98.0
- ✓ 12.0
- 65.0
- 23.0
- 45.0

9. Hazırlanan kəsmiyin texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- qaymağın pastemizə olunması
- ✓ xammalın qəbulu və hazır-lan-ması (təmizlənmə və soyudulma), südün qızdırılması və separa-tordan keçirilməsi, qaymağın pastemizə olunması, soyudulması
- qəbulu və hazır-lan-ması (təmizlənmə və soyudulma), südün qızdırılması
- pastemizasiya
- xammalın qəbulu və hazır-lan-ması (təmizlənmə və soyudulma)

10. Uşaqları neçə aylığından başlayaraq kəsmiklə qidalandırırılar?

- 7.0
- ✓ 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

11. Mayalanmış qaymağa bitki yağları hansı halda əlavə edilir?

- qarışıq
- ✓ emulsiya
- saf
- tünd
- təmiz

12. Uşaqlar üçün kefir hansı üsulla hazırlanır?

- çən və qızdırmaqla
- ✓ yalnız çən
- dələmələməklə
- xırdalamaqla
- qarışdırmaqla

13. Yüksəkkeyfiyyətli kefir istehsalına verilən süd 90-950C temperaturda hansı müddətdə pastemizə edilməlidir?

- 79dəq
- ✓ 20 dəq
- 31dəq
- 42dəq
- 13dəq

14. Uşaqlar üçün kefir hansı yaş uşaqların qidalandırılmasında isti-fa-də olunur?

- doğulduğu andan
- ✓ 6 aylıqdan sonra uşaqların
- 2 yaşından
- 3 yaşından
- 1 yaşından

15. Baktofuq südü bakteriyalardan neçə faizə qədərini təmizləyir?

- 0.81
- ✓ 0.95

- 0.54
- 0.18
- 0.72

16. Sütün təmizlənməsində nədən istifadə olunur?

- bakteriofaqdan
- √ xüsusi sen-trafuqadan – baktofuqdan
- qızdırmaqla
- qaynatmaqla
- sudan

17. Uşaqlar üçün süd məhsullarının hazırlanmasında nə cür xammal-dan istifadə olunur?

- aşağı keyfiyyətli xammaldan
- √ yüksək-key-fiyyətli xammal-dan
- yüksəkkeyfiyyətli ayrandan
- yüksəkkeyfiyyətli yağdan
- yüksəkkeyfiyyətli qatıqdan

18. Şor hazırlamaq üçün nədən istifadə olunur?

- ayrandan və qımızdan
- √ ayrandan və ev şəraitində hazır-lanmış turş qatıqdan
- kəsmikdən və qımızdan
- yağdan və baldan
- qatıdan və kəsmikdən

19. Kəsmikdə metal dadın əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- √ kəsmiyin yaxşı qalaylanmamış metal qablarda uzun müddət saxlanmasıdır
- dəmir masaya qoyulduqda
- tərkibində metal oksidləri olduqda
- dəmir qaşıqla qarışdırıldıqda
- dəmir otaqda saxlandıqda

20. Kəsmikdə acı dad nəyin təsirindən olur?

- kəsmikdə qaymağın təsirindən
- √ kəsmikdə südün təsirindən
- kəsmikdə qımızın təsirindən
- kəsmikdə balın təsirindən
- kəsmikdə qatığın təsirindən

21. Kəsmik və kəsmik məmulatı istehsalında qüsurlar nə zaman əmələ gəlir?

- aşağı key-fi-yətli xammaldan istifadə etdikdə
- √ aşağı key-fi-yətli xammaldan istifadə etdikdə, istehsal texnologiyasına düz-gün əməl edilməməsi nəticəsində
- istehsal texnologiyasına düz-gün əməl edilməməsi nəticəsində
- keyfiyyətsiz xammaldan istifadə edildikdə
- istehsal texnologiyasına düz-gün əməl edilməməsi nəticəsində

22. Dovğa üçün pasta nədən hazırlanır?

- pastemizə edilmiş yağsız mal südündən
- √ pastemizə edilmiş yağsız inək südündən
- pastemizə edilmiş inək südündən
- pastemizə edilmiş yağsız qoyun südündən
- pastemizə edilmiş yağlı mal südündən

23. Asidofil pastası hansı üsullarla hazırlanır?
- dələməni presləməklə və təmizlənmiş süddən
  - √ dələməni presləməklə və qatılaşdırılmış süddən
  - əzməklə
  - qarışdırmaq və qatılaşdırılmış süddən
  - xırdalamaqla
24. Asidofil pastası neçə üsulla hazırlanır?
- 5.0
  - √ 2.0
  - 7.0
  - 9.0
  - 1.0
25. Asidofilli preparatların ən keyfiyyətli hansı məhsuldur?
- asidofil tortudur
  - √ asidofil pasta-sı-dir
  - asidofil kəsmiyidir
  - asidofil dondurmasıdır
  - asidofil kremidir
26. Kəsmik məmulatlarına nələr aiddir?
- tortlar, qaymaq, yağ, pendir və s
  - √ kəsmik pendircikləri, tortlar, kremlər, pastalar və s
  - kəsmik, krem, tort, qatıq və s.
  - şokolad, dondurma, mayonez və s.
  - qaymaq, krem, yağ, tort və s.
27. Yağsız kəsmiyin konsistensiyası quru və kobud olduqda onu nə etmək lazımdır?
- düzəltmək
  - √ əzici maşında əzmək
  - həll etmək
  - yumaq
  - qarışdırmaq
28. Hazır dələmə hansı ölçüdə eninə və uzununa doğranır?
- 3x3x3sm
  - √ 2x2x2 sm
  - 2x3x4sm
  - 5x5x5sm
  - 3x4x5sm
29. Kəsmiyin adi üsulla istehsalında pasterizasiya hansı müddətdə aparılır?
- 10-21san
  - √ 10-20 san
  - 20-31san
  - 22-23san
  - 11-20san
30. Kəsmiyin adi üsulla istehsalında öz-özünə presləmə hansı müddətdə aparılır?
- 2saat
  - √ 1 saat

- 6saat
- 8saat
- 4 dəq

31. Kəsmiyn adi üsulla istehsalında presləmə hansı müddətdə aparılır?

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

32. Şəhər süd zavodlarında kəsmik xüsusi av-tomat vasitəsilə hansı həcmli kağız briketlərə bükülür.?

- 420q-lıq
- 245q-lıq
- 750q-lıq
- 644q-lıq
- ✓ 250 q-lıq

33. Süd kifayət qədər dələmələnmədikdə nə baş verir?

- keyfiyyətli olur
- ✓ zərdab ondan pis ayrılır, hazır məhsul ko-bud, rezin kimi və dadsız olur
- xırçılıtlı olur
- mədədə çətin həzm olunur, kobud tam verir, dadsız olur
- ətirli tam verir

34. Yağlılığı 44,5% olan qaymaq 90-920C temperaturda nə qədər saxlan-ılmaqla pasterezə edilir?

- 10-16dəq
- ✓ 10-15 dəq.
- 12-14dəq
- 10-12dəq
- 12-16dəq.

35. Yağlılığı 44,5% olan qaymaq hansı temperaturda 10-15 dəq. saxlan-ılmaqla pasterezə edilir?

- 91-920C
- ✓ 90-920C
- 93-940C
- 89-920C
- 92-930C

36. Zülalların şişməsi üçün +6-80C temperaturda neçə saxlanılır?

- 53.0
- ✓ 24.0
- 31.0
- 64.0
- 35.0

37. Zülalların şişməsi üçün hansı temperaturda saxlanılır?

- +7-80C
- ✓ +6-80C
- +5-60C
- +4-50C
- +8-90C

38. “Xüsusi” turş xamalar hansı qaymaqdan istehsal edilir?

- xırdalanmış
- √ bərpa edilmiş
- yağlı
- təmizlənmiş
- dələmələnməmiş

39. Normallaşmış qaymaq hansı təzyiqdə homogenləşdirilir?

- 8-13MPa
- √ 8-12 MPa
- 8-15MPa
- 9-12MPa
- 8-11MPa

40. düsturunda Qty nəyi ifadə edir?

- turş xamanın yağlılığı, %-lə
- √ qaymağın tələb edilən yağlılığı, %-lə
- qatı maddənin miqdarı, kq-la
- yağlılığın faizi, %-lə
- əlavə edilən maya norması, %-lə

41. Bəzən yağlılığı 30% olan xama hansı qay-maq-dan hazırlanır?

- dələmələnməmiş
- √ bərpa edilmiş
- təmizlənmiş
- yağlı
- xırdalanmış

42. Yetiş-məmiş xamanı ən çoxu 2-60C temperaturda hansı rütubətdə saxlamaq olar?

- 70-76%
- √ 70-75%
- 70-74%
- 70-78%
- 70-72%

43. Yetiş-məmiş xamanı ən çoxu neçə saat saxlamaq olar?

- 12-19saat
- √ 12-18 saat
- 13-18saat
- 13-20saat
- 12-17 saat

44. Yetiş-məmiş xamanı ən çoxu neçə dərəcədə saxlamaq olar?

- 4-50C
- √ 2-60C
- 2-30C
- 3-60C
- 3-40C

45. Yetişmiş xamanı neçə gündən artıq saxlamaq olmaz?

- 4.0
- √ 3.0

- 10.0
- 2.0
- 1.0

46. Xamanın turşuluğu soyuq vaxtlarda nə qədər olmalıdır?

- 65-690T
- √ 65-700T
- 67-710T
- 69-730T
- 65-710T

47. Xamanın turşuluğu isti aylarda nə qədər olmalıdır?

- 61-650T
- √ 60-650T
- 63-750T
- 59-650T
- 63-650T

48. Pasterizə edilən və homogenləşən qaymağın mayalan-ma-sı üçün ilin isti aylarında hansı temperatura qədər soyudulur?

- +24-260C
- √ +24-250C
- +22-240C
- +20-240C
- +26-280C

49. Pasterizə edilən və homogenləşən qaymağın mayalan-ma-sı üçün ilin soyuq aylarında hansı temperatura qədər soyudulur?

- +37-350C
- √ +26-280C
- +31-350C
- +23-250C
- +27-290C

50. düsturunda  $Q_m$  nəyi ifadə edir?

- qaymağın çəkisi
- √ qaymağın miqdarı, kq-la
- yağın miqdarı
- qatı maddənin miqdarı, kq-la
- yağlılığın faizi, %-lə

51. Kəsmiyin istehsalı zamanı baş verən ilkin mərhələlər hansılardır?

- Sütün pasterizasiyası
- √ Sütün isidilməsi, təmizlənməsi və pasterizasiyası
- Sütün dələmələnməsi
- Sütün qatılaştırılması
- Sütün emalı

52. Silindrşəkilli soyuducularda kəsmik hansı temperatura qədər soyudulur?

- 5-150C
- √ 6-80C
- 3-70C
- 3-90C
- 1-50C

53. Kəsmikdə kənar mikroorqanizmlərin, xüsusən xəstəliktörədicilərinin inkişaf etməməsi üçün o hansı süddən hazırlanır?

- təmizlənmiş süddən
- √ pasterizə edilmiş süddən
- dələmələnməmiş süddən
- turşuluğu 200T olan süddən
- qurudulmuş süddən

54. “Həvəskar” xamanın tərkibində neçə faizə qədər quru maddə var?

- 37%-ə yaxın
- 95%-ə yaxın
- 62%-ə yaxın
- √ 45%-ə yaxın
- 58%-ə yaxın

55. Pəhriz xamasını nədən hazırlayırlar?

- duzlanmamış kərəyağından
- həm təzə, həm də yüksək-keyfiyyətli təbii qaymaqdan
- yüksək-keyfiyyətli kərəyağından
- √ həm təzə, həm də yüksək-keyfiyyətli təbii qaymaqdan və ya duzlanmamış kərəyağından
- təzə kərəyağından

56. Normallaşmış qaymaq hansı temperatura qədər qızdırılır?

- 83-970C
- 87-970C
- 85-950C
- 87-950C
- √ 86-900C

57. “Pəhriz” xamasının yağlılığı neçə faizdir.?

- 0.34
- 0.12
- 0.21
- 0.65
- √ 0.1

58. “Buterbrod “kə-rəyağı tərkibində quru qalıqın miqdarı nə qədərdir?

- √ 0.03
- 0.08
- 0.04
- 0.01
- 0.06

59. “Buterbrod “kə-rəyağı tərkibində ayranın miqdarı nə qədərdir?

- 0.25
- √ 0.35
- 0.63
- 0.14
- 0.74

60. “Buterbrod “kə-rəyağı digərlərindən tərkibi nəyə görə fərqlənir?

- ayranın çox olması ilə
- √ ayranın və quru qalıqın çox olması ilə

- natriumun çox olması ilə
- zülalın çox olması ilə
- quru qalığın çox olması ilə

- 61.** Kənd kərə-yağında yağsız quru maddə normadan az (2,5 %-dən) ol-duqda normallaşmada istifadə olunan ayrana yağsız quru süd qatılır bu məqsədlə hər 10 kq ay-ra-na nə qədər yağsız quru süd əlavə edilir?
- 500q
  - ✓ 200 q
  - 460q
  - 352q
  - 570q
- 62.** Yağ dənə-lə-rinin emalı payız-qışda neçə dəq. aparılır?
- 57dəq.
  - ✓ 25 dəq.
  - 86dəq.
  - 31dəq.
  - 42dəq.
- 63.** Yağ dənə-lə-rinin emalı yaz və yay fəslində neçə dəq. aparılır?
- 32dəq.
  - ✓ 15 dəq.
  - 56dəq.
  - 65dəq
  - 76dəq.
- 64.** Ümumiyyətlə, aparata onun tutu-munun neçə faizindən az qaymaq doldurmaq olmaz?
- 0.64
  - ✓ 0.25
  - 0.42
  - 0.24
  - 0.53
- 65.** Qaymağın yağılılığı 37% olduqda yağ hazırlayan aparata onun tutumunun neçə faizi qədər qaymaq doldurulur?
- 0.3
  - ✓ 0.4
  - 0.59
  - 0.62
  - 0.37
- 66.** Qaymaq pas-te-rizəedildikdən sonra hansı temperatura qədər soyu-dulur?
- 11-120C
  - ✓ 10-120C
  - 13-140C
  - 15-160C
  - 12-130C
- 67.** Standarta görə kənd kərəyağı necə istehsal edilir?
- acı
  - ✓ şirin, duzlu və turş
  - şirin
  - duzlu
  - turş

68. Yüksəkyağlı qaymağa çəkisinin 1,5-2%-i qədər hansı temperaturda maya əlavə edilir?
- 23-250C
  - √ 23-250C
  - 25-260C
  - 22-230C
  - 24-250C
69. 850C də pasterizə olunan qaymağın turşuluğu nə qədər olur?
- 560T
  - √ 140T
  - 540T
  - 320T
  - 120T
70. Turşuluğu 140T olan qaymaq hansı temperaturda pasterizə olunur?
- 350C
  - √ 190C
  - 440C
  - 620C
  - 350C
71. Qaymağı pasterizə temperaturu neçə dərəcədən yüksək olanda həddindən artıq kəskin dad və ətri əmələ gəlir?
- 810C
  - 270C
  - 720C
  - √ 980C
  - 630C
72. Qaymağı pasterizə etmək üçün ən yaxşı temperatur nə qədərdir?
- 95-990C
  - √ 95-980C
  - 95-970C
  - 93-950C
  - 96-980C
73. “Voloqda” kərəyağının axın xətlərində istehsal edən yağçılıq zavodlarının təcrübəsi göstərir ki, qaymaqdan yağlılıq nə qədər yüksəldikdə, hazır məhsulun dadı və ətri pisləşir?
- 14%-ə qədər
  - √ 35%-ə qədər
  - 58%-ə qədər
  - 63%-ə qədər
  - 47%-ə qədər
74. “Voloqda” kərəyağını çalxalama üsulu ilə hazırlayanda qaymağın yağlılığı hansı həddə götürülür?
- 25-27%
  - √ 25-28%
  - 23-25%
  - 28-30%
  - 26-28%
75. «Voloqda» kərəyağının xüsusiyəti nədir?

- süd dadı verməsi
- √ qaynadılmış qaymaq dadı verməsi
- qımız dadı verməsi
- ayran dadı verməsi
- qatıq dadı verməsi

76. Yağ saxlanan kammeranın temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 5-90C
- √ 5-80C
- 4-80C
- 5-70C
- 3-7C

77. Hər yeşiyə nə qədər artıq yağ qoyulur ki, quruyanda çəkisi itməsin?

- 27q
- √ 50 q
- 49q
- 16q
- 38q

78. Yağ nədə qablaşdırılır?

- qutulara
- taxta yeşiklərə
- qablara
- √ əvvəl-cədən hazırlanmış kardon yeşiklərə
- selofanlara

79. Eyni keyfiyyətli yağ hazırlamaq məqsədilə nə etmək lazımdır?

- eyni aparatdan istifadə etmək
- √ aparatın məhsul-darlığını növbə ərzində eyni formada saxlamaq lazımdır
- fərqli xammaldan istifadə etmək
- fərqli aparatdan istifadə etmək
- eyni xammaldan istifadə etmək

80. Yağ hazırlayan aparatın iş rejimi ən azı neçə gündən bir yağın konsistensiyasından asılı olaraq dəyişir?

- 21.0
- √ 10.0
- 12.0
- 87.0
- 65.0

81. Yağ hazırlayan aparatı soyutmaq üçün qış zamanı temperaturu nə qədər olan duzlu sudan istifadə edilməlidir?

- 2-40C
- √ 2-30C
- 3-50C
- 3-70C
- 2-60C

82. Yağ hazırlayan aparatı soyutmaq üçün yay zamanı temperaturu nə qədər olan duzlu sudan istifadə edilməlidir?

- 6-70C
- √ 5-70C
- 6-90C
- 5-100C

- 5-80C

**83.** Pasterizatorda təzyiq nə qədər olmalıdır?

- 0,3-0,5atm-dən yüksək olmamalı
- ✓ 0,2-0,3 atm-dən yüksək olmamalı
- 0,5-0,7atm-dən yüksək olmamalı
- 0,4-0,6atm-dən yüksək olmamalı
- 0,2-0,4atm-dən yüksək olmamalı

**84.** Qaymağı pasterizə et-məkdə məqsəd nədir?

- xırdalamaq.
- yağda nöqsan əmələ gətirən lipaza fer-mentini parçalamaq
- ✓ tərkibin-də olan mikroorqanizmləri məhv etmək, yağda nöqsan əmələ gətirən lipaza fer-mentini parçalamaqdır
- qurutmaq.
- tərkibin-də olan mikroorqanizmləri məhv etmək.

**85.** “Vitalakt-DM”-də maltoza?

- 0.0014
- ✓ 0.0051
- 0.0061
- 0.0094
- 0.0016

**86.** “Vitalakt-DM”-də C vitamini?

- ən azı 21mq/l
- ✓ ən azı 15 mq/l
- ən azı 34mq/l
- ən azı 98mq/l
- ən azı 65mq/l

**87.** “Vitalakt-DM”-də saxaroza?

- ən azı 3%
- ✓ ən azı 2%
- ən azı 1%
- ən azı 7%
- ən azı 5%

**88.** “Vitalakt-DM”-də A vitamini?

- 0,36mq/l
- ✓ 0,91 mq/l
- 0,18mq/l
- 0,54mq/l
- 0,81mq/l

**89.** “Vitalakt-DM”-in turşuluğu?

- 650T
- ✓ 180T
- 340T
- 980T
- 210T

**90.** Hazır “Vitalakt-DM”-in rəngi və dadı necə olmalıdır?

- sarı dadı tuş
- √ rəngi ağ, azca sarımtıl, dadı şirintəhər
- qara dadı acı
- ağ dadı acı
- qara dadı tuş

91. .“Vitalakt-DM” hansı müddətdə satılmalıdır?

- 15saat
- √ 48 saat
- 26saat
- 59saat
- 37saat

92. . “Vitalakt-DM” hansı uşaqları qidalan-dır-maq üçündür?

- 6 yaşlı uşaqlar üçün
- √ anasının südü az olan uşaqları qidalan-dır-maq
- yeni doğulan uşaqlar üçün
- körpə uşaqlar üçün
- 6 aylıq uşaqları qidalandırmaq üçün

93. Kəsmiyin tərkibində neçə faiz maqnezium olur?

- 68mq, %
- √ 23 mq, %
- 75mq, %
- 86mq, %
- 35mq, %

94. Kəsmiyin tərkibində neçə faiz natrium olur?

- 15mq, %
- √ 40 mq, %
- 62mq, %
- 26mq, %
- 37mq, %

95. Kəsmiyin tərkibində neçə faiz kalium olur?

- 210mq, %
- √ 112 mq, %
- 329mq, %
- 541mq, %
- 326mq, %

96. Kəsmiyin tərkibində neçə faiz fosfor olur?

- 534mq, %
- √ 215 mq, %
- 977mq, %
- 351mq, %
- 245mq, %

97. Qaymaq plazmasının turşuluğu neçə ternerdən artıq olmamalıdır.?

- 64°T
- √ 28°T
- 13°T
- 75°T

- 53°T

98. Kazein zülalı dondurmanın neçə faizini təşkil edir.?

- A,B,C,D,E və X
- √ A,B,C,D,E və P
- A,B,S,D,E və P
- A,B,C,H,E və P
- A,PP,C,D,E və P

99. Kazein zülalı dondurmanın neçə faizini təşkil edir.?

- 0.048
- √ 0.046
- 0.062
- 0.013
- 0.059

100. Kazein zülalı ümumi zülalın neçə faizini təşkil edir.?

- 0.9
- √ 0.8
- 0.71
- 0.26
- 0.44

101. Plombir don-durmasının çalınma dərəcəsi neçə faizdən az olduqda sıx bərkimiş konsistensiya əmələ gələ bilər.?

- 70%-dən
- √ 80%-dən
- 91%-dən
- 62%-dən
- 17%-dən

102. Baş-qa dondurmaların temperaturu neçə dərəcədə saxlanılmalıdır.?

- -120C
- √ -120C
- -450C
- -230C
- -780C

103. Giləmeyvəli və aromatlq dondurmalar satıřa verildikdə temperatur neçə dərəcədə saxlanılmalıdır.?

- - 210C
- √ -140C
- -670C
- -980C
- - 340C

104. Kameranın 1 m3-də nə qədər don-durma saxlana bilər.?

- √ 230-330 kq
- 235-335kq
- 233-333kq
- 230-233kq
- 233-330kq

105. Südlü dondurmalar neçə dərəcədən yüksək olmayan temperaturda saxlanılmalıdır.?

- -200C
- √ -100C
- -320C
- -450C
- -340C

**106.** Aparatdan çıxan dondurmanın tem-peraturu nə qədər olur.?

- -760C
- √ -180C
- -430C
- -230C
- -210C

**107.** Dondurma qarışığının frezerlənmə dərəcəsini təyin et-mək üçün əvvəlcə həcmi nə qədər olan quru metal stəkanın çəkisi təyin edilir.?

- 400ml
- √ 200 ml
- 755ml
- 970ml
- 750ml

**108.** Yük-səkkeyfiyyətli dondurmada hava qabarcıq-ları-nın ölçüsü nə qədərdən çox olmamalıdır.?

- 50mm
- √ 60 mm
- 33mm
- 51mm
- 28mm

**109.** Dondurma qarışığına nə qədər spirt əlavə olunmalıdır.?

- 600ml
- √ 200 ml
- 313ml
- 310ml
- 868ml

**110.** Dondurma qarışığına nə qədər su əlavə olunmalıdır.?

- 100ml
- √ 500 ml
- 493ml
- 270ml
- 830ml

**111.** Dondurma qarışığına nə qədər vanilin əlavə olunmalıdır.?

- 500q
- √ 300 q
- 520q
- 475q
- 690q

**112.** Barabanlı pasterizatorada 80-850C tempe-raturda nə qədər müddətdə pasterizasiya aparılır.?

- 40san
- √ 20 san
- 42san
- 31san

- 35san
113. Lövhləli pasterizatorada dondurma qarışığı neçə dərəcədə 50-60 san. müddətində pasterizə olunur.?
- 170C
  - √ 850C
  - 350C
  - 440C
  - 620C
114. Jelatin don-dur-ma qarışığına neçə faizli məhlul şəklində əlavə olunur.?
- 21%-li
  - √ 10%-li
  - 67%-li
  - 45%-li
  - 30%-li
115. Seçilmiş yaxşı keyfiyyətli yumurtalar içməli suda, neçə faizli xlor məhlulu ilə yuyulur.?
- 25%-li
  - √ 2%-li
  - 23%-li
  - 1%-li
  - 7%-li
116. Un, krax-mal, quru süd, quru qaymaq gözləri nə qədər olan ələk-dən keçirilir.?
- 3mm
  - √ 2 mm
  - 1mm
  - 23mm
  - 5mm
117. Quru pektinin nisbi rütubəti nə qədərdir.?
- 0.62
  - 0.35
  - 0.53
  - √ 0.85
  - 0.19
118. Quru pektinin rütubəti nə qədərdir.?
- 0.65
  - √ 0.14
  - 0.23
  - 0.34
  - 0.54
119. Kartof kraxmalını təm-pə-raturu nə qədər olan havası dəyişilən anbarda saxlanmalıdır.?
- 120C
  - √ 150C
  - 450C
  - 320C
  - 980C
120. Kartof kraxmalında rütubət neçə faizdən çox olmamalıdır.?

- 30%-dən
- √ 20%-dən
- 42%-dən
- 75%-dən
- 35%-dən

121. Quru jelatində neçə faiz kül olur.?

- 0.01
- √ 0.02
- 0.07
- 0.21
- 0.03

122. Quru jelatində neçə faiz rütubət olur.?

- 21%-dən artıq
- √ 16%-dən artıq
- 34%-dən artıq
- 54%-dən artıq
- 12%-dən artıq

123. Aqar suda hansı temperaturda həll olur.?

- 700C
- √ 900C
- 180C
- 270C
- 540C

124. Aqar neçə dəfə öz həcmindən çox su çəkə bilir.?

- 4-9
- √ 4-10
- 5-10
- 4-11
- 4-7

125. Pendir yetişdirilən kameralarda lazımi temperaturu saxlamaq üçün 1m<sup>3</sup>-ə gün-də mü-vafiq olaraq nə qədər soyuqluq sərf olunur.?

- 355 və 255 kkal
- √ 350 və 250 kkal
- 355 və 250 kkal
- 345 və 355 kkal
- 350 və 255 kkal

126. Pendir duzlu suda qaldığı müddətdə onun çəkisi nə qədər azalır.?

- 4-7%
- √ 4-6%
- 5-3%
- 5-7%
- 4-5%

127. Pendirin növündən asılı olaraq pendir duzlu suda neçə günə qədər qalır.?

- 4-7
- 2-4
- 4-6
- √ 3-7

- 5-8

128. Dənələrə emaledilmiş südün hər 100 kq-na nə qədər duz qatılır.?

- 300-355q
- √ 200-300 q
- 200-305q
- 205-300q
- 300-455q

129. Praktikada belə qəbul edilmişdir ki, ikinci qızdırılmanın sonunda zərdabın turşuluğu neçə ternərə çatır.?

- 14-180T
- √ 14-170T
- 15-170T
- 15-130T
- 14-160T

130. Bir qaşığı qursağ fermenti ilə nə qədər isti sudan məhlul hazırlanır.?

- 81ml
- 54ml
- √ 95 ml
- 63ml
- 27ml

131. 100 kq südün 30 dəq-də dələmələnməsi üçün nə qədər qursağ fermenti tələb olunur.?

- 3,5q
- √ 2,5 q
- 1,3q
- 9,7q
- 5,3q

132. Neçə faizli kalsium xlorid məhlulunda qursağ fermentinin məhlulu saxlama zamanı yüksək davamlılığa malikdir.?

- 5%-li
- √ 8%-li
- 3%-li
- 7%-li
- 4%-li

133. Ferment preparatlarının sulu məhlulunu neçə saatdan artıq saxlamaq məsləhət gö-rülmür.?

- 2saat
- √ 1 saat
- 0saat
- 12saat
- 4saat

134. Hansı temperaturda fermentin tam inak-tivasi-yası baş verir.?

- 280C
- √ 650C
- 510C
- 710C
- 330C

135. Ferment preparatının həll edilməsi üçün mühitin tem-peraturunu neçə dərəcədən yuxarı artırılması onun aktivliyinin azal-ma-sına səbəb olur.?

- 580C
- √ 350C
- 630C
- 410C
- 740C

136. Yüksək bakterial yoluxma olduqda südün həmin saxlama müddətində hansı temperaturda pasteurizə etməyə icazə verilir.?

- 250C
- √ 760C
- 610C
- 180C
- 430C

137. İstisna hallarda pasteurizasiya olunmuş südün  $4\pm 20C$  temperaturda neçə saatdan artıq saxlamaq olmaz.?

- 9.0
- √ 8.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0

138. Termizasiya nədir.?

- südün 21-25 san. saxlamaqla  $65\pm 20C$  temperaturda qızdırılmasıdır
- √ südün 20-25 san. saxlamaqla  $65\pm 20C$  temperaturda qızdırılmasıdır
- südün 26-30 san. saxlamaqla  $65\pm 20C$  temperaturda qızdırılmasıdır
- südün 20-26 san. saxlamaqla  $65\pm 20C$  temperaturda qızdırılmasıdır
- südün 23-31 san. saxlamaqla  $65\pm 20C$  temperaturda qızdırılmasıdır

139. Çürümədən əvvəl südün turşuluğunun 10T artması qursaq çürümənin müddətini neçə faiz azaldır.?

- 0.07
- √ 0.08
- 0.05
- 0.09
- 0.06

140. Hansı turşuluqlu südün yetişməyə vermək olmaz.?

- 500T və daha yüksək
- √ 200T və daha yüksək
- 420T və daha yüksək
- 680T və daha yüksək
- 350T və daha yüksək

141. Texnoloji xassələrinin aşağı düşməsi ilə əlaqədar südün hansı temperaturdan yuxarı temperaturda saxlanması arzu-olunmazdır.?

- 40C
- √ 60C
- 50C
- 70C
- 30C

142. İnsanın heyvan zülalına gündəlik tələbatının nə qədəri pendir ilə təmin oluna bilər.?

- 200-225q
- √ 200-220 q
- 205-215q

- 205-225q
  - 215-220q
- 143.** Süd zərdabı və bu kimi məhsulların qida məqsədilə istifadəsi 1990-cı illə müqayisədə 56% dən neçə faizə kimi artıb?
- 0.25
  - √ 0.73
  - 0.81
  - 0.92
  - 0.34
- 144.** Avropa ölkələrində yüksək yağlı məhsulların xüsusi çəkisi neçə faiz təşkil edir.?
- 24-36
  - √ 25-50
  - 33-55
  - 35-37
  - 32-56
- 145.** Respublikamızda süd məhsullarının istehlak norması qəbul edilmiş normadan neçə dəfə aşağıdır?
- 5.0
  - √ 2.0
  - 9.0
  - 11.0
  - 7.0
- 146.** Azərbaycanda adambaşına süd və süd məhsullarının istehlak norması adambaşına nə qədər müəyyən olunub?
- 635 kq
  - √ 360kq
  - 473 kq
  - 585 kq
  - 415 kq
- 147.** MDB ölkələri içində hansı ölkə daha çox süd istehsal edir.?
- Ukrayna
  - √ Belarus
  - Moldova
  - Tacikistan
  - Qazaxıstan
- 148.** Soyuducu maşınların meydana gəlməsi.?
- XII əsrin sonlarında
  - √ XIX əsrin sonlarında
  - XIV əsrin sonlarında
  - XVI əsrin sonlarında
  - XX əsrin sonlarında
- 149.** “Vitalakt-DM”-də C vitamini.?
- √ ən azı 15 mq/l
  - ən azı 98mq/l
  - ən azı 21mq/l
  - ən azı 65mq/l

- ən azı 34mq/l

150. “Vitalakt-DM”-də saxaroza.?

- ən azı 3%
- √ ən azı 2%
- ən azı 1%
- ən azı 7%
- ən azı 5%

151. “Vitalakt-DM”-də A vitamini.?

- 0,36mq/l
- √ 0,9 mq/l
- 0,18mq/l
- 0,54mq/l
- 0,81mq/l

152. Yüksəkkeyfiyyətli kefir istehsalına verilən süd hansı temperaturda pastemizə edilməlidir.?

- 91-950C
- √ 90-950C
- 90-940C
- 93-950C
- 90-920C

153. Yüksəkkeyfiyyətli kefir istehsalına verilən süd 90-950C temperaturda hansı müddətdə pastemizə edilməlidir.?

- 79dəq
- √ 20 dəq
- 31dəq
- 42dəq
- 13dəq

154. Yetiş-məmiş xamanı ən çoxu 2-60C temperaturda hansı rütubətdə saxlamaq olar.?

- 70-76%
- √ 70-75%
- 70-74%
- 70-78%
- 70-72%

155. Yetiş-məmiş xamanı ən çoxu neçə saat saxlamaq olar.?

- 12-19saat
- √ 12-18 saat
- 13-18saat
- 13-20saat
- 12-17 saat

156. Yetiş-məmiş xamanı ən çoxu neçə dərəcədə saxlamaq olar.?

- 4-50C
- √ 2-60C
- 2-30C
- 3-60C
- 3-40C

157. Yetişmiş xamanı neçə gündən artıq saxlamaq olmaz.?

- 2.0
- √ 3.0
- 8.0
- 10.0
- 4.0

158. Xamanın turşuluğu soyuq vaxtlarda nə qədər olmalıdır.?

- 65-690T
- √ 65-700T
- 67-710T
- 69-730T
- 65-710T

159. Çəkilib-bükülmüş Antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağlarının istehsal qünündən etibarən -5-dən -8°S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?

- 6 ay
- √ 3 ay
- 4 ay
- 10 ay
- 8 ay

160. Çəkilib-bükülmüş Antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağlarının istehsal qünündən etibarən -120S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?

- 5 ay
- √ 6 ay
- 3 ay
- 7 ay
- 4 ay

161. Çəllək və yeşikdə Antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -120S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?

- 86 ay
- √ 24 ay
- 53 ay
- 79 ay
- 13 ay

162. Çəllək və yeşikdə Antioksidləşdirici qatılmış heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -80S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?

- 97 ay
- 35 ay
- 68 ay
- √ 24 ay
- 31 ay

163. Hermetik tarada qoyun heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -120S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?

- 42 ay
- √ 24 ay
- 75 ay
- 57 ay
- 46 ay

164. Hermetik tarada donuz heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -120S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?

- 75 ay
- √ 24 ay
- 97 ay
- 35 ay
- 86 ay

165. Hermetik tarada mal heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -120S-ə və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?

- 68 ay
- √ 24 ay
- 31 ay
- 97 ay
- 13 ay

166. Hermetik tarada qoyun heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -5-dən -80S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?

- 57 ay
- √ 24 ay
- 42 ay
- 13 ay
- 75 ay

167. Hermetik tarada mal heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -5-dən -80S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?

- 64 ay
- √ 24 ay
- 35 ay
- 86 ay
- 46 ay

168. Hermetik tarada donuz heyvanat yağlarının tənəkə bankada istehsal günündən etibarən -5-dən -80S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?

- 75 ay
- √ 24 ay
- 68 ay
- 53 ay
- 31 ay

169. Çəllək və yeşikdə sümük heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -120S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?

- 3 ay
- √ 6 ay
- 5 ay
- 17 ay
- 2 ay

170. Çəllək və yeşikdə sümük heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -80S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?

- 7 ay
- √ 6 ay
- 11 ay
- 5 ay
- 4 ay

171. Çəllək və yeşikdə qoyun heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -80S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?
- 1 ay
  - √ 6 ay
  - 9 ay
  - 13 ay
  - 5 ay
172. Çəllək və yeşikdə donuz heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -120S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?
- 21 ay
  - 78 ay
  - 34 ay
  - √ 12 ay
  - 65 ay
173. Çəllək və yeşikdə qoyun heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -120S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?
- 43 ay
  - √ 12 ay
  - 32 ay
  - 23 ay
  - 87 ay
174. Çəllək və yeşikdə mal heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -120S-dən və aşağı temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?
- 54 ay
  - √ 12 ay
  - 65 ay
  - 43 ay
  - 23 ay
175. Çəllək və yeşikdə mal heyvanat yağlarının istehsal günündən etibarən -5-dən -80S-ə qədər temperaturda saxlanılma müddəti nə qədərdir.?
- 7 ay
  - 3 ay
  - √ 6 ay
  - 5 ay
  - 4 ay
176. Xardal yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müddəti nə qədərdir.?
- 6 ay
  - √ 8 ay
  - 7 ay
  - 9 ay
  - 5 ay
177. Dezodorasiya edilmiş soya yağı doldurulduğu gündən etibarən təminatli saxlanılma müddəti nə qədərdir.?
- 6,5 ay
  - √ 1,5 ay
  - 4,3 ay
  - 7,6 ay
  - 4,5 ay

178. Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş yerkındığı yağı doldurulduğı gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir.?
- 3 ay
  - ✓ 6 ay
  - 11 ay
  - 15 ay
  - 9 ay
179. Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilməmiş pambıq yağı doldurulduğı gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir.?
- 7 ay
  - ✓ 6 ay
  - 13 ay
  - 1 ay
  - 19 ay
180. Saflaşdırılmamış dezodorasiya edilmiş pambıq yağı doldurulduğı gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir.?
- 6 ay
  - ✓ 3 ay
  - 10 ay
  - 12 ay
  - 8 ay
181. Saflaşdırılmamış dezodorasiya və vinterezasiya edilmiş günəbaxan qarğıdalı və soya yağları doldurulduğı gündən etibarən təminatli saxlanılma müdditi nə qədərdir.?
- 21 ay
  - ✓ 12 ay
  - 43 ay
  - 98 ay
  - 67 ay
182. Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışıqın kütləsi neçə yerə bölünür.?
- 1.0
  - ✓ 3.0
  - 4.0
  - 12.0
  - 2.0
183. Müxtəlif yerlərdən götürülmüş bitki yağların nümunələri bir yerə tökülərək qarışdırılıb və qarışıqın kütləsi neçə qramdan az olmamalıdır.?
- 200qr
  - ✓ 400qr
  - 150qr
  - 590qr
  - 370qr
184. Yer sayı 501-dən 1200-ə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür.?
- 12.0
  - ✓ 13.0
  - 21.0
  - 76.0
  - 54.0
185. Yer sayı 151-dən 500-ə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür.?

- 5.0
- √ 8.0
- 7.0
- 9.0
- 6.0

**186.** Yer sayı 51-dən 150-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür.?

- 2.0
- √ 5.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0

**187.** Yer sayı 50-yə qədər olan bitki yağlarından əsasən hansı sayda orta nümunə götürülür.?

- 4.0
- √ 3.0
- 10.0
- 12.0
- 8.0

**188.** Südü tərkibində orqanizm üçün çox əhəmiyyətli olan mikroelementlərə hansılar aiddir.?

- √ Mis, kobalt
- platin,titan
- qızıl,helen
- titan,manqan
- gümüş,neon

**189.** Süddə xlorun (xloridlərin) miqdarı neçə faiz təşkil edir.?

- 70-135 mq%
- 61-85 mq%
- 55-77 mq%
- √ 90-120 mq%
- 83-120 mq%

**190.** Süddə natriumun neçə faizdir.?

- 45-60
- 57-63
- 60-83
- 21-43
- √ 30 - 60 mq%,

**191.** Süddə kaliumun miqdarı neçə faizdir.?

- 121-141 mq%
- 120-134 mq%
- √ 135-160 mq%
- 144-166 mq%
- 133-163 mq%

**192.** Süddə fosforunku miqdarı neçə faizə çatır.?

- 71-121 mq%,
- 68-85 mq%,
- √ 74-130 mq%
- 63-105 mq%,

- 70-167 mq%,

**193.** Süddə kalsiumun miqdarı neşə faizə çatır.?

- 113-135 mq%,
- 103-131 mq%,
- 115-130 mq%,
- 150-145 mq%,
- √ 100-140 mq%,

**194.** Südün tərkibində nə qədər kimyəvi element tapılmışdır.?

- 62-ə qədər
- 53-ə qədər
- 71-ə qədər
- 91-ə qədər
- √ 80-ə qədər

**195.** Süddə külün miqdarı neşə faizə çatır.?

- 1.6%-ə
- 3.4%-ə
- 2.9%-ə
- √ 0,7%-ə
- 2.5%-ə

**196.** Mineral maddələrin ümumi miqdarı süddə neçə faizə çatır.?

- 2%-ə
- 8%-ə
- 6%-ə
- √ 1%-ə
- 4%-ə

**197.** Süddə laktozanın miqdarı neçə faiz təşkil edir.?

- 6.2%
- 7.3%
- 1.5%
- 4.8%
- √ 0.047

**198.** Süd yağının süddəki miqdarı neçə faizə kimi dəyişə bilər.?

- 2.4-dən 3%-ə
- 2.6-dən 3%-ə
- 3.1-dən 7%-ə
- 3.3-dən 5%-ə
- √ 2,8-dən 6%-ə

**199.** Süd yağında nə qədər doymuş və doymamış yağ turşuları vardır.?

- √ 40-a qədər
- 62-ə qədər
- 48-a qədər
- 84-ya qədər
- 59-ə qədər

**200.** Yağ kürəciklərinin çoxunun ölçüsü neçə mkr-dur.?

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

201. Zərdabı neçə 0C-ə qədər qızdırdıqda ondakı albumin çökür.?

- 78-820C
- 71-750C
- 76-780C
- 75-770C
- √ 75-800C

202. Kazeindən fərqli olaraq tərkibində albuminin tərkibində fosfor.?

- Var
- 2.5% coxdur
- Çoxdur
- √ Yoxdur
- Azdır

203. Südü neçə 0C temperaturda qızdırdıqda onda olan albumin çökür.?

- 76-800C
- 72-740C
- 75-770C
- √ 75-800C
- 77-730C

204. Süddə olan zülalların ümumi miqdarının neçə faizini qlobulin təşkil edir.?

- 0.06
- 0.08
- 0.04
- √ 0.05
- 0.02

205. Süddə olan zülalların ümumi miqdarının neçə faizini albumin təşkil edir.?

- 0.23
- √ 0.15
- 0.34
- 0.87
- 0.21

206. Süddə olan zülalların ümumi miqdarının neçə faizini kazein təşkil edir.?

- √ 0.8
- 0.44
- 0.71
- 0.35
- 0.91

207. Süddə qlobulinin miqdarı neçə faizdir.?

- 3.6%
- √ 0.2%
- 2.4%
- 1.3%

- 3.1%

**208.** Süddə albuminin miqdarı neçə faizdir.?

- 1.5%
- 4.8%
- 3.7%
- √ 0.4%
- 2.6%

**209.** Süddə kazeinin miqdarı neçə faizdir.?

- 2.4%
- 3.5%
- √ 2.1%
- 6.8%
- 7.5%

**210.** Südün tərkibində neçə faizə qədər zülallar olur.?

- 3-5%
- 1-3%
- 2-4%
- 4-6%
- √ 2-5%

**211.** Birlə.mi. su neçə dərəcədə donur.?

- -73 0 C
- -37 0 C
- - 59 0 C
- -620 C
- √ - 40 0 C

**212.** Südün tərkibində suyun miqdarı neçə faizini birləşmiş su təşkil edir.?

- 3-4.5%
- 1-2.4%
- 2-3.5%
- 4-4.5%
- √ 3-3.5%

**213.** Südün tərkibində suyun miqdarı neçə faizini sərbəst su təşkil edir.?

- 82-84%
- 80-82%
- 83-87%
- √ 83-86%
- 81-83%

**214.** Südün tərkibində suyun miqdarı neçə faiz təşkil edir.?

- 87-89%
- √ 86-89%
- 84-82%
- 88-90%
- 85-87%

**215.** BSF-in süd istehsalı üzrə inkişaf perspektivlərinə daxildir.?

- Süd məhsullarının yayılmaması, ticarət və istehlakının sürətləndirilməsi
- √ Süd məhsullarının yayılması, ticarət və istehlakının sürətləndirilməsi
- Süd məhsullarının yayılması, ticarət və istehlakının sürətləndirilməməsi
- Süd məhsullarına olan tələbatın aşağı düşməsi
- Süd məhsullarının yayılmaması, ticarət və istehlakının sürətləndirilməməsi

216. Sūd məhsullarına tələbatı artıran şərtlərə hansı daxildir.?

- Tərkibdə yağlılığın və duzun miqdarca çoxaldılması.
- √ Tərkibdə yağlılığın və duzun miqdarca azaldılması.
- Tərkibdə zəhərli birləşmələrin miqdarca azaldılması.
- Tərkibdə şəkərin miqdarca azaldılması.
- Tərkibdə amin turşuların miqdarca azaldılması.

217. Sūd məhsullarına tələbatı artıran şərtlərə hansı daxildir.?

- İstehlakda olan mürəkkəbliyə
- √ İstehlakda olan rahatlıq
- İstehsalada olan çətinlik
- İstehsalın mürəkkəbliyi
- İstehsalda olan rahatlıq

218. Beynəlxalq süd fondu iştirakçı ölkələrində süd emalının strukturunun neçə faizini kazein təşkil edir.?

- 2.3% ni
- √ 1.5%-ni
- 3.2% ni
- 6.7% ni
- 4.3% ni

219. Beynəlxalq süd fondu iştirakçı ölkələrində süd emalının strukturunun neçə faizini kərə tağı istehsalı təşkil edir.?

- 12.5-14.5 % ni
- 16-16.5 % ni
- √ 15-16.5%-ni
- 13.7-19.3 % ni
- 16-16.5 % ni

220. Beynəlxalq süd fondu iştirakçı ölkələrində süd emalının strukturunun neçə faizini quru yağsız süd məhsulları təşkil edir.?

- 2.1-6.5% ni
- √ 3.2-4.2% ni
- 6.7-2.3 % ni
- 2.3-4.3 % ni
- 4.3-8.5 % ni

221. Beynəlxalq süd fondu iştirakçı ölkələrində süd emalının strukturunun neçə faizini pendirlər təşkil edir.?

- 36.5-38.5 % ni
- √ 35.5-39.5% ni
- 31.5-32.5 % ni
- 32.5-36.5 % ni
- 33.5-36.5 % ni

222. Beynəlxalq süd fondu iştirakçı ölkələrində süd emalının strukturunun neçə faizini təbbi quru süd məhsulları təşkil edir.?

- 4.4-6.2% ə qədər
- √ 4.7-4.9% ə qədər
- 1.8-2.4 % ə qədər
- 5.6-6.8 % ə qədər
- 3.2-4.6 % ə qədər

223. Beynəlxalq süd fondu iştirakçı ölkələrində süd emalının strukturunun neçə faizini təzə süd məhsulları təşkil edir.?

- 0.36
- √ 0.31
- 0.63
- 0.74
- 0.41

224. Dünyada süd sektorunun inkişaf proqnozuna görə quru yaősız süd istehsalı sektorunun həcmi 2004-2014 –cü illər arasında neçə faiz inkişaf edib.?

- 0.05
- √ 0.02
- 0.03
- 0.01
- 0.07

225. Dünyada süd sektorunun inkişaf proqnozuna görə pendir istehsalı sektorunun həcmi 2004-2014 –cü illər arasında neçə faiz inkişaf edib.?

- 2.1%
- √ 1.9%
- 6.7%
- 7.6%
- 4.3%

226. Dünyada süd sektorunun inkişaf proqnozuna görə yağ sektorun həcmi 2004-2014 –cü illər arasında neçə faiz inkişaf edib.?

- 2.3%
- √ 1.8%
- 5.4%
- 5.6%
- 4.3%

227. Dünyada süd sektorunun inkişaf proqnozuna görə süd istehsalı həcmi 2004-2014 –cü illər arasında neçə faiz inkişaf edib.?

- 2.1%
- √ 1.9%
- 3.2%
- 1.2%
- 3.4%

228. 1990-1999- cu illər arasında müasir tələblərə uyğun qablaşdırılmış və etiketlenmiş kəsmik və kəsmik məmulatlarının xüsusi çəkisi 45%-dən neçə faizə kimi artıb.?

- 0.42
- √ 0.65
- 0.28
- 0.82
- 0.39

229. 1990-1999- cu illər arasında müasir tələblərə uyğun qablaşdırılmış və etiketlenmiş süd və içkilərin xüsusi çəkisi 56%-dən neçə faizə kimi artıb.?

- 0.34
- √ 0.71
- 0.52
- 0.61
- 0.43

230. Beynəlxalq Süd Fondu Təşkilatı dünyada istehsal olunan südün neçə faizini verir?

- 0.16
- √ 0.74
- 0.25
- 0.29
- 0.18

231. Hazır Beynəlxalq Süd Fondu Təşkilatı adı altında neçə ölkə birləşib?

- 15 dən çox
- √ 49 dan çox
- 37dən çox
- 59 dan çox
- 26 dən çox

232. Fizioloji normaya görə orta yaşlı insanların gündəlik qida payında neçə q kərəyağı olmalıdır.?

- 12q
- √ 15q
- 32q
- 34q
- 23q

233. Fizioloji normaya görə orta yaşlı insanların gündəlik qida payında neçə q süd və ya qatıq olmalıdır.?

- 300q
- √ 500q
- 539q
- 446q
- 838q

234. Qatıq 3 saat müddətində neçə faiz həzmə gedir.?

- 0.635
- √ 0.955
- 0.815
- 0.365
- 0.725

235. Süd orqanizmdə 3 saat müddətində neçə faiz həzm olunur.?

- 0.48
- √ 0.44
- 0.62
- 0.73
- 0.59

236. Südün mineral birləşməsinin təxminən yarısı hansı duzlarından ibarətdir.?

- mis və dəmir

- ✓ kalsium və fosfor
- mis və titan
- gümüş və titan
- fosfor və uran

237. Digər süd məhsulları ilə müqayisədə, kalsium daha çox miqdarda nəyin tərkibində olur.?

- yumşaq pendirlərin
- ✓ bərk pendirlərin
- qaymaq
- şor
- kəsmiklərin

238. Südün tərkibində neçə vitamin var.?

- 13.0
- ✓ 20.0
- 64.0
- 35.0
- 79.0

239. Südün tərkibində neçə mineral maddə.?

- 42.0
- 24.0
- 3531.0
- ✓ 25.0

240. Südün tərkibində neçə yağ turşusu .?

- 15.0
- 2637.0
- ✓ 40.0
- 48.0

241. Südün tərkibində neçə amin turşusu var.?

- 13-dən artıq
- ✓ 20-dən artıq
- 35-dən artıq
- 31-dən artıq
- 24-dən artıq

242. Südün tərkibində neçə müxtəlif maddə.?

- 243 –dan çox
- ✓ 200-dən çox
- 355-dən çox
- 427-dən çox
- 131-dan çox

243. Bakterosid müddətinin uzadılmasının neçə yolu vardır.?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 7.0
- 9.0
- 5.0

244. Südturşusu bakteriyaları adətən necə çoxalır.?

- zəif
- ✓ intensiv
- yavaş
- orta sürətli
- çox zəif

245. Hansı vitamin qaraciyər, böyrək və qan damarlarının xəstəliklərinin müalicəsində istifadə edilir.?

- E vitamini
- ✓ C vitamini
- K vitamini
- A vitamini
- D vitamini

246. Hansı vitamin süddə, süd turşusuna qıcqırtma və başqa bakteriyaların inkişafını nizamlayır.?

- B12
- ✓ B2
- B14
- B11
- B13

247. Orqanizmdə hansı vitamin çatışmadıqda heyvanların cinsiyyət qabiliyyəti aşağı düşür.?

- K vitamini
- ✓ E vitamini
- B vitamini
- C vitamini
- A vitamini

248. A vitamini çatışmadıqda insanın hansı orqanında xəstəlik baş verir.?

- burunda
- ✓ gözdə
- qulaqda
- əllərdə
- ağızda

249. İkiqat sterilizə, təmizlənmiş və 75°C-də pasterezə edilmiş süd texnoloji axında neçə °C də sterilizə edilir.?

- 123-140 °C
- ✓ 130-145°C
- 125-167 °C
- 107-129°C
- 140-165 °C

250. İçməli süd istehsalında ən çox istifadə edilən temperatur rejimi 75-76°C-də neçə dəqiqəlik qızdırılma hesab olunur.?

- 16-18 dəqiqə
- ✓ 15-20 dəqiqə
- 15-17 dəqiqə
- 13-15 dəqiqə
- 18-20 dəqiqə

251. Südü adətən neçə °C-ə kimi soyudurlar.?

- 2-4 °C-ə
- ✓ 3-5°C-ə
- 6-8 °C-ə
- 8-10 °C-ə
- 4-6 °C-ə

252. Turşuluğun neçə °T-dən yuxarı artması südün pasteurizə edilməsi və sonrakı sənaye emalı üçün yararlıdır.?

- 70T
- 30T
- 50T
- ✓ 2°T
- 90T

253. Südturşusu prosesi zamanı südturşusu bakteriyaların sayı neçə %-ə yaxınlaşır.?

- 125 %-ə
- ✓ 100%-ə
- 347%-ə
- 439%-ə
- 211%-ə

254. Süddə bu faza mikroflora ancaq onu neçə °C-dən yuxarı temperaturda saxlayarkən əmələ gələ bilər.?

- 21 °C
- ✓ 10°C
- 34 °C
- 12 °C
- 43 °C

255. Termoflora adətən neçə °C-ə qədər qızdırılmış süddə müşahidə edilir.?

- 40-44°C
- ✓ 40-45°C
- 41-45 °C
- 43-47 °C
- 42-46 °C

256. Krioflora fazası nəzərə çarpan dəyişiklik olmadan neçə sutka davam edə bilər.?

- 2 sutka
- ✓ Bir neçə
- 4 sutka
- 5 sutka
- 3 sutka

257. Filtrə edilmiş südü tezliklə soyudurlar və neçə °C-də saxlayırlar.?

- 6-8 °C
- ✓ 5-6°C
- 1-3 °C
- 1-5 °C
- 4-6 °C

258. Pambıq və ya tənziq filtri neçə qab südü filtrasiya etdikdən sonra dəyişdirilməlidir.?

- 1-3
- ✓ 1-2

- 2-4
- 4-6
- 1-5

259. Rəngləyici maddələr neçə növ olur.?

- 5.0
- √ 2.0
- 3.0
- 9.0
- 7.0

260. Orta hesabla təzə sağılmış südün 1 litrində ml qaz ola bilər.?

- 41-60 ml
- √ 50-70 ml
- 61-87 ml
- 23-65 ml
- 20-43 ml

261. Süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalar katalaza fermenti ifraz edir.?

- edir
- √ etmir
- çox miqdarda
- bəzi hallarda
- az miqdarda

262. Laktaza fermenti mikrob mənşəli olub, öz optimal təsirini neçə 0C-də göstərir.?

- 38-460C
- 36-370C
- 41-440C
- √ 39-450C
- 40-420C

263. Heyvani mənşəli fermentlərin optimal temperaturu neçə 0C-dir.?

- √ 38-400C
- 31-360C
- 37-410C
- 35-370C
- 24-270C

264. Fermentlərin bir çoxu quru halda neçə 0C temperaturla davam gətirir.?

- 140-1670C
- 111-1350C
- 91-1110C
- √ 120-1300C
- 135-1500C

265. 100 ml süddə neçə mq C vitamini vardır.?

- 1800-2265 mq
- 2043-3200 mq
- 1445-2883 mq
- 1605-1833 mq
- √ 1500-3000 mq

266. 100 ml süddə B12 vitamini miqdarı mq-dır.?

- 0.8-4.8 mq
- √ 0,2-7,5 mq
- 0.6-4.6 mq
- 0.4-8.8 mq
- 0.2-7.6mq

267. 100 ml süddə neçə mq B1 vitamini olur.?

- 18-44 mq
- 16-46 mq
- 14-48 mq
- 12-34 mq
- √ 15-45 mq

268. 100 ml süddə E vitamini neçə mq olur.?

- 81mq
- 54mq
- 63mq
- √ 90mq
- 72mq

269. Süddə orta hesabla nə qədər D vitamini olur.?

- 0.1-0.3 mq%
- 0.3-0.5 mq%
- 0.4-0.6 mq%
- 0.2-0.4 mq%
- √ 0,2-0,3 mq%

270. D vitamini orqanizmdə hansı elementlərin mübadiləsini nizamlayır.?

- fosfor və mis
- fosfor və sink
- kalsium və kobalt
- √ kalsium və fosfor
- kalsium və dəmir

271. Korotinaza fermentinin təsiri ilə korotin neçə molekula su ilə birləşib A vitaminini əmələ gətirir.?

- 7.0
- 9.0
- 5.0
- 3.0
- √ 2.0

272. Turş süd məhsullarında A vitamininin miqdarı emal edilən süddən neçə çoxdur.?

- 14-16%
- 13-14%
- 16-18%
- 17-18%
- √ 15-25%

273. Süddə A vitamininin qatılığı neçə mq/kq arasında dəyişir.?

- 0.06- 2mq/kq

- 0.01-1mq/kq
- 0,03-1 mq/kq
- 0.04- 2mq/kq
- √ 0,04 -1 mq/kq

274. Manqan süddə neçə faiz təşkil edir.?

- 13-15 mq%
- 17-19 mq%
- 14-13 mq%
- √ 12-14 mq%
- 12-17 mq%

275. Südün tərkibində orqanizm üçün çox mühüm olan mikroelementlərə hansılar aiddir.?

- qızıl,helen
- platin,titan
- gümüş,neon
- √ qalay, gümüş
- titan,manqan

276. Südün tərkibində orqanizm üçün çox əhəmiyyətli olan mikroelementlərə hansılar aiddir.?

- gümüş,neon
- platin,titan
- qızıl,helen
- titan,manqan
- √ xrom, qurğuşun

277. Südün tərkibində orqanizm üçün çox əhəmiyyətli olan mikroelementlərə hansılar aiddir.?

- qızıl,helen
- √ sink, yod
- gümüş,neon
- platin,titan
- titan,manqan

278. Südü vitaminləşdirmək üçün 1 kq soyumuş pastemizə edilmiş südə neçə q miqdarında toz şəklində olan askorbin turşusu və ya natrium askorbinat əlavə edilir.?

- 185-255 q
- √ 180-210 q
- 139-150 q
- 115-139 q
- 160-183 q

279. Pasterizə edilmiş südün turşuluğu neçə 0T-dən artıq olmamalıdır.?

- 240T-dən
- √ 210T-dən
- 310T-dən
- 420T-dən
- 350T-dən

280. Pasterizə edilmiş südün yağsız quru maddəsi neçə%-dən az olmamalıdır.?

- √ 8,1%-dən
- 4,4%-dən
- 9,1%-dən
- 7,1%-dən

- 6,2%-dən

**281.** Pasterizə edilmiş südün yağlılığı neçə %-dən az olmamalıdır.?

- 2,5 % -dən
- √ 3,2 %-dən
- 4,1 % -dən
- 4,7 % -dən
- 3,6 % -dən

**282.** Normallaşmış süd 62-63 0C temperaturda, neçə MPa təzyiqdə homogenləşdirilir.?

- 13,5-15 MPa
- √ 12,5-15 MPa
- 16,5-18 MPa
- 11,5-15 MPa
- 14,5-16 MPa

**283.** Normallaşmış süd neçə 0C temperaturda, 12,5-15 MPa təzyiqdə homogenləşdirilir.?

- 61-63 0C
- √ 62-63 0C
- 64-66 0C
- 63-65 0C
- 62-64 0C

**284.** Hazırda pasterizə olunmuş süd neçə faiz yağlılıqda istehsal olunur.?

- 2,4% və 2,6%
- √ 2,5% və 3,2 %
- 3,1/% və 3,3
- 2,3% və 2,5%
- 3,4 və 3,6%

**285.** Müasir pasterizator aparatlarında mikroorqanizmlərin tələfolma dərəcəsi neçə %-ə çatır.?

- 81,99%-ə
- √ 99,99%-ə
- 63,99%-ə
- 54,99%-ə
- 72,99%-ə

**286.** Qılafli bakteriyaları tələf etmək üçün südü neçə 0C-də qızdırmaq lazəmdir.?

- 2050C
- √ 1000C
- 2110C
- 2390C
- 1230C

**287.** Ani pasterizə neçə 0C-də saxlanılmaqla aparılır.?

- 620C
- 910C
- 720C
- √ 850C-də
- 530C

**288.** Qısamüddətli pasterizə neçə 0C-də aparılır.?

- 71-730C
- √ 72-760C
- 77-780C
- 75-770C
- 72-750C

**289.** Uzunmüddətli pastemizə neçə 0C temperaturda aparılır.?

- 64-660C
- √ 63-650C
- 62-640C
- 60-620C
- 66-680C

**290.** 2-40C-dək soyudulmuş süd neçə saat saxlanıla bilər.?

- 17-19 saat
- √ 18-24 saat
- 13-15 saat
- 11-13 saat
- 15-17 saat

**291.** 12-150C temperaturla soyudulmuş südü neçə saat saxlamaq mümkündür.?

- 5-7 saat
- √ 6-8 saat
- 1-6 saat
- 4-9 saat
- 3-5 saat

**292.** Südü baktəriyə verdikdə onu neçə 0C-dək qızdırırlar.?

- 810C
- √ 750C
- 610C
- 520C
- 920C

**293.** Baktəriyə barabarı bir dəqiqədə dəfə dövr edir.?

- 34.000
- 21.000
- 23.000
- √ 16.000
- 32.000

**294.** Tez soyudulmuş südü neçə saat təzə halda saxlamaq mümkündür.?

- 21.0
- √ 12.0
- 32.0
- 34.0
- 23.0

**295.** Sağımdan sonra neçə 0C temperaturadək soyudulmuş süddə baktəriyalar zəif artır.?

- 210C
- √ 100C
- 120C
- 340C

- 200C

**296.** Neçə dərəcədə südün albumini çökür.?

- 280C-dən yüksək
- √ 650C-dən yüksəkdə
- 820C-dən yüksək
- 930C-dən yüksək
- 710C-dən yüksək

**297.** Südü neçə 0C-dək qızdırdıqda onun özlülüyü nisbətən azalır.?

- 710C
- √ 650C
- 930C
- 510C
- 820C

**298.** 200C temperaturda südün özlülüyü neçə - Pa.S. olur.?

- 1,2-2,4 - Pa.S
- √ 1,1-2,5 - Pa.S.
- 1,6-1,8 – Pa.S
- 1,8-2,0 – Pa.S
- 1,4-2,6 – Pa.S

**299.** Südün sıxlığı neçə 0C temperaturda ölçülür.?

- 100C
- √ 200C
- 310C
- 240C
- 420C

**300.** Südün sıxlığı orta hesabla nə qədərdir.?

- 1,027-1,031 q/m<sup>3</sup>
- √ 1,027-1,030 q/m<sup>3</sup>
- 1,026-1,038 q/m<sup>3</sup>
- 1,027-1,035 q/m<sup>3</sup>
- 1,020-1,030 q/m<sup>3</sup>

**301.** Südün buferlik tutumunu qələvi üçün neçə ml olur.?

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

**302.** Südün buferlik tutumunu turşu üçün neçə ml olur.?

- 3,1-3,3 ml
- √ 2,4-2,6 ml
- 5,2-5,3 ml
- 5,5-5,4 ml
- 3,5-3,7 ml

**303.** Normal təzə südün pH-ı neçə olur.?

- 6,44-6,46
- √ 6,47-6,67
- 6,41-6,44
- 6,34-6,37
- 6,46-6,48

**304.** Təzə sağılmış südün turşuluğu neçə OT olur.?

- 17-190T
- √ 16-180T
- 16-170T
- 13-160T
- 19-210T

**305.** Zebu südünün tərkibində neçə faiz zülal maddələr olur.?

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

**306.** Zebu südünün tərkibində neçə faiz yağ olur.?

- 2-4%
- 7-9%
- √ 5-6%
- 3-5%
- 5-7%

**307.** Azərbaycan şəraitində neçənci ildən başlayaraq qoyun südündən mütəşəkkil surətdə «brınza» pendiri istehsal edilir.?

- 1844 ci ildə
- √ 1924 cü ildən
- 1895 ci ildə
- 1845 ci ildə
- 1854 ci ildə

**308.** Qoyun südündə zülallar inək südünə nisbətən neçə dəfə artıqdır.?

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

**309.** Qoyun südündə yağın miqdarı inək südünə nisbətən neçə dəfə artıqdır.?

- 1,2-1,4
- √ 1,3-1,5
- 1,5-1,6
- 1,3-2,0
- 1,6-1,8

**310.** Zavodlarda qəbul edilən yığıma südünün aktiv turşuluğu (PH) neçədir.?

- 6,40-6,60
- √ 6,40-6,67
- 6,11-6,15

- 6,17-6,33
- 6,20-6,80

**311.** Sağım dövündə camış südünün aktiv turşuluğu (pH) neçədir.?

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

**312.** Professor C.Axundova görə camış südünün turşuluğu orta hesabla neçə 0T-yə bərabərdir.?

- 19,50T
- √ 19,50T
- 32,50T
- 12,50T
- 23,50T

**313.** Camış südündə kazeinin yağa olan nisbəti necədir.?

- 0,3:11
- √ 0,4:10
- 0,5:11
- 0,7:11
- 0,1:13

**314.** Camış südündə orta hesabla neçə faiz başqa azotlu maddələr vardır.?

- 0.21%
- √ 0.0011
- 0.34%
- 0.32%
- 0.23%

**315.** Camış südündə orta hesabla neçə faiz albumin var.?

- 0.61%
- √ 0.0051
- 0.23%
- 0.27%
- 0.72%

**316.** Camış südündə orta hesabla neçə faiz kazein var.?

- 1.46%
- √ 0.0349
- 3.68%
- 5.25%
- 2.56%

**317.** Fizioloji normaya görə orta yaşlı insanların gündəlik qida payında neçə q xama olmalıdır.?

- 12q
- √ 18q
- 23q
- 34q
- 21q

- 318.** Fizioloji normaya görə orta yaşlı insanların gündəlik qida payında neçə q kəsmik olmalıdır.?
- 30q
  - √ 20q
  - 64q
  - 68q
  - 46q
- 319.** Soyutma başa çatandan neçə dəq. sonra çənin qarışdırıcısı işə salınır.?
- 37-38 dəq
  - √ 30-50 dəq
  - 31-33 dəq
  - 37-49 dəq
  - 34-35 dəq
- 320.** Kefir üçün maya hazırladıqda süd əvvəl 92-950C temperaturda pasteurizə edilib ən azı neçə dəq. həmin şəraitdə saxlanılmalıdır?
- 10 dəq
  - √ 30 dəq
  - 40 dəq
  - 60 dəq
  - 20 dəq
- 321.** Kefir üçün maya hazırladıqda süd əvvəl neçə 0C temperaturda pasteurizə edilib ən azı 30 dəq. həmin şəraitdə saxlanılmalıdır.?
- 91-930C
  - √ 92-950C
  - 92-940C
  - 94-960C
  - 93-950C
- 322.** Hazır məhsul satışa verilənədək temperaturu 0-60C, rütubətliyi neçə % olan kamerada saxlanılır?
- 83-85%
  - √ 85-90%
  - 80-90%
  - 70-80%
  - 81-83%
- 323.** Hazır məhsul satışa verilənədək temperaturu neçə 0C, rütubətliyi 85-90% olan kamerada saxlanılır.?
- 1-30C
  - √ 0-60C
  - 3-50C
  - 5-70C
  - 1-50C
- 324.** Kefir və kımız istehsalında məhsul soyudulur və 12 saatdan neçə sutkaya qədər vaxtda yetişdirilir.?
- 1.0
  - √ 3.0
  - 4.0
  - 6.0
  - 2.0
- 325.** Mayalanmış süd neçə dəq. yaxşı qarışdırılmalıdır?

- 1-3 dəq
- √ 8-10 dəq
- 2-5 dəq
- 4-5 dəq
- 
- 3-5 dəq

**326.** Bolqar və asidofil çöpləri neçə 0C temperaturda inkişaf edir və məhsulun turşuluğunu 200-2500T-yə çatdırır?

- 40-420C
- √ 40-450C
- 43-450C
- 42-440C
- 41-430C

**327.** Yağlılığı 4 % olan Turşsüd içkisi“Qatıq”quru maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- 0.561
- √ 0.121
- 0.651
- 0.761
- 0.671

**328.** Yağlılığı 6 % olan Turşsüd içkisi“Qatıq”quru maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- 0.21
- √ 0.16
- 0.67
- 0.78
- 0.12

**329.** Quru maddələrin miqdarı 11,3 % olan Asidolaktida yağlılıq neçə faiz olur?

- 0.036
- √ 0.032
- 0.047
- 0.052
- 0.041

**330.** Quru maddələrin miqdarı 14,5 % olan Şirin asidofilində yağlılıq neçə faiz olur?

- 0.02
- √ 0.01
- 0.06
- 0.08
- 0.04

**331.** Quru maddələrin miqdarı 16,6 % olan Şirin asidofilində yağlılıq neçə faiz olur?

- 0.036
- √ 0.032
- 0.014
- 0.058
- 0.063

**332.** Yağlılığı 3,2 % olan asidofilində quru maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- 0.126

- √ 0.116
- 0.346
- 0.457
- 0.216

333. Yağlılığı 1% olan asidofilində quru maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- 0.018
- √ 0.095
- 0.036
- 0.063
- 0.027

334. Yağlılığı 1% olan kefirə quru maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- 0.081
- √ 0.095
- 0.063
- 0.027
- 0.072

335. Yağlılığı 3,2 % olan kefirə quru maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- 0.127
- √ 11.7%
- 0.237
- 0.327
- 0.217

336. Çən üsulu ilə turş süd məhsullarının istehsal edilməsi əmək məhsuldarlığını neçə % artırır?

- 32-34%
- 31-32%
- 33-34%
- 36-38%
- √ 35-37%

337. 3 saat müddətində orqanizmdə südün neçə %-i həzmə gedir?

- 72,5%-i
- √ 95,5%-i
- 81,5%-i
- 54,5%-i
- 63,5%-i

338. Sterilizə olunmuş qaymaq 10% yağlılığa malikdirsə onda turşuluğ neçə OT olmalıdır?

- 0.12
- √ 0.19
- 0.34
- 0.67
- 0.21

339. Qaymağı neçə 0C temperaturda uzun müddət saxlamaq, sonra isə istifadə etmək mümkündür?

- -52 0C
- √ -30 0C
- -47 0C
- -36 0C
- -58 0C

- 340.** Separatordan alınmış və yağılılığı 45-50% olan təzə qaymaq əvvəlcə 95-1000C temperaturda pasterizə edilir və neçə 0C-dək soyudulur?
- 560C
  - √ 100C
  - 210C
  - 340C
  - 120C
- 341.** Qaymaqlar texnoloji prosesin qurtarmasından sonra neçə 0C-də 36 saatdan, o cümlədən, istehsalatda 18 saatdan çox olmayaraq saxlanılır?
- 70C
  - √ 60C
  - 40C
  - 50C
  - 90C
- 342.** Plastik qaymaqlar qabacadan kəsilir və yağın tam əriməməsi üçün neçə 0C-dən yüksək olmayan temperaturda qaynar süddə əridilir?
- 510C
  - √ 600C
  - 930C
  - 820C
  - 710C
- 343.** Homogenləşmə neçə 0C-dən yüksək qızdırmada süddən buxar ayrılır və homogenizatorun işi pozulur?
- 84-860C
  - √ 85-900C
  - 81-830C
  - 83-850C
  - 82-840C
- 344.** Homogenləşdirmə üçün ən əlverişli temperatur neçə 0C-dir?
- 60-660C
  - √ 60-650C
  - 61-630C
  - 63-650C
  - 62-640C
- 345.** Neçə 0C-dən aşağı temperaturda süd yağı bərk halda olur?
- 360C
  - √ 300C
  - 690C
  - 850C
  - 630C
- 346.** Süd saxlandıqdan neçə saat sonra üzündə qaymaq təbəqəsi əmələ gəlir?
- 2-4 saat
  - √ 1-2 saat
  - 1-3 saat
  - 3-5 saat
  - 4-6 saat

347. Separatorlaşdırma zamanı qaymaqda yağlılıq neçə %-dən çox olduqda üzsüz süddə yağ arta bilər?
- 35-45%-dən çox
  - √ 35-40%-dən çox
  - 34-44%-dən çox
  - 35-55%-dən çox
  - 32-40%-dən çox
348. Süddə kürəciklərin ölçüsü nə qədər olur?
- 0,6-dən 20 mkr-a qədər
  - √ 0,5-dən 10 mkr-a qədər
  - 0,4-dən 30 mkr-a qədər
  - 0,6-dən 50 mkr-a qədər
  - 0,8-dən 40 mkr-a qədər
349. Seperatorlaşdırma qaydalarına tam əməl etməklə üzsüz südün yağ faizini neçə %-ə endirmək olar?
- √ 0,03-0,01%
  - 0,04-0,06%
  - 0,02-0,04%
  - 0,01-0,02%
  - 0,03-0,04%
350. Üzsüz südün yağ faizi normaya görə neçə %-dən çox olmamalıdır?
- 1.4E-4
  - √ 5.0E-4
  - 2.3E-4
  - 2.7E-4
  - 1.6E-4
351. Südün temperaturu neçə 0C olduqda, məhsuldarlıq 50%, 100C-də 30%, 150C-də isə 20% azaldılmalıdır?
- 20C
  - √ 50C
  - 30C
  - 80C
  - 60C
352. Südün separatorndan keçirilməsində optimal temperatur neçə 0C-dir?
- 36-440C
  - √ 35-450C
  - 35-420C
  - 33-360C
  - 38-460C
353. Süd separatoru ilk dəfə neçənci ildə hazırlanmışdır?
- 1925 ci ildə
  - √ 1877-ci ildə
  - 1934 cü ildə
  - 1945 ci ildə
  - 1977 ci ildə
354. Separator südü neçə hissəyə ayırır?

- 3.0
- √ 2.0
- 7.0
- 9.0
- 5.0

**355.** Lipaza neçə 0C-də parçalanır?

- 520C
- √ 750C
- 810C
- 920C
- 610C

**356.** Amilaza neçə 0C temperaturda parçalanır?

- 360C
- √ 350C
- 410C
- 450C
- 630C

**357.** Südü qızdırdıqda onun fermentlərinin aktivliyi zəifləyir, neçə 0C temperaturda isə onlar süddə tamam parçalanır?

- 86-880C
- √ 85-900C
- 85-870C
- 83-850C
- 88-920C

**358.** Süd şəkərinin, istiliyin təsirindən dəyişməsi, əsasən neçə 0C-dən yüksək temperaturda uzun müddət saxlandıqda baş verir?

- 3550C-dən
- 1230C-dən
- 3250C-dən
- √ 1000C-dən
- 5690C-dən

**359.** Südü qısa müddətdə neçə 0C temperaturda pasteurizə etdikdə, onun zərdab zülalları adlanan albumin və qlobulin, demək olar ki, dəyişilir?

- 66-670C
- 73-750C
- 85-870C
- √ 72-760C
- 68-690C

**360.** Neçə 0C temperaturda 15 dəq müddətində qızdırılmış süd dələmələnmir?

- 2140C
- 2380C
- 3450C
- 4390C
- √ 1200C

**361.** Doldurulan şüşələrdə südün səviyyəsi şüşənin ağzından neçə sm az olmalıdır?

- 3-5 sm

- 15-17 sm
- 11-13 sm
- √ 4-8 sm
- 7-9 sm

**362.** Normallaşmış soyuq süd çəndən istilik mübadilə edən qızdırıcı aparatın birinci bölməsinə daxil olur və neçə 0C qızdırılır.?

- 66-680C
- 68-700C
- 63-650C
- 75-770C
- √ 60-650C

**363.** Südlə birgə butulkalar sterilizatorndan çıxıldıqdan sonra neçə 0C temperaturadək soyudulur.?

- 48±50C
- 37±50C
- 62±50C
- √ 45±50C
- 59±50C

**364.** IV qüllədə neçə 0C temperaturu su ilə soyudulmağa davam edir?

- 51±50C
- 93±50C
- 82±50C
- √ 65±50C
- 71±50C

**365.** III qüllədə butulkalar qaldırıldıqda neçə 0C temperaturu su ilə soyudulur.?

- 72±10C
- 81±10C
- 36±10C
- 27±10C
- √ 90±50C

**366.** II qüllədə butulkala əvvəlcə yuxarı, sonra isə neçə 0C temperaturu doymuş kəskin buxarlı mühitdə aşağıda fırlanır.?

- 217±10C
- √ 117±10C
- 433±10C
- 121±10C
- 236±10C

**367.** Südün tökülməsi zamanı butulkalar neçə 0C temperatura malik olmalıdır.?

- 61-630C
- √ 60-700C
- 71-730C
- 71-800C
- 66-690C

**368.** Süd butulkalara tökülməzdən əvvəl boruşəkilli qızdırıcıda neçə 0C-temperaturadək qızdırılır.?

- 61±50C
- √ 75±50C

- 92±50C
- 52±50C
- 81±50C

369. İkipilləli sxemdə süd neçə dəfə strelizə edilir.?

- 3.0
- √ 2.0
- 9.0
- 7.0
- 5.0

370. Südün sterilizə edilməsi neçə sxemdə aparılır.?

- 3.0
- √ 2.0
- 7.0
- 9.0
- 5.0

371. Südün neçə0C-dən yüksək temperaturda isti emalına sterilizasiya deyilir.?

- 2430C-dən
- √ 1000C-dən
- 3570C-dən
- 4790C-dən
- 2130C-dən

372. Polietilen kışələr polietilen yeşiklərə yığılıb temperaturu neçə 0C-dən artıq olmayan kameraya yığılır.?

- 240C-dən
- √ 200C-dən
- 130C-dən
- 310C-dən
- 420C-dən

373. Steril edilənədək südü saxlamaq lazım gələrsə, onu 76-800C temperaturda pasterizə etmək, təmizləmək və təcili neçə 0C temperatura qədər soyutmaq lazımdır.?

- 1-30C
- √ 2-60C
- 4-70C
- 7-80C
- 3-50C

374. Steril edilənədək südü saxlamaq lazım gələrsə, onu neçə 0C temperaturda pasterizə etmək, təmizləmək və təcili 2-60C temperatura qədər soyutmaq lazımdır.?

- 77-830C
- √ 76-800C
- 75-760C
- 71-730C
- 72-750C

375. . Zülallı südün turşuluğu neçə 0T-dən artıq olmamalıdır.?

- 240T-dən
- √ 250T-dən
- 350T-dən

- 530T-dən
- 790T-dən

**376.** Zülallı südün yağlılığı neçə % olur.?

- 2-2,25%
- √ 1-1,25%
- 4-4,75%
- 6-6,25%
- 4-4,25%

**377.** Ərgin südün turşuluğu neçə 0T-dən yuxarı olmamalıdır.?

- 240T-dən
- √ 210T-dən
- 310T-dən
- 130T-dən
- 350T-dən

**378.** Ərgin südün yağ faizi neçə %-dən aşağı olmamalıdır.?

- 3%-dən
- √ 6%-dən
- 5%-dən
- 1%-dən
- 4%-dən

**379.** Ərgin süd istehsal etmək üçün südə yağlılığı 30% olan qaymaq əlavə edilib neçə %-ə qədər normallaşdırılır.?

- 6,1%-ə
- √ 5,8%-ə
- 49%-ə
- 83%-ə
- 7,2%-ə

**380.** Ərgin süd istehsal etmək üçün südə yağlılığı neçə % olan qaymaq əlavə edilib 5,8%-ə normallaşdırılır.?

- 0.41
- √ 0.3
- 0.14
- 0.36
- 0.47

**381.** Yağsız südə yağ və plastik qaymaqlar neçə % yağlılıqda emulsiya şəklində daxil edilir.?

- 11-13 %
- √ 18-20 %
- 23-25%
- 33-35%
- 13-15%

**382.** Bərpaedilmiş süd neçə 0C-yə qədər soyudulur və neçə 3-4-saat tankda saxlanılır.?

- 1-3 0C-yə
- √ 6-8 0C-yə
- 5-7 0C-yə
- 7-9 0C-yə
- 3-5 0C-yə

- 383.** Bərpaedilmiş süd 6-8 0C-yə qədər soyudulur və neçə -saat tankda saxlanılır.?
- 3-5-saat
  - 1-3-saat
  - √ 3-4-saat
  - 6-8-saat
  - 4-6-saat
- 384.** Quru südü həll etmək üçün temperaturu neçə 0C olan təmiz sudan istifadə edilir.?
- 44-460C
  - 46-480C
  - 41-430C
  - √ 45-500C
  - 43-450C
- 385.** Vitaminli süd təzə, yüksəkkeyfiyyətli, turşuluğu neçə 0T-dən çox olmayan süddən hazırlanır.?
- 210T-dən
  - 230T-dən
  - 340T-dən
  - √ 180T-dən
  - 120T-dən
- 386.** Vitaminli süd temperaturu neçə 0C-dən çox olmamaqla, soyuducu kamerada saxlanılır.?
- 60C -dən
  - 90C-dən
  - 30C-dən
  - √ 80C-dən
  - 50C -dən
- 387.** Vitamin məhlulu əlavə edildikdən sonra süd neçə dəqiqə müddətində qarışdırılır.?
- 18-20 dəqiqə
  - 15-17 dəqiqə
  - 13-15 dəqiqə
  - √ 15-20 dəqiqə
  - 16-20 dəqiqə
- 388.** Quru məhsula görə quruducuların məhsuldarlığı necə dəyişir.?
- 13% azalır
  - √ 20% artır
  - 42% artır
  - 45%azaldır
  - dəyişmir
- 389.** İkimərhələli qurudulmada I mərhələdə hansı temperaturu havadan istifadə edilir.?
- 110-1150C
  - √ 200-2200C
  - 90-1000C
  - 180-1900C
  - 115-1200C
- 390.** Məhsulun hissəciklərinin qatlarından neçə0C temperaturu hava buraxılır.?

- 75-800C
- √ 80-900C
- 65-750C
- 55-650C
- 85-900C

**391.** Quru süd məhsullarının səpələnmə qabiliyyətini xarakterizə edən təbii maili səthin bucağı neçə °C civarında dəyişir.?

- 34-40 °c
- √ 48-55°C
- 11-13 °C
- 17-19 °C
- 28-30 °C

**392.** Quru süd məhsulunun son nəmliyi tərkibində neçə faizdən çox olmayan zülal olan birləşmiş sudur.?

- 24%-dən
- √ 15%-dən
- 76%-dən
- 54%-dən
- 87%-dən

**393.** Əgər, üzvlü südü qatılaşıdırmaq və aşağı temperaturda saxlamaq tələb olunursa, onda QSQ-nin optimal kütlə payı nə qədər olmalıdır.?

- 95%-ə yaxın
- √ 40%-ə yaxın
- 62%-ə yaxın
- 73%-ə yaxın
- 15%-ə yaxın

**394.** Əgər südün saxlama müddəti 2-3 sutka uzadılsa, onda südü 15 dəq. müddətinə neçə 0C temperaturunda istiliklə emal edilir.?

- 12-180C
- √ 60-630C
- 31-330C
- 33-350C
- 56-680C

**395.** Hansı 0C-dən aşağı temperatur südün mikroflorasına öldürücü təsir edir.?

- 210C
- √ 100C
- 670C
- 890C
- 340C

**396.** Təmizləmə neçə 0C temperaturda aparıldıqda təmizlənmiş süddə az miqdarda mikroorqanizm qalır.?

- 2-80C
- √ 5-100C
- 23-250C
- 11-130C
- 12-140C

**397.** Ayran və yağsızlaşdırılmış südün titrlənən turşuluğu neçə T-dən yüksək olmamalıdır.?

- 350T

- √ 200T
- 130T
- 530T
- 310T

398. Quru süd məhsulunun son nəmliyi tərkibində neçə faizdən çox olmayan zülal olan birləşmiş sudur.?

- 21%-dən az
- √ 15%-dən çox
- 43%-dən az
- 78%-dən az
- 34%-dən az

399. Məhsulun növündən asılı olaraq quru süd konservlərində suyun miqdarı nə qədər olur.?

- 6-8%
- √ 2-5% həddində
- 11-13%
- 15-27%
- 2-4%

400. Azərbaycanca 1982-ci ildə hazırlanan pendirin istehsalı 1980-ci ilə nisbətən neçə faiz artmışdır.?

- 0.357
- √ 0.247
- 0.427
- 0.534
- 0.316

401. Duzlu suda yetişdirilən pendirdə duzun miqdarı neçə faiz ola bilər.?

- 15-25%
- √ 6-7%
- 13-15%
- 2-4%
- 10-20%

402. Duzlu suda yetişdirilən pendirlərin quru maddəsinə görə yağlılığı hası aralıqda dəyişə bilər.?

- 3-5%
- √ 3-4%
- 16-18%
- 5-7%
- 12-14%

403. Buxarlanma ilə qatılma məhsulun su hissəsində laktozanın kütlə payının dəyişməsi nə ilə müşayiət edilir.?

- azalması
- √ artması
- sabit qalır
- artır və dəyişmir
- dəyişmir

404. Buxarlandırma ilə qatılardırma məhsulunda südün yağ fazası necə vəziyyətdə qalır.?

- yağ
- √ emulsiya

- donmuş və emulsiya
- əridilmiş
- donmuş

405. Buxarlanmada  $n < 2$ -sə, onda südün dadı, iyi, rəngi necə dəyişir.?

- əsaslı dəyişir
- ✓ əsaslı dəyişilmir
- dəyişir
- əsaslı artır
- əsaslı azalır

406. Buxarlanmada  $n$  necə olduqda qatılaşıdırılmış süd duzlu-şirin dad və zəif kreməçalan rəng alır.?

- $n=2$
- ✓  $n > 2$
- $n=5$
- $n > 5$
- $n < 5$

407. Buxarlanmada  $n$  necə olduqda südün dadı, iyi, rəngi əsaslı dəyişilmir.?

- $n=2$
- ✓  $n < 2$
- $n=5$
- $n > 2$
- $n < 5$

408. Qatılaşıdırma dərəcəsi göstərir ki, quru maddələrin miqdarı neçə dəfə artırsa, deməli, ilkin xammalın miqdarı da bir o qədər...

- artır
- ✓ azalır
- dəyişmir
- artır və dəyişmir
- sabit qalır

409. Buxarlanma zamanı istiliyin davamlı təsiri nəticəsində məhsulun hansı dəyişiklikləri plyonkalı vakuüm-buxar qurğularında qatılaşıdırmanı apardıqda daha az baş verir.?

- ✓ fiziki-kimyəvi
- mikrobioloji
- orqanoleptiki
- yalnız fiziki
- bioloji

410. Süddən suyun kənarlaşdırılması üçün hansı qurğudan istifadə edilir.?

- refraktomer
- reduktor
- soyuducu
- termometr
- ✓ vakuüm-buxar

411. Süd üçün buxarəmələgətirərək qaynamanın optimal temperaturu hansı temperaturadək hesab olunur.?

- 35-dən 460C
- ✓ 50-dən 700C
- 23-dən 350C

- 11-dən 170C
- 68-dən 750C

412. Dondurulmuş vəziyyətdə suyun kənarlaşdırılması necə baş verir.?

- yalnız sərbəst su hissələrinin dondurulması və sonradan buxarlandırma ilə
- buz kristalları şəklində ayrılması ilə
- sərbəst su hissələrinin dondurulması ilə
- ✓ sərbəst su hissələrinin dondurulması və sonradan buz kristalları şəklində ayrılması ilə
- yalnız dondurulması ilə

413. Normallaşdırılmış südün qatılaşdırılması zamanı suyun kənarlaşdırılması hansı üsulla müəyyən olunur.?

- yalnız buxar halında
- ✓ maye (molekulyar filtrasiya), dondurulmuş vəziyyətdə (krioqatılaşma) və buxar halında (buxarlandırma)
- bütün cavablar doğrudur
- bütün cavablar yalnışdır
- yalnız dondurulmuş vəziyyətdə

414. Laktoza zülallarla reaksiyaya girəndə nə əmələ gətirir.?

- istilik emalının seçilmiş temperaturunda normallaşdırılmış qatışıqların saxlanması
- bütün variantlar doğrudur
- süd qatışıqları tündləşir
- ✓ melanoidlər əmələ gətirir; süd qatışıqları tündləşir, lizin və triptofan parçalanır
- ayrı-ayrı tərkib hissəciklərinə istilik emalının temperaturunun təsirinin azalmasını təmin edir

415. Laktoza zülallarla reaksiyaya girib hansı maddələri əmələ gətirir.?

- fosfolipidləri
- laktonoidləri
- duzları
- xloridləri
- ✓ melanoidləri

416. Qatılaşdırılmazdan əvvəl istilik emalının rejimi məhsulun hansı göstəricilərindən asılı olaraq müəyyənləşdirilir.?

- yalnız məhsulun növündən
- məhsulun növündən, texnikadan, qatılaşdırma və turşuluğundan
- istilik emalının üsulundan, südün tərkibindən
- yalnız texnikadan
- ✓ məhsulun növündən, texnikadan, qatılaşdırma və istilik emalının üsulundan, südün tərkibindən

417. Parokontakt qızma yağın nəyinin artmasına səbəb olur.?

- əriməsinin
- turşuluğunun
- soyumasının
- ✓ dispersliyinin
- nəmliyinin

418. Ərgin pendir istehsalında dad verən əlavələr kimi nədən istifadə olunur.?

- meyvələrdən
- ✓ ağ göbələklərdən, pomidor sousundan, qəhvədən, şəkər və müxtəlif meyvə şirələrindən
- qəhvədən və müxtəlif meyvə şirələrindən
- göbələkdən

- duzdan

419. Ərgin pendirlər ilk dəfə neçənci ildə harada hazırlanmışdır.?

- 1787-ci ildə Fransada
- ✓ 1911-ci ildə İsveçrədə
- 1430-cu ildə Rusiyada
- 1530-cu ildə İsveçrədə
- 1877-ci ildə Almaniyada

420. “Motal” pendiri Azərbaycanın milli pendiridir. Yalnız....

- inək südündən hazırlanır
- ✓ qoyun südündən hazırlanır
- dəvə südündən hazırlanır
- inək və dəvə südündən hazırlanır
- qoyun və inək südündən hazırlanır

421. “Suluqini” pendiri necə süddən hazırlanır.?

- çiy
- ✓ yetişmiş
- bişmiş
- yetişməmiş
- yarımyetişmiş

422. “Suluqin” pendiri hansı formada olur.?

- ovalvari formada
- ✓ Silindrvari formada
- yumru formada
- üçbucaq formada
- kvadrat formada

423. “Kobi” və “Tuşin” pendirləri hansı süddən hazırlanır.?

- Pasterizəedilməmiş süddən, yaxud inəyin, bişmiş südündən hazırlanır
- ✓ Pasterizəedilmiş süddən, yaxud inəyin, camışın, qoyunun çiy südündən hazırlanır
- Sterizəedilmiş süddən, yaxud inəyin, camışın, qoyunun südündən hazırlanır
- İnəyin, camışın, qoyunun südündən hazırlanır
- Pasterizəedilmiş süddən, yaxud inəyin, camışın südündən hazırlanır

424. “Çanaq” pendiri hansı süddən hazırlanır.?

- Bütün südlərdən
- İnək, at, südündən və onların qarışığından
- Dəvə, camış südündən
- ✓ İnək, camış, qoyun südündən və onların qarışığından
- Qoyun südündən və onların qarışığından

425. Azərbaycanda “Brınza” istehsalında mexanikləşdirilmiş xətt hansıdır.?

- Xətt 7 ədəd 3 t-luq vannadan və 4 ədəd sıxıcı-kəsici aparatdan ibarətdir.
- ✓ Bu xətt 2 ədəd 5 t-luq vannadan və 1 ədəd sıxıcı-kəsici aparatdan ibarətdir.
- Bu xətt 5 ədəd 5 t-luq vannadan aparatdan ibarətdir.
- Bu xətt 10 ədəd sıxıcı-kəsici aparatdan ibarətdir.
- Xətt 3 ədəd sıxıcı-kəsici aparatdan ibarətdir.

426. “Brınza” layının sıxılması başa çatdıqdan sonra nə baş verir.?

- Bu zaman pendir layı şəffaflaşır.
- √ Bu zaman pendir layından şəffaf zərdabın ayrılması dayanır.
- çəkiddə ağırlıq olmaq şərtilə sıxılır.
- Bütün cavablar doğrudur.
- Heç bir proses baş vermir.

427. Südə 40-70 dəq. müddətində normal dələmə almaq üçün hansı ferment qatılır.?

- histidin
- √ qursağ fermenti və ya pepsin
- leysin
- lizinin
- izopepsin

428. Normallaşmış süd neçə dərəcədə və hansı müddətdə pasteurizə edilir.?

- 79-800C temperaturda 10 san
- √ 71-720C temperaturda 20-25 san
- 570C temperaturda 10-15 san
- 700C temperaturda 35 san
- 650C temperaturda 20 san

429. Brınza istehsalına görə hara birinci yeri tutur.?

- Rusiya
- √ Azərbaycan
- Türkiyə
- ABŞ
- Afrika

430. “Brınza” pendiri hansı ölkələrdə istehsal edilir(tam cavab).?

- Ukrayna və Moldovada
- √ Orta Asiya, Qafqaz, Şimali Qafqaz, Ukrayna və Moldovada
- Heç bir ölkədə
- Orta Asiya, Qafqaz və Şimali Qafqaz
- Orta Asiya və Türkiyədə

431. Pendirin nisbətən elastiki və yumşaq olmasına nə səbəb olur.?

- pendir yağı pendir kütləsini yumşaltmır, pendir suyunun çıxmasının qarşısını almamasıdır
- √ Pendir yağı pendir kütləsini yumşaltmır, amma pendir suyunun çıxmasının qarşısını alması
- doğru cavab yoxdur
- quru maddəyə görə azyağlılı
- bütün cavablar düzgündür

432. Duzlu suda yetişən pendirin tərkibindəki yağ onun tərkibində nə kimi mühüm rol oynayır.?

- konsistensiyasında mühüm rol oynayır
- √ texnologiyasında, konsistensiyasında mühüm rol oynayır
- rəngində, konsistensiyasında mühüm rol oynayır
- dadında mühüm rol oynayır
- texnologiyasında mühüm rol oynayır

433. Tünd qırmızı alkoqolun miqdarı neçə faiz olur.?

- 2,4%-dək
- √ 2,5%-dək
- 5,3%-dək
- 5,7%-dək

- 3,5%-dək

**434.** Tünd qımızın turşuluğu neçə 0T olur.?

- 105 – 111 0T
- √ 106 – 120 0T
- 108 - 113 0T
- 103 – 123 0T
- 106 – 121 0T

**435.** Tünd qımızın yetişmə müddəti nə qədərdir.?

- 2gün
- √ 3gün
- 12gün
- 6dün
- 1gün

**436.** Orta qımızda alkoqolun miqdarı neçə faiz olur.?

- 2,15%-dək
- √ 1,75%-dək
- 2,14%-dək
- 4,35%-dək
- 2,35%-dək

**437.** Orta qımızın turşuluğu neçə 0T olur.?

- 85-88 0T
- 88-1060T
- √ 81 – 105 0T
- 83-86 0T
- 82-86 0T

**438.** Orta qımızın yetişmə müddəti nə qədərdir.?

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

**439.** Zəif qımızda alkoqolun miqdarı neçə faiz olur.?

- 2,1%-dək
- √ 1,0%-dək
- 3,2%-dək
- 1,2%-dək
- 2,3%-dək

**440.** Zəif qımızın turşuluğu neçə 0T olur.?

- 60-80 0T
- √ 69-80 0T
- 65-67 0T
- 62-64 0T
- 61-81 0T

**441.** Zəif qımızın yetişmə müddəti nə qədərdir.?

- 2 gün
- √ 1 gün
- 6 gün
- 8 gün
- 4 gün

442. Asidofil qatığının yağlılığı 3,2%, turşuluğu isə neçə 0T olur.?

- 115-1250T
- √ 100-1400T
- 115-1400T
- 113-1330T
- 105-1100T

443. Asidofil qatığının yağlılığı neçə %, turşuluğu isə 100-1400T olur.?

- 0.063
- √ 0.032
- 0.058
- 0.074
- 0.036

444. Asidofilli qatıq istehsal etdikdə süd neçə 0C temperaturadək soyudulur.?

- 81-830C
- √ 85-900C
- 85-870C
- 87-890C
- 83-850C

445. Asidofilli süd hazırlamaq üçün pastemizə edilmiş süd neçə 0C temperaturadək soyudulur.?

- 43-450C
- √ 40-420C
- 41-420C
- 43-440C
- 41-430C

446. Yoğurtun istehsalında mayalanma neçə 0C temperaturda 2,5-3 saata başa çatır.?

- 41-430C
- √ 40-450C
- 40-460C
- 42-440C
- 43-450C

447. Yoğurtun tuşuluğu neçə 0T olur.?

- 93-1330T
- √ 90-1300T
- 82-990T
- 56-770T
- 91-930T

448. Tallin kefirin turşuluğu neçə 0T olur.?

- 125-1400T
- √ 100-1300T
- 167-1810T
- 189-2070T

- 140-1690T
- 449.** Tallin quru maddəsi neçə faiz olur.?
- 0.12
  - √ 0.11
  - 0.34
  - 0.56
  - 0.21
- 450.** Yoğurtun tuşuluğu neçə 0T olur.?
- 93-1330T
  - √ 90-1300T
  - 82-990T
  - 56-770T
  - 91-930T
- 451.** Standarta əsasən südün sıxlığı maksimum nə qədər ola bilər.?
- 1034 kq/ m<sup>3</sup>
  - √ 1033 kq/ m<sup>3</sup>
  - 1030 kq/ m<sup>3</sup>
  - 1036 kq/ m<sup>3</sup>
  - 1032 kq/ m<sup>3</sup>
- 452.** Standarta əsasən yağlılığı 20%-li qaymaqda necə 0T tuşuluğu olmalıdır.?
- 450 T
  - √ 180 T
  - 870 T
  - 980 T
  - 670T
- 453.** Camış südündə quru maddənin ümumi miqdarı orta hesabla nə qədər olmalıdır.?
- 0.129
  - √ 0.182
  - 0.653
  - 0.457
  - 0.217
- 454.** Normal inək südündən çanaq pendirinin çıxımı 100% qəbul olunarsa, normallaşmış camış südündən həmin pendirin çıxımı nə qədər olmalıdır.?
- 1.2022
  - √ 1.3935
  - 1.4038
  - 1.3696
  - 1.1286
- 455.** Normallaşmış camış südündən hazırlanan 40%-li brınza pendirinin çıxımı inək südünə nisbətən orta hesabla neçə faiz təşkil edir.?
- 40-50%
  - √ 135-140%
  - 23-35%
  - 95-113%
  - 120-130%
- 456.** Yetişmiş pendirin çıxımı neçə faiz olur.?

- 11,45-13,77%
- √ 10,80-10,85%
- 9,85-10,98
- 2,32-7,62%
- 13,55-13,78%

457. Quru maddəsində 45% yağ olan düzbucaqlı pendiri hazırlamaq üçün normallaşdırılmış camış südünün yağlılığı neçə faiz olmalıdır.?

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

458. İnək pendirləri də orqanoleptik göstəricilərinə görə müvafiq olaraq neçə bal qiymətlə əla növ kimi qiymətləndirilmişdir.?

- √ 96,5, 44,5 və 23,5
- 78,4, 38,6 və 12,4
- 92,2,32,8 və 12,8
- 87,2,13,8 və 9,6
- 99,8,23,6 və 19,8

459. Camış pendirinin konsistensiyasına orta hesabla neçə bal verilmişdir.?

- 35.88
- √ 23.7
- 75.2
- 97.4
- 13.6

460. Camış pendirinin dad və ətrinə orta hesabla neçə bal verilmişdir.?

- 22.5
- √ 43.6
- 62.9
- 86.7
- 31.3

461. Orqanoleptik göstəricilərinə görə camış pendirinə orta hesabla neçə bal verilmişdir.?

- 81 bal
- √ 96 bal
- 63 bal
- 72 bal
- 45 bal

462. İkinci dəfə qızdırılma temperaturu neçə 0C-dək artırılmalıdır.?

- 30-400C
- √ 43-440C
- 13-190C
- 15-170C
- 36-380C

463. Eyni şəraitdə camış südü dələməsinin "bərqliyi" inək südü dələməsindən neçə dəfə artıq olur.?

- 2.15
- √ 1.22
- 3.27

- 4.33
- 2.36

464. Normallaşdırılmış camış südünün eyni temperaturda dələmələnməsi inək südünə nisbətən neçə dəq. tez başa gəlir.?

- 6-10 dəq
- ✓ 4-5 dəq
- 5-7 dəq
- 1-5 dəq
- 12-16 dəq

465. Südün hər 100 kq-na neçə q kalsium-xlorid əlavə edilir.?

- 20-22 q
- ✓ 20-25 q
- 1-3 q
- 5-7 q
- 6-12 q

466. Müəyyən edilmişdir ki, camış südündən normal keyfiyyətli dələmə almaq üçün onun mayalanma temperaturu, inək südünə nisbətən neçə dərəcədən artıq olduqda yaxşı nəticə verir.?

- 90C
- ✓ 20C
- 30C
- 50C
- 70C

467. Camışın laktasiya dövründə verdiyi südü inək südünə çevirdikdə neçə kq-a qədər olur.?

- 123-150kq-a
- ✓ 2600-3000 kq-a
- 51-65kq-a
- 119-213kq-a
- 19-30kq-a

468. Normal yemləndirmə və saxlama şəraitində camışlar laktasiya dövründə yağlılığı 8-8,5% olan neçə kq süd verir.?

- 123-150kq
- ✓ 1000-1200 kq
- 51-63kq
- 111-213kq
- 11-30kq

469. Ərgin pendirlər ilk dəfə neçənci ildə harada hazırlanmışdır.?

- 1920-ci ildə İsveçrədə
- ✓ 1911-ci ildə İsveçrədə
- 1860-ci ildə Almanyada
- 1532-ci ildə Rusiyada
- 1806-ci ildə Fransada

470. Ərgin pendirlər müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərəyağını və başqa süd məhsullarını neçə dərəcə temperaturda əritməklə hazırlanır.?

- 70-900C
- ✓ 75-950C
- 63-700C
- 21-300C
- 76-800C

471. Soyudulmuş məhsul standartlaşdırıldıqdan sonra neçə №-li tənəkə bankalara doldurulur.?
- 5.0
  - 6.0
  - 4.0
  - ✓ 7.0
  - 8.0
472. Məhsulun qablaşdırılmasını uzun müddət gözləmək lazım gəldikdə onu neçə dərəcə temperaturadək soyutmaq lazımdır.?
- 1-70C
  - ✓ 4-60C
  - 3-80C
  - 1-40C
  - 7-90C
473. Hazır məhsulun özlülüyünün azlığı ilə əlaqədar olaraq, qaymağın durulmasının qarşısını almaq üçün, qatılaştırılmış südü, qatılaştırma temperaturu neçə dərəcə olanda homogenləşdirilir.?
- 20- 300C
  - ✓ 55- 600C
  - 17- 230C
  - 8- 160C
  - 13- 150C
474. Südün qatılşması başa çatanda (temperatur 550C), onun sıxlığı nə qədər olmalıdır.?
- 1,9 – 1,13q/sm<sup>3</sup>
  - ✓ 1,040 – 1,050 q/sm<sup>3</sup>
  - 1,04 – 1,17 q/sm<sup>3</sup>
  - 1,26 – 1,35 q/sm<sup>3</sup>
  - 1,1 – 1,5 q/sm<sup>3</sup>
475. Standartın, tələbinə müvafiq olaraq qatılaştırılıb sterilizəedilmiş süddə azı nə qədər yağ olur.?
- 0.035
  - ✓ 0.078
  - 9,2,5%
  - 0.052
  - 0.016
476. Standartın, tələbinə müvafiq olaraq qatılaştırılıb sterilizəedilmiş süddə azı nə qədər quru maddə olur.?
- 0.576
  - ✓ 0.255
  - 0.972
  - 0.538
  - 0.794
477. Şəkərli qatılaştırılmış qaymağın durulmasının qarşısını almaq üçün standartlaşdırılmış və pasterezəedilmiş qarışığı neçə Pa təzyiqdə homogenləşdirilir.?
- 21Pa
  - ✓ 10 Pa
  - 45Pa
  - 12 Pa
  - 67Pa

478. Standartın tələbinə müvafiq olaraq şəkərli qatılaşıdırılmış qaymaqlarda ən çoxu neçə faiz rütubət olmalıdır.?
- 0.79
  - √ 0.26
  - 0.35
  - 0.53
  - 0.68
479. Qatılaşıdırılmaq üçün göndərilən qaymaqlar yüksəkkeyfiyyətli olmalı və zərdabında turşuluq neçə T-dən artıq olmamalıdır.?
- 46°T
  - √ 26°T
  - 86°T
  - 97°T
  - 64°T
480. Şəkərli qatılaşıdırılmış südü müsbət temperaturda neçə il uzun müddət saxlamaq olar.?
- 2 il
  - √ 1 il
  - 10 il
  - 6 il
  - 4 il
481. Şəkərli qatılaşıdırılmış südü müsbət temperaturda neçə dərəcədə uzun müddət saxlamaq olar.?
- 10-dən 30C-dək
  - √ 00-dən 100C-dək
  - 00-dən 50C-dək
  - 00-dən 70C-dək
  - 30-dən 90C-dək
482. Refraktometrlə ölçəndə 20°S temperaturda quru maddələrin miqdarı neçə faizə uyğun gəlməlidir.?
- 72-74%
  - 28-50%
  - 18-20%
  - √ 73,8 – 74%-ə
  - 16-18%
483. Qatılaşıdırılmış südün 500C temperaturdakı sıxlığı neçə q/ml olmalıdır.?
- 13-13,8 qr
  - √ 1,28 – 1,30 q/ml
  - 9-13,7 qr
  - 1,11-1,27qr
  - 2,1-6,12 qr
484. Qənd saxlanan binalarda havanın nisbi rütubəti nə qədər olmalıdır.?
- 0.62
  - 0.17
  - √ 0.85
  - 0.35
  - 0.91
485. Şəkər tozu saxlanan binalarda havanın nisbi rütubəti nə qədər olmalıdır.?

- 0.61
- √ 0.7
- 0.92
- 0.34
- 0.81

486. Şəkərdə ancaq öz dadı olmalıdır və o, suda həll olub, şəffaf məhlul əmələ gətirməli, tərkibində ən çoxu neçə faiz rütubət olmalıdır.?

- 0.0021
- √ 0.0015
- 0.0054
- 0.0089
- 0.0034

487. Şəkərdə ancaq öz dadı olmalıdır və o, suda həll olub, şəffaf məhlul əmələ gətirməli, tərkibində azı nə qədər saf saxaroza olmalıdır.?

- 0.814
- √ 0.997
- 0.544
- 0.272
- 0.722

488. Dövlət standartının tələbinə əsasən şəkərli qatılaşıdırılmış süddə ən azı neçə faiz şəkər olur.?

- 0.374
- √ 0.435
- 0.958
- 0.592
- 0.846

489. Dövlət standartının tələbinə əsasən şəkərli qatılaşıdırılmış süddə ən azı neçə faiz yağ olur.?

- 0.091
- √ 0.085
- 0.071
- 0.026
- 0.062

490. Dövlət standartının tələbinə əsasən şəkərli qatılaşıdırılmış süddə ən azı neçə faiz quru maddələr olur.?

- 0.754
- √ 0.285
- 0.358
- 0.682
- 0.976

491. Dövlət standartının tələbinə əsasən şəkərli qatılaşıdırılmış süddə ən çoxu neçə faiz su olu.?

- 0.354
- √ 0.265
- 0.538
- 0.642
- 0.426

492. Köpük şəklində qurutma zamanı qaz və məhsul hansı nisbətində qarışır.?

- 6:8
- √ 5:1
- 1:6
- 3:8
- 2:4

493. Köpük şəklində qurutma 40% quru maddəsi qalanadək qatılaşıdırılmış süd qatışıqına neçə MPa təzyiq altında qazın verilməsinə əsaslanır.?

- 12MPa
- √ 15Mpa
- 78MPa
- 56Mpa
- 76MPa

494. Enerji sərfinə, bakteriyaların fəal qalmasına görə hansı temperaturda dondurulma optimal hesab olunur.?

- -530.0
- √ -250.0
- -790.0
- -970.0
- -640.0

495. Əlaqəli üsulla qurutma hansı temperaturu vakuüm quruducuda aparılır.?

- 25-300C
- √ 50-600C
- 53-550C
- 71-790C
- 20-250C

496. məhsula görə quruducuların enerji sərfi necə dəyişir.?

- 16-18% artır
- √ 15-20% azalır
- 15-17% artır
- 13-15% azalır
- 10-20% azalır

497. Qoyun südündə zülallar inək südünə nisbətən neçə dəfə artıqdır.?

- 1,2-1,4
- 1,4-1,6
- 1,8-2,0
- √ 1,5-1,8
- 1,6-1,8

498. Qoyun südündə yağın miqdarı inək südünə nisbətən neçə dəfə artıqdır.?

- 1,2-1,4
- 1,8-2,0
- 1,4-1,6
- √ 1,3-1,5
- 1,6-1,8

499. Zavodlarda qəbul edilən yağma südünün aktiv turşuluğu (PH) neçədir.?

- 6,11-6,15
- 6,17-6,33

- 6,40-6,60
- 6,20-6,80
- √ 6,40-6,67

**500.** Asidofilli qatıq istehsal etdikdə süd neçə °C temperaturadək soyudulur.?

- 85-870C
- √ 85-900C
- 83-850C
- 81-830C
- 87-890C