

1. Şərbəst məhlulu əlavə edildikdən sonra məhsul dolu taralar dərhal hansı əməliyyata məruz qoyulur?
 - √ hermetikləşdirmə
 - homogenləşdirmə
 - sterilləşdirmə
 - etiketləşmə
 - soyutma
2. Kompot istehsalında şəkərin meyvə hüceyrəsinin daxilinə diffuziyasını asanlaşdırmaq məqsədi ilə hansı əməliyyat yerinə yetirilir?
 - √ iynələmə
 - həl bişirmə
 - çox qızdırma
 - dərhal soyutma
 - əzmə
3. Kompot istehsalı üçün istifadə edilən xammalların tərkibindəki həll olan quru maddələrin miqdarı yüksək olarsa;
 - √ istifadə olunan şəkərin miqdarı az olar.
 - istifadə olunan xammalın miqdarı çox olar
 - istifadə olunan taranın miqdarı az olar
 - istifadə olunan taranın miqdarı çox olar
 - istifadə olunan şəkərin miqdarı
4. Göy noxud konservi istehsalında pörtüldükdən sonra göy noxud dənləri hansı əməliyyata məruz qoyulurlar?
 - √ soyutma
 - qablaşdırma
 - seçmə
 - sterilləşdirmə
 - təmizləmə
5. Göy noxud dənlərinin sorulması əməliyyatı hansı məqsədlə həyata keçirilir?
 - noxud dənlərinin yumşaldılması məqsədi ilə
 - dən kütləsində mövcud olan qatışıqların isladılması məqsədi ilə
 - noxud dənlərinin yetişməsi məqsədi ilə
 - √ dən kütləsində mövcud olan qatışıqların ayrılması məqsədi ilə
 - noxud dənlərinin yuyulması məqsədi ilə
6. Kompot istehsalı üçün təsadüfən istifadə edilən naringi meyvələri kaustik soda məhlulunda hansı müddət ərzində pörtlənir?
 - √ 30-40 saniyə
 - 1,5-2,0 dəq
 - 3,0 dəq
 - 10 dəq
 - 60 saniyə
7. Bütöv halda kompota hazırlamaq üçün istifadə edilən xammalın ölçüləri hansı ölçüdən çox olmamalıdır?
 - √ 45 mm- dən çox olmamalıdır
 - mütləq 45 mm olmalıdır
 - 15 mm- dən çox olmamalıdır
 - 15 mm-dən az olmamalıdır
 - 45 mm- dən az olmamalıdır
8. Kompot istehsal etmək məqsədi ilə hansı yetişkənlik dərəcəsinə malik xammaldan istifadə olunur?

- √ texniki yetişkənlik
- fizioloji yetişkənlik
- istehsal yetişkənliyi
- göstərilənlərdən hec biri
- süd yetişkənliyi

9. Meyvə - giləmeyvə kompotlarının maye hissəsi hansı məhluldan ibarət olur?

- √ şəkər məhlulu
- sirkə məhlulu
- limon turşusu
- göstərilənlərdən hec biri
- duz məhlulu

10. Taraya qablaşdırılmış göy noxud üzərinə töküləcək məhlulun istiliyi hansı temperaturdan az olmalıdır?

- √ 80°C
- 60°C
- 50°C
- 40°C
- 70°C

11. Göy noxud dənələrinin son müayinə əməliyyatı hansı məqsədlə icra olunur?

- √ çox bişmiş və səthində çat əmələ gəlmiş dənələrin ayrılması
- dənələrin ölçülərinin eyniləşdirilməsi
- dənələrin rənginin eyniləşdirilməsi
- göstərilənlərdən hec biri
- məhsulun soyudulması

12. Konserv istehsalı üçün göy noxud dənələri hansı rejimdə pörtülür?

- √ 2-5 dəqiqə ərzində 97-98°C istilikdə
- 6-8 dəqiqə ərzində 90-95°C istilikdə
- 2-5 dəqiqə ərzində 70°C istilikdə
- 6-8 dəqiqə 60°C istilikdə
- 1 dəqiqə ərzində 0°C istilikdə

13. Bunlardan biri göy noxud dənələrini yumaq üçün istifadə edilən maşının adını əks etdirir.

- √ labirint
- xitaçı
- standart
- panasonic
- kurbas

14. Göy noxudun çeşidlənməsi zamanı 2N= li dənələr hansı ölçüyə malik olur?

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

15. Göy noxudun çeşidlənməsi zamanı 1 N= li dənələr hansı ölçüyə malik olur?

- √ 6-7 mm
- 2-3 mm
- 3-4 mm
- 4-5 mm

- 1-2 mm

16. Göy noxud dənləri neçə faiz həll olan quru maddə miqdarına malik olur?

- √ 15 -20%
- 10 -12%
- 22-24%
- 25-30%
- 4-6 %

17. “ Göy noxud” konservi istehsalı üçün dənlərin normal sıxlığı hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- √ 1020 kq/m³
- 950 kq/m³
- 980 kq/m³
- 1000 kq/ m³
- 900 kq/ m³

18. Təbii tərəvəz konservlərini istifadə etməzdən qabaq hansı əməliyyata məruz qoymaq lazım gəlir?

- qızdırmaq
- filtirləmək
- √ bişirmək
- soyutmaq
- calxalamaq

19. Bunlardan biri yalançı giləmeyvələrlə aiddir.

- √ yabanı çiyələk
- mərcəngilə
- böyürtkən
- qarağat
- moruq

20. Şəkərlərin hansı qatılığı plazmoliz yaradır və hüceyrəni məhv edir?

- √ 30,0 %
- 10,0 %
- 20,0 %
- 0.0
- 5,0 %

21. Onlardan hansı meyvə - tərəvəz xammalının sitoplazma qlafını xarakterizə edir

- √ Yarımkeçiricilik
- Qeyri keçiricilik
- Məhlullar üçün keçiricilik
- Bütün yuxarıda sadalananlar
- Keçiricilik

22. Meyvə - tərəvəz xammalının vacib keyfiyyət göstəricisi sayılır

- √ Quru maddələrin miqdarı
- Karbohidratların miqdarı
- Vitaminlərin miqdarı
- Pektinin miqdarı
- Boyaq maddələrinin miqdarı

23. Bunlardan biri subtropik meyvələrə aid deyil:

- √ zoğal
- naringi
- portağal
- nar
- feyxo

24. Bunlardan biri subtropik meyvələrə aiddir

- √ nar
- armud
- gilə
- şaftalı
- zoğal

25. Şərbət məhlulunu şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə 100 kq şəkərə neçə qram albumin əlavə edirlər?

- √ 4 qram
- 12 qram
- 8 qram
- 1 qram
- 15 qram

26. Kompot istehsalı üçün təsadüfən istifadə edilən naringi meyvələri dilimlədikdən sonra 0,8-1,0%-li kaustik soda məhlulunda hansı temperaturda pörtlədilir?

- √ 85°C
- 65°C
- 70°C
- 80°C
- 50°C

27. Kompot istehsalı üçün xammalın 1-2 dəqiqə ərzində 30-35%-li qələvi məhlulunda qaynadılıb sonra soyuq suda yuyulması hansı xammal növü üçün xarakterikdir?

- √ heyvə
- qarpız
- zoğal
- ərik
- armud

28. Meyvələrin səthindəki üzvi birləşmələri və pestisidləri kənarlaşdırmaq üçün onları kaustik soda məhlulu ilə hansı müddətdə emal edirlər?

- √ 1 dəqiqə
- 5 dəqiqə
- 7 dəqiqə
- 10 dəqiqə
- 3 dəqiqə

29. Bu xammalların biri kompota istehsalı üçün istifadə olunmur

- √ dərgil
- quşüzümü
- zoğal
- ərik
- yemişan

30. Konserv istehsalı üçün göy noxud dənələri hansı temperaturda pörtlədilir?

- √ 97-98° C

- 75-76°C
- 84-85°C
- 87-89°C
- 90-92°C

31. Təbii “ Göy noxud” konservi istehsalında noxud dənlərinin diametrinə görə neçə çeşidə ayırırlar?

- 6.0
- √ 4.0
- 2.0
- 8.0
- 5.0

32. Göy noxud dənlərinin sovuran maşında neçə xəlbir quraşdırılır?

- 1.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- √ 3.0

33. Göy noxud dənlərini sovuran maşında 3-cü xəlbirin torunun dəlikləri hansı ölçüdə olur?

- 5,5- 6,0 mm
- 3,5- 4,0mm
- 25-3,0mm
- √ 1,5 -2,0mm
- 4,5-5,0mm

34. “Göy noxud” konservi istehsalında dən çıxımı yaşıl kütlənin neçə faizini təşkil edir?

- 13-14%
- 2-5%
- 6-8%
- √ 15- 20%
- 10-12%

35. Dənələnmiş göy noxud dənləri xammal meydançasında neçə saat saxlanıla bilər?

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

36. Göy noxudun 15-20% həll olan quru maddə miqdarının neçə faizi şəkərlərin payına düşür?

- √ 5-8%
- 9-10%
- 11-12%
- 13-14%
- 2-3%

37. I növ “ göy” konservi istehsalı üçün noxud dənlərinin sıxlığı hansı kəmiyyətdən artıq olmamalıdır?

- √ 1040.0
- 1060.0
- 1080.0
- 1090.0
- 1020.0

38. Əla çeşidli “ göy noxud” konservi istehsalı üçün hansı ölçülü dənərdən istifadə etmək lazımdır?

- √ 6-7 mm
- 4-5mm
- 8-9 mm
- 9-10 mm
- 2-3 mm

39. Konservləşdirmək üçün noxudun hansı dənələrindən istifadə olunur?

- √ yetişməmiş dənələrindən
- soyulmamış dənələrindən
- doğranmış dənələrindən
- üyüdülmüş dənələrindən
- yetişmiş dənələrindən

40. Bu xammalların birindən təbii tərəvəz konservləri istehsal edilmir

- √ moruq
- göy noxud
- yerkökü
- pomidor
- qarğıdalı

41. Qida sənayesində istehsal edilən meyvə -tərəvəz konservləri necə qrupa bölünür?

- √ 16.0
- 8.0
- 12.0
- 14.0
- 4.0

42. Bunlardan biri mürəkkəb giləmeyvələrə aiddir.

- √ böyurykən
- bağ çiçəyi
- quşüzümü
- qarağat
- yabani ciyələk

43. Bunlardan biri həqiqi giləmeyvələrə aid edilir:

- √ mərcangilə
- böyürtkən
- yabani ciyələk
- bağ çiçəyi
- moruq

44. Meyvələrin neçə yetişkənlik dərəcəsi mövcuddur?

- √ 4.0
- 5.0
- 7.0
- 8.0
- 2.0

45. Hansı meyvə cəyirdəklilərə aid olunmur?

- √ üvəz

- gilə
- zoğal
- ərik
- gavalı

46. Bunlardan biri tumlu meyvələrə aid edilmir

- √ nar
- üzüm
 - armud
 - heyvə
 - alma

47. Konserv məhsulları istehsal etmək məqsədi ilə meyvələr neçə qrupa bölünür?

- √ 5.0
- 3.0
 - 6.0
 - 8.0
 - 2.0

48. Qidalanmada meyvəli tərəvəzlərin bu hissəsindən istifadə olunmur

- √ kökündən
- toxumlarından
 - lət hissəsindən
 - şirəsindən
 - meyvələrindən

49. Qidalanmada meyvəli tərəvəzlərin bu hissəsindən istifadə olunur

- √ meyvə və toxumlardan
- kökündən
 - özəyindən
 - saplağından
 - qabığından

50. Bunlardan biri meyvəli tərəvəzlər qrupuna aiddir

- √ badımcan
- baş kələm
 - soğan
 - batat
 - kartof

51. Konservləşdirmək məqsədi ilə istifadə olunan tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

- √ 2.0
- 4.0
 - 5.0
 - 7.0
 - 3.0

52. Göstərilənlərdən hansı , konservləşdirmək üçün istifadə olunur?

- √ qoz
- qovun
 - şabalıd
 - soğan
 - fındıq

53. Bunlardan hansı “ anabioza” prinsipini əks etdirir?

- müxtəlif qida mühitlərindən istifadə etməklə mikro orqanizmləri çoxaltmaq
- müxtəlif fiziki və ya kimyəvi amillərlə təsir etmək yolu ilə mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətini boğmaq
- xammalın xırdalanması və preslənməsi
- ✓ mikro orqanizmlərin həyat fəaliyyətini dayandırmaq
- xammalda gedən və mikroorqanizmlərin inkişafına mane olan həyati proseslərə kömək etmək

54. Bunlardan hansı “ bioza” prinsipini əks etdirir?

- Müxtəlif qida mühitlərindən istifadə etməklə mikroorqanizmləri çoxaltmaq;
- mikro orqanizmlərin həyat fəaliyyətini dayandırmaq
- ✓ xammalda gedən və mikroorqanizmlərin inkişafına mane olan həyati proseslərə kömək etmək
- xammalın xırdalanması və preslənməsi
- müxtəlif qida mühitlərindən istifadə etməklə mikroorqanizmləri çoxaltmaq

55. Göstərilənlərdən biri konservləşdirmə üsullarını əks etdirən prinsiplər aiddir

- sellüloza
- mannoza
- ksiloza
- arabinoza
- ✓ anabioza

56. Konservləşdirmə üsulları neçə prinsipdə birləşdirilir?

- 6.0
- 8.0
- 2.0
- ✓ 3.0
- 5.0

57. Yaşıl çayın istehsal texnologiyası, qara çayın istehsal texnologiyasından hansı əməliyyatlarına görə fərqlənir?

- ✓ istehsalın I mərhələsində oksidləşdirici prosesləri istisna etmək
- eşilmə proseslərinə görə
- yarımfabrikatların sortlaşma əməliyyatlarına görə
- heç bir amillərinə görə
- qurudulma prosesinə görə

58. Qurudulmanın məqsədi nədən ibarətdir?

- ✓ Yuxarıda sadalananlardan hamısı
- Ferment sisteminin inaktivləşdirilməsi
- Yarpaqdan artıq nəmliyin kənarlaşdırılması
- Hazır çayın keyfiyyətinin son formalaşdırılması
- Fermentasiya prosesinin dayandırılması

59. Fermentasiya prosesin məqsədinə uyğun deyil :

- ✓ çay yarpağı lazım olan formanı alır
- oksidləşdirici proseslər baş verir
- çay yarpağı mis qırmızı rəng alır
- çay yarpağına acılıq verən maddələr dəyişir
- mürəkkəb kimyəvi dəyişikliklər baş verir

60. Yaşıl sortlaşma əməliyyatın məqsədi nədir?

- ✓ fresin zərifi hissələrinin yarpağın gobud hissəsindən ayırmaq üçün

- tünd yarpaqları ayırmaq üçün
- qurudulmuş yarpaqları ayırmaq üçün
- biokimyəvi prosesləri dayanmamaq üçün
- əzilmiş yarpaqları ayırmaq üçün

61. Çayın soldurulmasının məqsədi nədən ibarətdir?

- ✓ yuxarıda sadalananların hamısı
- hüceyrə şirəsinin qatılığının artırmaq
- quru maddə miqdarının artırmaq
- biokimyəvi dəyişikliklərin intensiv getməsi üçün
- çay yarpaqlarından artıq nəmliyin kənarlaşdırılması

62. Qara məxməri çayın istehsalında texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin : 1- çay yarpaqlarının yığılması və saxlanması; 2- yaşıl sortlaşma; 3 -çayın qurudulması ;4- çay yarpaqlarının eşilməsi; 5- çay yarpaqlarının soldulması; 6- fermentasiya; 7- qurudulmuş çayın sortlaşması 8- hazır məhsulun qablaşdırılması

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

63. Aşağıda sadalanan çay tipindən hansı dünya bazarında mövcud deyil?

- ✓ bənövşəyi məxməri çay.
- yaşıl məxməri çay
- qırmızı məxməri çay
- sarı məxməri çay
- qara məxməri çay

64. Preslənmiş çay istehsalı üçün hansı xammaldan istifadə olunmur;

- ✓ fleşdən
- kolların budalanması zamanı əldə edilən yarpaqlar
- zəif zoglar
- çay istehsalında ələkdən keçməyən zoglar
- Köhnəlmiş kobud çay yarpaqları

65. Çay yarımfabrikatı hansı əməliyyatlara məruz qoyulur?

- ✓ müxtəlif ölçülü ələklərdə sortlaşdırılır və kupaj edilir
- rəng maddələri əlavə edilir
- aromatlaşdırıcı əlavələr qatılır
- xırdalanır
- qablaşdırılır

66. Qurudulmuş çay nəyə aid edilir?

- ✓ yarımfabrikat
- hazır məhsul
- əlavələrsiz çay
- rənglənmemiş çay
- konsentrat

67. Fermentasiya prosesinin normal getməsi üçün havanın optimal parametrləri neçə olmalıdır?

- 22-26°C və nisbi rütubət 80-89%
- ✓ 22-26°C və nisbi rütubət 96- 98%
- 18- 20°C və nisbi rütubət 96-98%

- 28-30° C və nisbi rütubət 80-85%
- 30-35°C və nisbi rütubət 90 – 95 %

68. Eşilmə prosesin məqsədi nədən ibarətdir?

- √ çay yarpağının toxumalarını dağıtmaq
- yarpaqların çəkisin azaltmaq
- hüceyrə şirəsinin qatılığını artırmaq
- hazır məhsulun keyfiyyətinə təsir göstərir.
- nəmliyi azaltmaq

69. Hind çayı növünə hansı çaylar aid deyil?

- √ çin
- birma
- nahahill
- luşay
- sinqlo

70. Çin çayı növünə hansı çaylar aiddir?

- √ hec biri
- Luşay
- Manipur
- Seylon
- Assam

71. Bunlardan hansı orqanizmə fizioloji təsir göstərir?

- √ sadalananlardan hamısı
- çay
- çay içkiləri
- qəhvə
- kakao içkiləri

72. Preslənmiş çayın neçə növü mövcuddur?

- √ 2.0
- 6.0
- 4.0
- 1.0
- 3.0

73. Preslənmiş çaylar neçə növdə istehsal olunur?

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0

74. Bunlardan biri çayın tərkibində olmur

- √ “V”
- “ Pp “
- “ B2 “
- “ C “
- “A “

75. Sadalanan vitaminlər hansı çayın tərkibində yoxdur

- √ "E"
- "P"
- "B"
- K
- "C"

76. Bu çayların hansı tipi mövcud deyil?

- √ bənövşəyi çay
- qırmızı çay
- füzəyi çay
- sarı çay
- ağ çay

77. Fermentasiya prosesi neçə vaxt davam edir?

- √ 3-6 s
- 7-8 s
- 10 s
- 2-2,5s
- 2-3 s

78. Eşilmənin hər mərhələsi neçə dəqiqə ərzində aparılır.?

- √ 35- 40 dəq
- 50-55 dəq
- 100- 105 dəq
- 20 -25 dəq
- 30- 35 dəq

79. Eşilmə neçə mərhələdə aparılır?

- √ 3.0
- 5.0
- 1.0
- 6.0
- 2.0

80. Təbii soldurma prosesi üçün qətimal temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 15-16° C
- 20- 22 °C
- 34- 35° C
- 18- 20° C
- √ 24- 25° C

81. Soldurulmanı neçə saat ərzində aparırlar?

- √ 18-24 s
- 5-6s
- 16-28s
- 25-27s
- 10-12s

82. Soldurulmadan sonra çay yarpağında neçə faiz nəmlik olmalıdır?

- √ 63-65
- 30-35
- 43-54

- 57-60
- 75-80

83. Soldurulmanın neçə üsulu mövcuddur?

- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 1.0

84. Bunlardan hansı mövcuddur.

- √ bunlardan hamısı
- preslənmiş çay
- ekstraktlaşdırılmış çay
- qramillaşdırılmış çay
- məxməri çay

85. Bu çayların hansı tipləri mövcud deyil?

- √ konus şəkilli çay
- kərpic çay
- plitka çay
- həbşəkilli çay
- presə bənzər çay

86. Yer kürəsində neçə çay növü məlumdur?

- √ 380.0
- 38.0
- 48.0
- 500- dən çox
- 480.0

87. Yer kürəsində neçə çay cinsi məlumdur?

- √ 23.0
- 380.0
- 320.0
- 27.0
- 25.0

88. Çay bitkisinin vətəni haradır?

- √ çin
- vyetnam
- birma
- cənubi amerika
- hindistan

89. Ticarət xüsusiyyətlərinə görə tamlı mallar neçə qrupa bölünür?

- √ 5.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0

90. Qeyd olunanlardan hansı fizioloji təsirə malik deyil

- √ tamlı qatmalar
- viski
- qəhvə
- spirtsiz içkilər
- rom

91. Sadalananlardan hansı orqanizmə fizioloji təsir göstərir?

- √ şərab
- xardal
- Na qlutamat
- kişmiş toxumu
- zəfəran

92. Bunlarda hansı orqanizmə fizioloji təsə etmir?

- √ çay
- sirkə
- ədviyyələr
- spirtsiz içkilər
- duz

93. Pivə istehsalının texnoloji əməliyyatını ardıcılığını göstərin: 1) pivə horrasının hazırlanması 2) əsas qıçırma 3) horranın şəffaflaşdırılması və soyudulması 4) pivənin yetişməsi 5) qablara tökülməsi 6) pivənin şəffaflaşdırılması

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

94. Səmənin qurudulmasının məqsədi nədən ibarətdir?

- √ yuxarıda sadalananların hamısı
- ekstraktiv maddələrin toplanması
- aromatlaşdırıcı maddələrin toplanması
- rəngləyici maddələrin toplanması
- nəmliyin kənarlaşdırılması

95. Tünd səmənin becərməsinin temperaturu hansıdır?

- √ 24°C
- 16°C
- 12°C
- 21°C
- 18°C

96. Səməni hazırlanmasında dənin cücərdilməsinin məqsədi nədən ibarətdir?

- √ yuxarıda sadalananların hamısı
- yumşaltmaq üçün
- dənin divarların dağılması
- nişasta zülal və digər maddələrin artması üçün
- fermentlərin toplanması

97. Pivə səmənisinin hazırlanmasında texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığı göstərir ; 1- qurudulması; 2- - dənin isladılması və becərməsi; 3- cücərtinin ayrılması; 4- səmənin yetişməsi; 5- arpa təmizlənməsi və nəql etdirilməsi.

- √ 5,2,1,3,4

- 1,2,3,4,5
- 2,3,5,4,1
- 5,3,2,4,1
- 5,2,4,3,1

98. Pivənin şəffaflaşdırılmasında proseslərin düzgün ardıcılığını göstərin

- √ pivənin soyudulması, filtrlənməsi
- pivənin separasiyası, pivənin soyudulması
- pivənin filtrlənməsi, separasiyası, soyudulması
- pivənin qızdırılması, çökdürülməsi
- pivənin filtrlənməsi, pivənin soyudulması

99. Pivə horrasının hazırlanmasında əməliyyatların ardıcılığını göstərin: 1-taxılın xırdalanması; 2-taxılın pərdəyə çıxması; 3-xırdalanan arpanın su ilə qarışdırılması; 4-qarışıqın optimal temperaturda saxlanması

- 4; 3; 2; 1
- 2; 3; 4; 1
- 4; 1; 2; 3
- √ 2; 1; 3; 4
- 2; 3; 1; 4

100. Pivə horrasının hazırlanmasında əməliyyatların ardıcılığını göstərin: 1) horranın maya otu ilə qaynadılması 2- kütlənin mayalanması, 3- spirtləşmiş horranın şəffaflaşdırılması, 4- qarışıqın filtrlənməsi, 5-horranın soyudulması

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

101. Pivə yetişərkən hansı komponentin miqdarı yüksəlir?

- √ Efir
- Ali spirt
- Turşular
- Aromatlı maddələr
- Aldehid

102. Mayalardan azad edilən "cavan" pivə tam qızcırma (yetişmə) prosesi zamanı nə ilə doydurulur?

- √ Karbon qazı ilə
- Hidrogenlə
- Azotla
- Doydurulmur
- Oksigenlə

103. Tünd səməninin qurudulmasının kimyəvi fazası hansı temperaturda və nəmlikdə başlayır?

- √ 105°C və 1,5 -2,5 %
- 80°C və 1,2 -1,4%
- 75°C və 1,5 -2,5 %
- 85°C və 1,5 %
- 75°C və 3-5 %

104. Səmənidə zülal miqdarı nə qədər olmalıdır?

- √ 9-12%
- 4-7%
- 13-15%

- 17 -21%
- 5-7%

105. Filtirləmə zamanı hazır məhsulun neçə faizi itkiyə gedir?

- √ 0,02%
- 0.03
- 0.17
- 3,5%
- 0.01

106. Pivənin şəffaflaşdırılmasında hansı filtr təbəqələrdən istifadə olunmur?

- √ kömürdən
- diatomitlərdən
- asbest kütləsindən
- yanmayan kağızdan
- pambıq parçadan

107. Pivənin yetişməsi zamanı aşağıda sadalanan maddələrin hansının miqdarı çoxalır?

- √ efirlərin
- siviş yağların
- turşuların
- fermentlərin
- aldehidlərin

108. Pivənin yetişməsi zamanı aşağıda sadalanan maddələrin hansının miqdarı azalır?

- √ aldehidlərin
- ali spirtlər
- efirlərin
- siviş yağların
- üzvi turşular

109. Pivə horrasının qızcırmasının birinci mərhələsi necə adlanır?

- √ əsas qızcırma
- sərbəst qızcırma
- turş qızcırma
- qapalı qızcırma
- tam qızcırma

110. ZD-100 Ü markalı presin məhsuldarlığı nə qədərdir?

- √ 3,0 -3,5 ton
- 1,1- 1,2 ton
- 3,2-3,5
- 3,5-40
- 1,3-2,0 ton

111. ZD-100 A markalı presin məhsuldarlığı nə qədərdir?

- √ 1,3-2,0 ton
- 3,0=3,5
- 3,2-3,5
- 3,5-4,0
- 1,1-1,2 ton

112. Pivənin istehsalı üçün nədən istifadə etmirlər?

- arpadan
- mayaotundan
- √ göbələklərdən
- səmənindən
- mayalardan

113. “Jiquli” pivəsinin tam qızcırma və saxlanma davamiyyəti neçə sutka təşkil edir?

- √ 21 sutka
- 42 sutka
- 90 sutka
- 120 sutka
- 30 sutka

114. Pivə istehsalı zamanı hazırlanmış maya hansı temperatur və hansı müddət ərzində şəkərləşdirilir?

- √ 76°C-də 10 dəqiqədən 15 dəqiqəyədək
- 65° C-də 5 dəqiqədən 10 dəqiqəyədək
- 85° C-də 20 dəqiqədən 25 dəqiqəyədək
- 96°C-də 30 dəqiqədən 35 dəqiqəyədək
- 56° C-də 3 dəqiqədən 5 dəqiqəyədək

115. Tünd pivənin enerji dəyəri hansı kəmiyyətə bərabərdir?

- √ 3400 kC /kq
- 2700 kC/kq
- 2200 kC/kq
- 1700 kC/kq
- 3700 kC/kq

116. Şəffaf pivənin enerji dəyəri hansı kəmiyyətə bərabərdir?

- √ 1700 – 2500 kC/kq
- 750 – 1150 kC/kq
- 1200 – 1600 kC/kq
- 2600 – 3200 kC/kq
- 3400 – 3800 kC/kq

117. Pivə istehsalında səməninin əsas keyfiyyət göstəricisi sayılır:

- √ Ekstraktivlik
- Turşuluq
- Su saxlamaq qabiliyyəti
- Parlaqlıq
- Rəng

118. Aşağıdakı istehsalatlardan hansı qızcırma prosesinin istifadəsinə əsaslanmır?

- √ çörəkbişirmə istehsalatı
- zəif alkoqollu içkilərin istehsalatı
- pivənin istehsalatı
- şərəbin istehsalatı
- çörək-bulka məmulatlarının istehsalatı

119. Qida məhsullarını xarab olmadan uzun müddət saxlamaq üçün emal edilməsi prosesi necə adlanır?

- parçalanma
- göstərilənlərdən heç biri.
- √ konservləşdirmə

- həzm
- bişirmə

120. Tünd səməninin becərilməsi müddəti nə qədərdir?

- 12.0
- 15.0
- √ 9.0
- 5.0
- 7.0

121. Kvas istehsalı üçün hansı növ səmənindən istifadə edirlər?

- √ qırmızı
- ağ
- rəngsiz
- qəhvəyi
- yaşıl

122. Spirt zavodlarında səməninin hansı dəndən hazırlayıblar?

- √ yuxarıda sadalananların hamısı
- yulaf
- dən
- çovdar
- arpa

123. Səməninin hansı göstəricisi əsasdır?

- √ ekstraktivlik
- nəmlik
- mineral maddələrin miqdarı
- şəkərlərin miqdarı
- küllük

124. Hansı istehsal sahəsində səmənindən istifadə olunur?

- √ nişasta istehsalında
- qənnadı istehsalda
- şəkər istehsalında
- kosmetoloji sənayesində
- çörək bişirmə sahələrində

125. Səmənini hansı istehsalın əsas xammalardır?

- √ pivə
- şərab
- alkoqolsuz içkilər
- tekile
- araq

126. Pivə hansı şəraitdə qablaşdırılır?

- √ izobarik
- parsial
- atmosfer təzyiqdə
- vakum şəraitində
- izotermik

127. Yetişmiş yaşıl pivə neçə faiz karbon qazına malik olur?

- √ 0,2%
- 0,5%
- 0.02
- 0.01
- 0,1%

128. Tam qıvcırmada əsas proses hansı sayılır?

- √ spirt qıvcırması
- süd turşusu qıvcırması
- yağ turşusu qıvcırması
- sirkə qıvcırması
- maya qıvcırması

129. Hansı prosesin pivənin tam qıvcırması proseslərinə aid deyil?

- karbon qazı
- yetişməsi
- CO 2 qazı ilə doyması
- √ SO 2 qazı ilə doyması
- şəffaflaşdırılması

130. Qıvcırmanın maksimum istiliyi neçə dərəcə temperatur təşkil edir?

- √ 9°C çox olmamalıdır
- 9° çox olmalıdır
- 12°C çox olmalıdır
- 15°C çox olmalıdır
- 3°C az olmalıdır

131. 9-11% olan horradan alınan pivə növləri üçün əsas qıvcırma müddəti neçə gün təşkil edir?

- √ 42620.0
- 42493.0
- 42556.0
- 42713.0
- 42463.0

132. Silindrşəkilli aparatlar necə adlanır?

- √ tank
- düşərgə
- qazan
- vakuum qazan
- bunker

133. Qıvcırma aparatları hansı materiallardan hazırlanır?

- √ misdən
- alüminidən
- betondan
- poladdan və aliminiumdan
- poladdan

134. Tam qıvcırma zavodun hansı şöbəsində aparılır?

- √ düşərgə şöbəsində
- qəbul şöbəsində
- tankda

- bunkerdə
- qıçqırma şöbəsində

135. Horranın qıçqırmasının ikinci mərhələsi necə adlanır?

- √ tam qıçqırma
- turş qıçqırma
- spirt qıçqırma
- sərbəst qıçqırma
- əsas qıçqırma

136. Filtrləyici aparatda filtrləmə prosesi necə saat davam edir?

- √ 5,5
- 4,5
- 5,5 saatdan az
- 3,5 saatdan az
- 3,5

137. Şəkərləşmiş maya necə üsulla filtlənir?

- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 3.0

138. Arpa necə vallı dəyirman dəzgahda xırdalanır

- √ 2 vallı
- 8 vallı
- 4 və 8 vallı
- 4 vallı
- 6 vallı

139. SP-54 markalı pardaxlayıcı maşının məhsuldarlığını göstərin

- √ 1000 kq/saat
- 3000 kq/saat
- 3 ton/saat
- 5=6 ton/saat
- 2 ton /saat

140. 1 l tünd pivənin enerji dəyərində qədərdir

- √ 3400 yuxarı
- 1500-2200
- 2200-3300
- 3400 qədər
- 1700-2200

141. Aşağıda sadalananlardan hansı qıçqırmanın tətbiqinə əsaslanır ?

- √ yağlar
- şəkərlər
- vitaminlər
- zülallar
- çörəkbişmə mayaların istehsalı

142. Hansı istehsal kif göbələklərin həyat fəaliyyətinə əsaslanır?

- fumar turşusu
- qlükol turşusu
- ✓ yağ turşusu
- limon turşusu
- itakon turşusu

143. Hansı istehsal mayaların həyat fəaliyyətinə əsaslanmır?

- ✓ aseton-butil istehsalı
- şərab
- çörəkbişmə
- etil spirti
- pivə

144. Qıvcırma məhsulların istehsalında hansı növ mikroorqanizmlərdən istifadə olunmur?

- ✓ yosunlardan
- bakteriyalardan
- kif göbələkdən
- bakteriyalar və kif göbələkləri
- mayalardan

145. Metal çəlləklərə doldurulmuş pivəni hansı temperaturda saxlamaq lazımdır?

- ✓ müsbət 12° C-də
- müsbət 8°C-də
- müsbət 16° C-də
- müsbət 20°C-də
- müsbət 4° C- də

146. “Piqə” və “Moskva” pivələrinin tam qıvcırma və saxlanma davamiyyəti neçə sutka təşkil edir?

- ✓ 42 sutka
- 30 sutka
- 90 sutka
- 120 sutka
- 21 sutka

147. Pivə istehsalında şəffaflaşdırılmış pivə horrası pivə mayaları ilə hansı temperaturda qıvcırdılır?

- ✓ 6 – 9°C
- 10 – 13°C
- 14 – 16° C
- 17 – 20° C
- 3 – 5° C

148. Pivənin tərkibində hansı komponent olmur?

- ✓ Fermentlər
- Karbohidratlar
- Zülallar
- Üzvi turşular
- Vitaminlər

149. Pivə hansı məhsullar qrupuna aiddir?

- ✓ Zəif alkaqollu içki
- Şəffaflaşdırılmış şirə
- Alkoqolsuz içki

- Nektar
- Lətli şirə

150. Pivə istehsalında istifadə olunur:

- √ Arpa səmənisi
- Qarğıdalı səmənisi
- Soya səmənisi
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Buğda səmənisi

151. Şərabı durultmaq ucun aşağıdakı texnoloji usullar tətbiq olunur:

- √ fiziki, fiziki-kimyəvi, biokimyəvi, kimyəvi
- istilik, biokimyəvi, kimyəvi, mikrobioloji
- biokimyəvi, fiziki, fiziki-kimyəvi, istilik
- yuxarıda sadalananların heç biri
- mikrobioloji, fiziki, fiziki-kimyəvi, istilik

152. Şərabın yetişmə və xusussilə köhnəlmə mərhələsində uzvi turşular etil spirti ilə efir əmələ gəlmə reaksiyasına girirlər və reaksiyanın girmə sürətinə görə uzvi turşular bu ardıcılıqla duzlanır: 1- kəhrəba-, 2- sud-, 3- alma-, 4- limon-, 5- şərab-, 6- sirkə turşuları

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

153. Müəyyən olunmuşdur ki, şirəni aşağı 5-12°C və həmçinin 20°C-dən yüksək temperaturda qıçqırtıqda şərabda nəyin miqdarı artır, əgər şirə aerob şəraitdə qıçqırdılarsa onda bunlar azalır?

- √ azotlu maddələrin
- yağların
- kalsium duzlarının
- yuxarıda sadalananların heç biri
- spirtlərin

154. Ağ üsulla emal olunan şirə və əzintidə olan fermentlərin oksidləşməsinin və nəticədə zərərli mikroorqanizmlərin fəallığının artmasının qarşısını almaq üçün əzinti alınan kimi haraya verilməlidir?

- √ sızdırıcıya
- daraqayırıcı
- qıçqırma tutumuna
- yuxarıdakılardan heç biri
- bunkerə

155. Tünd şərabların istehsal texnologiyasının süfrə şərablarından əsas fərqli cəhəti nədən ibarətdir?

- √ şərab materiallarında təbii şəkər qalıqı olur
- şirənin əzinti ilə birlikdə tam qıçqırması
- şərab materiallarında təbii şəkər qalıqı olmur
- şirənin qıçqırması
- şirənin spirtləşdirilməsi

156. Konyakın aromatu və dadı formalaşarkən alifatik aldehidlər asetalları əmələ gətirərək hansı komponentlərlə birləşməyə daxil olurlar?

- √ Spirtlər və fenollar
- Aminturşuları və doymamış yağ turşuları
- Doymuş yağ turşuları və ketonlar
- C vitamini və D vitamini

- Fermentlər və yağlar

157. Konyak spirtinin aromasını şərtləndirən birləşmələr konyakın tərkibində hansı konsistensiyalarda mövcud olur?

- ✓ 0,1 – dən 1,0 mq/l – dək
- 5,0 – dən 10,0 mq/l – dək
- 10,0 – dən 15,0 mq/l – dək
- 15,0 – dən 20,0 mq/l – dək
- 1,0 – dən 5,0 mq/l – dək

158. Bu amillərdən biri hazır konyak məhsullarının keyfiyyətinə təsir göstərmir:

- ✓ Şüşə taranın forması
- Konyak spirtinin saxlanma davamiyyəti
- Konyak spirtinin saxlanma şəraiti
- Üzümün növü
- Şərab materiallarının distillə üsulu

159. Qırmızı şərab istehsalında üzüm horrasının əzilmiş üzüm kütləsindən ayrılmadan qızcırdılması hansı məqsədlə həyata keçirilir?

- ✓ Piqment maddələrinin tam çıxarılması məqsədi ilə
- Zülali maddələrin tam çıxarılması məqsədi ilə
- Piyli maddələrin tam çıxarılması məqsədi ilə
- Vitaminlərin tam çıxarılması məqsədi ilə
- Məhsulun kütləsini artırmaq məqsəd ilə

160. Şərabın durultma mərhələsində fiziki üsula nə aiddir?

- ✓ yuxarıda sadalananların hamısı
- suzmə (filtrasiya)
- sentrifüqadan keçirilmə
- termiki işlənmə (isti və soyuqla)
- çökdurmə

161. Əsas hansı proseslərə, asılqan hissəciklərin cəkməsi və ucucu komponentlərin şərabdan buxarlanması aiddir?

- ✓ fiziki
- mikrobioloji
- istilik
- biokimyəvi
- kimyəvi

162. Şərabın formalaşma mərhələsində gedən proseslər arasında alma-süd turşu qızcırması nəticəsindəəsaslı alma turusu,əsaslı süd turşusuna çevrilir?

- ✓ iki, bir
- üç, iki
- iki, beş
- beş, iki
- bir, üç

163. Qızcırmanın əvvəl və sonunda şirə və şərabda nəyin olması, fenol maddələrinin intensiv oksidləşməsi və çökməsinə səbəb olur?

- hidrogenin
- ammoniakın
- yuxarıda sadalananların heç biri
- ✓ oksigenin
- azotun

164. Erlixə görə, spirt qızcırmasında mayalar, amin turşuları deaminləşdirərək, yalnız ayrılan nədən istifadə edirlər?

- √ ammoniyakdan
- havadan
- hidrogendən
- yuxarıda sadalananlardan heç biri
- azotdan

165. Şərab hazırlanmasının hansı mərhələləri fərqləndirilir?

- √ yuxarıda sadalananların hamısı
- formalaşma
- yetişmə
- köhnəlmə və puc olma
- şərabın əmələ gəlməsi

166. Şərab hazırlanmasının neçə mərhələsi fərqləndirilir?

- √ beş
- üç
- altı
- yeddi
- dörd

167. Şirəyə vurulan mayalar hansı mərhələdə olmalıdır?

- √ şiddətli qıçqırma
- sabitləşdirmə
- kupaj zamanı
- heç biri
- sakit qıçqırma

168. İlk dəfə kim fruktoza - 1,6 difosfatın qliserin aldehidi və dioksiasetona parçalanmasını göstərmişdir?

- √ A.N.Lebedev
- E.Buxner
- S.P.Kostiçev
- heç biri
- L.Paster

169. Şirənin qıçqırmasının qarşısını almaq üçün sakit saxlanmadan əvvəl hansı əməliyyatlar aparılır?

- √ sulfidləşdirmə və soyutma
- bentonitlə şəffaflaşdırma
- oksidləşdirmə
- heç biri
- sızdırıcıya ötürmə

170. Son illər şərabçılıqda, o cümlədən şirəni də durultmaq üçün nisbətən hansı yeni duruldulma üsulu tətbiq tapmışdır?

- √ flotasiya
- dezodorasiya
- defekasiya
- heç biri
- aerasiya

171. Şirə durulduqdan sonra istilik mübadiləedici sistemdən keçirilməklə hara verilir?

- √ soyudulur və qıçqırtma tutumlarına
- oksidləşir və qıçqırtma tutumlarına
- daraqayırıcıdan ayrılır və qıçqırtma tutumlarına

- yuxarıda sadalananın heç biri
- əzilir və qıçqırtma tutumlarına

172. İlkin şərabcılığın vacib olan daha bir texnoloji mərhələsi nədir?

- √ şirənin durulduşmasıdır
- əzinti və şirənin oksigendən qorunmasıdır
- şirənin oksidləşməsidir
- yuxarıda sadalananın hamısı
- əzintinin oksidləşməsidir

173. Tünd şərəblərin tərkibində hansı şəkər daha çox olur?

- √ qlükoza
- nişasta
- riboza
- arabinoza
- saxaroza

174. Marsala şərəblərinin ətri, dadı hansı şərəblərə daha yaxındır?

- √ Madera
- Qırmızı süfrə
- Kəmşirin süfrə
- Ağ süfrə
- Portveyn

175. Xeres şərəbi istehsalında hansı texnologiyadan istifadə olunmur?

- √ günəçli meydançalarda
- daxili xeresləşmə
- pərdəsiz
- daxili pərdəli
- pərdəli

176. Malaqa şərəblərinin spirti ilə şəkərliyi nə qədər olur?

- 15h% spirt, şəkərlik 20 %
- 16h% spirt, şəkərlik 16-20 %
- √ 16h% spirt, şəkərlik 24-30 %
- 14h% spirt, şəkərlik 16 %
- 16h% spirt, şəkərlik 18 %

177. Kaqor şərəblərinin tərkibində hansı fenol maddələri daha çox olurlar?

- √ Antosianlar
- Leykoantosianlar
- Melaninlər
- Flavanollar
- Katexinlər

178. Desert şərəblərin istehsalında hansı komponent daha çox olmalıdır?

- √ şəkərlər
- fenol maddələri
- zülallar
- fermentlər
- üzvi turşular

179. Konyak spirtinin palıd çəlləklərdə saxlanması ilk illərində hansı birləşmələrin miqdarı artıq?

- √ Alifalitik aldehidlərin
- Doymuş yağ turşularının
- Doymamış yağ turşularının
- Karbohidratların
- Ali spirtlərin

180. Təmiz maya hüceyrələrinin fasiləsiz üsulla çoxaldılması üçün olan qurğu neçə ardıcıl birləşdirilmiş maya generatorundan ibarətdir?

- √ 5.0
- 7.0
- 9.0
- 10.0
- 3.0

181. Onlardan biri şərab istehsalında üzüm horrasını şəffaflaşdırmaq üçün tətbiq edilir?

- √ Seperator
- Batareya
- Süzücü
- VNİİKOP – 2 aparatı
- Vakuum – buxarlandırma qurğusu

182. Bu əməliyyatlardan biri üzüm şərablari istehsalında tətbiq edilmir?

- √ Buxarlandırma
- Presləmə
- Sulfitləşdirmə
- Qıçqırtma
- Xırdalama

183. Bu əməliyyatda məqsəd şərab materialının saxlanması və yetişdirilməsi zamanı əmələ gələn cöküntünü ayırmaq, həmcinin şərabin formalaşması və yetişməsi üçün optimal oksigen rejimi təmin etməkdir.

- √ şərabin bir qabdan başqa qaba köçürülmə
- puç olma
- köhnəlmə
- qıçqırma
- kupaj

184. Şərabin köhnəlmə mərhələsindən sonra şərabin hansı mərhələsi başlayır?

- √ puç olması
- qıçqırması
- yetişməsi
- yuxarıda sadalananların heç biri
- formalaşması

185. Şərabin yetişmə mərhələsində hansı metalların azalması müşahidə olunur?

- √ K, Ca, Mn
- Ag, K, Mn
- Na, Au, K
- Mg, Mn, Se
- Au, Na, Ca

186. Mayaları tərənəmzə vəziyyətə gətirmək üçün istifadə olunan usulları şərti olaraq neçə tipə bölürlər?

- √ 3.0
- 2.0

- 6.0
- 5.0
- 4.0

187. Əzilmədən sonra ağ sortların əzintisi xususi nasosla dərhal hara verilir?

- √ preslənməyə
- ötürücüyə
- bunkerə
- yuxarıda sadalananın hamısı
- qıvcırma tutumuna

188. Uzum bunkerə boşaldıqdan sonra novbəti mərhələ nədir?

- √ darağın ayrılması və əzilməsi
- əzilməsi
- darağın ayrılmaması
- yuxarıda sadalananın hamısı
- qıvcırma tutumuna göndərilməsi

189. Fransa qanunvericiliyinə görə şərablar keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya bölünür:

- 5.0
- √ 4.0
- 2.0
- 3.0
- 7.0

190. Marsala şərabının vətəni hansı ölkə sayılır?

- √ İtaliya
- Portuqaliya
- İspaniya
- Fransa
- Rusiya

191. Respublikamızda hansı məşhur portveyn şərabları istehsal olunmuşdur?

- √ “Ağdam”
- “Qarabağ”
- “Qara Çanaq”
- “Sevgilim”
- “Mil”

192. Portveyn şərabı ilk dəfə hansı ölkədə istehsal olunmuşdur?

- √ Portuqaliya
- Rusiya
- İspaniya
- Fransa
- İtaliya

193. Tünd şərabların klassifikasiyasına hansı şərablar aid deyildi?

- √ malaqa
- xeres
- marsala
- portveyn
- maderə

194. Ətirləşdirilmiş şərəblər başqa cür necə adlanır?

- √ Muskat
- Kaqor
- Malaqa
- Madera
- Tokay

195. Malaqa şərəbının vətəni hansı ölkə sayılır?

- √ İspaniya
- Rusiya
- Almaniya
- Portuqaliya
- Fransa

196. Likör desert şərəblərində şəkərli neçə faizdən artıq olur?

- √ 20%-dən artıq
- 16%-dən
- 18%-dən
- 20%-qədər
- 15%-dən

197. Respublikamızda yüksək keyfiyyətli hansı kaqor şərəbləri istehsal olunur?

- √ Şamaxı
- Mil
- Qara-Çanax
- Azərbaycan
- Qarabağ

198. Kaqor şərəbının vətəni hansı ölkə sayılır?

- √ Fransa
- Gürcüstan
- İtaliya
- Rusiya
- Macarıstan

199. Tokay şərəbının vətəni hansı ölkə sayılır?

- √ Macarıstan
- Almaniya
- İtaliya
- İspaniya
- Fransa

200. Şirin desert şərəblərinin tərkibində şəkər faizi neçə olmalıdır?

- √ 16-20
- 42278.0
- 41974.0
- 14-16
- 42651.0

201. Kəmpirin desert şərəblərində şəkər faizi nə qədər olmalıdır?

- √ 42648.0
- 0-5

- 42278.0
- 15-20
- 42493.0

202. Şirin desert şərablarına hansı şərablar aid deyilir?

- Malaqa ve Kaqor
- Malaqa
- Marsala
- Xeres
- ✓ Kaqor

203. Hansı şərabların hazırlanma texnologiyasında SO₂-dən istifadə etmək məsləhət görülür?

- ✓ konyak şərab materialı
- çəhrayı süfrə şərabı
- ağ süfrə şərabı
- zəif kəməşirin süfrə şərabı
- şampan şərab materialı

204. Antosianlarla daha zəngin olan süfrə şərabı necə adlanır?

- ✓ qırmızı süfrə
- çəhrayı süfrə
- şampan şərab materialı
- konyak şərab materialı
- ağ süfrə

205. Kəməşirin süfrə şərablarının tərkibində neçə faiz şəkər qalığı olur?

- ✓ 8-10%
- 3-8%
- 2-4%
- 10-12%
- 2-5%

206. Fenol maddələri ilə daha zəngin olan süfrə şərabı necə adlanır?

- ✓ Kaxet şərabı
- qırmızı süfrə
- Cəhrayı süfrə
- şampan şərab materialı
- ağ süfrə

207. Konyakın aromat və dad keyfiyyəti hansı müddət ərzində formalaşır?

- ✓ 3 – 20 il
- 0,5 – 2,5 il
- 20 – 30 il
- 25 – 30 il
- 1 – 6 ay

208. Bu amillərdən biri hazır konyakın keyfiyyətinə güclü təsir göstərir:

- ✓ Üzümün növü
- Ambardakı havanın nisbi nəmliyi
- Butulkanın rəngi
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Ambarın hərəti

209. Şərab materiallarından və şəkərdən reaktorda hazırlanmış likyor bu konsentrasiyada olur:

- √ 0.65
- 0.6
- 0.7
- 0.8
- 0.5

210. Üzüm horrasını axında qıçqırtmaq üçün istifadə edilən aparat necə adlandırılır?

- √ Batareya
- Çən
- Seperator
- Buxer
- Rezervuar

211. Kükürd anhidridi ilə işlənmiş üzüm horrası hansı müddətdən sonra çöküntüdən ayrılır?

- √ 18 – 36 saat
- 38 – 50 saat
- 60 – 72 saat
- 120 saat
- 2 – 16 saat

212. Üzüm horrasını bulantıdan ayırmaq (təmizləmək) üçün hansı proses tətbiq olunur?

- √ Çökdürmə
- Süzmə
- Membranlarda ayırma
- Elektroliz
- Filtirləmə

213. Üzüm şərabı üçün hansı xammal sayılır?

- √ Üzüm şirəsi
- Üzüm çəyirdəyi
- Üzüm salxımı
- Yuxarıda sadalananların hamısı
- Üzüm giləsinin qabığı

214. Oynaq üzüm şərabı nə ilə doydurulur?

- √ Karbon qazı ilə
- Hidrogenlə
- Kükürdlə
- Azotla
- Oksigenlə

215. Efirlərin əmələ gəlmə reaksiyasının intensivləşməsinə hansı amil təsir edir?

- √ aşağı pH
- göbələklər
- oksigen
- yuxarı pH
- şəkərlər

216. Şərab turşusunun (şərab daşı) davamsız duzlarının, xüsusilə də turş kalium duzunun çökməsini ləngitmək məqsədilə tətbiq olunur:

- √ metaşərab turşusu ilə işləmə
- sarı qan duzu ilə işləmə

- yuxarıda sadalananların heç biri
- polivinilpirrolidinlə ilə işləmə
- bentonitlə ilə işləmə

217. Şərabçılıqda süzücü material hansı tələblərə cavab verməlidir?

- təzyiq yüksəldikdə belə, yumşaq mikroməsəməli quruluşu saxlamalıdır
- mexaniki möhkəm olmalıdır
- ✓ yuxarıda sadalananların hamısı
- şərab kimyəvi cəhətdən neytral olub, onda həll olmamalıdır
- bulanlıq əmələ gətirən hissəcikləri və mikroorqanizmləri yüksək səviyyədə sorbsiya etməlidir

218. Konyak spirtinin uzun müddətli yetiştirilməsi zamanı hansı dəyişikliklər baş verir:

- ✓ yuxarıda sadalananların hamısı
- nisbi sıxlığın dəyişməsi
- tündlüyün azalması
- həcm azalması
- rəngin dəyişməsi

219. Konyak istehsalında distillə üsulundan nə üçün istifadə olunur?

- ✓ yuxarıda sadalananların hamısı
- qarışıqlardan təmizlənməsi üçün
- yüksək keyfiyyətli konyakdan dadını, buketini, xarakterizə edən maddələrlə və zənginləşməsi üçün
- konyak spirtindən arzu edilməz qarışıqların ayrılması üçün
- konyak spirtin ayrılması üçün

220. Konyak şərab materialının və spirtlərin keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün hansı şərtlərə istinad etmək lazımdır?

- suslaya qipsi əlavə etməklə artırmaq
- cecədə suslanı sabitləşdirilməsi ilə
- ✓ yuxarıda qeyd edilənlərin hamısı
- fermentləşdirilmiş daraqlarda qızcırmaqla
- mayalarda saxlanılmaqla

221. Müasir konyak istehsalının texnoloji əməliyyatlarının ardıcılığını göstərin: 1- konyakın kupajı və emalı 2- konyak şərab materiallarının spirtə distillə edilməsi, 3-konyak şərab materialının hazırlanması 4-palıd ağacı ilə təməstə konyak spirtinin saxlanması

- 3,2,1,4
- 1,3,4,2
- ✓ 3,2,4,1
- 1,2,3,4
- 3,4,2,1

222. Konyak istehsalının ilk mərhələsi hansıdır?

- spirtin rektifikasiyası
- spirtin distillyasiyası
- ✓ üzüm sortunun seçilməsi
- spirtin qarışıqlardan təmizlənməsidir
- konyak spirtinin alınması

223. 25°C yuxarı temperaturda qızcırmanı apardıqda hansı proseslər baş verir?

- ✓ şəkərin yarımçıq qızcırması
- pıxtalaşmış zülallar əmələ gəlməsi
- efirlər uçması
- spirtlər uçması
- aminturşuları parçalanır

224. Hansı səbəbdən konyak şərab materialını “qırmızı üsulla” emal etmək olmaz

- √ emal zamanı şirəyə aşı maddələr keçməsin
- emal zamanı şirəyə azotlu maddələr keçməsin
- emal zamanı şirəyə enant efiri keçməsin
- emal zamanı şirəyə etil spirti keçməsin
- emal zamanı şirəyə fenol maddələr keçməsin

225. Şərab materialı hansı tələblərə cavab verməlidir

- √ yüngül, yüksək turşulu, spirtliyi 8-11% olmalıdır
- yüngül, aşağı turşulu, spirtliyi 18%
- yüngül, yüksək turşulu, spirtliyi 18%
- yüngül, aşağı turşulu, spirtliyi 8-11%
- ağır, yüksək turşulu, spirtliyi 8-11%

226. Konyak şərab materialında hansı şirədən istifadə edirlər?

- √ birinci təzyiqlə alınan şirədən
- aşağı təzyiqdə alınan şirədən
- diffuziya şirəsindən
- aşağı sürətlə alınan şirədən
- yüksək təzyiqlə alınan şirədən

227. Melanoidlərin əmələ gəlmə reaksiyasının intensivləşməsinə hansı amil təsir edir?

- √ mayalar
- pH
- şəkərlər
- oksigen
- göbələklər

228. Ferment preparatları (FP) ilə işləmə hansı yüksəkmolekullu birləşmələrin hidrolizini təmin edir?

- √ yuxarıda sadalananların hamısı
- züllələr
- neytral polişəkərlər
- polişəkərlər
- pektin

229. Şərabə yapışqan (zülal) hansı üzvi maddələri əlavə etdikdə qısa müddətdə durulur və bulanıqlıqlara qarşı daha davamlı olur?

- √ yuxarıda sadalananların hamısı
- balıq yapışqanı
- kazein
- yumurta ağı
- jelatin

230. Palıd taxtasına hopma prosesi nədən asılıdır?

- √ yuxarıda sadalananların hamısı
- saxlanma temperaturundan
- spirtin tündlüyündən
- çəlləyin xüsusi səthindən
- taxtanın məsaməliyindən

231. Uçucu maddələrin distilyata keçməsinə nə səbəb olur?

- √ məhlulun qaynama temperaturu

- maddələrdə olan kimyəvi əlaqələrin pozulması
- distillə qurğunun quruluşu
- buxarın təzyiqi
- maddələrin kimyəvi quruluşu

232. Konyak spirtini hansı müddət ərzində palıd çəlləklərdə saxladıqda onun keyfiyyəti yaxşılaşmağa doğru gedir

- √ 50 il
- 60 il
- 65 il
- 70 il
- 55 il

233. Şərab yüksək temperaturda qızdırdıqda hansı dəyişikliklər baş verir?

- √ ətirli maddələr parçalanır
- etil spirt əmələ gəlir
- enant efiri əmələ gəlir
- ali spirtlər parçalanır
- fenol maddələr əmələ gəlir

234. Hansı qrup maddələr şərabə və konyak spirtinə keçir

- √ ətirli qrup maddələri
- fenol maddələr
- enant efiri
- amin turşular
- aşı maddələr

235. Konyakın buket və dadının yaranmasında hansı maddələrin əhəmiyyəti vardır?

- azot maddələri
- √ ətirli maddələrin
- ali spirtlər
- aşı maddələr
- fenol maddələrə

236. Titrənən turşuluğun yüksək miqdarı-distillə zamanı nəyə səbəb olur?

- √ buket əmələ gətirən maddələrin yaranmasına
- qızıl rəngin əmələ gəlməsinə
- efirlərin əmələ gəlməsinə
- ətirli maddələrin parçalanmasına
- alı spirtlərin miqdarının artmasına

237. Kondisiyaya uyğun məhsul almaq məqsədilə müxtəlif şərab materiallarının və digər komponentlərin müəyyən nisbətlərdə qarışdırılması nə adlanır?

- √ kupaj
- assamlyaj
- filtləmə
- yuxarıda sadalananların heç biri
- eqalizasiya

238. Sarı qan duzu ilə işləmə (SQD) şərabdan ağır metal kationlarını, xüsusən nəyi kənar etmək üçün aparılır?

- √ Fe
- Au
- Ag
- yuxarıda sadalananların hamısı

- Cu

239. Pasterizasiya üsulunu ilk dəfə müəyyən etmişdir?

- √ L.Paster
- E.Buxner
- S.P.Kostıçev
- heç biri
- A.N.Lebedev

240. Konyak spirtinin yetişdirilməsi xüsusi yerüstü, yaxud yarım yeraltı binalarda neçə dərəcə temperaturda və neçə % nisbi rütubətdə aparılır?

- √ $20 \pm 3^{\circ}\text{C}$ və 75-80%
- $25 \pm 3^{\circ}\text{C}$ və 65-70%
- $30 \pm 3^{\circ}\text{C}$ və 60-65%
- $35 \pm 3^{\circ}\text{C}$ və 55-60%
- $15 \pm 3^{\circ}\text{C}$ və 70-73%

241. Konyak spirtləri ölkəmizdə neçə dərəcə temperaturda saxlanılır?

- √ 15-20°C
- 25-30 °C
- 35-40 °C
- 5-10 °C
- 10-14 °C

242. Respublikamızda istehsal olunan konyak spirtləri havanın neçə % nisbi rütubətində saxlanılır?

- √ 75-85%
- 45-50%
- 40-45%
- 60-65%
- 65-70%

243. Həcmnin dəyişməsi və spirtin tündlüyünün azalması neçə əsas amildən asılıdır:

- √ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 1.0
- 3.0

244. Yüksək temperaturda qaynayan qarışıqlara hansılar aid edilir

- √ yuxarıda sadalananların hamısı
- furfurol
- uzoyaq etil
- izovalesian
- propil

245. Distillə zamanı şərabdan konyak şərab materialına keçən maddələr neçə qrupa bölünür?

- √ 2.0
- 5.0
- 8.0
- 6.0
- 4.0

246. Konyak spirtinin alınmasında şərabın distilləsi prosesində hansı komponentlər iştirak edir?

- √ yuxarıda sadalananların hamısı
- asetatlar
 - aldehidlər
 - turşular
 - efirlər

247. Konyak şərab materialında spirtin miqdarı nə qədər olmalıdır

- √ 7,5% ob az olmalı
- 7,5% ob çox-9,5A% ob az olmalı
 - 8,9 % ob az olmalı
 - 9,5% ob az olmalı
 - 7,5% ob çox olmalı

248. Konyak şərab materialı emalı üçün yönəldilən üzümün şəkərliyi nə qədər olmalıdır?

- √ 17-20%
- 21-25%
 - 0.16
 - 15-16%
 - 10-15%

249. Müasir konyak istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir

- √ 4.0
- 9.0
 - 1.0
 - 3.0
 - 2.0

250. Konyak şərab materialın qızcırması hansı temperaturda aparılmalıdır

- 35 °C yuxarı
- √ 25°C qədər
- 45°C yuxarı
- 30°C yuxarı
- 25°C yuxarı

251. Hansı üzüm sortlarından yüksək keyfiyyəti neytral tonu olan konyak almaq üçün istifadə etmirlər

- √ Rkasiteli
- Kaxet
 - Alıy terskiy
 - Plavay
 - Fol-blanş

252. Şərab hansı temperaturda qızdırdıqda ətirli maddələr parçalanır?

- 90 ° C
- 100° C
- √ 80° C
- 120° C
- 110° C

253. Hansı üzüm sortlarından yüksək keyfiyyəti konyak üçün istifadə etmək olmaz?

- √ hasiledici hibridlər
- Fol-blanş
 - Plavay

- Kaxet
- Aly terskiy

254. Fol-blanş sortundan alınan spirt konyaka hansı ətri verir?

- √ meyvə ətri
- tütün tonları
- muskat tonları
- giləmeyvə ətri
- meyvə-cicəyi ətri

255. Silvaner və Rkasiteli sortundan alınan konyak spirti hansı buketi təşkil edir?

- √ meyvə cicəyi ətri
- meyvə ətri
- giləmeyvə ətri
- muskat tonlası
- tütün tonlası

256. Konyak üçün becərilən üzüm sortları üçün ən yaxşı torpaqlar hansı sayılır?

- √ yuxarıda sadalananların hamısı
- daşlı
- gilicəli-əhəngli
- təbaşirli
- əhəngli

257. Aşağıda sadalananların hansı konyaklara aiddir?

- vayn brendi
- vinyak
- √ sadalananların hamısı
- armanyak
- brendi

258. Konyak üçün əsas üzüm sortları hansıdır?

- √ Ağ fol
- Semilyon
- Kaberne-Savinyon
- Kaberne
- Bayan-şirə

259. Konyakın vətəni hara sayılır?

- √ Şaranta vilayəti
- Malaqo şəhəri
- Skandinaviyada
- İspaniyada
- Vermut şəhərində

260. Konyakın tündlüyü neçə faiz təşkil edir?

- 0.7
- 0.55
- √ 40 – 57%
- 90 – 40%
- 20 – 25%

261. Kvas içkisi istehsalının əsas texnoloji mərhələsinin ardıcılığını göstərin : 1- xammal və yarım fabrikatların saxlanması ; 2- xammal və yarım fabrikatların qəbulu: 3 – kvas horrasının qıçqırması 4- kvas horrasının hazırlanması: 5- kvasın kupaj edilməsi: 6- kvasın qablaşdırılması : 7 – hazır məhsulun saxlanması
- √ 2,1,4,3,5,6,7
 - 3, 5,7,4,2,1,6
 - 2,1,4,5,3,6,7
 - 1, 2,3,4,5,6,7
 - 1,3,5,7,6,2,4
262. Kvas horrasının tətik hissələrini faizlərlə göstərin.
- √ 90% quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik və 10 % nəm çovdar səməni qarışığından ibarətdir
 - 70% quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik 10 % nəm çovdar səməninin qarışığıdır
 - 50% quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik və 50% nəm çovdar səməni qarışığıdır
 - 75% quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik və 25 % nəm çovdar səməni qarışığından ibarətdir
 - 80 % quru qırmızı çovdar səməni ilə fermentlərə malik və 20% nəm çovdar səməninin qarışığından ibarətdir
263. Qıçqırıldıqdan sonra daha yaxşı şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə “cavan” kvas müəyyən temperaturadək soyudulur və bu müddət ərzində duruldulur:
- 7 saat
 - 12 saat
 - √ 10 saat
 - 2 saat
 - 5 saat
264. Kvas hazırlamaq məqsədi ilə kvas çörəyinin bişirilməsi üçün hansı tərkib doğru sayılır?
- √ 64,5 % çovdar səməni + 10,5 % arpa səməni + 25 % çovdar unu
 - 50,0 % buğda səməni + 25,0 çovdar səməni + 25,0 % arpa səməni
 - 70,5 % çovdar səməni + 5,0 % arpa səməni + 24,5 % buğda unu
 - 25,5 % buğda səməni + 30 % arpa səməni + 44,5 % buğda unu
 - 50 % çovdar səməni + 25 % arpa səməni + 25 % arpa unu
265. Kvas içkisi hazırlamaq üçün xammal kimi nədən istifadə edirlər?
- √ qırmızı çovdar səmənisindən
 - sadalananların hamısından
 - buğda səmənisindən
 - yulaf səmənisindən
 - yaşıl səmənidən
266. Koler hazırlayarkən şəkər şərbətini hansı şəraitdə karamelləşdirirlər?
- 6 saat ərzində 160° C-də
 - 9 saat ərzində 210° C-də
 - √ 7 saat ərzində 190° C-də
 - 3 saat ərzində 100° C- də
 - 5 saat ərzində 140°C- də
267. Daha yaxşı şəffaflaşdırmaq məqsədi ilə, qıçqırıldıqdan sonra əmələ gələn “cavan” kvası hansı temperaturadək soyudurlar?
- 8° C-dək
 - 1°C-dək
 - √ 4° C-dək
 - 20° C-dək
 - 14°C-dək
268. Kvas horrası konsentratının tərkibini göstərin:

- 70 % qırmızı və 30 % yaşıl çovdar səmənisi
- 60 % qırmızı və 40 % yaşıl çovdar səmənisi
- √ 90 % qırmızı və 10 % yaşıl çovdar çovdar səmənisi
- 50 % qırmızı və 50 % yaşıl çovdar səmənisi
- 80 % qırmızı və 20 % yaşıl çovdar səmənisi

269. Mayaların və süd bakteriyaların birgə təsirindən nə əmələ gəlir

- √ etil spirti
- fermentlər.
- uçucu turşular
- üzvi turşular
- aldehidlər

270. Butilkalara qablaşdırılmış kvas neçə saatdan sonra karbon qazı ilə doymuş olur?

- √ 34 – 40 saat
- 24 saat
- 20- 25 saat
- 48 saat
- 12 saat

271. Hazır kvasda quru maddələrin miqdarı neçə faiz təşkil etməlidir?

- √ 7,3%
- 6,9%
- 11,7%
- 3,8%
- 5,4%

272. “Moskva” kvası hazırladıqda hansı yolla o, qazlaşdırılır?

- √ qazlaşdırılmış içkilər texnologiyası tətbiq olunur
- göstərilənlərdən hec biri
- braya və bakteriyaların hesabına qıçqırdılır
- sumpunlaşma üsulundan istifadə olunur
- qıçqırma əməliyyatı tətbiq olunur

273. Kvas horrasında oksidləşmiş şəkərlərin miqdarı nə qədər olur?

- 1,8 -2%
- 2-2,5 %
- 1-1,9
- 0,5%
- √ 0,6 -0,8%

274. Horranın konsentratdan hazırlanması zamanı konsentrant su ilə qarışdırılır, suyun temperaturu neçə dərəcədə olmalıdır?

- √ 30-35° C
- 45° C yuxarı
- 45° C
- 20-30° C
- 35° C yuxarı

275. Qarışıq hansı təzyiqdə saxlanılır?

- √ 0,03 MPa
- 0,02 MPa
- 0,3MPa

- 0,05 MPa
- 0,01 MPa

276. Xırdalanmış çovdar səmənisi və çovdar unu su ilə hansı nisbətdə qarışdırılır?

- 0.0430555555555556
- 0.04375000000000004
- √ 0.042361111111111106
- 0.08402777777777777
- 0.12569444444444444

277. Çörək kvası hansı növ dənli bitkilərdən alınmış çörəkdən hazırlanır.

- √ çovdar çörəyi
- yulaf çörəyi
- qarabaşaq çörəyi
- kəpəkli çörək
- buğda çörəyi

278. Bunlardan hansı zəif alkoqollu içkilərə aiddir?

- √ sadalananların hamısı
- sidr
- braqa
- kumis
- buza

279. Aşağıda sadalananlardan hansı zəif alkoqollu içkisinə aid deyil?

- limonçella
- Kvas
- √ Paxta
- Braqa
- Medovuxa

280. Quru mayaların nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

- 16 – 17 %
- 18 – 20 %
- √ 5 – 10 %
- 2 – 3 %
- 12 – 15 %

281. Şəkərin kütləsinə görə koler çıxımı neçə faiz təşkil edir?

- 1.0
- 1.1
- √ 1.04
- 1.14
- 0.96

282. Qablaşdırılmış meyvə sularının tərkibinə nə əlvə edilmir?

- √ Sorbin turşusu
- Tunuslaşdırıcı maddələr
- B2 – vitamini
- B – vitamini
- C – vitamini

283. Kvas horrasının qıçqırması üçün nə qədər zaman tələb olunur?

- √ 12 saat
- 24 saat
- 48 saat
- 36 saat
- 18 saat

284. Hazır çörək kvasında neçə faiz quru maddə olur?

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

285. Qablaşdırılmış sulara CO₂ – nin miqdarı suyun kütləsinə nəzərən neçə faiz təşkil edir?

- √ 0,4 – 0,5 %
- 1,2 – 1,3 %
- 0,9 – 1,0 %
- 0,6 – 0,8 %
- 0,1 – 0,3 %

286. 10% və 20 % -li qaymağı homogenləşdirməklə əsas məqsəd nədir?

- √ yağ tıxacının yaranmaması
- həcmi çoxaldılması
- rəngin eyniləşdirilməsi
- qablaşdırmanın asanlaşdırılması
- həcmi azaldılması

287. Qaymağın yağlılığı çox olduqca aşağıda göstərilən şərtlərin hansı ödənilir?

- √ titrlənən turşuluq bir o qədər az olur
- titrlənən turşuluq olmur
- konsentrasiya dəyişilir
- konsentrasiya sıfır bərabər olur
- titrlənən turşuluq bir o qədər çox olur

288. İlin bütün fəsilərində eyni yağlılıq faizinə malik süd istehsal etmək üçün onu pasteurizə etməzdən əvvəl hansı əməliyyata məruz qoyurlar?

- çalxalayirlar
- formalaşdırirlar
- √ normallaşdırirlar
- qatılaşdırirlar
- durulaşdırirlar

289. “Həvəskar” xaması yetişmək məqsədi ilə ən azı neçə saat müddətinə soyuducu kamerada saxlanılır?

- √ 6-12 saat
- 36 saat
- 22-24 saat
- 15- 20 saat
- 1-5 saat

290. Südü yağlılığı 3,2% - dən çox olduqda, onu normallaşdırmaq üçün bunlardan birini əlavə edirlər

- √ yağsızlaşdırılmış süd
- süzmə

- qaymaq
- kəsmik
- qatıq

291. Südün yağlılığı 3,2%- dən az olduqda, normallaşdırmaq üçün bunlardan birini əlavə edirlər :

- süzmə
- pendir
- ✓ qaymaq
- qatıq
- kəsmik

292. Bunlardan biri təbii südün tərkibinin və xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə təsir göstərmir:

- heyvanların yemlənməsi
- heyvanlara göstərilən zootexniki qulluğun səviyyəsi
- ✓ heyvanların çəkisi
- heyvanların cinsi
- heyvanların sağılma dövrü

293. Yağsız süd bu məhsullardan hansının istehsalı zamanı alınır?

- süzmə
- ayran
- ✓ qaymaq
- kəsmik
- əridilmiş pendir

294. Südün tərkibindəki bu komponent, insan orqanizminin enerji mənbəyi rolunda çıxış edir:

- ✓ süd şəkəri
- göstərilənlərdən hec biri
- süd zərdabı
- kalsium duzu
- kalium duzu

295. Südün tərkibinə, insan orqanizminin düzgün inkişafı üçün zəruri olan hansı komponentlər daxil olur?

- ✓ əvəzolunmaz amintirşuları
- polifenollar
- Fermentlər
- aşı maddələri
- boyaq maddələri

296. Xamanın konsistensiyasının qənaətbəxş olmasını qaymağın hansı istilikdə pasterezə olunması təmin edir?

- ✓ 85° C
- 52° C
- 64° C
- 64° C
- 78° C

297. 5% yağsızlaşdırılmış maya əlavə etdikdən sonra 30 %- li xama almaq üçün mayalandırılan qaymaqlarda neçə faiz yağ olmalıdır?

- ✓ 31,6 %
- 39,6 %
- 35,4 %
- 28,1 %
- 25,4 %

298. “ Pəhriz” xamasının yağlılığı neçə faiz təşkil edir?

- 0.3
- 0.2
- 0.15
- 0.05
- √ 0.1

299. 35% -li qaymağı hansı temperaturda pasteurizə edirlər?

- √ 85-87°C
- 72-75°C
- 76-78°C
- 80 -83°C
- 65- 70°C

300. Yağlılığı 10 % olan qaymağı 78-80°C istilikdə hansı müddət ərzində pasteurizə edirlər?

- √ 20 san
- 10 san
- 30 san
- 25 san
- 15 san

301. 4- 6 °C istiliyədək soyudulmuş süd hansı növ taraya qablaşdırılır?

- tənəkə taraya
- polimer taraya
- √ şüşə taraya
- ağac taraya
- tekstil taraya

302. Südü normallaşdırmaq üçün neçə üsul mövcuddur?

- √ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

303. İçməli süd istehsalında normallaşdırmanın neçə halı ola bilər?

- √ 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

304. Normallaşdırılmış südün yağlılığa neçə faiz təşkil edir?

- 5,4%
- 6,3%
- √ 3,2%
- 2,3%
- 4,3%

305. Standart yağlılıq göstəricisi neçə faiz qəbul edilir?

- 2,9%
- 5,0%

- √ 3,2%
- 1,3%
- 2,3%

306. Süd konservləri istehsal edən süd sənayesi sahəsi neçə növ süd məhsulu istehsal edir?

- 4.0
- 5.0
- √ 2.0
- 6.0
- 3.0

307. Südün tərkib hissələrinin ayrılıqda emalına əsaslanmayan məhsul hansıdır?

- √ pastemizə olunmuş süd
- pendir
- kəsmik
- kərə
- qaymaq

308. Buxarlandırılmış suyun miqdarından asılı olaraq, süddən neçə növ məhsul istehsal olunur?

- √ 2.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

309. Südün tərkibində mineral duzların miqdarı nə qədər təşkil edir?

- √ 0,7% - ə yaxın
- 2,0 %-ə yaxın
- 1,3 %-ə yaxın
- 0,9 %- ə yaxın
- 0,2%-ə yaxın

310. Südün tərkibinə neçə faizinə yaxın zülallar olur?

- √ 3,4%-ə yaxın
- 5,6%- ə yaxın
- 4,5 %- yaxın
- 2,3% - yaxın
- 1,2% - ə yaxın

311. Duzlanmış ət məmulatları istehsalında xammalın spirtlənməsi nəyin vasitəsilə həyata keçirilir?

- √ 10-15%- li natrium -xlorid məhlulu
- 5-8% -li limon turşusu məhlulu
- 9-10 %- li sirkə turşusu məhlulu
- 15- 20 %-li askorbin turşusu məhlulu
- 1-3 %-li qələvi məhlulu

312. Sümüyün mineral hissəsinin 80 %- ni təşkil edən birləşmə hansıdır?

- √ kalsium fosfat
- kalium fosfat
- kalsium hidroksid
- kalium karbonat
- kalium hidroksid

313. Sümük toxumasının 40% həcmi təşkil edən birləşmə budur:

- √ kollagen
- protopektin
- pektin
- sellüloza
- nişasta

314. Sosislər istehsalında duzlanmış ət yarımfabrikatının yetişməsi hansı istilik həddində həyata keçirilir?

- 9-10°C
- 20-30°C
- √ 2-4°C
- 5-8°C
- 12-15°C

315. Sosis yarımfabrikatlarının bişirilməsi hansı müddət ərzində həyata keçirilir.?

- √ 10-30 dəq
- 30-60 dəq
- 60- 90 dəq
- 120- 150 dəq
- 5-10 dəq

316. Sosislər istehsalında texnoloji sxeminə əsasən, bişirmə əməliyyatı hansı əməliyyatdan sonra həyata keçirilir?

- √ qızartma
- dizlama
- yetişmə
- xırdalama
- soyutma

317. Bişmiş kolbasalar istehsalında məhsulun qızardılması prosesi hansı müddət ərzində yerinə yetirilir ?

- √ 60-180 dəq
- 240- 300 dəq
- 300-360 dəq
- 15-60 dəq
- 180-240dəq

318. Bişmiş kolbasalar istehsalında batonların bağlanması hansı əməliyyatdan sonra həyata keçirilir?

- √ şpikləmə
- ətin duzlanması
- bişirmə
- soyutma
- xammalın xırdalanması

319. Sarı sümük iliyinin hansı hissəsini zülallar təşkil edir?

- √ 42430.0
- 15- 22
- 25-27
- 35-40
- 42708.0

320. Sarı sümük iliyinin 1-3 % -ni təşkil edən birləşmə hansıdır?

- √ zülal
- karbohidrat

- su
- mineral maddələr
- lipid

321. Sarı sümük iliyinin 4-12%-ni təşkil edən hansı birləşmədir?

- √ su
- zülal
- karbohidrat
- mineral maddələr
- lipid

322. Piyələrin bioloji dəyərinin hansı birləşmə təyin edir?

- √ doymamış yağ turşuları
- albuminlər
- qlöbulinlər
- göstərilənlərdən hec biri
- donmuş yağ turşuları

323. Əzələ lifləri lifin oxuna paralel yerləşən nəyə malikdir?

- √ miofibrillərə
- sarkoplazmaya
- hemisellülozaya
- elastinə
- ratinə

324. Əzələ toxumasının ikiqat membrandan ibarət olan qlafı necə adlanır?

- √ sarkolemma
- miotin
- tioqamma
- göstərilənlərdən hec biri
- miozin

325. Duzlanmış ət məmulatı istehsalı neçə istiqamətdə həyata keçirilir?

- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

326. Xammalın görünüşünə görə ət konservləri neçə qrupa bölünür?

- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

327. Bütün istilik emallarından sonra kolbasa məmulatları hava və ya soyuq su ilə hansı istiliyədək soyudulur?

- 30-34°C
- √ 8-15°C
- 1-5 °C
- 16-25°C
- 40-45°C

328. Duzlanmış ət məmulatları istehsalında ət in yetişməsi hansı istilik həddində baş verir?

- √ 2- 4°C
- 9-10°C
- 12-16°C
- 18-25°C
- 5-8°C

329. Sosislər istehsalı duzlanmış ət yarımfabrikatının yetişməsi hansı müddət ərzində başa çatır?

- √ 6 saat
- 4 saat
- 8 saat
- 10 saat
- 2 saat

330. Hazır olmuş sosisləri hansı istilik həddində saxlayırlar?

- √ 8°C
- 5°C
- 12°C
- 15°C
- 3°C

331. Sosislər istehsalında yarımfabrikatların qızardılması hansı istilik həddində həyata keçirilir?

- √ 80-100°C
- 40-50°C
- 60-70°C
- 110-140°C
- 5- 30°C

332. Bişmiş hazır kolbasa məmulatların hansı müddət ərzində saxlamaq lazımdır?

- √ 48-72 saat
- 24-48 saat
- 72-96 saat
- 96-120 saat
- 1-24 saat

333. Bişmiş hazır kolbasa məmulatların hansı temperaturda saxlamaq lazımdır?

- √ 8°C
- 25°C
- 16° C
- 4°C
- 30°C

334. Bişmiş kolbasalar istehsalında hazır məhsulunu soyudulması hansı müddətdə həyata keçirilir?

- √ 4- 8 saat
- 10- 14saat
- 15- 20 saat
- 24- 36 saat
- 1-3 saat

335. Bişmiş kolbasalar istehsalında ət duzlandıqdan sonra onun yetişməsi hansı temperatur həddində həyata keçir?

- √ 2- 4° C
- 14-15° C

- 10- 12° C
- 7- 9° C
- 5-6 °C

336. İribuynuzlu heyvanların sümüyündən hansı məhsulun istehsalı üçün istifadə olunmur?

- Jelatin
- yapışqan
- yeni unu
- √ Karton
- Zels

337. Sarı sümük iliyinin neçə faizini lipidlər təşkil edir?

- 40 -70 %
- √ 84 -95%
- 1-3%
- 15 -30 %
- 4- 12%

338. Kollagen ət zülallarının təqribən hansı hissəsini təşkil edir?

- 42522.0
- √ 42430.0
- 42401.0
- 42430.0
- 42461.0

339. Birləşdirici toxumaların bütün müxtəliflikləri heyvan bədəninin təqribən neçə faiz kütləsini təşkil edir?

- 0.45
- √ 0.5
- 0.25
- 0.35
- 0.4

340. Araxıdon yağ turşusunun insan orqanizmində sintezi hansı yağ turşusunun məcburi mövcudluğunu tələb edir?

- olein
- palmitin
- miristin
- linol
- √ linolen

341. Bu vitaminlərdən biri piy toxumlarının tərkibində mövcud olur:

- √ Vitamin K
- Vitamin PP
- vitamin B1
- vitamin C
- Vitamin B6

342. Piy toxumları neçə qrupa bölünür?

- √ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 2.0

343. Əzələ lifinin uzunluğu hansı ölçüdə olur?

- 1-3 metr
- 15- 20 sm
- √ əzələnin uzunluğuna bərabər
- 1-3 mm
- 3-5 sm

344. Birləşdirici toxumlar ətin neçə faizini təşkil edir?

- √ 9-14%
- 20-38%:
- 45-55%
- 60-75%
- 80- 90 %

345. Sümük toxumları ətin neçə faizini təşkil edir?

- √ 15-22%
- 40-50%
- 25- 35%
- 10-12%
- 3-5%

346. Əzələ toxuması ətin neçə faizini təşkil edir?

- 75-78%
- 80-85%
- √ 50-70%
- 20-35%
- 40-45%

347. Ət toxumları neçə qrupda birləşir?

- 5.0
- 6.0
- √ 4.0
- 2.0
- 3.0

348. Ət çıxarı hansı vahidlə ifadə olunur?

- sentner
- kiloqram
- √ faiz
- qram
- ton

349. Bu xammallardan biri ət sənayesinin ikinci dərəcəli xammal bazasına aid edilir:

- √ dəvə əti
- toyuq əti
- qoyun əti
- donuz əti
- inək əti

350. Ət sənayesinin əsas xammal bazasına aid olmayan heyvan hansıdır?

- √ dəvə
- qaramal

- ev quşları
- qoyun
- donuz

351. Qidanın tərkibində ət və ət məhsullarının xüsusi çəkisinin artması, hansı göstəricinin yüksəlməsinə səbəb olur?

- √ bioloji dəyər
- maddi dəyəri
- enerji dəyəri
- ekoloji dəyər
- fizioloji dəyər

352. Qidanın kaloriliyi və bioloji dəyəri , birinci növbədə onun tərkibində olan hansı məhsulların miqdarından asılıdır?

- √ ət məhsulları
- çörək məhsulları
- qənnadı məhsulları
- balıq məhsulları
- süd məhsulları

353. Konserv bankalarının boş qalmış hissələrində , balıq məhsullarının steriləşdirilməsi prosesində başlıca olaraq hansı maddədən ibarət üçüncü birləşmələr toplanır?

- √ hidrogen – sulfid
- natrium- xlorid
- polifenol birləşmələri
- göstərilənlərdən hec biri
- ammoniyak

354. Bunlardan biri “ balığın bölünməsi” əməliyyatına aid deyil:

- √ balığın porsiyalandırılması
- balığın içalatının kənarlaşdırılması
- qarın boşluğunun təmizlənməsi
- balığın yuyulması
- balığın başının kənarlaşdırılması

355. Konservləşdirilməzdən əvvəl balığın yuyulması, pulcuqlardan təmizlənməsi, bölünməsi və porsiyandırılması necə adlanır?

- √ mexaniki emal
- biokimyəvi emal
- mikrobioloji emal
- fizioloji emal
- hidrotermiki emal

356. Bunlardan biri preservlərə konservant kimi təsir göstərir:

- √ benzoy turşusu
- formiat turşusu
- sulfat turşusunun kalsium duzu
- xlorid turşusunun kalium duzu
- xlorid turşusu

357. “Marinada tərəvəzli balıq” konservi istehsalında istifadə olunan marinad məhluluna bu komponentlərdən birini əlavə etnilər:

- √ istiot
- şəkər tozu
- sitkə
- darçın
- duz

358. Bu yarımfabrikatlardan biri tomat sousunda balıq konservləri istehsalında istifadə edilmir:

- √ hislənmiş
- pörtülmüş
- ciye
- qurudulmuş
- qızardılmış

359. Balıq kovservləri istehsalında son texnoloji əməliyyat hansıdır.

- duzlama
- √ sterilləşdirmə
- porsiyalandırma
- pörtmə
- hermetikləşdirmə

360. Bu əməliyyatlardan biri balıq emalının texnoloji prosesini əks etdirmir:

- √ sümükdən təmizləmə
- bölünmə
- duzlama
- unlama
- yuma

361. Sudan çıxarılan balığın təngənəfəslikdən olması neçə adlanır?

- √ asfiksiya
- interferensiya
- dequstasiya
- denaturasiya
- sublimasiya

362. “ Defrostasiya “ dedikdə balığın hansı emal prosesi başa düşülür?

- √ balığın donunun açılması
- balığın yuyulması
- balığın tikələnməsi
- balığın pörtülməsi
- balığın tutulması

363. Krablar hansı qrup su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilir?

- √ xərçəngkimilər
- onurğasız molyuskalar
- dərisitikanlılar
- cüt dırnaqlılar
- başıayaqlı molyuskalar

364. Balıq ətinin, elə ovlandığı gəmilərdə emal edilməsi onun hansı xüsusiyyəti ilə şərtlənir?

- √ tez xarab olma xüsusiyyətli olması
- tərkibindəki yağın miqdarı
- kiçik qidalılıq dəyəri
- göstərilənlərdən heç biri.
- yüksək qidalılıq dəyəri

365. Dəniz kirpisi hansı qrup su mənşəli qeyri balıq xammallarına aid edilir?

- √ dərisitikanlılar

- onurğasız molyuskalar
- xərçəngəbənzərlər
- çüt dırnaqlılar
- başıayaqlı molyuskalar

366. Bu amillərdən biri preservlərin yetişmə prosesinin əsasını təşkil etmir:

- √ yuxarıda göstərilənlərdən heç biri
- balıq zülallarının qismən peptidlərə parçalanması
- balıq zülallarının aminturşularına parçalanması
- balıq zülallarının polipeptidlərə parçalanması
- balıq zülallarının qismən peptonlara parçalanması

367. “Preserv” sözünü hansı variantda göstərilən məlumat şərtləndirilir?

- √ steriləşdirilmir
- 100°C- dən yüksək istilikdə steriləşdirilir
- 100°C- dən kiçik istilikdə pasterizə edilir
- göstərilənlərdən heç biri
- 100° C- də steriləşdirilir

368. Balıq- tərəvəz konservləri hansı istilikdə steriləşdirilir?

- √ 112° C
- 106° C
- 118° C
- 130° C
- 100° C

369. Hazır yağda balıq konservlərində balığın faiz nisbəti nə qədər olmalıdır?

- √ 70-85%
- 45-65%
- 15-30%
- 5-10%
- 35- 40%

370. Qızdırılmış pörtülmüş və qurudulmuş balıqlardan hazırlanan konserv məhsullarında quru maddələrin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- √ 25 %- dən
- 30 %-dən
- 20 %-dən
- 10 %-dən
- 15%-dən

371. Qurudulmuş balığın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- √ 68% -dən
- 55%- dən
- 60%-dən
- 72%-dən
- 50 %- dən

372. Tomat sousunda 3 litrlik taraya qablaşdırılmış balıq konservləri hansı istilikdə steriləşdirilir?

- 140° C
- 100° C
- 110° C
- 130° C

√ 120°C

373. Skumbriyadan konservlər hazırlanarkən xammalın buxarla pörtülməsi hansı müddət ərzində aparılır?

√ 15-20 dəq

- 30-40 dəq
- 50-60 dəq
- 110- 120 dəq
- 5-10 dəq

374. Hazırda balıqçılıq sənayesi tərəfindən , təsnifata müvafiq olaraq istehsal olunan konserv məhsulları neçə qrupda birləşdirilir?

√ 6.0

- 4.0
- 5.0
- 7.0
- 3.0

375. Balığın qaynar hislənməsi prosesinin ikinci mərhələsi bişirmə - hansı istilikdə yerinə yetirilir?

√ 110-150°C

- 60- 80°C
- 85-90°C
- 90 -105° C
- 40-50°C

376. Balığın qaynar hislənməsi prosesi neçə mərhələyə bölünür?

√ 3.0

- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

377. Balıq ətinin qızardılması hansı temperaturda yerinə yetirilir?

√ 150- 170°C

- 120 -140°C
- 250- 280° C
- 250- 260° C
- 90- 100°C

378. Yaş duzlamada balıq əti saxlanılan məhlulun sıxlığı bu həddə olmalıdır

√ 1,18 -1,2 q/ml

- 0,9 – 1,1 q/ml
- 1,25 – 1,29 q/ ml
- 1,32-1,38q/ml
- 0,5- 0,8 q/ ml

379. Yaş duzlama zamanı balıq ətini hansı temperaturda duz məhlulunda saxlayırlar?

√ 8-12°C

- 5-6°C
- 14-20° C
- 21-30° C
- 3-4° C

380. Balıq məhsulları istehsalında neçə növ duzlamadan istifadə edirlər?

- √ 3.0
- 7.0
- 6.0
- 4.0
- 2.0

381. Antioksidləşdiricilərin əlavə edilməsi dondurulub minalanmış balığın saxlanma müddətini nə qədər artırmağa imkan verir?

- √ 2-3 ay
- 12 ay
- 8-9 ay
- 4-5 ay
- 0,5= 1,0 ay

382. Müxtəlif balıq növləri üçün krioskopik donma temperaturu bu həddə olur:

- √ $-0,6 - -2,0^{\circ} \text{C}$
- $-6,5 - -7,1^{\circ} \text{C}$
- $-7,5 - -7,9^{\circ} \text{C}$
- $-8,0 - -9,5^{\circ} \text{C}$
- $-3,0 - -6,2^{\circ} \text{C}$

383. Soyuq iqlimə malik rayonlarda yerləşən balıq emalı müəssisələrində balıq xammalını bu istilik həddindən çox olmayan istilikdə saxlayırlar

- √ 8 C-dən
- 10 C-dən
- 15 C dən
- 19 C- dən
- 4° C-dən

384. Balığın soyudulmuş halda maksimum saxlanma müddəti çox olmur:

- √ 15 sutkadan
- 5 sutkadan
- 8 sutkadan
- 12 sutkadan
- 3 sutkadan

385. Yüksək yağlılığa malik balıqlarda mövcud olan yağın miqdarı hansı variantda göstərilib?

- √ 8%-dən çox
- 2-3%
- 4-5 %
- 6-7%
- 1-2%

386. Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan yağların miqdarını düzgün əks etdirir?

- √ 0,2- 30,0%
- 31,0 – 44%
- 45,0 -48%
- 49,0-55,0 %
- 0,1- 0,15%

387. Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan nəmliyin miqdarını düzgün əks etdirir?

- √ 48-85%- dək
- 12-35%- dək
- 38- 46%-dək

- 88-94%- dək
- 3,5- 9,0%- dək

388. Müxtəlif növ balıqların ətində orta hesabla neçə faizədək mineral maddələrə rast gəlinir?

- √ 1,0-2,0 – dək
- 0,5- 0,9 %-dək
- 2,5- 4,0%- dək
- 4,1-4,5 %-dək
- 0,1 -0,4%-dək

389. Emal sənayesində kürüsündən istifadə olunmayan hası balıq növüdür?

- √ treska karp
- siyənək
- nərə
- skumbriya

390. İlbizlər hansı qrup su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilir?

- √ onurğasız molyuskalar
- dərisitikanlılar
- xərçəngkimilər
- çüt dırnaqlılar
- başıayaqlı molyuskalar

391. Bunlardan biri balıqçılıq sənayesi tərəfindən emal edilən su mənşəli qeyri- balıq xammallarına aid edilmir:

- √ xırda buynuzlular
- başıayaqlı molyuskalar
- dərisitikanlılar
- onurğasız molyuskalar.
- xərçəngəbənzər

392. Qidalanma tərzinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

393. Fizioloji vəziyyətinə görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- √ 4.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

394. Ovlanma vaxtına görə balıqları neçə qrupa bölürlər?

- √ 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

395. Hazırda mövcud olan balıqlardan nə qədəri ovluq balıq növüdür?

- √ 1500.0
- 800.0
- 1200.0
- 2500.0
- 300.0

396. Sənayedə emal edilmək məqsədi ilə ovlanan balıqları neçə qrupa bölürlər?

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

397. Bu maddələr biri, balıq ətinin tərkibində mövcud olmur:

- √ hidrogen
- fosfor
- dəmir
- manqan
- yod

398. Süd kazeinin effektiv qatılaşdırıcı və minimum miqdarda süd zülallarını suda həll olan komponentlərdə parçalayan nədir?

- √ rennin;
- göstərilənlərdən heç biri
- sellüloza
- peroksidaza;
- pektin;

399. Qida turşuları arasında immobilizə edilmiş hüceyrələrin köməyi ilə alınan mikrobioloji məhsul turşu olmuşdur?

- √ sirkə turşusu;
- kəhrəba turşusu.
- yağ turşusu;
- alma turşusu;
- limon turşusu;

400. Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Pasterə qədərki” dövrünə təsadüf edir

- √ fermentativ məhsulların alınması
- dərin fermentləşdirmə yolu ilə pensilin istehsalı
- immobilizə edilmiş fermentlərin sənayedə istifadə olmaması
- immobilizə edilmiş fermentlərin sənayedə istifadəsi
- viruslu vaksinlərin alınması

401. Bunlardan biri mikrobiologiya sənayesinin fəaliyyət istehsal dairəsinə aid edilir

- √ ağac emalı hidrolizatlarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- şüşə emalı tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- plastik kütlə tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- dəmir emalı tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- qum kütləsindən keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı

402. Bunlardan biri mikrobiologiya sənayesinin fəaliyyət istehsal dairəsinə aid edilmir

- neft və qaz karbohidrogenlərindən keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- şəkər çuğunduru tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- √ plastik kütlə tullantılarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı
- ağac emalı hidrolizatlarından keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı

- qağıldalı tullantılardan keyfiyyətli qida məhsulları istehsalı

403. İnsan orqanizmi üçün 1 ildə tələb olunan enerjinin neçə coul heyvan mənşəli qida məhsullarının payına düşür?

- ✓ 1,9 · 10⁹ coul;
- 3,7 · 10⁹ coul;
- 3,2 · 10⁹ coul;
- 2,5 · 10⁹ coul;
- 4,8 · 10⁹ coul.

404. Dietoloqların məlumatlarına görə insan orqanizmi üçün 1 ildə nə qədər enerji tələb olunur?

- ✓ 5,0 · 10⁹ coul;
- 3,5 · 10⁵ coul;
- 6,0 · 10⁹ coul.
- 5,0 · 10⁸ coul;
- 4,2 · 10⁷ coul;

405. Sənayedə biosintez üçün daha çox uyğun gələn mikro mitsət hansıdır?

- *bissaxlamus nivea*;
- *mucor pusilus*.
- ✓ *aspergillus niger*
- *aspergillus clavatus*
- *penicillum luteum*

406. Nəzəriyyəyə görə 103 litr sirkə turşusunu neçə litr etanoldan almaq mümkündür?

- 110 litr;
- 80 litr;
- 40 litr;
- ✓ 100 litr;
- 130 litr.

407. Nəzəriyyəyə görə 100 litr etanoldan nə qədər sirkə turşusu almaq mümkündür?

- 85 litr;
- 68 litr
- ✓ 103 litr.
- 53 litr;

408. Məhsulun keyfiyyətini yüksəltmək və çeşidini artırmaq məqsədi ilə süd sənayesində daha geniş miqyasda nədən istifadə edirlər?

- ✓ fermentlər;
- boyaq maddələri;
- fitonsidlər
- vitaminlər;
- antioksidantlar;

409. Qızdırılma zamanı asidofil bakteriyaları şəkərləri mənimsəyərək, əsasən hansı turşunu sintez edir?

- ✓ süd turşusu;
- quzuqulagı turşusu;
- göstərilənlərin hec biri
- alma turşusu;
- qarışqa turşusu

410. *Lactobacillus acidophilus* süd turşusu bakteriyalarının təmiz kulturaları hansı maddəni almaq üçün istifadə olunur?

- kumarin;

- benzidin
- √ asidofilin;
- aspirin;
- vitamin B1;

411. Laktozaya laktoza fermenti təsir etdikdə alınan məhsullar (qlükoza və qalaktoza) qatılan dondurmanın hansı müddətədə saxlamaq mümkündür?

- 15 gün
- √ 4,0 ay
- 1,0 ay;
- 2,0 ay;
- 3,0 ay;

412. Laktoza- süd şəkərinə laktaza fermenti təsir etdikdə o, hansı iki monosaxarid molekuluna parçalanır?

- qalaktoza – ribuloza
- arabinoza- ksiloza;
- √ qlükoza- qalaktoza.
- treoza- eritroza;
- alloza- taloza;

413. Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “İdarə olunan biosintez” dövrünə təsadüf edir

- √ mikrob tullantılarının köməyi ilə aminturşusu istehsalı
- bitki hüceyrələrinin becərilməsi və viruslu vaksinin alınması
- kanalizasiya sularının aerob təmizlənməsi
- biosintez agentlərinin alınması məqsədi ilə gen və hüceyrə mühəndisliyindən istifadə
- süd turşusuna qıçqırmadan istifadə

414. Bu proseslərdən biri biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Antibiotiklər” dövrünə təsadüf edir

- √ bitki hüceyrələrinin becərilməsi və viruslu vaksinin alınması
- mikrob tullantılarının köməyi ilə aminturşusu istehsalı
- kanalizasiya sularının aerob təmizlənməsi
- biosintez agentlərinin alınması məqsədi ilə gen və hüceyrə mühəndisliyindən istifadə
- süd turşusuna qıçqırmadan istifadə

415. Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin 111 dövrü hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- yeni biotexnologiya dövrü
- pasterə qədərki dövr
- pasterdən sonrakı dövr
- √ antibiotiklər dövrü
- idarə olunan biosintez dövrü

416. Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Antibiotiklər dövrü” hansı illəri əhatə edir?

- √ 1941-1960-cı illər
- 1920-1940 –cı illər
- 1961-1990 illər
- 1900-1920-ci illər
- 1990-cı ildən sonrakı dövr

417. Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin “Pasterə qədərki dövrü” hansı illəri əhatə edir?

- √ 1865-ci ilədək olan dövr
- bizim eramızdan əvvəl III əsri
- 1990-cı ildən sonrakı dövr
- bizim eranın VI əsri

- bizim eranın IV əsri

418. Aşağıda göstərilən məhsullardan birinin istehsalı mikrobiologiya sənayesinin xidməti sayılır

- vitaminlər
- aminturşusu
- ✓ karamel kütləsi
- yem mayaları
- antibiotiklər

419. Biotexnoloji metodların tətbiqi bunlardan birinə böyük təsir göstərir

- mühitin genişləndirilməsi
- mühitin rənginin dəyişdirilməsi
- göstərilənlərdən heç biri
- mühitin ölçülərinin dəyişdirilməsi
- ✓ mühitin çirklənməsinin qarşısının alınması

420. Bunlardan biri biomühəndislik elminin vəzifələrindən sayılır

- ✓ havanın steriləşdirilməsi üçün nəzarət-ölçü cihazının yaradılması
- bioloji obyektlərin birləşdirilməsi
- bioloji varlıqların təsnifata salınması
- suyun tərkibinin öyrənilməsi
- Göstərilən variantlardan heç biri

421. Ətraf mühitin müdafiəsi məqsədi ilə tətbiq edilən biotexnoloji metodlar neçə qrupa birləşdirilir?

- ✓ 3.0
- 2.0
- 9.0
- 6.0
- 5.0

422. Bitki xammallarının hazır qida məhsullarına çevrilməsi və emalı zamanı, fotosintez nəticəsində toplanan enerji nə qədər azalır?

- 28.0
- 30.0
- 22.0
- ✓ 18.0
- 25.0

423. Müasir zamanda pendirçilikdə təqribən neçə faiz mikrob mənşəli “rennin” fermentindən istifadə edirlər?

- ✓ 10 %;
- 0.25
- 22%;
- 20 %;
- 5,0 %;

424. Kumus hansı heyvanın südündən hazırlanır?

- ✓ at
- keçi
- camış;
- dəvə
- qoyun

425. Canlı *L. Acidophilus* bakteriyalarının 1 ml asidofilindəki miqdarı neçə milyondan az olmalıdır?

- √ 200;
- 20;
- 100;
- 150;
- 1;

426. Bolqarıstanda hansı süd məhsulu daha populyardır?

- √ kefir;
- pendir;
- kəsmik;
- süzmə
- qatıq;

427. Laktoza –süd şəkərinə laktoza fermentinin təsiri ilə - hansı məhsul istehsalında daha geniş tətbiq edilir?

- √ dondurma;
- meyvə şirəli;
- kolbasa;
- kəsmik
- sukatlar;

428. Süd şəkərinin konveksiya dərəcəsi neçə faiz təşkil edir?

- √ 80,0%
- 30,5%
- 45,0%
- 60,0%
- 5,0 %

429. 1 ton süd zərdabında neçə kq- dək süd şəkəri laktoza mövcud olur?

- √ 50,0 kq- dək:
- 40,0 kq- dək:
- 70,0 kq –dək;
- 100,0 kq –dək.
- 30,0 kq- dək

430. Tərkibində mövcud olan bu komponentlərdən biri, süd zərdabını daha qiymətli edir:

- √ laktoza;
- fosfor;
- sərbəst amin turşular kompleksi;
- zülal
- kalsium;

431. Bunlardan hansı, süd zərdabını tərkibində mövcud olmur?

- √ fitonsidlər;
- sərbəst aminturşuları kompleksi;
- zülal;
- fosfor və kalsium.
- “B” qrup vitaminləri;

432. Hər 1 ton süd zərdabı neçə kq zülala malik olur?

- √ 5,0kq
- 2,0 kq
- 3,0 kq
- 4,0kq

- 1,0kq
433. Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsi hansı ildə həyata keçirilmişdir
- √ 1984.0
- 1708.0
 - 1810.0
 - 1923.0
 - 1502.0
434. Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsi biotexnoloqların Avropa assosiasiyasının hansı şəhərdə toplanmış qurultayında həyata keçirilmişdir?
- √ Münhen
- Drüsseldorf
 - Bonn
 - Berlin
 - Drezden
435. Biotexnologiyanın yaranma və inkişaf tarixinin dövrlərə bölünməsinə kim təklif etmişdir?
- √ Xanvink
- Lomonosov
 - Mitrofanov
 - Zaqıbalov
 - Zelinski
436. Biotexnologiya elmi bunlardan biri ilə əlaqədar deyil
- √ sublimasiya
- sitologiya
 - biofizika
 - molekulyar biologiya
 - canlıların fiziologiyası
437. Onlardan biri biomühəndislik elminin vəzifələrindən sayılır
- √ qida mühitlərinin steriləşdirilməsi üçün nəzarət-ölçü cihazlarının yaradılması
- bioreaktorların steriləşdirilməsi üçün nəzarət-ölçü cihazlarının yaradılması
 - biotexnoloji proseslərin miqyaslandırılması
 - biotexnoloji proseslərin modelləşdirilməsi
438. Biotexnologiyada bunlardan hansı istifadə olunmur?
- √ hüceyrələrin texniki dəyişməsi
- hüceyrə mühəndisliyi
 - çoxhüceyrəli orqanizmlərin toxumalarının yetişdirilməsi və çoxaldılması
 - immunokorreksiya
 - gen mühəndisliyi
439. Müasir biotexnologiya hansı biliklərdən sürətlə inkişaf etmişdir?
- √ canlı materiya haqqında biliklərdən
- biokimyəvi biliklərdən
 - riyazi biliklərdən
 - texniki biliklərdən
 - fəlsəfi biliklərdən
440. Müasir biotexnologiyanın yaranması hansı dövrə təsadüf edir?

- √ X X əsrin ortalarına
- X11-X11 əsrlərə
- XX1 əsrin əvvəllərinə
- XX1 əsrin əvvəllərinə
- bizim eradan əvvələ

441. “Malış” südlü qarışıqlar istehsalı zamanı qatılaşdırma əməliyyatı bu qurğulardan birində yerinə yetirilir.

- √ dörd gövdəli vakuüm – buxarlandırıcı
- rotasiyalı buxarlandırıcı
- iki köynəkli qazanda
- “standart” markalı qurğuda
- iki gövdəli vakuüm- buxarlandırıcı

442. Sublimasiyalı qurutmada bunlardan biri baş verir

- √ nəmlik maye hala keçmədən bərk haldan buxar halına keçir
- nəmlik bərk halda qalır
- nəmlik maye halda qalır
- göstərilənlərdən heç biri
- nəmlik bərk haldan maye hala keçir

443. Yarmalı ıı yemək xörəklərinin reseptində hansı çəki göstərilməlidir?

- √ bişirilib- qurudulmuş yarmanın çəkisi
- ciy yarmanın çəkisi
- bişirib- qurudulmamış yarmanın çəkisi
- bişirilməmiş , lakin qurudulmuş yarmanın çəkisi
- xammalın çəkisi

444. Bunlardan biri qida konsentratlarının digər qida məhsullarından tam ayırmağa imkan verməyən xüsusiyyətdir.

- √ Qida maddələrinin rəng müxtəlifliyi
- Qidalı maddələrin kiçik həcm və kütləliyi yüksək qatılığı
- Qida maddələrinin yüksək məninsənilmə dərəcəsi
- Daşınma münasibliyi
- Qidanın az əmək sərfi ilə asan və tez hazırlanması

445. Məhsul təbəqəsinin qaynar səth üzərində yerləşdirilməsinə əsaslanan qurutma üsulu hansıdır?

- √ konduktiv
- konvektiv
- sublimasiyalı
- göstərilənlərdən heç biri
- radiasiyalı

446. “Malış” südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuüm- buxarlandırıcının ikinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır

- √ 61,5-65,0 ° C
- 49,5-54,0 ° C
- 42,0-43,0 ° C
- 35,5-37,0 ° C
- 67,0-69,0° C

447. Bunlardan biri “ Malış” quru südlü qarışığın tərkibinə daxil edilmir

- √ göstərilənlərdən heç biri
- C- vitamini
- B6- vitamini
- xüsusi emal olunmuş pəhriz unu

- şəkər
448. Pomidor tozunun hidroskopikliyini azaltmaq üçün tomat pastaya nə əlavə etmək məqsədə uyğundur?
- pektin
 - göstərilənlərdən hec biri
 - ✓ nişasta
 - qlikoza
 - sellüloza
449. Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulmasının birinci mərhələsi belə adlanır.
- ✓ məhsulun öz özünə donması
 - məhsulun soyudulması
 - məhsulun quruması
 - göstərilənlərin hec biri
 - məhsulun dondurulmuş vəziyyətdə qurudulması
450. İstiliyin , istilik mənbəyindən şüalanma yolu ilə ötürülməsinə əsaslanan qurutma üsulu hansıdır?
- ✓ radiasiyalı qurutma
 - konvektiv qurutma
 - sublimasiyalı qurutma
 - göstərilənlərdən hec biri
 - konduktiv qurutma
451. Bu məhsullardan birinin istehsalı istiliklə qurutma prinsipinə əsaslanır.
- ✓ kəsmik istehsalı
 - qəhvə istehsalı
 - bişirilmiş yarmalar istehsalı
 - meyvə şirələri istehsalı
 - yarma həlimlərinin qurudulması
452. “Sublimasiyalı qurutma” kimi tanınan qurutma üsulu başqa cür necə adlandırılır?
- ✓ liofilizasiya
 - sterilizasiya
 - iohizasiya
 - göstərilənlərdən hec biri
 - Vulkanizasiya
453. Qida konsentratları istehsalında xammalın sərf norması hansı bərabərliklə hesablanır?
- ✓ $N = 10 \cdot P \cdot (100 / (100 - \dot{I}T))$
 - $N = (10 \cdot P) \cdot (100) \cdot (\dot{I}T - 100)$
 - $N = (P \cdot \dot{I}T) / (100 - \dot{I}T)$
 - göstərilənlərdən heç biri
 - $N = (100) \cdot (100 / (100 - \dot{I}T))$
454. Qida konsentratları istehsalında reseptə görə xammalın miqdarı ilə hər bir komponentin sərf norması arasındakı əlaqə , hansı bərabərliklə ifadə edilir?
- ✓ $N = P + \dot{I}T$
 - $N = \dot{I}T / N + P$
 - $\dot{I}T = P / N$
 - $N = \dot{I}T$
 - $A = N + \dot{I}T$
455. Qida konsentratları istehsalının termiki prosesləri bu göstəricilərin birini şərtləndirir

- √ fermentlərin aktivləşməsinə
- fermentlərin aktivləşməsinə
- məhsulun rənginin ağarması
- məhsuldakı mikrobioloji proseslərin sürətlənməsini
- məhsulun çəkisinin artmasını

456. Yüksək istiliyin və suyun təsiri konsentrasiya da nəyə səbəb olur?

- √ Qidalı komponentlərin qismən hidrolizinə
- karbohidratların birləşməsinə
- zülalların pıxtılaşmasına
- göstərilənlərdən heç biri
- Qidalı komponentlərin çoxalmasına

457. Qaynar su əlavə etmək və 5-10 dəqiqəyə sakit saxlamaq, bu məhsullardan hansının hazır olmasını şərtləndirir?

- √ Qarabaşaq sıyığı
- “Ətli pörtülmüş kartof”
- “Ətli –tərəvəzli şorba”
- göstərilənlərdən heç biri.
- “Ətli vermişel şorbası”

458. “Malış” südlü qarışıqda qarışıqlar istehsal zamanı dğrd gövdəli vakuüm – buxarlandırıcının birinci gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır:

- √ 67-69°C
- 49,5-54,0°C
- 42-43°C
- 35,5-37,0°C
- 61,5-65,0°C

459. “Malış” südlü qarışıqlar istehsal etmək üçün qəbul edilmiş südü hansı istiliyədək soyudurlar?

- √ 4°C-dək
- 14°C-dək
- 10°C-dək
- 7°C-dək
- 18 °C-dək

460. Pomidor tozu istehsalında çiləyici qurğularda verilən tomat pasta hansı istiliyədək qızdırılmış olur?

- √ 80-90°C
- 70-75°C
- 95-100°C
- 130°C-dən çox
- 50-60°C

461. Pomidor tozu istehsalı üçün quruducunun qülləsinə verilən quruducu agentin ilkin istiliyi hansı həddə olmalıdır?

- 70-100°C
- √ 150-180°C
- 190-220°C
- 110-140°C
- 50-60°C

462. Boranı püresi i istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir:

- √ 25-30%
- 17-20%

- 13-16%
- 9-12%
- 21-24%

463. Yerkökü tozu istehsalında tullantılar və quru maddə itkilərinin ümumi miqdarı təşkil edir

- √ 20-21%
- 4-5%
- 10-11%
- 16-17%

464. Quşüzümü püresinin volları arasında 0,05 mm məsaməyə malik quruducuda qurutma davamiyyəti təşkil edir

- √ 25 san
- 35 san
- 45 san
- 1 dəq
- 15 san

465. Homogenləşdirilmiş alma püresinin vallı quruducuda qurudulma davamiyyəti təşkil edir

- √ 20-25 san
- 30-35 san
- 12-18 san
- 8-10 san
- 4-6 san

466. Homogenləşdirilmiş alma püresinin qurudulması məticəsində , son məhsulun nəmliyi neçə % təşkil edir?

- √ 5-6%
- 9-10%
- 11-12%
- 13-15%
- 7-8%

467. Meyvə və tərəvəz tozları istehsalı zamanı , qablaşdırma prosesi hansı nisbi nəmliyə malik otaqda aparılmalıdır?

- √ 0.4
- 0.75
- 0.6
- 0.5
- 0.8

468. 100-110°C istilikdə emal edilən unun nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

- √ 8-9%
- 4-5%
- 6-7%
- 10-12%
- 2-3%

469. Qırmızı və tomatlı souslardan başqa qalan bütün sous növləri üçün buğda ununu bu istilikdə emal edirlər

- √ 100-110°C
- 80-90°C
- 120-130°C
- 140-150°C
- 50-70°C

470. Mətbəx sousları qida konsentratları istehsalında buğda ununun dekstrinləşdirilməsi hansı temperaturda həyata keçirilib?

- √ 110-120°C
- 70-80°C
- 90-100°C
- 130-150°C
- 50-60°C

471. “Ətli ag sous” konsentratının reseptində neçə faiz qurudulmuş ət daxil edilir?

- √ 8,0%
- 10,0%
- 15,0%
- 20,0%
- 4,0%

472. Mətbəx sousları kim adlandırılan qida konsentratlarını başqa cür necə adlandırırlar?

- √ quru souslar
- qırmızı souslar
- boş souslar
- adi souslar
- yaş souslar

473. Ətli sorbalara neçə faizdən çox həlim pastası əlavə etmirlər?

- √ 3-5%
- 12-14%
- 9-10%
- 6-8%
- 15-20%

474. Bunlardan biri II qrup nahar xörəkləri qida konsentratlarına aid deyil

- yarmalı kükülər
- √ südlü kakao
- sıyıqlar
- yarmalı aş
- tərəvəz xörəkləri

475. Nahar yeməkləri qida konsentratları neçə qrupa bölünür?

- √ 5.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0

476. Məhsulun istiliyi hesabına ondan neçə faiz nəmlik buxarlana bilər?

- √ 0.14
- 0.18
- 0.2
- Nəmlik buxarlanmaz
- 0.08

477. Qurudulma zamanı ətin tərkibində bu komponentlərdən biri saxlanılmır

- √ valin
- tripofan
- sistein

- arginin
- lizin

478. Qurudulmuş ət hansı birləşmənin yüksək miqdarı ilə seçilir?

- √ zülal
- ferment
- fitonsid
- üzvi turşu
- karbohidrat

479. Atmosfer təzyiqində ət qurudulmasında qurudulması istiliyin hansı həddə olmalıdır?

- √ 70-80°C
- 50-60°C
- 90-100°C
- 110-120°C
- 3-40 °C

480. “ ət tozu “ qida konsentratı yarımfabrikatı istehsalını həyata keçirmək üçün neçə üsul təklif olunur?

- √ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 7.0
- 3.0

481. Bunlardan biri yarımfabrikat qida konsentratlarına aid edilmir

- √ göstərilənlərdən heç biri
- soya unu
- qurudulmuş ət
- quru meyvə - giləmeyvə püreləri
- bişirilib- qurudulmuş yarmalar

482. Müasir zamanda sublimasiyalı qurutma qurğularında , istiliyin verilməsi nin neçə üsulu tətbiq edilir?

- √ 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

483. Sublimasiyalı qurutma qurğusunda məhsulun qurudulması neçə mərhələyə bölünə bilər?

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

484. Sublimasiya ilə qurudulan ətdə, məhsulun son nəmliyi neçə faiz təşkil etməlidir?

- √ 4-5%
- 8-9%
- 10-11%
- 12-13%
- 6-7%

485. Bütöv meyvə və giləmeyvələrin sublimasiya metodu ilə qurutmaq

- √ məqsədəuyğundur
- ucuz başa gəlir
- baha gəlir
- əlverişli deyil
- məsləhətsizdir

486. Sublimasiya metodu ilə qurudulmuş bir çox məhsulları ən azı nə qədər salamaq olar?

- √ 6 ay
- 9 ay
- 12 ay
- 15 ay
- 3 ay

487. İstiliyin məhsula ötürülməsi üsulundan asılı olaraq, istiliklə qurutma üsulu neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- √ 3.0

488. Qida konsentratlarında nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- √ 10-12%
- 22-24%
- 18-19%
- 25-28%
- 15-17%

489. I növ buğda unundan bişirilən dəyirmi çörəyin 100 qramının enerji dəyəri nə qədər təşkil edir?

- √ 225 kkal
- 190 kkal
- 300 kkal
- 440 kkal
- 130 kkal

490. 171 kkal enerji dəyəri, aşağıdakı məhsullardan hansına aiddir?

- √ 100 qram “ I kateqoriyalı mal əti”
- 100 qram “ Ətli noxud şorba –püresi”
- 100 qram “ 20 %-li kəsmik” çörəyi”
- 100 qram “ Buğda çörəyi”
- 100 qram “Ukranya borçu”

491. 100 qram “ Ukranya borşu “ qida konsentratının enerji dəyəri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- √ 344 kkal
- 385 kkal
- 402 kkal
- 454 kkal
- 290 kkal

492. Konsentratdan hazırlanan bu məhsullardan hansını qaynatmağa ehtiyac duyulmur?

- √ Qarabaşaq sıyığı
- “ Ətli pörtülmüş kartof”
- “Ətli –tərəvəzli şorba”

- göstərilənlərdən heç biri.
- “ Ətli vermişel şorbasi”

493. Adi xammallardan “ Ətli vermişel şorbasi “ hazırlamaq üçün nə qədər vaxt tələb olunur?

- √ 1,5-2,0 saat
- 2,5 -3,0 saat
- 4,0- 5,0 saat
- 6,0-7,0 saat
- 0,5 -1,0 saat

494. “ Qəhvə məhsulları” qida konsentratlarının təsnifatında neçənci qrup məhsulları əks etdirir?

- √ 5.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0

495. Qida konsentratlarının əvvəllər ayrıca qrupu kimi mövcud olan “ unlu məmulatların yarımfabrikatları” qrupu, yeni qəbul olunmuş təsnifata görə , yarımqrup kimi hansı qrupa daxil edilmişdir?

- √ I qrupa
- IV qrupa
- V qrupa
- VI qrupa
- II qrupa

496. Mətbəx təyinatına və istehsal texnologiyası uyğun olaraq, istehsal edilən qida konsentratları neçə qrupa bölünür?

- √ 6.0
- 4.0
- 8.0
- 10.0
- 2.0

497. “Tolonko” hansı dənli biykinin ununa deyilir?

- √ yulaf
- qarabaşaq
- qarğıdalı
- arpa
- buğda

498. Yulaf unu necə adlandırılır?

- √ tolokno
- malış
- Nan
- qerkules
- yarma

499. Qabaqcadan emala məruz qoyulmuş və sonra, əvvəlcədən işlənmiş reseptə görə seçilmiş müxtəlif xammalların mexaniki qarışığı necə adlanır?

- √ qida konsentratları
- Qida əlavələri
- qida komponentləri
- qida tullantıları
- qida turşuları