

1. Lisitin və pektinlər qıd q məhsullarına hansı məqsədlə qatılır?

- √ konsistensiya yaratmaq üçün
- durulaşdırmaq üçün
- köpüklü etmək üçün
- xarab olmağa qarşı
- qatılaşdırmaq üçün

2. Karbon qazı içkilərə hansı məqsədlə vurulur?

- √ qazlaşdırmaq üçün
- aramat üçün
- turş dad üçün
- ətirləndirmək üçün
- sərinləşdirici kimi

3. Natrium-dikarbonat məhsullarda hansı xassənin olmasına kömək edir?

- √ qənnadı məmulatlarına yumşaldıcı kimi
- saxlanılmaya
- xarlanmaya
- nəmliyin qarşısını alır
- həzmə kömək edir

4. QFS (qlükoza-fruktoza siropları)-nin tərkibində fruktozanın miqdarı nə qədərdir?

- √ 0.42
- 0.35
- 0.29
- 0.25
- 0.38

5. Qlükoza-fruktoza siropunun tərkibində quru maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.2
- √ 0.71
- 0.45
- 0.3
- 0.82

6. ..Nişastanın reduksiya etmə qabiliyyətinin artırılmasında hansı ferment iştirak edir?

- √ maltodekstrinlər
- betakarotin
- amilaza
- amilopektin
- karotin

7. Qlükoza-fruktoza siropunun durulaşdırılmasında hansı fermentdən istifadə olunur?

- √ j-amilaza
- turşular
- aqaroid
- maltoza
- dekstrin

8. Nişasta əsaslı şəkərli qatqılar ən çox hansı xammallardan alınır?

- √ şəkər çuğunduru, çəkər qamışı
- qarğıdalı
- noxud
- ət məhsulları
- qarğıdalı

9. Məhsullarda konsistensiya yaratmaq üçün hansı qatqılar lazımdır?

- √ lisitin və pektinlər
- yeyinti fosfatidləri və turşular
- yeyinti sodası
- spirtli maddələr
- karbon qazı

10. Çalma prosesində hansı qatqılar işlədilməlidir.?

- √ köpükləndiricilər
- zülallı maddələr
- pektinlər
- aqaroidlər
- jeleli maddələr

11. Təbii rəngləyicilərin qənnadı məmulatlarına işlədilmə norması nə qədər olmalıdır?

- √ 1600 mq/kq
- 1700 mq/kq
- 100 mq/kq
- 50mq/kq
- 1800 mq/kq

12. Konservantlar məhsullarda hansı funksiyaları yerinə yetirirlər?

- √ xarab olma və nəmliyi aradan qaldırır
- məsaməlilik yaradır
- qidalı quruluş yaradır
- rəngini saxlayır
- xüsusi dad və iy verir

13. Köpükləndirici qatqılar hansı məqsədlə məhsulların istehsalında işlədilir?

- √ çalınmanı təmin edirlər
- nəmliyin qarşısını alırlar
- jele əmələ gətirirlər
- saxlanma müddətini artırırırlar
- xarlanmanın qarşısını alırlar

14. Pektinlər hansı məqsədlə qənnadı məmulatlarına əlavə edilir?

- √ konsistensiya üçün
- turş dad vermək üçün
- yumşaldıcı kimi
- rəngləyici kimi
- məsaməlilik üçün

15. Qənnadı məmulatları və içkilərin turş dad verməsi üçün hansı qatqı işlədilir?

- √ limon və şərab turşusu
- üzüm və limon turşusu
- sirkə turşusu
- alma və şərab turşusu

- alma turşusu

16. İçkilərin qazlaşdırılması üçün hansı qatqılar işlədilir?

- limon turşusu
- sirkə turşusu
- kükürd qazı
- ✓ karbon qazı
- oksigen

17. Yumşaldıcı qatqı kimi unlu qənnadı məmulatlarına hansı qatqı əlavə edilir?

- pektin
- limon turşusu
- ✓ natrium-bikarbonat, ammonium-karbonat
- jelatin
- süd turşusu

18. .."E" indeksi nəyi əks etdirir.?

- qidalılıq dəyərini
- ✓ qatqının tərkibini, rəngini
- quruluşunu
- tərkibini
- təhlükəsizliyini

19. Hansı məhsullara heç bir süni qatqı əlavə edilmir?

- cəm və povidlo məmulatlarına
- konservlərə
- konfet, karamel məmulatlarına
- ✓ qənd, yağ, araq məhsullarına
- mürəbbələrə

20. Ədviyyəli qatqılar ən çox hansı məhsulların istehsalında işlədilir.?

- unlu məmulatların
- ✓ konserv məhsullarının
- tərəvəz məhsullarının
- qənnadı məmulatlarının
- spirtli və spirtsiz içkilərin

21. Qida qatqılarından hansı şəkildə istifadə olunur?

- üyüdülmüş
- cövhər
- toxum
- ✓ toz, kristal, maye
- yarpaq

22. Yeyinti qatqılarının indeksləşmiş "E" hərfi altında neçə adda maddələr qrupu məlumdur?

- 300 adda
- ✓ 296 adda
- 340 adda
- 350 adda
- 280 adda

23. Hansı məhsulların hazırlanmasında qatqılar tətbiq edilmir?

- unlu qənnadı məmulatları
- √ meyvə-tərəvəzlər, mineral sular
- mürəbbə, cəm
- spirtli içkilər
- şərəblər

24. Yeyinti qatqıları məhsulun hansı xüsusiyyətlərinə müsbət təsir edir?

- daşınmasına
- √ saxlanmasına
- texnoloji emalına
- həzm olunmasına
- çeşidləri artırmağa

25. Yeyinti qatqılarının işlədilməsində əsas məqsəd bunlardan hansıdır?

- qablaşdırmanı tənzimləmək
- √ təbii keyfiyyəti saxlamaq
- xarici görünüşü yaxşılaşdırmaq
- istiyə davamlılıq
- daşınmanı asanlaşdırmaq

26. Məhsulların qidalılıq dəyərini artırmaq üçün onlara hansı əlavələr edilməlidir?

- √ vitamin və amin turşuları
- modifikasiya olunmuş amin turşuları
- şirinləşdiricilər
- jeleli maddələr
- nəmlik tənzimləyiciləri

27. Konserv sənayesində hansı qatqılar daha çox işlədilir?

- √ ədviyyəli bitki yağları
- sorbitlər
- rəngləyicilər
- turşular
- mono və dişəkərlər

28. Aromatik qatqılardan ən çox hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir.?

- konservlərin
- tərəvəz məhsulları
- şərəblər
- ət məhsulları
- √ qənnadı məmulatları, içkilər

29. Aromatizatorlar qida məhsullarında hansı keyfiyyəti zənginləşdirir.?

- √ iyi
- jele əmələ gətirməni
- köpüklənməni
- dadı, tənəmi
- rəngi

30. Bunlardan hansı yeyinti qatqılarına aiddir?

- ət məhsulları
- vitaminlər
- şəkəri maddələr
- yumurta məhsulları

✓ tam və dad yaxşılaşdırıcıları

31. Amiloza və amilopektin birləşmələri bir-birindən necə fərqlənir?

- böyüklüyünə görə
- ✓ molekulyar quruluşuna görə
- şişmə qabiliyyətinə görə
- miqdarına görə
- həcmə görə

32. Nişasta fermentlərin təsiri ilə parçalandıqda hansı məhsullar alınır?

- ✓ dekstrinlər və şəkər
- maltoza
- amilopektin
- dekstrinlər
- şəkər və qlükoza

33. Qarğıdalı nişastasını hansı temperaturda 100%-ə qədər su çəkə bilər?

- 900C-də
- 500C -də
- ✓ 700C-də
- 450C-də

34. Asetillənmiş nişastalarda asetil qrupunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 1,6- 1,8%
- 0.035
- ✓ 0.025
- 1,5 - 1,6%

35. Oksidlənmiş nişastalarda karboksil qrupunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 1,5 - 1,8%
- ✓ 1%-dən artıq olmamalı
- 0,8 - 0,9%
- 1,5 - 1,6%
- 0,9 - 1,2%

36. Qliserin efirində monoxlorhidroqliserin və epixlorhidrinin qalıqı nə qədər olmalıdır?

- 0,8- 1,1 mq/kq
- 0,5- 0,8 mq/kq
- 1,1 - 1,8 mq/kq
- ✓ 4,9 - 5 mq/kq
- 4,1 - 4,5 mq/kq

37. Şəklini dəyişmiş nişastada propilenoksidin qalıqı nə qədər olmalıdır?

- 2 mq/kq
- ✓ 5 mq/kq
- 10 mq/kq
- 3 mq/kq
- 8 mq/kq

38. DÜST-in məlumatına görə oksidlənmiş nişastanın işlədilməsində hansı məhdudiyətlər qoyulur?

- 30 mq/kq
- 50 mq/kq

- icazə verilmir.
- ✓ məhduduyət yoxdur
- standartlara uyğun

39. Nişastanın çörək əvəzedicisi kimi istifadəsi onun hansı qabiliyyətindən asılıdır?

- yapışqanlılığından
- turşularla reaksiyasından
- özlülük dərəcəsiindən
- şişmə qabiliyyətindən
- ✓ su saxlama qabiliyyətindən

40. Su hopdurma qabiliyyətinə görə hansı nişastalar daha əlverişlidir?

- buğda nişastası
- ✓ modifikasiya olunmuş nişastalar
- kartof nişastası
- qarğıdalı nişastası
- düyü nişastası

41. Şişən nişasta tərkibli qatqı necə əldə edilmişdir?

- duzların təsirindən
- ✓ kleystir suspenziyasının qurudulmasından
- özlülük dərəcəsiindən asılı olaraq
- kleystirin qızdırılmasından
- kleystirin soyudulmasından

42. Fosfatlı nişasta hansı məhsulu qızdırmaqla əldə edilmişdir?

- sulfat turşusu ilə
- ✓ natrium-fosfat duzu məhlulu ilə
- fosfor turşusu ilə
- natrium-xlorid duzu ilə
- natrium-sulfat ilə

43. Turşu modifikasiyalı nişasta hansı məhsulun emalından əldə edilmişdir?

- sulfid turşusu ilə
- ✓ 0,1%-li xlorid turşusu ilə
- 0,10%-li HCl məhlulu ilə
- natrium-fosfat duzları ilə
- kükürd məhlulu ilə

44. Nişastanın 95% parçalanmasına hansı fermentlər təsir edir?

- ✓ alfa və beta-amilaza
- mexaniki təsir
- texnoloji proseslər
- deksrinlər
- polişəkərlər

45. Nişastanın fermentlərlə parçalanması zamanı hansı prosesin təsiri daha aktivdir?

- ✓ temperaturun
- emal prosesinin
- bişirilmənin
- əlavə edilmiş məhsulların
- xırdalanmanın

46. Nişasta tərkibli kulinar məhsullarında yapışqanlılığın aşağı düşməsi nədən asılıdır?

- √ məhsulun təbiətindən və nəmlikdən
- nişastanın növündən
- soyudulmasından
- suyun ayrılmasından
- qızdırma dərəcəsi

47. Nişastanın kleysterləşməsinə bu məhsullardan hansı mənfi təsir edir?

- √ xörək duzu
- sirkə
- şəkərlər
- şərab turşusu
- rəngləyici maddələr

48. Nişasta almaq üçün sənayedə ən çox hansı məhsuldan istifadə edilir?

- √ qarğıdalı + kartof
- düyü+ qarğıdalı
- qarğıdalı + arpa
- kartof + düyü
- qarğıdalı + buğda

49. Nişasta dənələri hansı temperaturdan başlayaraq kleysterləşir?

- √ 50-65 dərəcə
- 70-75 dərəcə
- 80-85 dərəcə
- 80-95 dərəcə
- 20-30 dərəcə

50. Nişasta nəyin təsiri ilə kleysterizə olunur?

- √ temperaturun və suyun
- havanın və suyun
- fermentlərin və suyun
- reaktivlərin və temperaturun

51. Nişasta tərkibli qatqılar hansı norma daxilində işlədilməlidir?

- √ nişastanın tərkibindən asılı olaraq
- standartlara uyğun
- məhsula görə
- beynəlxalq normalara əsasən
- məhdudlaşdırılmamış şəkildə

52. Temperaturun və suyun təsiri ilə nişastada hansı proses baş verir?

- √ kleysterləşir
- parçalanır
- rəngi dəyişir
- yapışqanlaşır
- şəkərləşir

53. Ammonium-karbonat qənnadı məmulatlarına nə məqsədlə vurulur?

- √ yumşaldıcı kimi
- jeleləşdirici kimi
- köpükləndirici kimi

- rəngləndirici kimi
- kristallaşdırıcı kimi

54. Konservlərin istehsalında bu qatqılardan hansı tətbiq edilir?

- √ ədviyyələr
- qatılaşdırıcılar
  - aqar
  - jelatin
  - rəngləyicilər

55. Məhsulların dadını yaxşılaşdırmaq üçün bu qatqılardan hansı işlədilir?

- √ yeyinti turşuları
- aromalı maddələr
  - şəkərli maddələr
  - efirli maddələr
  - qatılaşdırıcılar

56. Yüksək temperaturda vitamin və amin turşuların parçalanmasının qarşısı necə alınır?

- √ xüsusi texnoloji rejimlə
- qatqı əlavə etməklə
  - temperaturu stabilləşdirməklə
  - aktiv maddələri miqdarını artırmaqla
  - turşunun miqdarını azaltmaqla

57. Məhsulların xarab olması və nəmliyə qarşı ən çox hansı qatqılar tətbiq edilir

- √ konservantlar
- pektinlər
  - nişasta tərkibli maddələr
  - dekstrinlər
  - qatılaşdırıcılar

58.  $\alpha$ -amilaza fermenti nişasta suspenziyasının hansı xassəsinə təsir edir?

- √ durulaşdırılmasına
- qatılaşdırılmasına
  - kristallaşmasına
  - hidrolizinə
  - şəkərləşməsinə

59. QFS-nin (qlükoza- fruktoza siropları) tərkibində qlükozanın miqdarı nə qədərdir?

- √ 0.4
- 0.3
  - 0.25
  - 0.58
  - 0.35

60. Maltodekstrinlərin nişastada parçalanmasında hansı xüsusiyyət özünü göstərir?

- √ polimerləşir və molekul çəkisi artır
- özlülüyü artırır
  - şəkərlər kristallaşır
  - jeleləşir
  - şirinliyi artırır

61. Karmin rəngləyici maddəsi hansə indekslə göstərilir?



- “E” 163
- √ “E” 120
- “E” 162
- “E” 153
- “E” 141

62. Sarı rəngli qlüten maddəsi hansı indekslə göstərilir?

- “E” 160a
- √ “E” 161b
- “E” 160b
- “E” 160s
- “E” 100

63. . “E” 132 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- √ indiqokarmin
- yaşıl qəhvəyi
- tartrazin
- eritrozin
- sarı xinolin

64. ” E”102 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- karmuazin
- √ tartrazin
- qara parlaq
- sarı xinolin
- panso

65. Sintetik boyaq maddəli neçə qrupa bölünür və hansılardır?

- 4 qrupa; azoboyaq, ksantan, tartrazin, indiqoidlər
- 5 qrupa; indiqoidlər, karmin,panso,kurkuma, indiqokarmin
- √ 5 qrupa; azoboyaq, triarilmetan, ksantan,xinolin, indiqoidlər
- 5 qrupa; karmuazin,yaşıl qarışıq, ksantan, indiqoidlər, eritrozin
- 5 qrupa; panso, qəhvəyi, sarıxinolin, qara, yaşıl qarışıq

66. Qara rəngli rəngləyici hansı məhsuldan alınır?

- √ qoz qabığından
- şabalıd qabığından
- qarabaşaq qabığından
- tərəvəzlərdən
- meyvə ağaclarından

67. Adaçayı bitkisindən hansı rəngdə maddə alınır və nansə məhlulda həll olur?

- bənövşəyi; suda həll olmur
- mavi ; spirtə həll olmur, suda həll olur
- √ tünd -yaşıl; spirtə həll olur, suda həll olmur
- yaşıl; suda həll olur
- açıq- yaşıl; spirtə həll olur

68. Kalendula güllərindən hansı rəngdə piqmentlər alınır?

- √ çəhrayı rəngdə yağ ekstraktı və spirt məhlulu
- sarı rəngdə yağ ekstraktı
- narıncı rəngdə qələvi məhlulu

- sarı- çəhrayı rəngdə toz şəklində
- sarı rəngdə qələvi məhlulu

69. Eno boyaq maddəsi hansı mənşüldən alınır?

- ✓ üzüm
- rəngli bitkilr
- çuğundur
- kələm, yerkökü
- tərəvəzlər

70. Xammaldan rəngləyici maddələrin ayrılması üçün hansı metodlar tətbiq olunur?

- ✓ presləmə, ekstraksiya
- xırdalama
- diffuziya
- konsentrasiya
- qurutma

71. Ştok- qızılgüldən hansı rəng alınır və tətbiq olunduğu sahələr hansılardır?

- ağ; konfet, karamel
- narıncı; mürəbbə, cəm, povidlo
- ✓ qırmızı; qənnadı məmulatları, içkilər
- sarı; şəkərli məhsullar
- çəhrayı; dondurma, cəm

72. Hansı alimlər  $\beta$ -karotinin quruluş düsturunu kə.f etmişlər?

- Sveyger
- L.V. Sosnovski
- Kertes
- ✓ Karrer vəKun
- Bolqar alimləri Karakolevvə Marinov

73.  $\beta$ -karotinin quruluş düsturu ilk dəfə neçənci ildə tapılmışdır?

- ✓ 1928-ci ildə
- 1953-cü ildə
- 1935-ci ildə
- 1931-ci ildə
- 1930-cu ildə

74. Süni sintetik boyalar təbii boyalardan hansı xassələrinə görə fərqlənirlər?

- ✓ ucuz başa gəlirlər
- texnoloji emala həssasdırlar
- parlaq rəng yaradırlar
- keyfiyyətinə görə
- təhlükəsizdirlər

75. Üzümdən hansı rəng alınır və hansı məhsullarda tətbiq olunur?

- ✓ enorəngləyici; qənnadı, üzümçülük, vitamin istehsalı
- qırmızı rəng; ət məhsullarında
- sarı rəng; içkilərdə
- çəhrayı rəng; dondurma istehsalında
- yaşıl rəng; kremlərdə

76. Ekstraksiya metodu ilə məhsullardan hansı maddələrin ayrılması həyata keçirilir?

- √ rəngləyici maddələr
- şəkərlər
- nişastalı maddələr
- karotidlər
- pektidlər

**77.** Xlorofil maddəsi E140 hansı rəngdədir və hansı məhsullardan alınır?

- qırmızı; çuğundur, üzümü
- göy; istiot, xüsusi ağaclardan
- çəhrayı; palma yağından
- sarı- kəhraba; rəngli mənbələrdən
- √ yaşıl; tropik bitkilərdən, kələm və yaşıl bitkilərdən

**78.** Karmin maddəsi E120 hansı rəngdədir və hansı məhsullarda işlədilir?

- √ qırmızı; içkilərə, cəmlərə, qənnadı məmulatlarına
- qırmızı-çəhrayı; şəkərli məhsullara
- çəhrayı; kremlərə, dondurmaya
- qırmızı-sarı; şəkərli məmulatlara, ət məhsullarına
- narıncı; içkilərə , dondurmaya

**79.** Təbii rəngləyici olan kurkumin E100 hansı rəngdədir və hansı məhsullara tətbiq olunur?

- √ sarı; qənnadı məmul-na,ıt məhsul-na
- çəhrayı; içkilərə
- çəhrayı; cəm,ət və qənnadı məhsullarına
- sarı; içkilərə
- sarı-çəhrayı; dondurmalara

**80.** Bitki mənşəli məhsullardan hansı rənglər daha çox alınır?

- √ yaşıl, sarı, çəhrayı
- bənövşəyi
- göy, mavi
- qəhvəyi, göy
- qırmızı

**81.** Böcəklərdən ən çox hansı rənglər alınır?

- √ qırmızı
- göy
- bənövşəyi
- açıq mavi
- sarı

**82.** Zəfəran və zəncəfildən hansı təbii rəng pigmenti alınır?

- √ sarı
- narıncı
- mavi
- al qırmızı
- çəhrayı

**83.** Geniş yayılmış bitki mənşəli rəngləyicilər hansı tip birləşmələrə aiddir?

- √ flavanoid və karotinoidli
- betanin
- xiorofilli

- betakarotinli
- antosionlar

84. Rəngləyici maddələr hansı qruplara bölünür?

- √ təbii və süni
- əsas və əlavə
- fiziki və kimyəvi
- iyli və iusiz
- daxili və xarici

85. Rəngləyici maddələr hansı qruplara bölünür?

- √ təbii və süni
- əsas və əlavə
- fiziki və kimyəvi
- iyli və iusiz
- daxili və xarici

86. Nişasta molekulunda amilozanın miqdarı nə qədərdir?

- √ 10-20%
- 30-40%
- 80-90%
- 20-40%
- 70-80%

87. Nişastanın neytrallaşması zamanı siropda pH nə qədər olmalıdır?

- √ pH 4,5-dən az olmamalı
- pH- 4,5-dən çox olmamalı
- pH 3,8-dən az olmamalı
- pH 4,8-dən çox olmamalı
- pH- 3,5-dən çox olmalı

88. Nişasta patkasının hidrolizi hansı temperaturda aparılır?

- √ 100-1500C-də
- 150-2000C-də
- 80-900C-də
- 90-1000C-də
- 110-1200C-də

89. Nişasta patkasının istehsalında katalizator kimi hansı turşular iştirak edir?

- √ sulfat və xlorid turşusu
- sulfit və xlorid turşusu
- fosfat və sulfat turşusu
- ammoniyak turşusu
- fosfat turşusu

90. Yaşıl tərəvəzlərdən alınan xlorofil maddəsinin suda həll olma faizi nə qədərdir?

- √ 0.85
- 55-65%
- 45-50%
- 0.95
- 65-70%

91. Karmin və annato rəngləyicilərindən yeyinti sənayesinin hansı sahələrində istifadə edilir?

- √ kolbasa və delikates ət məhsullarında
- konserv istehsalında
- şəkər istehsalında
- balıq məhsullarında
- tərəvəz souslarında

92. Yaşıl rəngləyici maddənin aktiv turşuluğu nə qədərdir?

- √ pH 3,2- 3,4
- pH 3,1 - 3,0
- pH 3,5 - 3,6
- pH 3,6 - 3,7
- pH 3,8 - 3,9

93. İspanaqdan alınan yaşıl rəngli maddənin dadı necədir?

- √ turşaşirin
- zəif acı
- acı
- şirin
- turş

94. İspanaqdan alınan yaşıl maddənin tərkibində quru maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- √ 64-65%
- 52-56%
- 50-52%
- 65-68%
- 56-60%

95. Kolbasa örtüklərinin rənglənməsində hansı maddələrdən istifadə edilir?

- √ karmin və annato
- maltodekstrinlər
- betakarotin
- karotin
- natrium-dikarbonat

96. Maye şəkildə olan xlorofilin kütləsi hansı prosesdə pasta halına gətirilir?

- √ 100-1050S-də qurutmaqla
- turşu əlavə etməklə
- kütləni çalxalamaqla
- kütləni aparatda sıxmaqla
- spirt əlavə etməklə

97. Xlorofilin mislə törəmələri hansı məhlulda həll olurlar?

- yağda, spirtdə
- suda, spirtdə
- suda, yağda
- həll olmayandır
- √ suda, spirtdə, yağda

98. Hansı aparatda rəngləyici maddələrin təmizliyi yoxlanılır?

- √ spektrofotometrle
- piknometrle
- Sokslet aparatında

- eksikatorada

99. Səhiyyədə dərman preparatlarının üst qabığı rəngləmək üçün hansı maddə işlədilir?

- √ xlorofilin metal törəmələri
- annato maddəsi
- fermentləşdirilmiş maddələr
- rəngli dekstrinlər
- karminin törəmələri

100. Qanda xolestrinin və aterosklerozun səviyyəsini aşağı salan hansı rəngləyici maddədir?

- √ betakarotinlər
- ağ rəngli dekstrinlər
- tartrazin
- oksidləşmiş nişastalar
- sarı rəngli dekstrinlər

101. Çörək istehsalında vitaminləşdirici kimi hansı rəngləyici maddə işlədilir?

- √ vetoron maye şəklində
- betakarotin sulu məhlul
- xlorofilin
- jelatin toz şəklində
- karotin maye şəklində

102. Betakarotin tipli qırmızı-çəhrayı rəngləyici maddə hansı məhsulun iyini əks etdirir?

- √ yerkökü iyli
- nişasta iyli
- şirin iyli
- limon iyli
- xiyar iyli

103. Annato meyvəsindən alınan boyaq maddəsi hansı məhsulların istehsalında işlədilir?

- √ ət məhsullarında
- pendirlərin istehsalında
- çörək-bulka məmulatlarında
- makaron məmulatlarında
- süd məhsullarında

104. Süd məhsullarında ən çox hansı qatqılardan istifadə olunur?

- √ betaqon tipli preparatlar
- karmuazin
- eritrozin
- karmin turşusu
- sarı xinolin

105. Uşaq qidalarında hansı rəngləyici maddələr təhlükəlidir?

- √ tartrazin, karmuazin
- karmin
- betakarotin
- panso
- təbii rəngləyicilər

106. Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında hansı rəngləyicilərdən istifadə olunur?

- √ betakarotin, betaron
- karmin
- annoto
- sarı xlorofilin
- xlorofilin mis törəmələri

107. Ət məhsullarının istehsalında hansı rəngləyicilərdən istifadə olunur?

- √ karminin quru və sulu məhlulu
- vetaqon-k pteparatı
- betakarotin məhlulu
- vetaqon mayesi
- fermentləşdirilmiş düyü

108. Rəngləyici maddələr hansı məhsullardan alınır?

- √ xaricdən hazır gətirilir
- meyvə-tərəvəzlərdən
- xarici məhsullardan
- yerli xammallardan
- xarici və yerli məhsulların qarışığından

109. Sosiska və sardelka emalında hər 100kq məhsul üçün nə qədər karmin norması qəbul edilmişdir?

- √ 20-24q
- 15-18q
- 12-15q
- 8-9 q
- 3-8q

110. Açıq rənglər hansı göstəriciləri əks etdirir?

- təbiiyi
- oksidləşməyə davamlı
- √ təzəliyi, keyfiyyəti
- emala davamlı
- işığa davamlılığı

111. Hal-hazırda boya maddələrinin alınmasında hansı texnologiyalar tətbiq olunur?

- √ elektrik impuls texnologiyası
- xırdalanma
- qurutma
- ekstraksiya
- presləmə

112. Qarabaşaq toxumunun qabığından hansı rəngdə boya alınır?

- √ tünd qəhvəyi
- qara
- çəhrayı
- narıncı
- açıq qəhvəyi

113. "E" 160a indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- sarı rəngli qlütelin
- qırmızı rəngli betanin
- yaşıl rəngli xlorofilin
- çəhrayı rəngli karbiksin

√ sarı-çəhrayı rəngli karotinlər

114. "E" 162 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- çəhrayı rəngli karbiksin
- qırmızı rəngli antosianin
- √ qırmızı rəngli betanin
- sarı rəngli qlütenin
- yaşıl rəngli xlorofilin

115. Sarı günəş rəngli maddənin indeksi və efiərlə birləşmə maddələrinin miqdarı bunlardan hansıdır?

- √ "E" 110; 0,20
- "E" 142; 0,15
- "E" 102; 0,20
- "E" 129; 0,30
- "E" 131; 0,25

116. "E" 141 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- √ yaşıl rəngli xlorofilin
- qərməzə rəngli karmin
- qərməzə rəngli antosianin
- sarı rəngli qlütein
- çəhrayı rəngli kermin

117. "E" 120 indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- qırmızı rəngli antosianin
- sarı rəngli qlütein
- √ qırmızı rəngli karmin
- çəhrayı rəngli kermin
- yaşıl rəngli xlorofilin

118. "E" 161b indeksli rəngləyici maddə bunlardan hansıdır?

- √ sarı rəngli qlütein
- qırmızı rəngli antosianin
- qərməzə rəngli karmin
- yaşıl rəngli xlorofilin
- çəhrayı rəngli kermin

119. Panso R4 maddəsinin indeksi və kənar rəngləyici maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- √ "E" 124; 1%
- "E" 151; 10%
- "E" 142; 1%
- "E" 129; 3%
- "E" 110; 3%

120. Sarı xinolin maddəsinin indeksi və tərkibində təmiz maddənin miqdarı bunlardan hansıdır?

- "E" 132; 85%
- "E" 122; 85%
- "E" 133; 85%
- "E" 124; 82%
- √ "E" 14; 70%

121. Antosianin maddəsinin indeksi və işığa davamlılığını bunlardan hansı göstərir?



- √ “E” 163; yaxşı
- “E” 100; zəif
- “E” 120; əla
- “E” 162; zəif
- “E” 141 ; yaxşı

122. Karmin rəngləyici maddəsi bu məhlullardan hansında həll olur?

- həll olmayandır
- spirtdə həllolur
- suda həll olmur
- yağda həll olur
- √ suda həll olur

123. Xlorid turşusundan nar qabığındakı pektinlərin alınmasında hansı vasitə kimi istifadə edilir?

- √ hidroliz kimi
- neytrallaşdırıcı kimi
- katalizator kimi
- titrləyici kimi
- qızdırıcı kimi

124. Nar qabığında olan pektinli qatqıların alınmasında hidroliz kimi nədən istifadə olunur?

- √ xlorid turşusu
- sulfat turşusu
- fosfat turşusu
- sulfid turşusu
- kükürd turşusu

125. Nar cecəsindən alınan pektinli qatqılarda külün miqdarı nə qədərdir?

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

126. Nar cecəsində qalakturon turşusunun miqdarının tapılmasında reaktiv kimi bunlardan hansı işlədilir?

- √ karbazol məhlulu
- natrium-sulfat
- sirkə turşusu
- natrium-xlorid
- kalsium-xlorid

127. Nar cecəsindən alınan tozda pektinin miqdarı nə qədərdir?

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

128. Məhsulların konsistensiyasını dəyişən maddələrin əksəriyyəti haradan alınır?

- √ təbii mənbələrdən
- sintetik maddələrdən
- məhsulun öz tərkibindən
- süni maddələrdən

- xarici məhsullardan

**129.** 1kq nar qabığından toz şəklində nə qədər rəngli maddə alınır?

- √ 0.185
- 0.196
- 0.2
- 0.21
- 0.15

**130.** Nar qabığından hazırlanmış tozda hər kq üçün nə qədər rəngləyici maddə olur?

- √ 42-46 q
- 25-28 q
- 25-30 q
- 45-50 q
- 35-38 q

**131.** Hansı nar sortlarının qabığından rəngləyici maddələrin alınması daha əlverişlidir?

- √ gülöyşə
- şirin nar
- sarı rəngli hnar
- yerli nar sortları
- turş nar

**132.** Xlorofil rəngləyicisinin törəmələri hansı tibbi xassəyə malikdir?

- √ allergiyanı azaltmaq
- xolestrini azaltmaq
- dərmanları boyamaq
- qanı durultmaq
- yaraları sağaltmaq

**133.** Rəngləyici maddələrin aktivliyini daha da artırmaq üçün onların molekuluna hansı maddə əlavə edilir?

- √ metal
- su
- spirt
- duz
- sirkə

**134.** Toz halında olan karmin maddəsinin tərkibində karmin turşusu neçə faizdir?

- √ 41-60%
- 35-40%
- 25-35%
- 20-30%
- 38-40%

**135.** Bu rəngləyicilərdən hansı suda həll olmur?

- √ betakarotin
- xlorofil
- antosianin
- betanin
- karmin

**136.** İşığa davamlı olmaqla hansı rəngləyici başqalarından fərqlənir?

- ✓ vetoron-k
- xlorofilin
- tartrazin
- eritrozın
- karmin

137. Rəngləyici maddələr rəngdən başqa qida məhsullarına daha hansı effekt verirlər?

- ✓ vitaminləşdirir
- kalorini artırır
- keyfiyyəti yaxşılaşdırır
- kalorini azaldır
- həzmi asanlaşdırır

138. Tartrazin və karmuazin rəngləyicilərinin hansı qidalarda işlədilməsinə icazə verilmir?

- ✓ uşaq qidalarında
- qənnadı məmulatlarında
- çörək- bulka məmulatlarında
- içkilərdə
- ət məhsullarında

139. Qoz qabığıın emalından hansı təbii rəng alınır və indeksi neçədir?

- ✓ qara ; E153
- qəhvəyi ; E135
- qara ; E151
- göy ; E131
- tünd qırmızı; E163

140. Kolbasa və delikates məmulatlarında işlədilən karmin onlara daha hansı xassə verir?

- vitaminləşdirir
- kolbasa örtüklərini rəngləyir
- temperatura davamlıdır
- işığa davamlıdır
- ✓ məhsulu şirəli edir

141. Beta-karotin hansı məhlulda həll olmur?

- ✓ suda
- sirkədə
- turşuda
- həlledicilərdə
- spirtə

142. Uşaqlar üçün hazırlanan qidalarda hansı rəngləyicilərin olmasına icazə verilmir?

- ✓ tartrazin və karmuazin
- karmin
- karotin
- xlorofil
- pektinli maddələr

143. Tərkibində 32-36% quru maddə olan rəngləyici hansı məhsuldan alınır?

- ✓ nar qabığından
- yaşıl bitkilərdən
- çuğundurdan
- biyandan

- üzündən

144. Spektrofotometr cihazı ilə rəngləyici maddələrin hansı xassəsi müəyyən edilir?

- √ təmizliyi
- miqdarı
- quru maddələrin miqdarı
- suda həll olmasını
- zərərsizliyi

145. Nar qabığında polişəkərlər nə qədərdir?

- √ 7,5-8,5%
- 6,5-7%
- 5-6%
- 8,5-9%
- 6,8-7%

146. Nar qabığından rəngləyicilərin alınması üçün hansı məhluldan istifadə edilir?

- √ duz və aseton məhlulu
- turşular
- xlorid məhlulu
- qliserinlər
- duz məhlulu

147. Nar qabığında pektinli maddələrin miqdarı nə qədərdir?

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

148. Nar qabığında nəmlik nə qədərdir?

- √ 40-45%
- 20-25%
- 15-20%
- 10-15%
- 30-35%

149. Nar qabığından alınan rəngləyici maddədə quru maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- √ 32-36%
- 65-68%
- 60-65%
- 55-58%
- 35-40%

150. Nar qabığından hansı rəngdə rəngləyici alınır?

- √ sarı
- tünd qırmızı
- qırmızı
- sarı-çəhrayı
- çəhrayı

151. Rəngləyici maddələr nəyin təsiri ilə daha yaxşı ekstraksiya edirlər?

- √ etil və efir spirtinin təsiri
- turşunun təsiri
- istiliyin təsiri
- kütlə vahidinin təsiri
- suyun təsiri

152. Hansı şəraitdə xlorofilin rəngi açıq yaşıldan göy rəngə keçir?

- √ aktiv turşuluq pH artdıqca
- spirtin təsirindən
- temperatur artdıqca
- katalizatorların təsirindən
- ümumi turşuluq azaldıqca

153. Karraginanlar hansı yeyinti məhsullarının istehsalında işlədilir?

- tərəvəzli məhsulların
- qənnadı məmulatlarının
- √ kolbasa, yoqurt, dondurma
- içkilər, kompotlar
- konservlərin

154. D- qalaktoza qalıqları olan polişəkərlər bunlardan hansıdır?

- aqaroid
- jelatin
- fursellaran
- aqar
- √ karraginanlar

155. Karraginanlar hansı dəniz yosunlarından alınır?

- Baltik dənizi
- Ağ dəniz
- Qara dəniz
- √ Qırmızı dəniz
- Uzaq Şərqi dənizi

156. Yarımsintetik qatılaşdırıcılar hansı maddələrə aiddir?

- √ sellüloza və nişastaya
- şəkərlərə
- turşulara
- qətranlara
- pektinlərə

157. Aqaroidin həlməşikəmələ gətirmə qabiliyyəti aqarla müqayisədə necədir?

- √ 2-3 dəfə aşağıdır
- 1-2 dəfə yuxarıdır
- 5-6 dəfə aşağıdır
- eynidir
- 2-3 dəfə yuxarıdır

158. Aqaroid hansı dəniz yosunlarından alınır?

- Qırmızı dəniz
- Baltik dənizi
- √ Qara dəniz
- Uzaq Şərqi dənizi

- Ağ dəniz

159. Aqarın ərimə temperaturu bunlardan hansıdır?

- 55-600 C
- 65-75 0 C
- ✓ 80-900 C
- 40-500 C
- 45-550 C

160. Yeyinti məhsulları üçün jelatin və aqarın istifadə miqdarı nə qədərdir?

- məhsulun çəkisinə uyğun
- məhsulun kütləsinin 3-4%-i qədər
- məhdudiyət yoxdur
- ✓ standartlara uyğun
- məhsulun kütləsinin 0,5-0,6% -i qədər

161. Bunlardan hansının jelemələgətirmə qabiliyyəti daha çoxdur?

- aqaroid
- qummiarabik
- ✓ aqar
- jelatin
- traqant

162. Həlməşik və jelemələgətiricilər hansı maddə ilə əlaqəli olurlar?

- ✓ su ilə
- efirlərlə
- yağlarla
- turşularla
- polişəkərlərlə

163. Aqar hansı temperatura qədər soyuduqda jele əmələ gətirir?

- ✓ 450 C-yə kimi
- 520C-yə kimi
- 500C-yə kimi
- 300C-yə kimi
- 200C-yə kimi

164. 80-900C-də hansı qatılaşdırıcı maddə əriyir?

- karraginanlar
- alginatlar
- ✓ aqar
- jelatin
- fursellaran

165. Aqar hansı ölkələrdən gətirilir?

- ölkəmizdə istehsal edilir
- Afrika ölkələrindən
- Amerika ölkələrindən
- Almaniya, Çexiya
- ✓ Hindistan, Çin

166. 2%-li jelatindən davamlı köpük almaq üçün onu hansı temperaturda çalmaq lazımdır?

- 190C-də
- 200C-də
- √ 160C-də
- 100C-də
- 150C-də

167. 1-30C-dən aşağı temperaturda jelatinin hansı xassəsi özünü göstərir?

- √ keyfiyyəti yaxşılaşır, möhkəm olur
- elastikliyi artır
- köpüyü davamlı olur
- nəmliyi azalır
- yumşaq olur

168. Gündə 1kq bədən çəkisinə nə qədər alqinat qəbul etmək olar?

- √ 50mq
- 80mq
- 100mq
- 30mq
- 20mq

169. Aqar ən çox hansı məhsulların istehsalında və bədii tərtibatında işlədilir?

- içkilərin
- cem, povidlo və mürəbbə
- çörək-bulka məmulatlarının
- √ zefir, dondurma, marmelad
- konfet, karamel

170. DÜST-1680-70 standartı hansı qatılaşdırıcıya aiddir?

- √ aqar
- nişasta
- jelatin
- fursellara
- alqinat

171. Jelatin hansı temperaturda saxlandıqda möhkəmlənir?

- √ 1-30C\_də
- 5-100C-də
- 12-150C-də
- 0-10C-də
- 11-120C-də

172. Aqarın jelemələgətirmə qabiliyyəti jelatindın nə qədər çoxdur?

- √ 10 dəfə
- 3 dəfə
- 2 dəfə
- 15 dəfə
- 5 dəfə

173. Jelatin həlməşiyinin ərimə temperaturu bunlardan hansıdır?

- √ 200C-dən yuxarı
- 450C-dən yuxarı
- 500C-dən yuxarı
- 550C-dən yuxarə

- 400C -dən yuxarı

174. Qənnadı məmulatları istehsalında məhsulun kütləsinin neçə faizi qədər aqar götürülməlidir?

- ✓ 1-2%-i qədər
- 1,8- 2,5%-i qədər
- 2,5-2,8%-i qədər
- 2,8-3%-i qədər
- 0,5-0,8%-i qədər

175. . Heyvan sümüklərini və dərisini bişirməklə hansı qatılaşdırıcı alınır?

- ✓ polipeptidli jelatin
- karraginanlar
- aqar
- alginatlar
- aqaroid

176. Jelatin necə həll edilir?

- ✓ soyuq suda kütləsi 6-8 dəfə artırılır, qızdırılmaqla həll edilir
- qızdırılmaqla
- soyuq suda
- qaynar suda
- ılıq suda şişir, sonra 30-350C-də həll edilir

177. Hansı dəniz yosunlarından alınan polişəkərlər karraginanlardır?

- ✓ D-qalaktoza qalıqlar
- amilopektindən
- L-qlüton turşusu qalıqları
- 3,6 antihidroqalaktoza qalıqları
- L-qalaktoza qalıqları

178. DÜST-1129-65 standartı hansı qatılaşdırıcıya aiddir?

- ✓ jelatin
- natrium-alqinat
- aqar
- karraqinan
- nişasta

179. Polipeptidlərin qarışığı olan jelatin hansı xammaldan alınır?

- ✓ heyvan sümükləri və dərisindən
- meyvələrdən
- bitkilərin toxumlarından
- balıq məhsullarından

180. Bunlardan hansı yarımsintetik qatılaşdırıcıdır

- ✓ fursellaran
- heyva tumu
- ərəb akasiyası
- qətranlar
- pektin

181. Bunlardan hansı bitki mənşəli təbii qatılaşdırıcılara aiddir?

- ✓ səbləh, kətan tumu



- natrium-aldehid
- natrium-alginat
- aqaroid
- jelatin

**182.** Nar cecəsində qalaktron turşusunun miqdarının tapılmasında reaktiv kimi bunlardan hansı işlədilir?

- √ sulfat turşusu
- kalsium-xlorid
- ammonium-hidroksid
- sirkə turşusu
- natrium-sulfat

**183.** Qalaktron turşusu 3,5-8,5% miqdarında hansı bitkidə tapılmışdır?

- √ nar cecəsində
- biyan kökündə
- şabalıd ununda
- ispanaq yarpağında
- səbləhdə

**184.** Nar cecəsində qalaktron turşusunun miqdarı nə qədərdir?

- √ 3,5-8,5%
- 12-14%
- 5-6%
- 15-16%
- 10-12%

**185.** 1918-ci ildə Fellenberq pektin molekulunda hansı qrupun olduğunu təyin etmişdir?

- √ metoksil
- karboksil
- kül elementləri
- dəmir elementləri
- hidroksil

**186.** Pektin maddələrinin suda həll olmayan formaları bunlardan hansıdır?

- √ proto pektin
- pektinatlar
- D-qalaktron
- poliqaalaktron
- pektin turşuları

**187.** Bu alimlərdən hansı ilk dəfə pektinli maddələri kəşf etmişdir?

- √ Payen
- Fellenberq
- Erlix
- Şveyqer
- Brakonno

**188.** D-qalaktron turşusunun pektin molekuluna daxil olması neçənci ildə müəyyən edilmişdir?

- √ 1929-cu ildə
- 1885-ci ildə
- 1825-ci ildə
- 1824-cü ildə
- 1918-ci ildə

189. Pektinli maddələrin quruluşunu bilmək üçün bunlardan hansı vacibdir?

- pektin maddələrinin tərkibini
- molekulların düzülüş qaydasını
- ✓ molekulu təşkil edən monomer qalıqlarının tərkibini
- rabitə quruluşunu
- molekul çəkisini

190. Pektin istehsalından hansı nəticələr əldə edilir?

- ✓ gəlir, ekoloji təmizlik, tullantısız istehsal
- az itki vermək
- zəif kalorili pəhriz xassəli məhsullar
- qənnadı istehsalında sabitləşdirici kimi
- məhsuldan faydalı istifadə

191. Azərbaycanda il ərzində pektin istehsalı nə qədərdir?

- ✓ istehsal olunmur
- 500 - 1000 ton
- 100-200 ton
- 80 -100 ton
- 350-400 ton

192. Pektinlər hansə sahələrə əks təsir göstərir?

- ✓ toxuculuq sənayesində
- konservləşmədə
- tərəvəzlərin qurudulmasında
- qənnadı məmulatları istehsalında
- əczaçılıqda

193. Pektinli qatqılar qidq sənayesindən başqa hansı sahələrdə istifadə edilir?

- ✓ tibb və əczaçılıqda
- dəri hazırlanmasında
- sintetik məhsullar istehsalında
- kağız istehsalında
- kənd təsərrüfatı sahələrində

194. Hansı qatqılardan mədə-bağırsağ xəstəliklərinin müalicəsində istifadə olunur?

- ✓ pektinli maddələr
- nişastalı maddələr
- qatılaşdırıcılar
- rəngləyici maddələr
- jele əmələgətiricilər

195. Qida sənayesinin hansı sahələrində pektinlərdən istifadə olunur?

- ✓ bütün istehsal sahələrində
- çörək-bulka istehsalında
- süd məhsulları istehsalında
- içkilərin istehsalında
- ət istehsalında

196. Pektinlər hansı məhsullarda özlülüyün yaxşılaşmasına kömək edir?

- ✓ meyvə-giləmeyvə içkilərinin

- konfetlərin
- cem, povidlo
- süd məhsulları
- dondurmaların

197. Rektinlər sabitləşdirici kimi hansı məhsulların istehsalında işlədilir?

- √ desert və adi içkilər
- souslar
- qənnadı məmulatları
- konservlər
- şampanlar

198. Pektinli maddələrin ayrılması üçün hansı metodlardan istifadə olunur?

- √ həlledicilərlə çökdürmə
- qızdırılmaqla
- uzlarla həllolma
- spirtlə hidrasiya
- turşularla reaksiya

199. Meyvə-tərəvəz tullantılarından pektin alınmasında əlavə məhsul bunlardan hansıdır?

- √ aromatik və dad verici maddələr
- spirtli içkilər
- konservlər
- şərəblər
- köpükəmələgətiricilər

200. Pektin istehsalı zamanı bu məhsullardan hansıları əldə etmək mümkündür?

- √ spirt, sirkə, boyaq maddələri
- nişasta
- unlu məhsullar
- vitaminlər, üzvü maddələr
- turşular

201. Yağsız südü ayırmaq üçün hansı pektinlərdən istifadə edilir?

- √ klassik AM-201, klassik SM-201 markalı pektinlər
- poliqaqlaktron turşusu
- pektin duzları
- pektinatlar
- protopektin

202. Pektin almaq üçün alma və sitrus meyvələrinin tullantılarından ən çox hansı ölkədə istifadə olunmuşdur?

- Ukraynada
- √ Almaniya
- Rusiyada
- İtaliyada
- Çexiyada

203. 10-12 kq pektin almaq üçün xammal kimi nə qədər şəkər çuğunduru lazımdır?

- √ 1000 kq
- 500 kq
- 600 kq
- 800 kq
- 900 kq

204. Dünya miqyasında istehsal olunan qatqı bunlardan hansıdır?

- √ pektin
- karotin
- jelatin
- nişasta
- karmin

205. Pektin” Elmi-İstehsalat Assosiasiyası nə vaxt yaradılmışdır?

- √ 1990-cı ildə
- 1970-ci ildə
- 1960-cı ildə
- 1992-ci ildə
- 1980-cı ildə

206. Bitki xammalında pektinli maddələr heçə faiz təşkil edir?

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

207. Pektin istehsalında hansı xammallar işlədilmir?

- √ nar qayığı
- pambıq qozası
- yabanı meyvələrin cecələri
- heyva xammalı
- üzüm cecəsi

208. Almaniyaada pektin alınması üçün xammal kimi nədən istifadə olunurdu?

- √ alma və sirtus meyvələrin tullantılarından
- şəkər çuğundurundan
- alma qabıqlarından
- qarpız qabığından
- meyvələrin qabığından

209. Səhiyyə təşkilatlarının normalarına əsasən insan gün ərzində nə qədər pektinli qida qəbul etməlidir?

- √ 5-6q
- 10-11q
- 2-3q
- 12-13q
- 6-8q

210. Radiasiya və digər zəhərlənmələrə görə orqanizmi müdafiə edən bu maddələrdən hansıdır?

- √ pektinli maddələr
- qatılaşdırıcılar
- nişastalı maddələr
- həlməşikli maddələr
- rəngləyici maddələr

211. Bu məhsullardan hansının istehsalında daha çox pektinli maddələr işlədilir?

- √ şəkərli qənnadı məmulatları, içkilər, konservlər

- çörək- bulka məmulatlarının
- tərəvəz məhsullarının
- ət məhsullarının
- yumurta məhsullarının

212. . Kombinəlaşdırilmiş məhsulların çeşidinin artırılması hansı xammallarla əldə edilir?

- √ bitki və heyvanat xammalı, tullantıları
- zülal tərkibli məhsullar
- karbonat tərkibli məhsullar
- turşu tərkibli məhsullar
- emulqatorlar

213. “E”406 indeksli qatqı bunlardan hansıdır?

- √ aqar
- amilopektin
- jelatin
- aqaroid
- pektin

214. Maye halında olan hansı qatqı qızdırılmaya və soyudulmaya davamlıdır?

- √ alginatlar
- traqant
- bitki qətranları
- pektinlər
- natrium- qlükomat

215. Alginatlar algin turşusunun hansı duzlarından ekstraksiya edilir?

- Cl, F, Al
- kükürd
- fosfor
- sulfat
- √ Na, K, Ca

216. Qummiarabik qatqısı hansı məhsullar üçün işlədilir?

- √ xama, yoqurt, qatıq
- spirtli içkilər
- qənnadı məmulatları
- çörək - bulka məmulatları
- sərinləşdirici içkilər, pivə, saqqızlar

217. Ərəb yapışqanları adlanan qatılaşdırıcı hansı məhsullardan alınır?

- √ bitki toxumlarından
- bitki köklərindən
- bitki yağlarından
- ağac qabığından
- bitki yarpaqlarından

218. Orqanizm radioaktiv metallarla zəhərləndikdə, hansı qatqı onu zərərsizləşdirir?

- √ alginatlar
- aqaroidlər
- fursellaranlar
- karraginantlar
- traqantlar

219. Emulsiyalar almaq üçün hansı qatqılar əvəzsiz hesab edilir?

- √ qummiarabik
- pektin
- jelatin
- katotin
- nişasta

220. Tərkib etibarı ilə qummiarabik hansı maddədən ibarətdir?

- √ arabin maddəsi
- polişəkərlər
- alginatlar
- aqaroid
- kamedlər

221. BST-nin (Beynəlxalq Səhiyyə Təşk-nin) icazəsi ilə 1kq bədən çəkisinə nə qədər alginat qəbul etmək olar?

- √ 50mq
- 30mq
- 20mq
- 10mq
- 40mq

222. Aqar satışı neçə sortda buraxılır?

- √ 2 sortda; əla və 1-ci
- 3 sortda; əla, 1-ci və 2-ci
- 3 sortda; 1-ci, 2-ci və 3-cü
- 4 sortda; əla, 1-ci, 2-ci və 3-cü
- 2 sortda; 1-ci və 2-ci

223. Aqar və aqaroid isti su ilə hansı məhlul əmələ gətirir?

- √ kolloid məhlul əmələ gətirir
- az həll olur
- kristallaşır
- jeleləşir
- yaxşı həll olur

224. Jelatin neçə sortda istehsal edilir?

- √ 3 sortda; 1-ci, 2-ci və 3-cü
- 2 sortda; əla və 1-ci
- 2 sortda; 1-ci və 2-ci
- 3 sortda; əla, 1-ci və 2-ci
- 5 sortda; əla, 1-ci, 2-ci, 3-cü və 4-cü

225. Yeyinti məhsullarına alginat qatqısının nə qədər miqdarının qatılmasına icazə verilir?

- √ 0,1-0,2%
- 0,8-0,9%
- 0,07-0,09%
- 0,3-0,4%
- 0,05-0,06%

226. Hansı sintetik qatqı mürəbbə və cəmləri xarlamadan qoruyur?

- √ alginatlar

- jelatin
- aqar
- natrium-aldehid
- aqaroid

227. Hansı qatqı D-mannuqon və L-quluton turşusunun qalıqlarından ibarətdir?

- √ alginatlar
- karraginatlar
- qummiarabik
- traqant
- fursellaran

228. Biyan tozunda nəmlik hansı metodla təyin olunur?

- √ qurudulmaqla
- qızdırma
- refraktometrik
- kalorimetrik
- yandırılmaqla

229. Biyan kökündən alınan ekstraktı qlisiriizin turşusunun miqdarı hansı metodla təyin olunur?

- kalorimetrik metod
- √ qravimetriya metodu
- Keldal metodu
- Bertran metodu
- qurutma üsulu

230. Pektin hansı məhsullarla jele yaratmaq qabiliyyətinə malikdir?

- √ su, şəkər, turşu
- spirt, efir
- aseton, oksidləşdiricilər
- su, efir, aseton
- turşu, spirt

231. Hansı maddələr uzun müddət pektinləri parçalamır?

- √ yod və natrium-xlorid
- qələvilər
- şəkər
- turşular
- duzlar

232. Pektin istehsalında ağardıcı kimi nədən istifadə olunur?

- √ natrium- xlorid
- hidrogen-peroksid
- askarbin turşusu
- natrium- hidroksid
- kalium- hidroksid

233. Pektinli məhsullarda qələvi artdıqda nə baş verir?

- pektinatlar əmələ gəlir
- reduksiyaedicilik qabiliyyəti artır
- √ protopektin parçalanır
- protopektin suda həll olur
- aldehidlər əmələ gəlir

234. Pektinli maddələrdə 119-1450C-də turşuların təsirindən hansı maddə əmələ gəlir?

- özlülüyün zəifləməsi
- aldehid qruplarının əmələ gəlməsi
- ✓ furfuroolun əmələ gəlməsi
- jeleləşmə
- məhsulun ağarması

235. Sabunlaşma prosesində hansı hadisə müşahidə olunur?

- kationların sıxışdırılması
- duzların dağılması
- ✓ pektin molekulunun parçalanması
- rabitələrin qırılması
- rabitələrin hidrolizi

236. Protopektinin turşuların təsirindən həllolmasını necə izah etmək olar?

- ✓ makromolekulların dağılması
- rabitələri yaranması
- hüceyrə divarlarının parçalanması
- duzların əmələ gəlməsi
- jeleləşmənin azalması

237. Metoksilləşmə metodu ilə pektinin hansı xassəsi müəyyən edilir?

- ✓ turşuluq dərəcəsi
- suda həll olması
- şəkərin miqdarı
- molekulların neytrallaşması
- duzların miqdarı

238. Pektinlərdə karboksil qruplarının miqdarı necə müəyyən edilir?

- duzlaşma ilə
- durulaşdırma yolu ilə
- ✓ titrləmə yolu ilə
- turşuluq dərəcəsi ilə
- efirləşmə dərəcəsi ilə

239. Yüksək keyfiyyətli jele almaq üçün optimal şərait bunlardan hansıdır?

- şəkər 60%; pH= 3,5; pektin 2,1%
- şəkər 45%; pH= 3,0; pektin 0,8%
- şəkər 40%; pH= 2,6; pektin 1,2%
- şəkər 50%; pH= 2,6; pektin 0,9%
- ✓ şəkər 58%; pH= 3,1; pektin 1,2%

240. Polivalent metalların duzları hansı məhlulda həll olurlar?

- ✓ suda
- spirtə
- turşularda
- şəkərli məhlullarda
- efirlərdə

241. Südün çürüməsinin qarşısını almaq üçün pektinin hansı maddələrlə əlaqəsini yaratmaq lazımdır?

- ✓ turşularla



- şəkərlə
- duzlarla
- spirtlə
- su ilə

242. Molekul çəkisinin artması pektində hansı xassənin olmasına səbəb olur?

- yapışqanlı olur
- jele yaradır
- ✓ həlməşikliyi artır
- sabunlaşma baş verir
- turşuluğu artır

243. Jeleyaratma qabiliyyəti pektinin hansı maddələrlə nisbətində əsasən aparılır?

- ✓ pektin :şəkər :turşu
- pektin : turşu: duz
- pektin :su :əfir
- pektin :şəkər : su
- pektin :su :spirt

244. Qankəsici kimi pektin məhlulunun hansı xassəsi xarakterikdir?

- ✓ yapışqanlılığı
- su saxlama xassəsi
- həlməşikliyi
- turşularla reaksiyası
- spirtlə reaksiyası

245. Pektin molekullarının hansı qabiliyyəti üstünlük təşkil edir?

- kolloid hissəciklərin forması ilə
- üçqat şüasındırma
- ✓ ikiqat şüasındırma
- birqat şüasındırma
- kolloid hissəciklərin ölçüləri ilə

246. Pektinlərin molekul çəkisi nə qədərdir?

- 10000 - 20000
- 5000 - 10000
- ✓ 23 000 - 71 000
- 45 000 -50 000
- 15000 - 25 000

247. Pektin maddələrinin duzlarla çökdürülməsi hansı alimlər tərəfindən öyrənilmişdir?

- Karakolev
- L.V. Sosnovski
- ✓ S.A. Qliksman və T.K. Qaponenkov
- Şveyqer
- Oqnyanov və Marinov ( bolqar alimləri)

248. Pektinli maddələrin çökdürülməsində bunlardan hansı daha güclüdür?

- ✓ müxtəlif duzlar
- qızdırılma
- şəkər
- spirt
- aseton

249. Pektinlər hansı maddələrlə çökdürmək mümkün deyil?

- √ tırşu ilə
- müxtəlif duzlarla
- molekulun mənfi yüklənməsi ilə
- şəkərlə
- spirtlə

250. Pektinin yapışqanlılığı tibbdə hansı vasitə kimi istifadə olunur?

- √ qanqəsici kimi
- radiasiyaya qarşı
- dərman hazırlanmasında
- zəhərlənməyə qarşı
- ağrıkəsici kimi

251. Suda həll olmayan protopektinin xassəsini ilk dəfə hansı alim kəşf etmişdir?

- √ Erlix
- marinov
- Karakolev
- Sosnovski
- Kertes

252. Yeyinti yağlarının tərkibində poliqliserinin mürəkkəb efirlərinin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 1,5 q/kq
- 0,5 q/kq
- √ 20 q/kq
- 5 q/kq
- 0,8 q/kq

253. Beynəlxalq ekspertlər tərəfindən 1kq bədən kütləsi üçün efirlənmiş poliqliseridlər nə qədər normada qəbul edilməlidir?

- √ 25mq
- 20mq
- 18mq
- 15mq
- 30mq

254. Mono və diqliseridlərin qatılığı yeyinti yağları üçün hansı normada qəbul edilmişdir?

- √ 20 q/kq
- 10 q/kq
- 5 q/kq
- 25 q/kq
- 15 q/kq

255. Hansı ölkələrdə mono və diqliseridlərin istifadəsinə icazə verilmişdir?

- √ Çexiya və Almaniyada
- Sloveniya və Rusiyada
- İngiltərə və Çexiyada
- Bolqariya və Ukraynada
- Rusiya və Ukraynada

256. Hansı məhsullarda süd turşusunun D- izomerindən olan qliseridlərdən istifadə etmək olmaz?

- √ südəmər uşaqların məhsullarında

- qan xəstələri üçün
- pəhriz məhsullarında
- konserv məhsullarında
- şəkər xəstələrinin məhsullarında

257. Quru süd istehsalında qliseridlərin əlavəsi hansı norma daxilində istifadə edilməlidir?

- √ 2,4 - 2,5 q/kq
- 1,0- 1,5 q/kq
- 3,1 - 3,5 q/kq
- 3,5 - 4,0 q/kq
- 2,8 - 3,0 q/kq

258. Pendir, meyvə və ət məhsullarında yeyilən xarici örtük kimi hansı qatqıdan istifadə olunur?

- √ mono və diqliseridlərdən
- polimerləşmiş efirlərdən
- tvinlərdən
- natrium polifosfatdan
- polifosfatlardan

259. BMT-nin hesablamalarına görə mono və diqliseridlər hansı şəkildə istifadə edilə bilər?

- √ müxtəlif turşuların efirləri kimi
- asetilləşmiş turşular şəklində
- yağ turşuları şəklində
- duzlarla birləşmiş
- köpükləndirici kimi

260. Mono və diqliseridlərdən antioksidləşdirici kimi hansı məhsullarda xarici örtük kimi istifadə edilir?

- √ meyvə və ət məhsullarında
- yumurta məhsullarında
- süd məhsullarında
- içkilərdə
- unlu məmulatlarda

261. Üzvü turşuların mono-və diqliseridləri emulqator xassəsindən başqa hansı xassəyə malikdir?

- √ antioksidləşdirici
- həlledici
- köpükləndirici
- qatılaşdırıcı
- rəngləyici

262. Qida məhsullarının istehsalında mono- və diqliseridlərdən nə qədər istifadə etmək olar?

- √ 1 -5 q/kq
- 0,6- 0,8 q/kq
- 5,0 - 5,5 q/kq
- 6,1- 6,5 q/kq
- 0,5- 0,6 q/kq

263. Mono və diqliseridlər hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir?

- √ qənnadı məmulatları, içkilər
- balıq məhsulları
- kolbasa məmulatları
- dondurma
- konservlər

264. Nə üçün qida qatqılarından qarışıq şəkildə istifadə etmək düz deyildir?

- √ texnoloji aspektləri tam öyrənilməmişdir
- emal üsulları müxtəlifdir
- zəhərli birləşmələr yarana bilər
- kimyəvi tərkibləri müxtəlifdir
- xassələri müxtəlifdir

265. Lisitin birləşmələrindən hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir?

- unlu qənnadı məmulatları
- √ ət sousları, dondurma
- balıq konservləri
- içkilər
- yumurta tozu

266. Lisitin birləşmələri hansı məhsulların istehsalında emulqator kimi işlədilir?

- √ kremlər, çörək məmulatları
- cəm, povidlo
- mürəbbə, şirələr
- konservlər
- konfetlər, karamellər

267. Hansı qatqıların əlavəsi qida sənayesində davamlı suspenziyaların əldə edilməsinə kömək edir?

- √ srabilizatorlar
- pektinlər
- jeleəmələgətirənlər
- köpükləndiricilər
- qatılaşdırıcılar

268. Qatqıların hansı şəkildə işlədilməsi arzuolunmazdır?

- √ qarışıq şəkildə istifadə
- qatqıların turşularla birləşməsi
- tək-tık istifadə
- qatqıların su ilə birləşməsi
- qatqıların duzlarla birləşməsi

269. Bu qatqılardan hansının təsiri daha sərfəli sayılır?

- √ yumurta lesitini
- soya lesitini
- monoqliserid
- laurin
- palmutin emulqatoru

270. Bu birləşmələrdən hansı texnologiyanı dəyişən qatqılara aiddir?

- √ palmitin turşusu
- natrium-aldehid
- traqantlar
- alqinatlar
- protopektin

271. Stabilizatorlar məhsullarda hansı xassəni yerinə yetirir?

- √ özlülüyü artırır

- qurumanın qarşısını alır
- konsistensiyanı artırır
- kalorini aşağı salır
- rəngin dəyişməsinə mane olur

272. Ferment preparatları hansı birləşmələrdir?

- √ həlledicilər və duz məhlulu ilə çökdürülən birləşmələr
- bitki toxumlarından alınan birləşmələr
- ekstraksiya yolu ilə alınan birləşmələr
- heyvanat mənşəli polipeptinli birləşmələr
- bitki mənşəli qatılaşdırıcı birləşmələr

273. Sorbitin turşularla qarışığı hansı xəstəliyin əmələ gəlməsinə səbəb olur?

- qan azlığı
- radioaktiv-şüalanma
- √ boy artımını ləngidir
- mədə -bağırsağ
- şəkər xəstəliyi əmələ gətirir

274. Azərbaycan və Rusiyada bu qatqıların hansından istifadəyə icazə verilməmişdir?

- √ karboksimetilsellüloza
- alginatlar
- karragenanla
- fursellaran
- qummiarabik

275. Bu qatqılardan hansı həm emulqator, həm də stabilizator rolunu oynayır?

- √ lesitin
- betakarotin
- pektinli maddələr
- monoqliseridlər
- diqliseridlər

276. Emulqatorlar hansı məhsullara qatılır?

- tərkibində efir olan
- tərkibində zülal olan
- √ tərkibində yağ olan
- tərkibində spirt olan
- tərkibində şəkər olan

277. Pektinin dissosiasiya konstantı qiymətinə bunlardan hansı təsir göstərmir?

- pektinatların yaranması
- molekulun neytrallaşdırılması
- pektin məhlulunun durulaşdırılması
- efirləşmə dərəcəsi
- √ pektin duzlarının suda həll olması

278. Pektində karboksil qruplarının miqdarı hansı metodla müəyyən edilir?

- kalorimetrik metodla
- qurutma metodu ilə
- √ titrləmə metodu ilə
- neytrallaşdırma metodu ilə
- həlledicilərlə

279. Askorbin turşusunun təsiri altında pektin maddələrinin parçalanması nəyin təsiri ilə gücləndirilir?

- √ hidrogen-peroksid və metilen göyü
- karbon 2-oksidi
- kalium qələvisi
- turşuların təsiri
- natrium qələvisi

280. Pektin maddələrinin reduksiyaediciliyi hansı qrupun mövcudluğunu göstərir?

- √ aldehid qrupu
- asetil qrupu
- metoksil qrupu
- karboksil qrupu
- pektinatlar

281. Pektinli maddələr hidrogen-peroksidlə parçalandıqda bunlardan hansı əmələ gəlir?

- kalium qələvisi, yod məhlulu
- karbon 2-oksidi, natrium qələvisi
- qarışqa və limon turşusu
- √ karbon 2-oksidi, qarışqa turşusu, formaldehid
- formaldehid, natrium-xlorid

282. Pektin maddələrinin tərkibinin spektrofotometrik metodla təyini hansı alimlər tərəfindən öyrənilmişdir?

- T.K.Qaponenkov
- S.A.Qliksmən
- A.M. Uqolev
- √ Zitka və Rozik
- L.V. Soskovski

283. Pektin turşuları benzidinlə hansı rəng əmələ gətirirlər?

- √ qırmızı
- göy
- narıncı
- bənövşəyi
- sarı

284. Pektin maddələrinin qurudulmasında optimal temperaturun 80°C olması hansı alim tərəfindən müəyyən edilmişdir?

- √ L.B.Sosnovski
- Albersxeym
- T.K.Qaponenkov
- Karakolev
- S.A.Qliksmən

285. L.V. Sosnovskiyə görə protopektində karboksil qrupları necə yerləşmişdir?

- pektin molekulunda turşuluq yaradırlar
- polimerləşmə dərəcəsinə görə
- √ sellülozanın birləşmə yerlərində
- pektin zəncirlərində
- pektin molekulunda sərbəst qalırlar

286. Protopektinin suda həll olmaması nə ilə bağlıdır?

- molekullar arasındakı lakton rabitə

- efir rabitələrin olması
- hidrogen rabitənin olması
- Ca və Mg elementlərinin olması
- ✓ tam aydınlaşdırılmamışdır

287. Protopektinin tərkibində bunlardan hansı mövcud deyil?

- ✓ limon turşusu
- metil spirti
- sellüloza
- sirkə və fosfat turşusu
- pentazonlar

288. Poliqlaktron turşusunun tərkibində bu birləşmələrdən hansı var?

- ✓ polimer-homoloqların qarışığı
- metoksil qrupları
- karboksil qrupları
- sapşəklində düzülmüş birləşmələr
- qiükozid qarışıqlar

289. Pektinli maddələrin hansı duzlarla çökdürülməsi daha üstünlüyə malikdir?

- Ca, k,Mg duzları
- dəmir duzları
- xlorid duzu
- ✓ polivalent metalların duzları
- adi metalların duzları

290. Qurutma metodu ilə biyan tozunda hansı xassəni tapmaq olar?

- ✓ nəmliyi
- zülalların miqdarını
- külün miqdarını
- vitaminləri
- ümumi şəkəri

291. Heyvan sümüklərindən və dərisindən alınan qatılaşdırıcı hansıdır?

- ✓ polipeptidli jelatin
- aqaroid
- aqar
- karraginanlar
- alginatlar

292. Jelatini hansı temperatura qədər qızdırmaq olar?

- 200-C-əyə qədər
- 1000-C-əyə qədər;
- 1200-C-əyə qədər
- 800-C-əyə qədər
- ✓ 600-C-əyə qədər

293. Jelatin nədən alınır?

- balıq məhsullarından
- dəniz yosunundan
- meyvələrdən
- ✓ heyvan sümükləri və dərisindən
- bitkilərin toxumlarından

294. Yarım sintetik qatılaşdırıcı hansıdır?

- ərəb akasiyası
- qətranlar
- ✓ fursellaran
- pektin
- heyva tumu

295. Bitki mənşəli təbii qatılaşdırıcı hansıdır?

- jelatin
- düz cavab yoxdur
- natrium-alginat
- natrium-aldehid
- ✓ səhləb, kətan tumu

296. Nar qabığında olan pektinli qatqıların hidrolizində hansı turşudan istifadə olunur?

- kükürd turşusundan
- nitrat turşusundan
- fosfat turşusundan
- sulfat turşusundan
- ✓ xlorid turşusundan

297. Sənayedə nar cecəsində qalaktron turşusunun miqdarının tapılmasında hansı reaktivdən istifadə olunur?

- kalsium-xlorid
- natrium-xlorid
- sirkə turşusu
- natrium-sulfat
- ✓ karbazol məhlulu

298. Allergiyanı azaltmaq kimi tibbi xassəyə malik rəngləyici hansıdır?

- Xlorofil rəngləyicisi
- betanin rəngləyicisi
- ✓ antosianin rəngləyicisi
- betakarotin rəngləyicisi
- karmin rəngləyicisi

299. Hansı maddə rəngləyici maddələrin aktivliyini daha da artırmaq üçün istifadə edilir?

- ✓ metal
- duz
- spirt
- su
- sirkə

300. Suda həll olmayan rəngləyicini göstərir:

- antosianin
- betanin
- karmin
- ✓ betakarotin
- xlorofil

301. Vetoron-k digər rəngləyici maddələrdən hansı xüsusiyyəti ilə fərqlənir?

- Suda həll olmaması ilə



- √ İşığa davamlı olması ilə
- Səhv cavab yoxdur
- Tez paraçalanması ilə
- Temperatura davamlılığı ilə

302. Nar qabığı hansı rəngin alınmasında istifadə olunur?

- qırmızı rəngin
- çəhrayı rəngin
- göy rəngin
- √ sarı rəngin
- bənövşəyi rəngin

303. Aktiv turşuluq pH artdıqca nə baş verir?

- √ xlorofilin rəngi açıq yaşıldan göy rəngə keçir
- xlorofilin rəngi açıq göydən qırmızı rəngə keçir
- xlorofilin rəngi açıq yaşıldan qırmızı rəngə keçir
- Düzgün cavab yoxdur
- xlorofilin rəngi açıq yaşıldan sarı rəngə keçir

304. Delikates ət məhsullarında hansı maddələrdən istifadə olunur?

- √ Karmin və annatodan
- Vetoron
- Xlorofilin metal törəmələrindən
- Riboflavindən
- Tartrazin, karmuazin

305. Karmin və annatodan harada istifadə olunur?

- √ Kolbasa örtüklərinin rənglənməsində
- Ət məhsullarının istehsalında qırmızı rəngi saxlamaq üçün
- Uşaq qidalarında göbələkləin inkişafını dayandırmaq üçün
- Süd məhsullarının istehsalında südün xarab olmasının qarşısını almaq üçün
- Səhiyyədə dərman preparatlarının üst qabığını rəngləmək üçün

306. Spektrofotometrlə hansı əməliyyat aparılır?

- √ rəngləyici maddələrin təmizliyi yoxlanılır
- qidanın pH təyin olunur
- qidanın nəmliliyi müəyyən olunur
- quru kütlə ekstraksiya olunur

307. Xlorofilin metal törəmələrindən harada və nə məqsədlə istifadə olunur?

- Çörək istehsalında vitaminləşdirici kimi
- Süd məhsullarının istehsalında südün xarab olmasının qarşısını almaq üçün
- Uşaq qidalarında göbələkləin inkişafını dayandırmaq üçün
- Ət məhsullarının istehsalında qırmızı rəngi saxlamaq üçün
- √ Səhiyyədə dərman preparatlarının üst qabığını rəngləmək üçün

308. Vetoron maye şəklində hansı məhsulların istehsalında istifadə olunur?

- √ Çörək istehsalında vitaminləşdirici kimi
- Süd məhsullarının istehsalında
- Ət məhsullarının istehsalında
- Uşaq qidalarında
- Kolbasa məmulatlarının istehsalında

309. Betaqon tipli preparatlar hansı məhsulların istehsalında istifadə olunur?

- Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında
- √ Süd məhsullarının istehsalında
- Ət məhsullarının istehsalında
- Uşaq qidalarında
- Kolbasa məmulatlarının istehsalında

310. Tartrazin, karmuazin hansı məhsulların istehsalında istifadə olunur?

- Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında
- Süd məhsullarının istehsalında
- Ət məhsullarının istehsalında
- √ Uşaq qidalarında
- Kolbasa məmulatlarının istehsalında

311. Betakarotin, betaron hansı məhsulun istehsalında istifadə olunur?

- √ Çörək-bulka məmulatlarının istehsalında
- Süd məhsullarının istehsalında
- Ət məhsullarının istehsalında
- Uşaq qidalarında
- Kolbasa məmulatlarının istehsalında

312. Nar qabığından alınan boyalar hansı növ taralarda saxlanılmalıdır?

- √ Şüşə taralarda
- Taxta taralarda
- Kisələrdə
- Polietilen torbalarda
- Plastik taralarda

313. Qoz qabığından hansı rəngli piqment alınır?

- qırmızı;
- sarı
- bənövşəyi
- mavi
- √ qara

314. Qara rəngli piqment hansı məhsuldan əldə olunur?

- meyvə ağaclarından
- √ qoz qabığından
- tərəvəzlərdən
- qarabaşaq qabığından
- şabalıd qabığından

315. Tünd -yaşıl rəngli piqment hansı xammaldan alınır?

- √ Adaçayı bitkisindən
- şabalıd qabığından
- tərəvəzlərdən
- qarabaşaq qabığından
- meyvə ağaclarından

316. Adaçayı bitkisindən hansı rəngdə maddə alınır?

- qırmızı;

- sarı
- bənövşəyi
- mavi
- ✓ tünd -yaşıl

**317.** Kalendula bitkisindən hansı rəngdə piqment alınır?

- ✓ çəhrayı rəngdə
- narıncı rəngdə
- sarı- çəhrayı rəngdə
- mavi rəngdə
- sarı rəngdə

**318.** Ştok- qızılgüldən alınan rəng hansı sahələrdə tətbiq olunur?

- mürəbbə, cem, povidlo istehsalında
- şəkərli məhsulların istehsalında
- ✓ qənnadı məmulatları, içkilərin istehsalında
- dondurma, cem istehsalında
- konfet, karamel istehsalında

**319.**  $\beta$ -karotinin quruluş düsturunu öyrənən alimlər hansılardır?

- Karakolev və Marinov
- Sveyger
- ✓ Karrer və Kun
- Sosnovski
- Kertes

**320.** Sintetik boya tətbiqi üçün hansı xassələr hansılardır?

- keyfiyyəti
- texnoloji emala həssaslığı
- təhlükəsiz olmaları
- ✓ ucuz başa gəlmələri
- parlaq rəng yaratması

**321.** Üzümdən alınan rəng hansı məhsullarda tətbiq olunur?

- ✓ qənnadı, üzümçülük, vitamin istehsalı
- kremlərdə
- içkilərdə
- düzgün cavab yoxdur
- ət məhsullarında

**322.** Məhsullardan rəngləyici maddələrin alınması hansı metodla həyata keçirilir?

- ✓ Ekstraksiya metodu ilə
- Düzgün cavab yoxdur
- Çökdürmə üsulu ilə
- Diffuziya metodu ilə
- Absorbsiya metodu ilə

**323.** Xlorofil maddəsi hansı məhsullardan alınır?

- ✓ tropik bitkilərdən, kələm və yaşıl bitkilərdən
- çuğundur və üzümdən
- rəngli mənəblərdən
- palma yağından
- istiot və xüsusi ağaclardan

324. Karotin maddəsi E160 hansı məhsullarda isitfadə olunur?

- düzgün cavab yoxdur
- cəmlərdə və qənnadı məmulatlarında
- çaylarda və spirtli içkilərdə
- qənnadı məmulatlarında və konfetlərdə
- ✓ içkilərdə, dondurma və ət məhsullarında

325. Mioqlobininnitritlərlə qarşılıqlı təsirindən hansı rəng əmələ gəlir?

- mavi
- ✓ qırmızı
- narıncı
- çəhrayı
- sarı

326. Təbii karmin boyası nədən alınır?

- Dəniz yosunundan
- Saflondan
- Zeferandan
- ✓ Koşenildən
- Heyvanın buynuzundan

327. Ət məhsullarının emalında qırmızı rənginin saxlanması üçün istifadə edilən boyayıcı maddələr hansılardır?

- Annota E1606, antosian E163
- Düzgün cavab yoxdur
- ✓ Natrium nitrat E 251, kalium nitrit, natrium nitrit E249 və E250
- Beta-karotinE-160, karmin E120
- RiboflavinE101, artrazin E 102

328. Kimyəvi cəhətdən sintetik boyaq maddələrini neçə qrupa bölünür?

- 2 qrupa
- 6 qrupa
- 4 qrupa
- ✓ 5 qrupa
- 3 qrupa

329. E140 hansı qatqıdır?

- ✓ xlorafil
- Riboflavin
- Antosian
- Karmin
- Annota

330. E150 hansı qatqıdır?

- Antosian
- Riboflavin
- ✓ Karamel
- Annota
- Karmin

331. E1606hansı qatqıdır?

- ✓ Annota

- Antosian
- Riboflavin
- Karmin
- Beta-karotin

332. E120 hansı qatqıdır?

- Antosian
- Riboflavin
- Beta-karotin
- Annota
- ✓ Karmin

333. E162 hansı qatqıdır?

- ✓ Betanin
- Riboflavin
- Antosian
- Karmin
- Annota

334. E101 hansı qatqıdır?

- Beta-karotin
- ✓ Riboflavin
- Antosian
- Karmin
- Annota

335. E100 hansı qatqıdır?

- Riboflavin
- ✓ Turmerik
- Annota
- Beta-karotin
- Karmin

336. E160 hansı qatqıdır?

- Antosian
- Riboflavin
- ✓ Beta-karotin
- Annota
- Karmin

337. Saflor və zəfərandan hansı təbii rəng pigmenti alınır?

- mavi
- al qırmızı
- narıncı
- çəhrayı
- ✓ sarı

338. Flavanoid və karotinoidlər hansı qrup rəngləyicilərə aiddirlər?

- səhv cavab yoxdur
- ✓ bitki mənşəli rəngləyicilərə
- bəcəklərdən alınan rəngləyicilərə
- heyvan mənşəli rəngləyicilərə
- düz cavab yoxdur

339. Qırmızı kələm hansı rəng pigmentlər verir?

- Qara və ağ
- Sarı və boz
- Sarı və yaşıl
- Yaşıl və qəhvəyi
- ✓ Qırmızı və göy

340. Brazilya kəpənək cücülərindən hansı rəng alınır?

- Qara
- Yaşıl
- Sarı
- ✓ Qırmızı
- Göy

341. Zəfəran və zəncəfildən hansı rəng alınır?

- Qara
- ✓ Sarı
- Yaşıl
- Qırmızı
- Göy

342. “Qida qoy sənin təbabətin olsun” ifadəsi kimə məxsusdur:

- ✓ Hippokrata
- Marinova
- Aristotələ
- Sosnovskiyə
- N.Tusiyə

343. Qida maddələrini öyrənən elm necə adlanır?

- Fiziologiya
- Ekologiya
- ✓ Nutrisiologiya
- Sitoloqiya
- Mikrobiologiya

344. Qida qatqısına hansılar daxildir?

- Antiseptiklər –qatılaşdırıcılar və boşaldıcılar
- Turşlaşdırıcılar və buferlər
- ✓ Deyilənlərin hamısı
- Stabilizatorlar və rəngləyicilər
- Konservantlar və jele maddələri

345. 10-12 saat suyu özündən ayırmayan jele hansı bitkidən alınır?

- ✓ səbləh
- yerkökü
- biyan
- ispanaq
- xiyar

346. Jele yaranması üçün məhluldan hansı normada istifadə edilməsi optimal sayılır?

- ✓ 3 - 5 %

- 5 -10 %
- 20 -25%
- 10 -15 %
- 15 - 20 %

347. Temperaturun yüksəlməsi nəticəsində səbləhdə hansı xassə əmələ gəlir?

- kütləsindən 20 dəfə çox su udur
- kütləsindən 10 dəfə çox suyu udur
- √ kütləsindən 50 dəfə çox su udur
- kütləsindən 40 dəfə çox su udur
- kütləsindən 30 dəfə çox su udur

348. Hansı məhsulların istehsalında səbləhdən qatqı kimi istifadə olunur?

- √ kisel tipli içkilərdə
- tərəvəz xörəklərində
- şəkərli məmulatlarda
- konservlərdə
- ət məhsullarında

349. Səbləh tozu hansı xassəyə malikdir?

- √ jele əmələgətirmə
- köpükləndirici
- rəngləyici
- qatılaşdırıcı
- yapışqanlılıq

350. Səbləh gülündən hansı məmulatların bədii tərtibatında istifadə edilir?

- gülçülük sahələrində
- müalicə məqsədilə
- √ çini qablar, ipək parçalarda naxış kimi
- dərman həblərində
- dərman istehsalında rəngləyici kimi

351. Səbləh bitkisinin hansı hissəsindən qatqı kimi istifadə olunur?

- saplağından
- toxumundan
- √ kökündən
- gülündən
- yarpağından

352. Səbləh bitkisi haqqında ilk məlumat nə vaxt və kim tərəfindən verilmişdir?

- Teofrast; eradan əvvəl
- Lamark; XVIII əsr
- √ Əbu Əli İbn Sina; XI əsr
- Nesmeyanov
- Lomonosov

353. Nə üçün qatqılardan qarışıq şəkildə istifadə etmək olmaz?

- √ zərərli polimer birləşmələr yaranar
- təhlükəsizlik baxımından
- təsirləri müxtəlifdir
- tərkibləri müxtəlifdir
- emala mənfi təsir edir

354. Boy artımını ləngidən bunlardan hansıdır?

- √ sorbitin turşularla qarışığı
- diqliseridlər
- polifosfatlar
- sorbitin duzlarla qarışığı
- monoqliseridlər

355. Dondurmaların istehsalında hansı qatqıdan istifadə edilir?

- √ lesitin
- betakarotin
- karmin
- saponinlər
- slikonlar

356. Hansı ölkədə karboksimetilsellülozadan istifadəyə qadağa qoyulmuşdur?

- √ Rusiya
- Ukrayna
- Almaniya
- Çexiya
- Slavakiya

357. Tərkibində yağ olan məhsullara hansı qatqılar əlavə edilir?

- sabitləşdiricilər
- √ emulqatorlar
- rəngləyicilər
- saponinlər
- qatılaşdırıcılar

358. Fosfatların qəbulunda hansı maddənin miqdarı nəzərə alınmalıdır?

- √ kalsiumun
- duzun
- turşunun
- kaliumun
- maqneziumun

359. Turşuluğun qarşısını almaq üçün hansı qatqı işlədilir?

- saponinlər
- qatılaşdırıcılar
- √ fosfatlar
- slikonlar
- tvinlər

360. 1 kq məhsul çəkisinə nə qədər dimetil polisiloksan işlədilməlidir?

- 20 mq
- 10 mq
- 5 mq
- 15 mq
- √ 25 mq

361. İçkilərdə köpüklənmənin qarşısını almaq üçün hansı qatqı işlədilir?

- slikonlar



- spenlər
- emulqatorlar
- ✓ qatılaşıdırıcılar
- saponinlər

362. Yeyinti yağları və meyvə konservlərində nə qədər dimetil polisiloksan norması qəbul edilmişdir?

- 2 mq/kq
- 3 mq/kq
- 5 mq/kq
- 8 mq/kq
- ✓ 10 mq/kq

363. Çaxırın rənginin yaxşılaşdırılması üçün hansı qatqı işlədilir?

- saponinlər
- ✓ polifosfatlar
- poliqliseridlər
- moniqliseridlər
- emulqatorlar

364. Şərablarda çaxır turşusu daşlarının əmələ gəlməsinin qarşısını almaq üçün hansı qatqı işlədilir?

- ✓ polifosfatlar
- emulqatorlar
- poliqliseridlər
- monoqliseridlər
- saponinlər

365. Məhsulların tərkibində hansı normada slikonlu maddələr olmalıdır?

- 0,5 - 5 mq/kq
- 0,5 - 10 mq/kq
- 0,2 - 3 mq/kq
- ✓ 0,25 - 10 mq/kq
- 0,75 - 6 mq/kq

366. Sabit suspenziya əmələ gətirmək üçün slikonlar hansı məhsulların istehsalında tətbiq olunur?

- tərəvəz məhsullarında
- süd məhsullarında
- ✓ yeyinti yağları və ananas konservlərində
- içkilərin istehsalında
- xəmir məmulatlarında

367. Slikonlar hansı məhsulların istehsalında daha çox tətbiq edilir?

- qənnadı məmulatlarında
- kolbasalarda
- zefir istehsalında
- ✓ saqqız istehsalında
- ət konservlərində

368. Qida məhsullarında turşuluğun artmasına hansı qatqı təsir edir?

- rəngləyicilər
- spenlər
- diqliseridlər
- ✓ fosfatlar
- pektinli maddələr

369. Ət məhsulları istehsalında orta hesabla nə qədər fosfat istifadə edilə bilər?

- 0,5 - 1 %
- √ 0,02 - 0,03%
- 1 - 2 %
- 3 - 4-%
- 0,4 - 0,5%

370. Pendir istehsalında nə qədər fosfat işlətmək olar?

- 25 q/kq
- √ 20 q/kq
- 30 q/kq
- 10 q/kq
- 5 q/kq

371. Yeyinti məhsullarında orta hesabla nə qədər fosfat istifadə edilə bilər?

- 20 q/kq
- √ 5 q/kq
- 10 q/kq
- 1 q/kq
- 3 q/kq

372. Orqanizmdə fosfatların parçalanması nədən asılıdır?

- √ fosfat zəncirinin uzunluğundan
- polifosfatların xarakterindən
- fosfatın tərkibindən
- turşuluğundan
- sintezdən

373. DÜST-in normalarına görə 1kq bədən kütləsində nə qədər fosfatların olması nəzərdə tutulur?

- 85 - 90-mq
- √ 0 - 70 mq
- 40 - 50 mq
- 80 - 85 mq
- 45 - 50 mq

374. Polifosfatlar qida məhsullarında hansı prosesə mənfi təsir edirlər?

- qıcqırmaya
- kristallaşmaya
- √ turşuluğun artmasına
- xarlanmaya
- şəkərləşməyə

375. Polifosfatlar şərablarda hansı prosesin qarşısını almaqda iştirak edirlər?

- √ çaxır turşusu daşlarının əmələ gəlməsini
- tərkibində olan kalsiumun qəbuluna
- qıcırmanın
- kiflənmənin
- turşumanın

376. Polifosfatlar məhsullarda hansı xüsusiyyətləri yaxşılaşdırır?

- √ dadı, iyi, konsistensiyanı, rəngi

- rəngi, iyi
- xarici görünüşü
- yumşaltmaq üçün
- rəngi, tamı

377. Ən yaxşı sabitləşdirici bunlardan hansıdır?

- √ natrium-polifosfat (Qrexem duzu)
- saponinlər
- emulqatorlar
- tvinlər
- poliiqliseridlər

378. Yeyinti sənayesində hansı qatqılar daha çox sabitləşdirici kimi işlədilir?

- √ kondinsasiya edilmiş polifosfatlar
- spenlər
- monoqliseridlər
- diqliseridlər
- oksidləşdirilmiş yağ turşuları

379. Tvinlər hansı birləşmənin törəmələridir?

- √ polioksietilen
- monoqliseridlər
- şəkərlə yağ turşularının efirləri
- diqliseridlər
- sorbitlə yağ turşularının mürəkkəb efirləri

380. Çexiyada bu qarqılardan hansının istifadəsinə icazə verilmir?

- √ oksidləşmiş və polimerləşmiş yağ turşuları
- monoqliseridlər
- pektinlər
- spenlər
- polifosfatlar

381. Polioksietilen hansı məhsulun sabitləşməsi üçün tətbiq edilir?

- √ pıvə köpüyünün
- marqarin və digər yağların
- tərəvəz məhsullarının
- bitki yağlarının
- unlu məmulatların

382. Spenlər və tvinlər emulqator kimi hansı xassəyə malikdir?

- kristallaşdırıcı
- sabitləşdirici
- qatılaşdırıcı
- həlledici
- √ emulsiyaedici

383. Saponinlərdən istifadəyə hansı ölkədə qadağa qoyulmuşdur?

- √ Çexiya və Almaniyada
- Rusiya və Slavakiyada
- Ukraynada
- İngiltərədə
- Çexiya və Clavakiyada

384. Saponinlər hansı məhlulda köpük əmələ gətirirlər?

- √ isti suda
- soyuq suda
- turşularda
- spirtdə
- yağlarda

385. Qida məhsullarında köpük əmələgətirən stabilizator kimi hansı qatqı işlədilir?

- √ saponinlər
- şəkərin mürəkkəb efirləri
- poliqliceridlər
- monofosfatlar
- tvinlər

386. Saponinlər hansı məhsulların istehsalında işlədilir?

- √ pivə, dondurma, qazlı içkilər
- dondurma, cəm, povidlo
- pivə, mürəbbə, yoqurt
- qaymaq, kisel, yoqurt
- qazlı içkilər, kisellər

387. Saponinlər orqanizmdə hansı xəstəliyin nizamlanmasında iştirak edirlər?

- √ xolestrinin
- zülalların
- qanın
- qıcırmanın
- təzyiqin

388. Saponinlər hansı xassəyə malikdirlər?

- √ köpük əmələgətirici kimi
- jeleəmələ gətirici kimi
- rəngləyici kimi
- yapışqanlıq yaradırlar
- qatılaşdırıcı kimi

389. Saponinlər hansı bitkilərdə olur?

- √ sabunotunun kökündə
- şəkər çuğundurunun yarpağında
- üskükotunun yarpağında
- üskükotunun çiçəyində
- sabunotunun yarpağında

390. Saponinlər hansı bitkilərdə olur?

- √ şəkər çuğundurunun kökündə
- sabun otunun yarpağında
- sabun otunun çiçəyində
- üskükotunun çiçəyində
- şəkər çuğundurunun yarpağında

391. 2000C qızdırıldıqda bitki yağlarında hansı proses baş verir?

- √ oksidləşir

- buxarlanır
- rəngi qaralır
- acılaşır
- parçalanır

**392.** Pivə köpüyünün sabitləşməsi üçün hansı qatqıdan istifadə olunur?

- √ polioksitiləndən
- poliqliseridlərdən
- oksidləşdiricilərdən
- pektinlərdən
- diqliseridlərdən

**393.** Yeyinti piylərində şəkər, sorbit və yağların mürəkkəb efirlərinin qatqı kimi norması nə qədərdir?

- √ 20 q/kq
- 5 q/kq
- 15 q/kq
- 10 q/kq
- 16 q/kq

**394.** Marqarın istehsalında şəkərlərin mürəkkəb efirləri hansı normada istifadə edilməlidir?

- √ 10q/kq
- 5 q/kq
- 16 q/kq
- 20 q/kq
- 15 q/kq

**395.** Hansı qatqının təsiri altında orqanizmdən zəhərli maddələr sorulur?

- √ tvinlər
- difosfat
- natrium-polifosfat
- saponin
- Qrexem duzu

**396.** Hansı ölkədə sorbit və yağ turşularının mürəkkəb efirlərinin istifadəsinə icazə verilmir?

- √ Çexiyada
- Rusiyada
- Almaniyada
- Polşada
- Ukraynada

**397.** DÜST-ları 1 kq bədən kütləsi üçün yağ turşularının mürəkkəb efirlərindən istifadəyə nə qədər norma qoyulmuşdur?

- √ 2,5 mq
- 1,5- 1,8mq
- 2,8 mq
- 3,2 mq
- 1,8- 2,0mq

**398.** Hansı məhsulların tərkibində həlledicilər olmazsa, o təhlükəli sayılmır?

- √ şəkərlərin və yağ turşularının mürəkkəb efirləri
- saponinlər
- monofosfatlar
- polifosfatlar
- şəkərin mürəkkəb efirləri

399. Bunlardan hansı polioksietilenin törəmələridir?

- √ tvinlər
- monoqliseridlər
- saponinlər
- spenlər
- diqliseridlər

400. Emulsiyaedici emulqatorlar bunlardan hansıdır?

- √ spenlər və tvinlər
- qlükozidlər
- polifosfatlar
- üzvü polisiloksanlar
- saponinlətlər

401. Şəkərlərin və yağ turşularının efirləşməsi hansı xassəli emulqatorlar yaradırlar?

- √ emulsiyaedici xassəli
- rəngləyici
- qatılaşdırıcı
- formasını dəyişmiş qatqı
- həlledici xassəli

402. Karraginanlardan harada istifadə olunur?

- √ kolbasa, yoqurt, dondurma istehsalında
- içkilərin, kompotların istehsalında
- tərəvəzli məhsullarının istehsalında
- konservlərin istehsalında
- qənnadı məmulatlarının istehsalında

403. Dəniz yosunlarından karraginanlar hansı üsulla alınır?

- √ neytrallaşdırma
- titrləmə
- ekstraksiya
- çökdürmə
- diffuziya

404. Hansı polişəkərin tərkibində D- qalaktoza qalıqları var?

- jelatinin
- fursellaranın
- √ karraginanların
- aqaroidin
- aqarın

405. Hansı dəniz yosunlarından karraginanlar alınır?

- Baltik dənizi
- Düz cavab yoxdur
- √ Qırmızı dəniz
- Qara dəniz
- Uzaq Şərqlə dənizi

406. Yarım sintetik qatılaşdırıcı hansıdır?

- √ sellüloza və nişasta

- şəkərlər
- turşular
- qətranlar
- pektinlər

407. Hansı qatqıdan şirələrin şəffaflaşdırılması məqsədi ilə istifadə olunur?

- pektin
- limon duzu
- ✓ aqar
- jelatin
- aqaroid

408. Hansı dəniz yosunlarından aqaroid alınır?

- ✓ Qara dəniz
- Baltik dənizi
- Qırmızı dəniz
- Uzaq Şərq dənizi
- Ağ dəniz

409. Aqarın jele əmələ gətirmə temperaturunu göstərin:

- ✓ 45°C
- 20°C
- 120°C
- 50°C
- 30°C

410. 80-90°C-temperaturda əriyən, 45°C temperaturda bərkiyən qatılaşdırıcı maddə hansıdır?

- karraginanlar
- alginatlar
- jelatin
- fursellaran
- ✓ aqar

411. 45°C-də soyutduqda jele əmələ gətirən maddə hansıdır?

- ✓ aqar
- qummiarabik
- aqaroid
- jelatin
- nişasta

412. Aqar Azərbaycanınharadan gətirilir?

- ölkəmizdə istehsal edilir
- Afrika ölkələrindən
- Amerika ölkələrindən
- Almaniya, Çexiya
- ✓ Hindistan, Çin

413. Davamlı köpük almaq üçün 2%-li jelatini hansı temperaturda çalmaq lazımdır?

- 80°C-də
- 30°C-də
- ✓ 16°C-də
- 20°C-də
- 5°C-də

414. 1-3°C temperaturda jelatinin hansı xassəsi özünü göstərir?

- √ möhkəm olur
- əriyir
- köpüyü davamlı olur
- nəmliyi azalır
- yumşaq olur

415. Aqar hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir?

- √ zefir, dondurma, marmelad
- çörək-bulka məmulatlarının
- cem, povidlo və mürəbbə
- içkilərin
- konfet, karamel

416. Aqar qatılaşdırıcısınınədən alınır?

- √ dəniz yosunlarından
- nişasta tərkibli məhsullardan
- meyvələrdən
- bitkilərdən
- ət məhsullarından

417. Jelatin hansı temperaturda bərkiyir?

- 11-12°C-də
- 0-1°C-də
- √ 1-3°C-də
- 12-15°C-də
- 5-10°C-də

418. Jelatinin ərimə temperaturunu göstərin?

- 50C-ə
- √ 20C-ə
- 5C -ə
- 10C -ə
- 45C-ə

419. Qənnadı məmulatları istehsalında neçə faiz aqar istifadə olunur?

- 2,5-2,8%-i qədər
- 2,8-3%-i qədər
- √ 1-2%-i qədər
- 0,5-0,8%-i qədər
- 1,8- 2,5%-i qədər

420. A.M. Uqolevin nəzəriyyəsinə görə hansı maddələr qida məhsullarında xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

- √ qida lifləri
- rəngləyicilər
- pektinlər
- emulqatorlar
- qatılaşdırıcılar

421. Qida lifləri təsnifatına görə neçə qrupa bölünür?

- √ 7 qrupa



- 5 qrupa
- 4 qrupa
- 2 qrupa
- 6 qrupa

422. Hansı alim qida liflərinin xüsusi əhəmiyyəti haqqında nəzəriyyə hazırlamışdır?

- ✓ rus alimi A.M.Uqolev
- L.B. Sosnovski
- T.K. Qaponenko
- S.A. Qliksman
- avropalı alim Penial

423. Liqninlər hansı məhsullarda olurlar?

- ✓ meyvə-tərəvəzlərdə
- balıq məhsullarında
- quş əti məhsullarında
- buğda yarmasında
- ət məhsullarında

424. Fenolspirtlərdən təşkil olunmuş bitki polimeri bunlardan hansıdır?

- ✓ liqnin
- sellüloza
- inulin
- ksantan
- qlükoza

425. Hemisellülozaların quruluşu hansı birləşmələrdən ibarətdir?

- ✓ pentoz vəheksozlardan
- oksimetil aldehidi və disaxaridlər
- monosaxarozanın parçalanmasından
- disaxaridlərin hidroliz məhsulları
- turşu qalıqlarından

426. D-qlükozanın 1,4-qlükozid qalıqları qida liflərinin hansı növünə aiddir?

- ✓ sellülozaya
- liqninə
- qeyri-niştastalı polişəkərlərə
- pektinli maddələrə
- ehtiyat polişəkərlərinə

427. Liqnin hansı birləşmələrdən ibarətdir?

- ✓ fenolspirtlərdən
- aldehidlərdən
- polisaxaridlərdən
- dişəkərlərdən
- disaxaridlərdən

428. Qida liflərindən olan sellülozanın tərkibi hansı birləşmələrdən ibarətdir?

- ✓ D-qlükozanın 1,4-qlükozid qalıqları
- qliserid qrupu
- fruktozanın su ilə reaksiyasından olan birləşmə
- qlükoza və saxarozanın qızdırılmasından alınan birləşmə
- metoksil qrupu

429. Məhsullarda zənginləşdirici kimi istifadə edilən qida lifləri necə maddələrdir?

- √ mikroorqanizmlər tərəfindən həzm olunmayan
- mədə-bağırsaq sistemində profilaktiki maddələr
- fərqli maddələr
- müasir texnologiyalı maddələr
- orqanizmin normal funksiyası üçün lazım olan maddələr

430. Qida rasionunda qida liflərinin olması hansı xəstəlikləri azaldır?

- √ öd turşularını azaldır
- həzmi asanlaşdırır
- oynaqlarda ağrını azaldır
- mədədə turşuluğu aşağı salır

431. Qida lifləri orqanizmdə hansı sistemin fəaliyyətinə təsir göstərir?

- √ mədə-bağırsaq sistemində
- qan dövranına
- ürək-damar sistemində
- böyrək xəstəliklərinə
- sinir sistemində

432. Qida lifləri hansı maddələrə aiddir?

- √ ballast maddələr
- pəhriz xassəli maddələr
- müalicəvi maddələr
- profilaktik maddələr
- rasional qida maddələri

433. Yod maddəsi orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- √ qalxanvari vəzin hormonlarını tənzimləyir
- şəkəri nizamlayır
- xolestrini parçalayır
- sümük toxumalarını bərkidir
- müqaviməti artırır

434. Mineral maddələrdən Mg hansı prosesə kömək edir?

- √ fermentlərin fəaliyyətini aktivləşdirir
- müqavimət qabiliyyətini artırır
- sinir-əzələ fəaliyyətini nizamlayır
- qalxanvari vəzin hormonlarını nizamlayır
- təzyiqi nizamlayır

435. Mineral maddələrdən Fe orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- √ qanda oksigenin daşınmasında rol oynayır
- əzələ fəaliyyətini yaxşılaşdırır
- xolestrini azaldır
- sümük toxumalarını qidalandırır
- sümükləri bərkidir

436. Mineral maddələrdən Na orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- hormonları tənzimləyir
- √ əzələ fəaliyyətini yaxşılaşdırır

- ateroskleroza azaldır
- xolestrini azaldır
- qan dövranını yaxşılaşdırır

437. Piylənmə xəstəliyinin səbəbləri bunlardan hansıdır?

- hərəkətsiz olmaq
- normadan artıq qida
- ✓ maddələr mübadiləsinin pozulması
- düzgün qidalanmamaq
- idman etməmək

438. Pozitiv qidalanma ilk dəfə harada meydana gəlmişdir?

- Almaniyada
- İtaliyada
- Çexiyada
- Rusiyada
- ✓ Yaponiyada

439. Pozitiv qidalanma nədir?

- müalicəvi qidalanma
- müalicəvi və rəşional qidalanma
- funksional qidalanma
- ✓ sağlam və funksional qidalanma
- rəşional qidalanma

440. Ca və P orqanizmdə hansı prosesə kömək edir?

- ✓ sümük toxumasının qurulmasına
- qan dövranına
- beyin fəaliyyətinə
- həzm prosesinə
- yaddaşa

441. İltihabın azaldılması və xolestrinin parçalanmasında hansı maddələr fəal iştirak edirlər?

- ✓ lipoproteidlər
- doymamış yağ turşuları
- aldehidlər
- qlikoizidlər
- antioksidantlar

442. Xəstəliklərin qarşısını almaq və ya məhdudlaşdırmaq üçün nə etmək lazımdır?

- emal prosesini düzgün seçmək
- elmi məlumatları öyrənmək
- ✓ sağlam məhsullardan qəbul etmək
- qatqısız məhsullara üstünlük vermək
- təbii məhsullardan istifadə etmək

443. Son illər xəstəliklərin artmasında əsas səbəblər nədən asılıdır?

- ✓ qida rəşionundan
- ekologiyadan
- məhsullarda olan elementlərdən
- orqanizmdən
- sudan

444. Tarazlaşdırılmış qidalanmada əsas prinsiplərdən biri hansıdır?
- √ mikrobioloji aspektlər
  - məhsulların tərkibi
  - məhsula təlabat
  - endoekologiyanın saxlanması
  - həzmolunmanın tənzimlənməsi

445. Funksional xassəli qida məhsullarının istifadəsində bunlardan hansı vacibdir?
- √ standartların təkmilləşdirilməsi və beynəlxalq təcrübə
  - xammallardan səmərəli istifadə
  - əhalinin məşğuliyyəti və yaş qrupu
  - kimyəvi tərkib və keyfiyyət
  - kadr hazırlığı

446. Qidalanma hansı prinsiplər əsasında həyata keçirilməlidir?
- √ orqanizmin fizioloji təlabatını ödəmək və profilaktika əsasında
  - keyfiyyətli məhsullar əsasında
  - insan sağlamlığı nəzərə alınmaqla
  - idman və ekologiya nəzərə alınmaqla
  - gündəlik rejim əsasında

447. Sağlam qidalanmanın həyata keçirilməsində bunlardan hansı vacibdir?
- √ kadrların ixtisasca hazırlanması
  - kənd təsərrüfatının inkişafı
  - müasir texnologiya
  - təmiz ekologiya
  - ərzaq bolluğu

448. Göstərilən hansı qrup məhsullar funksional məhsullar hesab olunur?
- √ pəhriz tərkibli səhər yeməkləri
  - rəngli dondurmalar
  - yağ turşularının mürəkkəb efirləri
  - pivə və kvas içkiləri
  - qatqı əlavəli konservlər

449. Aşağıdakılardan hansı funksional inqrediyentlərə qoyulan tələblərə aid deyil?
- √ gündəlik norması istənilən miqdarda olar
  - təhlükəsiz olmalı
  - dəqiq fiziki-kimyəvi xassələrə malik olmalı
  - sağlam və qidalanma üçün faydalı olmalı
  - faydalı olması elmi cəhətdən əsaslandırılmalı

450. Funksional bifidobakteriyalar hansı xassələrə malikdirlər?
- √ zərərli birləşmələrə qarşı antioksidləşdiricidir
  - qanı duruldur
  - mədə-bağırsaq sistemində həzmə kömək edir
  - xolestrini qaldırır
  - orqanizmin müqavimətini artırır

451. Funksional bifidobakteriyalar hansı xassələrə malikdirlər?
- √ əvəzolunmaz aminturşuların mənbəyidir
  - qocalmanın qarşısını alır

- ömrü uzadır
- xəstəliklərin yaranmasına mane olur
- orqanizmin müqavimətini artırır

**452.** Funksional bifidobakteriyalar nədir?

- √ normal mikroflora yaradırlar, orqanizmdə faydalı təsiri təmin edir
- qan dövranını nizamlayır
- təzyiqi aşağı salır
- qanın laxtalanmasına mane olur
- orqanizmə müsbət təsir edir

**453.** Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?

- √ antioksidantlar, C və E vitamini
- saponinlər
- pektinli maddələr
- stabilizatorlar
- rəngləyicilər

**454.** Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?

- √ polidoymamış yağlar, qida lifləri
- tvinlər
- emulqatorlar
- pektinli maddələr
- rəngləyicilər

**455.** Funksional inqrediyentlərə bunlardan hansı aiddir?

- pektinli maddələr
- √ vitaminlər, mineral maddələr
- rəngləyicilər
- stabilizator və emulqatorlar
- qatılaşdırıcılar

**456.** Sağlam qidalanma konsepsiyasının tərkibinə bunlardan hansı daxildir?

- √ məhsulun istehsalı, realizəsi
- daşınma
- saxlanılma
- texnoloji emal
- istilik emalı

**457.** İnsan sağlamlığına fayda verən, müqaviməti artıran məhsullar necə adlanır?

- √ funksional məhsullar
- təbii məhsullar
- rasiona məhsullar
- müalicəvi məhsullar
- qatqısız məhsullar

**458.** Yapon alimləri funksional qida məhsullarının hansı keyfiyyətini təyin etmişlər?

- √ qidalılıq dəyərini
- ekoloji təmizliyini
- pəhriz xassəli olmasını
- təbii olmasını
- əlavəsiz olmasını

**459.** Funksional qida məhsulları özündə hansı komponentləri birləşdirir?

- √ insan sağlamlığına fayda verən, müqaviməti artıran
- təmiz yağlarla zəngin olan
- vitaminlərlə zəngin olan
- ekoloji təmizlik və keyfiyyət
- mineral maddələrlə zəngin olan

**460.** Funksional qidalanma başqa formada necə adlanır?

- √ sağlam qidalanma
- rasionel qidalanma
- müalicəvi qidalanma
- kütləvi qidalanma
- pəhriz qidalanması

**461.** Funksional məhsulların yaradılmasında ikinci mərhələ nədən ibarətdir?

- √ funksional inqrediyentlərin istehlak xassəsinin dəyişməsi
- dünya xəstəliklərinə qarşı təminat
- qidalanma rejiminin gəzlənməsi
- enerji balansının nizamlanması
- qidaya olan tələbatın ödənilməsi

**462.** Funksional məhsulların yaradılmasında birinci mərhələ nədən ibarətdir?

- √ funksional komponentlərin seçilməsi
- zülalın azaldılması
- piylənmənin əmələ gəlməsi
- ömrün uzadılması
- sağlamlığın təminatı

**463.** Salepin tərkibində bunlardan hansı yoxdur?

- √ aseton
- zülal
- pektin maddələri
- mineral maddələr
- nişasta

**464.** Şabalıd ununun nəmliyi nə qədərdir?

- √ 11-12%
- 0.142
- 0.153
- 0.125
- 0.105

**465.** Şabalıd ununda nişastanın miqdarı nə qədərdir?

- √ 0.455
- 0.505
- 0.35
- 0.3
- 0.4

**466.** Biyan tabletləri hansı standartla əsasən təhlil edilir?

- √ DÜST-228040-77
- DÜST-9147-73

- DÜST-4460-77
- DÜST-1680-70
- DÜST-11293-65

467. Bu bitkilərin hansı daha çox mineral maddələrlə zəngindir?

- √ səbləh
- ispanaq
- bağça pərpərəni
- nar cecəsi
- biyan

468. Biyan kökündən alınan toz nümunəsində nişastanın miqdarı nə qədərdir?

- 10-12%
- 30-32%
- 25-28%
- 12-18%
- √ 32-34%

469. Səbləh köklərindən hansı xəstəliklərin müalicəsində istifadə olunur?

- √ vərəm xəstəlikləri
- boğaz xəstəlikləri
- mədə xəstəlikləri
- qurd xəstəlikləri
- damar xəstəlikləri

470. Səbləhin hansı hissələrindən müalicə məqsədi ilə istifadə edilir?

- √ kök, yarpaq
- yarpaq, gül
- gül, kök
- saplaq, gül
- yarpaq, saplaq, kök

471. Səbləh köküyumruları hansı rəngdədir?

- √ qırmızı
- qəhvəyi
- narıncı
- yaşıl
- sarı

472. Biyan kökündən alınan qatqı istehsalda hansı tərkibli maddə kimi işlədilir?

- √ şirinləşdirici
- köpükləndirici
- turş dad vermək üçün
- sərinləşdirici
- jeleləşdirici

473. Biyan kökündən alınan tozda qlisirrin turşusunun miqdarı nə qədərdir?

- √ 0.18
- 0.16
- 0.14
- 0.12
- 0.2

474. Təhlil zamanı səbləh tozunda nişastanın miqdarı nə qədər olmuşdur?

- √ 19-19,3%
- 15-16%
- 12-14%
- 5-10%
- 16-18%

475. Səbləh tozu öz tərkibi ilə hansı qatqılara xas olan imkanlara malikdir?

- √ modifikasiyalı nişastalara
- köpükləndiricilərə
- rəngləyicilərə
- emulqatorlara
- pektinli maddələrə

476. Təhlil zamanı səbləh tozunda nəmlik nə qədər olmuşdur?

- √ 10-12%
- 0,5- 0,9%
- 6 - 8%
- 2,5-3%
- 5 -8%

477. Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- √ mineral maddələr
- tvinlər
- sliqonlar
- polifosfatlar
- ammonium-hidroksid

478. Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- √ pektinli maddələr
- limon turşusu
- betakarotin
- saponinlər
- rəngləyicilər

479. Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- √ vitaminlər
- betakarotin
- limon turşusu
- rəngləyicilər
- saponinlər

480. Səbləh tozunun tərkibində bu maddələrdən hansı vardır?

- √ nişasta, zülal
- limon turşusu
- rəngləyicilər
- betakarotin
- saponinlər

481. Suda həll olmayan pektin maddəsi növünü göstərin?

- √ protopektin
- D-qalaktron



- pektinatlar
- poliqaalaktron
- pektin turşuları

482. İlk dəfə pektinli maddələri kəşf edən alim kim olmuşdur?

- ✓ Payen
- Brakonno
- Şveyqer
- Erlix
- Fellenberq

483. Pektinli maddələr ilk dəfə hansı məhsuldan alınmışdır?

- düyüdən
- buğdadan
- ✓ aylantus kökündən
- brakonno yeralmasından
- meyvə köklərindən

484. Azərbaycanda il ərzində nə qədər pektin istehsal olunur?

- 500 - 1000 ton
- 80 -100 ton
- 100-200 ton
- ✓ istehsal olunmur
- 350-400 ton

485. Hansı qatqılar radioaktiv şüaların orqanizmə təsirini azaldır?

- ✓ pektinli maddələr
- bitki mənşəli qatqılar
- zülallı maddələr
- rəngləyici maddələr
- heyvanat mənşəli qatqılar

486. Rusiyada pektini nədən alırlar?

- ✓ şəkər çuğundurunun tullantılarından
- alma tullantılarından
- şəkər qamışından
- zoğalın tullantılarından
- meyvələrin cecəsindən

487. Almaniyada pektini nədən alırlar?

- alma qabıqlarından
- qarğız qabığından
- meyvələrin qabığından
- ✓ alma və sirtus meyvələrin tullantılarından
- şəkər çuğundurundan

488. Orqanizmi radiasiya və digər zəhərlənmələrdən müdafiə edən qatqı maddəsi hansıdır?

- həlməşikli maddələr
- rəngləyici maddələr
- qatılaşdırıcılar
- nişastalı maddələr
- ✓ pektinli maddələr

489. Qızdırılmaya və soyudulmaya davamlı olan maye qatqını göstərin?

- √ alginat
- natrium-qlükomat
- bitki qətranları
- pektinlər
- traqant

490. Algin turşusunun hansı duzlarından alginat alınır?

- √ Na, K, Ca
- fosfor
- Cl, F, Al
- kükürd
- sulfat

491. Qummiarabik hansı məhsulun istehsalında istifadə olunur?

- spirtli içkilər
- sərinləşdirici içkilər, pivə, saqqızlar
- √ xama, yoqurt, qatıq
- çörək - bulka məmulatları
- qənnadı məmulatları

492. Qummiarabikadlanan qatılaşdırıcı hansı bitkidən alınır?

- √ Aksiyadan
- Gülxətmidən
- Əzvaydan
- Arxideyadan
- Səhləbdən

493. Akasiya bitkisindən alınan qatılaşdırıcı necə adlanır?

- √ qummiarabik
- bitki qətranları
- aqaroid
- alginat
- traqant

494. Bitki toxumlarından alınan qatılaşdırıcıyı göstər:

- pektinlər
- polipeptidlər
- √ Ərəb yapışqanları ( kamedlər)
- jelatin
- natrium-aldehid

495. Radioaktiv metallarla zəhərlənmənin qarşısını alan qatqı hansıdır?

- fursellaranlar
- karraginantlar
- √ alginatlar
- traqantlar
- aqaroidlər

496. Qummiarabikin tərkibinə hansı maddə daxildir?

- polişəkərlər
- alginatlar

- √ arabin maddəsi
- aqaroid
- kamedlər

497. Beynəlxalq Səhiyyə Təşkilatı 1kq bədən çəkisinə maksimum nə qədər alginat qəbul etməyə icazə verir?

- √ 50mq
- 40mq
- 30mq
- 20mq
- 10mq

498. Jelatinin neçə sortu var?

- √ 3 sortu
- 5 sortu
- 1 sortu
- 4 sortu
- 2 sortu

499. Mürəbbə və cəmləri xarlamadan qoruyan qatqı hansı variantda göstərilmişdir?

- √ alginatlar
- natrium-aldehid
- aqaroid
- aqar
- jelatin

500. Hansı qatqının tərkibində D-mannuqon və L-quluton turşusunun qalıqlarına rast gəlinir?

- √ alginatların
- fursellaranın
- karraginatların
- qummiarabikin
- traqantın