

2927Y_Az_Q18_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2927Y Yeni formalı qida məhsullarının texnologiyası

1 Kalsium-alginat həlməşiyi və zülal hansı sistem məhsullara aiddir?

- ☐ 1 fazalı
- ☒ termodinamiki
- ☐ qlobulyar
- ☐ ammonyaklı
- ☐ 2 fazalı

2 Hansı məhsullarda zülal daha dəyərlidir?

- ☐ tərəvəzlərdə
- ☒ süni qida məhsullarında
- ☐ unlu məmulatlarda
- ☐ pəhriz məhsullarında
- ☐ qənnadı məhsullarında

3 Suda qaynama temperaturunda hansı həlməşik dağılmır?

- ☐ kompleks
- ☒ alginat
- ☐ jelatin
- ☐ anizotrop
- ☐ qarışıq

4 Hansı məhsullar dad məhsullarıdır?

- ☐ tərəvəz
- ☒ qənnadı məhsulları
- ☐ karbohidratla zəngin olmayan
- ☐ yağlı məhsullar
- ☐ zülalla zəngin

5 1000S-də hansı həlməşik dağılmır?

- ☐ nişasta həlməşiyi
- ☒ alginat həlməşiyi
- ☐ anizotrop həlməşiyi
- ☐ qarışıq həlməşiyi
- ☐ şəkər həlməşiyi

6 Zülallar hansı konformasiyaya malikdir?

- ☐ həlməşik yaradan
- ☒ qlobulyar
- ☐ əsas məhsula
- ☐ zəif məhlula xas olan
- ☐ aralıq məhsula

7 Süni qida məhsulları həlməşikləri ən azı hansı temperatura davam gətirməlidirlər?

- ☐ 150-1600 S
- ☒ 140-2400 S
- ☐ 100-1200 S
- ☐ 80-1000 S
- ☐ 150-1700 S

8 Bunlardan hansı həlməşik sistemləri qrupuna aiddir?

- ☐ tək həlməşik sistemlər
- ☒ kompleks həlməşik sistemlər
- ☐ allergik sistemlər
- ☐ zəhərli sistemlər
- ☐ asılı həlməşik sistemlər

9 Bunlardan hansı həlməşik sistemləri qrupuna aiddir?

- ☐ asılı sistemlər
- ☒ qarışıq həlməşik sistemlər
- ☐ allergik sistemlər
- ☐ tək həlməşik sistemlər
- ☐ zəhərli sistemlər

10 Süni qida məhsulları istehsalında həlməşik yaradıcılara əsasən hansı tələblər aiddir?

- ☐ ənənəvi məhsuldan fərqlənməli
- ☒ bioloji dəyərlilik
- ☐ formanı dəyişməli
- ☐ dadı dəyişməli
- ☐ zülalla zəngin olmamalı

11 Leysin miqdarı hansı dəniz məhsullarında daha çoxdur?

- ☐ dəniz bitkisi
- ☒ spirulina yosununda

- ☐ xərçənglərdə
- ☐ bakteriyalarda
- ☐ balıq yağı

12 Leysin aminturşusu ən çox nəyin tərkibində olur?

- ☐ tərəvəzlərdə
- ☒ mayalarda
- ☐ ərikdə
- ☐ kartofda
- ☐ şabalıdda

13 2 fazalı maye sistemdə zülal emal olunduqda nə almaq olar?

- ☐ süni makaron məhsulları
- ☒ süni ət məhsulları
- ☐ süni kürü məhsulları
- ☐ süni albalı məhsulları
- ☐ süni vermişel məhsulları

14 Qarışıq həlməşiklərin alınması üçün əsas şərt nədir?

- ☐ həlməşik əmələgətiricilər arasında spesifik qoxunun yaranması
- ☒ həlməşik əmələ gətiricilər arasında qarşılıqlı təsirin olmaması
- ☐ həlməşik əmələ gətiricilər arasında şəkərin olmaması
- ☐ həlməşik əmələ gətiricilər arasında duzun olmaması
- ☐ həlməşik əmələgətiricilər arasında spesifik yağın yaranması

15 Süni ət məhsulları istehsalında hansı sistemlərdən istifadə edilir?

- ☐ həllolmayan həlməşik
- ☒ anizotrop həlməşik
- ☐ rəngli həlməşik
- ☐ qaynar həlməşik
- ☐ turş həlməşik

16 Zülal və polisaxarid qarışığına malik həlməşiklər nəyə aiddir?

- ☐ kompleks həlməşiklərə
- ☒ termodinamiki həlməşiklərə
- ☐ soyuqadavamlı həlməşiklərə
- ☐ yapışqan həlməşiklərə
- ☐ anizotrop həlməşiklərə

17 Jelatin və kalsium-alginat qarışığının deformasiyası nə vaxt baş verir?

- ☐ otaq temperaturunda saxladıda
- ☒ dəfələrlə qızdırılıb soyudulduqda
- ☐ dəmir qabda saxladıda
- ☐ unla bir yerdə saxladıda
- ☐ şüşə qabda saxladıda

18 Jelatin həlməşiyinə natrium-alginatı olan kalsium-asetat diffuziya etdikdə nə baş verir?

- ☐ maye halda adi həlməşik yaranır
- ☒ jelatin həlməşiyi kalsium-alginatla qarışır
- ☐ kompleks yaranır
- ☐ anizotrop həlməşik yaranır
- ☐ jelatinlə doldurulmuş həlməşik yaranır

19 pH- 8-9-da jelatin məhlulu və zərdab albumini qarışdıqda nə baş verir?

- ☐ kompleks yaranmır
- ☒ kompleks yaranır
- ☐ tam hidroliz gedir
- ☐ bir hissəsi hidroliz olur
- ☐ tam şişmə gedir

20 Hansı strukturda anizotrop həlməşikşəkilli qida sistemləri olur?

- ☐ lifli və köpüklü makrostrukturlarda
- ☒ lifli və məsaməli makrostrukturlarda
- ☐ lifli və üçbucaq şəkilli akrostrukturlarda
- ☐ lifli və slindrik makrostrukturlarda
- ☐ lifsiz və məsaməli makrostrukturlarda

21 Anizotrop həlməşik sistemlərindən əsasən hansı süni qida məhsullarının istehsalında istifadə olunur?

- ☐ süni balıq
- ☒ süni ət
- ☐ süni şəkər
- ☐ süni kəsmik
- ☐ süni süd

22 İonotrop həlməşikşəkilli sistem nə vaxt yaranır?

- ☐ anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması atomların köməyi ilə baş verir
- ☒ anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması ionların köməyi ilə baş verir

- ☐ anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması duzların köməyi ilə baş verir
- ☐ anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması qələvilərin köməyi ilə baş verir
- ☐ anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması molekulaların köməyi ilə baş verir

23 pH-2,5-də jelatin məhlulu və zərdab albumini qarışığında nə baş verir?

- ☐ tam şişmə gedir
- ☐ tam hidroliz gedir
- ☐ bir hissəsi hidroliz olur
- ☐ qarşılıqlı təsirə malik olur
- ☒ bir-birinə təsir etmir

24 Həlməşiyin qəfəslərinə zülal makromolekulları yerləşdirilərsə onda nə baş verir?

- ☐ yumşalmaya təsir edir
- ☒ yumşalmaya təsir etmir
- ☐ həll olur və sistem dağılır
- ☐ az həllolur və sistem dağılır
- ☐ sistem hidroliz edir

25 Dekstran ilə doldurulduqda hansı həlməşiklər davamlı olur?

- ☐ jelatin və aqar həlməşiyi
- ☒ jelatin həlməşiyi
- ☐ jelatin və aqaroid həlməşiyi
- ☐ jelatin, pektin və şəkər həlməşiyi
- ☐ jelatin və pektin həlməşiyi

26 Alqinat həlməşiyi nə zaman davamlıdır?

- ☐ qələvi iştirakı ilə suyun qaynama temperaturuna qədər
- ☒ suda qaynama temperaturuna qədər
- ☐ -120C-dək dondurulma temperaturunda
- ☐ -60C-dək dondurulma temperaturunda
- ☐ mühitin ion tərkibi dəyişdikdə

27 Qarışıq həlməşiklərin alınması üçün əsas şərt nədir?

- ☐ həlməşik yaradıcıları arasında spesifik qarşılıqlı təsirin artıqlığı
- ☒ həlməşik yaradıcıları arasında spesifik qarşılıqlı təsirin olmaması
- ☐ məhlulda şəkərin olması
- ☐ məhlulda duzun olması
- ☐ məhlulda qida turşularının çox olması

28 Hansı süni qida məhsulu istehsalında anizotrop həlməşikdən daha çox istifadə edilir?

- ☐ süni düyü
- ☒ süni ət məhsulları
- ☐ süni süd
- ☐ süni yarma
- ☐ süni kürü

29 Anizotrop həlməşiklərdən harada istifadə olunur?

- ☐ təbii makaron istehsalında
- ☒ təbii qida məhsulları istehsalında
- ☐ təbii süd məhsulları istehsalında
- ☐ təbii konfet məhsulları istehsalında
- ☐ təbii kürü istehsalında

30 Zülallar həm də?

- ☐ turşudur
- ☒ aminturşu polimeridir
- ☐ aromatizatorudur
- ☐ vitamin kompleksidir
- ☐ duzdur

31 Süni qida məhsullarının alınmasında əsas qrup həlməşiklər hansılardır?

- ☐ durulmamış həlməşiklər
- ☒ anizotrop həlməşiklər
- ☐ kompleks həlməşiklər
- ☐ dondurulmuş həlməşiklər
- ☐ qarışıq həlməşiklər

32 Polisaxaridlər özlərini həm də necə təqdim edirlər?

- ☐ poliamfolit kimi
- ☒ qalakturon turşusunun polimeri kimi
- ☐ fruktoza komponenti kimi
- ☐ doymuş birləşmə kimi
- ☐ qlükozid kimi

33 Qlobulin zülalları məhlullarda nəyə qadirdir?

- ☐ turşu əmələ gətirir
- ☐ qlükoza əmələ gətirir

- ☐ fruktoza əmələ gətirir
- ☒ kompleks əmələ gətirir
- ☐ şəkər əmələ gətirir

34 Jelatin həlməşiyinə zülal əlavə edilərsə nə baş verər?

- ☐ həllolma artar
- ☒ anomal yüksək hidrofobluq yaranar
- ☐ davamsızlıq yaranar
- ☐ termodavamlılıq yaranar
- ☐ davamlılıq artar

35 Termodinamiki həlməşiklərə aiddir?

- ☐ kalium-alginat həlməşiyi və ammoniyak
- ☒ kalium-alginat həlməşiyi və zülal
- ☐ kalium-alginat həlməşiyi və aminturşu
- ☐ kalium-alginat həlməşiyi və fruktoza
- ☐ kalium- alginat həlməşiyi və qlükoza

36 Süni qızardılmış kartof üçün həlməşik hazırlanmasında kalsium qlükanat hansı məqsədlə istifadə olunur?

- ☒ qızdırılmış sistemdə kalsium ionlarının ayrılması məqsədi ilə
- ☐ sistemin dad əmələgətirici kimi
- ☐ qızdırılmış sistemdə kompleks əmələgətirici kimi
- ☐ qızdırılmış sistemin doldurucusu kimi
- ☐ qızdırılmış sistemin enerji daşıyıcısı kimi

37 Süni ət məhsulları istehsalında zülallar hansı şəkildə emal olunur?

- ☐ qələvili 2 fazalı məhlul şəklində
- ☒ maye 2 fazalı məhlul şəklində
- ☐ duzlu 2 fazalı məhlul şəklində
- ☐ karbon qazı ilə 2 fazalı məhlul şəklində
- ☐ ammoniyaklı 2 fazalı məhlul şəklində

38 Zülallardan ikifazalı maye sistemin emalını nəyin alınmasında istifadə edirlər?

- ☐ süni vermişel məhsulları
- ☐ süni şirə məhsulları
- ☐ qızardılmış məmulatlar
- ☐ süni makaron məhsulları
- ☒ süni ət məhsulları

39 Jelatin həlməşiyi hansı temperaturda əriyir?

- ☐ 200C-də
- ☒ 300C-də
- ☐ 100C də
- ☐ 60C -də
- ☐ 150C -də

40 Qlobulin zülalları məhlulda nə əmələ gətirir?

- ☐ yağ turşusu və aminturşu
- ☒ həllolan və həllolmayan komplekslər
- ☐ uron turşusu və aminturşu
- ☐ yağ turşuları
- ☐ həllolan və həllolmayan emulsiya

41 Jelatin hansı mənşəli məhsuldur?

- ☐ qarğıdalının emal məhsulu
- ☒ ət məhsullarının emalı məhsulu
- ☐ arpanın emal məhsulu
- ☐ düyünün emal məhsulu
- ☐ buğdanın emal məhsulu

42 Süni makaron məmulatları necə hazırlanır?

- ☐ anizotrop həlməşikdən istifadə etməklə və nişastasız
- ☒ alginat- nişasta həlməşiyindən istifadə etməklə
- ☐ kompleks həlməşiklərdən istifadə etməklə və nişastalı
- ☐ pektin həlməşiyi və nişastalı
- ☐ kompleks həlməşiklərdən istifadə etməklə və nişastasız

43 Süni qida istehsalında həlməşiyin hazırlanması zamanı jelatin və alginat məhlulları ilkin olaraq hansı temperaturlarda qarışdırılır?

- ☐ 800C
- ☒ 400C
- ☐ 120C
- ☐ 60 C
- ☐ 150C

44 Zülal- polisaxarid - su stabil sisteminin kompleksəmələgəlmə hadisəsi nəyin dəyişməsi ilə müşayiət olunur?

- ☐ molekul kütləsi
- ☒ reoloji xassəsi
- ☐ çevrilmə xassəsi
- ☐ inhibitor xassəsi
- ☐ qələvi xassəsi

45 Zülal- polisaxarid- su sistemində birfazlı vəziyyətin sabilliyinin səbəbi nədir?

- ☐ həllolmayan kompleksin əmələ gəlməsi
- ☒ həllolan kompleksin əmələ gəlməsi
- ☐ rəngsiz kompleksin əmələ gəlməsi
- ☐ soyumuş kompleksin əmələ gəlməsi
- ☐ rəngli kompleksin əmələ gəlməsi

46 Süni qida məhsulları istehsalında polisaxaridlər özünü necə göstərir?

- ☐ poliamfolit kimi
- ☒ politurşu birləşmə kimi
- ☐ polidoymuş birləşmə kimi
- ☐ polidoymamış birləşmə kimi
- ☐ polipeptid kimi

47 Çatışmayan aminturşular əlavə etməklə süni məhsullarda nəyi artırmaq olar?

- ☐ reoloji xassələri
- ☒ bioloji dəyəri
- ☐ şəkəri
- ☐ turşuluğu
- ☐ nəmliyi

48 Süni qida məhsullarında analoqlara uyğun dadın olması üçün onlara nə əlavə edilir?

- ☐ polisaxaridlər
- ☒ aminturşular
- ☐ alginat
- ☐ kalsium- laktat
- ☐ monosaxaridlər

49 Dəniz suyunda spirulinanı yetişdirmək üçün suyun optimim pH-ı neçə olmalıdır?

- ☐ pH 5-6
- ☐ pH 6-7
- ☐ pH 3-4

- ☒ pH 8,5-11
- ☐ pH 4-5

50 Zülal mənbəyi kimi tanınan spirulanı hansı şəraitdə yetişdirmək olar?

- ☐ qatı qələvi
- ☒ turş və qələvi mühitdə
- ☐ duzlu suda
- ☐ limon turşusu məhlulunda
- ☐ bulanıq suda

51 Kimyəvi tərkibinə görə maya zülalı hansı zülalə yaxındır?

- ☐ meyvə
- ☒ heyvani
- ☐ spirulina
- ☐ yonca
- ☐ bitki

52 Süd zərdabı aşağıdakı məhsullardan hansının istehsalında tətbiq edilir?

- ☒ süd və ət
- ☐ yarma və ət
- ☐ şirniyyat və yarma
- ☐ qazlı içki və makaron
- ☐ şirin içki və ət

53 Hansı dövlətlərdə zülal konsentratı istehsal edilir?

- ☐ İngiltərə , Moldova, Peru
- ☒ İngiltərə, Kanada, Peru
- ☐ Belarus, Misir, ABŞ
- ☐ Peru, İran, ABŞ
- ☐ ABŞ, Misir, İran

54 Süd kopresipitatu hansı üsulla alınır?

- ☐ kleykovina zülalının kazeinlə çökdürülməsindən
- ☐ lüserin zülalının qlobulinlə çökdürülməsindən
- ☐ balıq zülalının albuminlə çökdürülməsindən
- ☒ zərdab zülalının kazeinlə çökdürülməsindən
- ☐ ət zülalının qlobulinlə çökdürülməsindən

55 Aşağıda göstərilənlərdən hansında süd zərdabına rast gəlmək olar?

- ☐ albumin, qlütelin
- ☐ mioqlobin, albumin
- ☐ qlütelin, hemoqlobin
- ☒ albumin, qlöbulin
- ☐ miogen, hemoqlobin

56 Hansı dəniz bitkisinin zülalından biskvit istehsalında istifadə edilir?

- ☐ aqar
- ☐ jelatin
- ☐ aqaroid
- ☒ spirulina
- ☐ fursellaran

57 Spirulinada hansı aminturşusu azlıq təşkil edir?

- ☐ triptofan
- ☐ leysin
- ☐ lizin
- ☒ metionin
- ☐ izoleysin

58 Hansı su bitkisi perspektivli zülal mənbəyidir?

- ☐ fursellaran
- ☐ jelatin
- ☐ aqar
- ☐ aqaroid
- ☒ spirulina

59 Süni qida məhsullarının bioloji dəyərliliyini artırmaq üçün onlara nə əlavə olunur?

- ☐ çatışmayan üzvi turşular
- ☐ şirinləşdirici maddələr
- ☒ çatışmayan aminturşular
- ☐ dadverici və aromatik maddələr
- ☐ səməni ekstraktı

60 Süni qida məhsullarının zənginləşdirilməsi üçün onlara hansı miqdarda aminturşu əlavə etmək olar?

- ☐ 5 - 10%
- ☐ 2 - 3%
- ☐ 20 - 30%

- ☐ 4 - 5%
- ☒ 1 - 1,5%

61 Həlməşiyin yaranması üçün dünyada ən geniş yayılmış polisaxaridlər hansılardır?

- ☐ sellüloza, qlikogen və pektin
- ☐ sellüloza, qlikogen və karboksimetilsellüloza
- ☐ sellüloza, qlikoza və nişasta
- ☐ sellüloza, qlikogen və aqar
- ☒ aqar, pektin və nişasta

62 Bunlardan hansı su bitkisidir?

- ☐ yemişan
- ☐ biyan
- ☐ steviya
- ☒ spirulina
- ☐ yasəmən

63 Süd zərdabı nə ilə zəngindir?

- ☒ albumin, qlöbulin
- ☐ miogen, jelatin
- ☐ albumin, qlütelin
- ☐ qlütelin, hemoqlöbin
- ☐ qlükoza, pektin

64 Süd kazeinində bu maddələrdən hansı var?

- ☐ limon və dəmir duzları
- ☒ vitamin və mineral duzlar
- ☐ kəhraba turşusu və vitamin
- ☐ pektin və jelatin
- ☐ limon turşusu, su və dəmir

65 Jelatin hansı birləşmələrə aiddir?

- ☐ turşu
- ☒ zülali
- ☐ yağ
- ☐ karbohidrat
- ☐ vitamin

66 Süni qida məhsullarının bioloji dəyərini artırmaq üçün onlara nə əlavə edilir?

- ☐ limon turşusu
- ☒ aminturşu
- ☐ saxaroza
- ☐ qlükoza
- ☐ nişasta

67 Süni qida məhsullarını zənginləşdirmək üçün onlara nə qədər aminturşu əlavə edilir?

- ☐ 30-40%
- ☒ 1-1,5%
- ☐ 20-25%
- ☐ 5-10%
- ☐ 25-30%

68 Həlməşik almaq üçün hansı polisaxaridlər daha yararlıdır?

- ☐ qlikogen, nişasta
- ☒ pektin, aqar
- ☐ qlikogen, aqar
- ☐ qlikogen, sellüloza
- ☐ qlikogen, aqaroid

69 Spirulinada nə qədər zülal var?

- ☐ 30-35%
- ☒ 62-68%
- ☐ 40-45%
- ☐ 50-55%
- ☐ 30-40%

70 Pepsin və papain nəyə aiddir?

- ☐ vitamin preparatları
- ☒ ferment preparatları
- ☐ soya zülalı
- ☐ aminturşu
- ☐ yağ turşuları

71 Duzlu və qələvi mühitdə spirulinanın inkişafı üçün optimum pH nə qədərdir?

- ☐ pH 6-7
- ☒ pH 8,5-11
- ☐ pH 5-6

- ☐ pH 4-5
- ☐ pH 3-4

72 Maya və bakteriyaların aminturşu tərkibi hansı zülalın tərkibinə yaxındır?

- ☐ bitki zülalı
- ☒ heyvani zülal
- ☐ qliserin zülalı
- ☐ meyvə zülalı
- ☐ spirulina zülal

73 Balıq zülalı konsentratlarından hansı süni qida məhsulları istehsalında məhdud miqdarda istifadə olunur?

- ☐ içki və yarma
- ☒ süd və ət
- ☐ içki və makaron
- ☐ içki və qənnadı məhsulları
- ☐ içki və ət

74 Süni qida məhsullarının istehsalında istifadə olunan jelatin hansı maddələrə aiddir?

- ☐ bitki mənşəli polisaxarid
- ☒ heyvan mənşəli zülal
- ☐ heyvan mənşəli polisaxarid
- ☐ bitki mənşəli modifikasiya olunmuş polisaxarid
- ☐ bitki mənşəli zülal

75 Suda həllolan kopresipitat nədə həll edilməklə alınır?

- ☐ sulfat turşusunda həll edilməklə
- ☒ polifosfat məhlulunda həll edilməklə
- ☐ xörək duzu məhlulunda həll edilməklə
- ☐ kalium-xlorid məhlulunda həll edilməklə
- ☐ xlorid turşusunda həll edilməklə

76 Kopresipitat nəyin məhsuludur?

- ☐ qlobulinlə balıq zülalının çökdürülməsi
- ☐ kazeinlə kleykovinanın çökdürülməsi
- ☐ qlobulinlə ət zülalının çökdürülməsi
- ☒ kazeinlə zərdab zülalının çökdürülməsi
- ☐ qlobulinlə lüsern zülalının çökdürülməsi

77 Pendir istehsalında zərdab zülalının tərkibinə əsasən nə daxildir?

- ☐ albumin və qlütelin
- ☒ albunin və qlöbulin
- ☐ qlütelin və mioqlöbulin
- ☐ qlütelin və hemoqlöbulin
- ☐ qlütelin və miogen

78 Hansı ölkədə soya zülalını buğda zülalı miqdarında istehsal edirlər?

- ☐ Yaponiya
- ☒ ABŞ
- ☐ Hollandiya
- ☐ Azərbaycan
- ☐ İngiltərə

79 Qida məqsədilə balıq zülalı izolyatları hansı ölkələrdə inkişaf etmişdir?

- ☐ Kanada, Azərbaycan və Gürcüstan
- ☒ Skandinaviya ölkələri, Kanada və Peru
- ☐ Skandinaviya ölkələri, Moldova və Gürcüstan
- ☐ Skandinaviya ölkələri, Misir və Dağıstan
- ☐ Skandinaviya ölkələri, Azərbaycan və Gürcüstan

80 Turş qida kazeininin tərkibində nə var?

- ☐ limon turşusu və vitaminlər
- ☒ vitaminlər və mineral duzlar
- ☐ limon turşusu və dəniz duzları
- ☐ kəhraba turşusu və vitaminlər
- ☐ limon və dəniz duzları

81 Qida kazeinatında nə qədər zülal var?

- ☐ 40 -50% zülal
- ☒ 85 -88% zülal
- ☐ 30 -40%
- ☐ 15 -20%
- ☐ 50 -60%

82 Maya zülalına nəyi əlavə etdikdə onun bioloji dəyərini heyvani zülal səviyyəsinə qaldırır?

- ☐ sistin
- ☒ metionin
- ☐ valin

- ☐ lizin
- ☐ triptofan

83 Maya zülalı nə ilə zəngindir?

- ☐ leysin, metionin
- ☒ lizin, treonin
- ☐ triptofan, sistin
- ☐ valin, triptofan
- ☐ valin, sistein

84 Maya zülalında nə azdır?

- ☐ lizin
- ☒ metionin
- ☐ histidin
- ☐ triptofan
- ☐ leysin

85 Spirulina zülalından harada istifadə olunur?

- ☐ konfet istehsalında
- ☒ biskvit istehsalında
- ☐ kolbasa istehsalında
- ☐ paştet istehsalında
- ☐ içki istehsalında

86 Spirulina zülalında hansı aminturşu azdır?

- ☐ leysin
- ☒ metionin
- ☐ lizin
- ☐ histidin
- ☐ triptofan

87 Xlorella perspektivli zülal mənbəyi kimi nədir?

- ☐ tərəvəz
- ☒ su bitkisi
- ☐ molyuska
- ☐ balıq məhsulu
- ☐ ət məhsulu

88 Zülal mənbəyi olan spirulina nəyə aiddir?

- ☐ balıq məhsulu
- ☒ su bitkisi
- ☐ tərəvəz
- ☐ molyuska
- ☐ ət məhsulu

89 50 mln ton neftin emalından nə qədər zülal almaq olar?

- ☐ 20 mln ton
- ☐ 8 mln ton
- ☒ 25 mln ton
- ☐ 15 mln ton
- ☐ 10 mln ton

90 100 mln ton balığın emalından təxminən nə qədər zülal alınə bilər?

- ☐ 10 mln ton
- ☒ 15 mln ton
- ☐ 5 mln ton
- ☐ 20 mln ton
- ☐ 8 mln ton

91 Bakteriyalarda ən çox hansı aminturşu olur?

- ☐ izoleysin
- ☒ leysin
- ☐ metionin
- ☐ sistin
- ☐ lizin

92 Maya zülallarının bioloji dəyərliliyini necə artırmaq olar?

- ☐ sirkə əlavə etdikdə
- ☒ metionin əlavə etdikdə
- ☐ duz əlavə etdikdə
- ☐ spirt əlavə etdikdə
- ☐ şəkər əlavə etdikdə

93 Balıq və digər dəniz məhsullarından zülal alınması hansı ölkələrdə daha geniş yayılmışdır?

- ☐ ABŞ, Misir, Əlcəzair
- ☒ ABŞ, Kanada, Polşa
- ☐ Rusiya, Hindistan, Yaponiya

- ☐ Polşa, Rusiya, Almaniya
- ☐ Kanada, Portuqaliya, Rusiya

94 Dünya üzrə istehsal olunan kazeinin yarısı hansı məqsədlərə sərf olunur?

- ☐ ət sənayesinə
- ☒ kağız sənayesinə
- ☐ əczaçılığa
- ☐ konserv sənayesinə
- ☐ qənnadı sənayesinə

95 Spirulina qurudulmuş şəkildə qidaya ilk dəfə hansı ölkədə əlavə edilmişdir?

- ☐ ABŞ-da
- ☒ Afrikada
- ☐ Rusiyada
- ☐ Almaniya
- ☐ Hindistanda

96 Dəniz yosunlarından zülaldan başqa hansı məhsul istehsal etmək mümkündür?

- ☐ saxaridlər
- ☒ turş polişəkərlər
- ☐ nişasta
- ☐ amiloza
- ☐ lipidlər

97 Kazeinlə zərdab zülalının çökdürülməsindən nə alınır?

- ☐ yağ
- ☒ kopresipitat
- ☐ təkhüceyrəli məhsul
- ☐ mayalar
- ☐ kazeinat

98 85-88% zülal hansı qida birləşmələrində olur?

- ☐ kleykovinada
- ☒ kazeinatda
- ☐ izolyatda
- ☐ dəniz yosunlarında
- ☐ mioqlobində

99 Kazein və kazeinatlar hansı məhsullara əlavə edilir?

- ☐ balıq məhsullarına
- ☒ unlu qənnadı məmulatlarına
- ☐ tərəvəz xörəklərinə
- ☐ şorabalara
- ☐ ət məhsullarına

100 Zərdab zülalının tərkibində bunlardan hansı vardır?

- ☐ mioqləbin və yağ
- ☒ albumin və qləbulin
- ☐ qləbulin və yağ
- ☐ mioqləbin və albumin
- ☐ albumin və yağ

101 Kazein hansı süd məhsullarından alınır?

- ☐ qaymaq
- ☒ yağsızlaşdırılmış
- ☐ yağlılığı çox olan
- ☐ kərə yağı
- ☐ xama

102 Bitki xammalında olan bioloji çirkləndiricilərə aiddir:

- ☐ Zülallar
- ☒ Toksinlər
- ☐ Yağlar
- ☐ Vitaminlər
- ☐ Şəkərlər

103 Bitki xammalında olan antialimentar komponentlərə aiddir:

- ☐ Zülallar
- ☒ Fermentlərin ingibitorları
- ☐ Yağlar
- ☐ Vitaminlər
- ☐ Şəkərlər

104 Toksik (zəhərli) maddələrə aiddir:

- ☐ Zülallar
- ☒ Pestisidlər
- ☐ Vitaminlər

- ☐ Şəkərlər
- ☐ Yağlar

105 Bitki xammalında olan zəhərli (toksik) komponentlərə aiddir:

- ☐ Zülallar
- ☒ Lektinlər
- ☐ Şəkərlər
- ☐ Vitaminlər
- ☐ Yağlar

106 Zülal alınması üçün yerli yaşıl tərəvəzlərə aiddir:

- ☐ Soya
- ☒ Pərpəren
- ☐ Paxla
- ☐ Pambıq
- ☐ Noxud

107 Flottveq texnologiyası ilə zülal alınmasının əsas üstünlüyü nədən ibarətdir?

- ☐ kimyəvi həlledicilər tətbiq olunur
- ☒ kimyəvi həlledicilər tətbiq olunmur
- ☐ istehsalda təmizlənmiş noxud unu qələvi ilə qarışdırılıb dekanterlərə verilir
- ☐ istehsalda təmizlənmiş noxud unu spirtlə qarışdırılıb dekanterlərə verilir
- ☐ istehsalda təmizlənmiş noxud unu turşu ilə qarışdırılıb dekanterlərə verilir

108 Hazırda sənayedə zülal istehsalı hansı texnologiya ilə həyata keçirilir?

- ☐ Münhen texnologiyası ilə
- ☒ Flottveq texnologiyası ilə
- ☐ Amerika texnologiyası ilə
- ☐ Rus texnologiyası ilə
- ☐ Bavariya texnologiyası ilə

109 Sənayedə aşağıdakı paxlalılardan zülal istehsalı artıq çoxdan təşkil olunmuşdur:

- ☐ noxud, at paxlası və lərgə
- ☒ noxud, acı paxla (lupin) və soya
- ☐ noxud, mərcimək və at paxlası
- ☐ noxud, acı paxla və at paxlası
- ☐ acı paxla, at paxlası və lərgə

110 Soyadan əlavə digər paxlalılardan zülal alınmasının effektivliyi nə ilə əlaqədardır?

- ☐ onların ucuzluğu, tərkiblərində antiqida elementlərinin olmaması və s. ilə
- ☒ onların qidalıq dəyəri, kimyəvi tərkibi, bioloji və fizioloji dəyərliliyi ilə
- ☐ ekstraksiya üçün münasibliyi və tərkiblərində antiqida elementlərinin olmaması və s. ilə
- ☐ tərkibində yağın az olması və antiqida elementlərinin olmaması və s. ilə
- ☐ xammal mənbələrinin çoxluğu, tərkiblərində antiqida elementlərinin olmaması və s. ilə

111 Soyadan zülal alınmasının ümumi üsullarına aiddir:

- ☐ spirtli ekstraksiya və bitki yağları ilə ekstraksiya
- ☒ spirtli ekstraksiya, turşularla və qələvi məhlulu ilə ekstraksiya
- ☐ süd zərdabı və turşularla ekstraksiya
- ☐ təbii süd və bitki yağları ilə ekstraksiya
- ☐ süd zərdabı və yağlarla ekstraksiya

112 “Solae” və “Kargiell” kompaniyaları soya izolyatını hansı texnologiya ilə istehsal edirlər?

- ☐ ultraçökdürmə texnologiyaları ilə
- ☒ ultrasüzülmə texnologiyaları ilə
- ☐ dondurma tətbiq edilməklə
- ☐ xlorlaşdırma tətbiq olunmaqla
- ☐ qızdırma tətbiq edilməklə

113 Soya zülalı konsentratının turşu ekstraksiyası metodu ilə alınması neçə mərhələdə və nə ilə həyata keçirilir?

- ☐ 10 mərhələdə xırdalayıcı maşınlarda
- ☐ 5 mərhələdə ekstraktorlarda
- ☒ 3 mərhələdə dekanterlərlə
- ☐ 6 mərhələdə homogenizatorlarda
- ☐ 4 mərhələdə elevatorlarla

114 Alman texnologiyası ilə soyadan zülal izolyatının su-qələvi ekstraksiyası metodu ilə alınmasında əsas avadanlıqlar kimi istifadə edilir:

- ☐ xırdalayıcılar
- ☒ dekanterlər
- ☐ elevatorlardan
- ☐ ekstraktorlardan
- ☐ homogenizatorlar

115 Yağı çıxarılmış soyadan zülal alınması üçün zavodlar ilk dəfə harada yaradılmışdır?

- ☐ Rusiya və Avstriya
- ☒ ABŞ və Almaniya

- ☐ Yaponiya və Çin
- ☐ Rusiya və Çin
- ☐ Macarıstan və Polşa

116 Kombineləşdirilmiş məhsullara aiddir:

- ☐ isti emal tətbiq olunmadan alınan məhsullar
- ☒ ənənəvi və yeni qida sitemlərinin emalı əsasında alınan məhsullar
- ☐ tərkibində yağ çatışmayan məhsullar
- ☐ tərkibində yağ çox olan məhsullar
- ☐ yalnız süd xammalından alınan məhsullar

117 Kəsmik və pendir zərdabında orta hesabla quru maddələrin miqdarı:

- ☐ 10-15%
- ☒ 6,4÷6,7%
- ☐ 10-12%
- ☐ 12-13%
- ☐ 8-10%

118 Rusiya alimlərinin (N. Lipatov və s.) təsnifatına görə süd məhsulları neçə sinifdə xarakterizə olunur?

- ☐ 5.0
- ☒ 3.0
- ☐ 7.0
- ☐ 8.0
- ☐ 6.0

119 Südün emalı məhsullarına aiddir:

- ☐ süd zərdabı, saxaroza, sirkə və s.
- ☒ süd zərdabı, süd şəkəri, kazein və s.
- ☐ süd zərdabı, qlükoza, kazein və s.
- ☐ süd zərdabı, sirkə, xlorid turşusu və s.
- ☐ süd zərdabı, saxaroza, melassa və s.

120 Üzüm yağı hansı yağlara aiddir?

- ☐ steairini az olan bərk yağlara
- ☒ yarım quruyan
- ☐ saxlanmada oksidləşməyən yağlara
- ☐ müalicə əhəmiyyəti olmayan yağlara
- ☐ olein qliseridi olmayan yağlara

121 1 ton saplaqlı şirin üzüm cecəsindən nə qədər xam spirt əldə etmək olar?

- ☐ 10÷15 dkl
- ☒ 2,54÷3,2 dkl
- ☐ 20÷25 dkl
- ☐ 25÷30 dkl
- ☐ 15÷20 dkl

122 Üzüm toxumundan alına bilər:

- ☐ melassa və şüsə
- ☒ bitki yağı və bitki zülalları
- ☐ bitki zülalı və melassa
- ☐ aqeroid və fursellaran
- ☐ bitki yağı və melassa

123 Üzüm cecəsində olan birləşmələrə aiddir:

- ☐ xörək duzu
- ☒ tanin
- ☐ xlorid turşusu
- ☐ agar
- ☐ sulfat turşusu

124 Üzüm cecəsində zülalların orta miqdarı:

- ☐ 14-15%
- ☒ 3,35÷3,69%
- ☐ 30-40 %
- ☐ 1,5÷3,2%
- ☐ 1,2÷1,5%

125 Şəkər istehsalı tullantılarına aiddir:

- ☐ süd turşusu
- ☒ melassa
- ☐ kazein
- ☐ taxıl tullantıları
- ☐ şərab turşusu

126 Emulqatorlara aiddir:

- ☐ bitki yağı və sirkə turşusu
- ☒ süd və yumurta zülalları və s.

- ☐ marqarin və sirkə
- ☐ ət və marqarin
- ☐ bitki yağı və kərə yağı

127 Emulsiyalar termodinamiki cəhətdən hansı sistemlərə aid edirlər?

- ☐ homogen
- ☒ heterogen
- ☐ yalnız yağdan ibarət olan
- ☐ yalnız sudan ibarət olan
- ☐ emulqatorsuz

128 Emulsiyalar hansı formada fərqləndirilirlər?

- ☐ turşulu, şəkərli və qatı
- ☒ durulaşdırılmış, qatı və yüksək qatılıqlı
- ☐ turşulu, yağlı və şəkərli
- ☐ turşulu, ədviyyəli və şəkərli
- ☐ turşulu, şəkərli və durulaşdırılmış

129 Emulsiya quruluşlu məhsullara aiddir:

- ☐ ət
- ☒ mayonez
- ☐ tərəvəz
- ☐ meyvə
- ☐ balıq

130 Suyun aktivliyi nəyi xarakterizə edir?

- ☐ məhsulda suyun molekul çəkisini
- ☒ məhsulun hidratasiya xarakteristikasını
- ☐ məhsulda suyun donmasını
- ☐ məhsulda suyun özlü vəziyyətdə yerləşməsini
- ☐ məhsulda suyun miqdarını

131 Məhsullarda suyun əlaqə vəziyyətinə aiddir:

- ☐ osmotik birləşmiş və isti su
- ☒ adsorbsiya və kapilyar əlaqəli su
- ☐ ion tərkibli və kapilyar əlaqəli su
- ☐ sərbəst birləşmiş və isti su
- ☐ osmotik birləşmiş su və mineral su

132 Tipik reoloji xassələrə aiddir:

- ☐ temperatura və bərklik
- ☒ nyuton özlülüğü və tiksotropluğu
- ☐ temperatura və özlülük
- ☐ temperatura və məsaməlilik
- ☐ temperatura və deformasiya

133 Qida sistemlərinin quruluşu akademik Rebinderin təsnifatına görə neçə tipdə ola bilərlər?

- ☐ 4 tipdə
- ☒ 3 tipdə
- ☐ 6 tipdə
- ☐ 10 tipdə
- ☐ 5 tipdə

134 Suspenziya dispers sistemdirsə, burada dispers mühit və dispers faza müvafiq olaraq hansı şəkildə ola bilər?

- ☐ maye və maye şəkildə
- ☒ maye və bərk cisim şəkildə
- ☐ bərk cisim və maye şəkildə
- ☐ bərk cisim və qaz şəkildə
- ☐ qaz və bərk cismi şəkildə

135 “Reologiya” elmi nəyi öyrənir?

- ☐ məhsulların istiliyini
- ☒ məhsulların quruluş-mexaniki xassələrini
- ☐ məhsullarda suyun miqdarını
- ☐ məhsullarda rəngin dəyişməsini
- ☐ məhsulların temperaturunu

136 Məhsulların qurumuş mexaniki xassələrinə aiddir:

- ☐ qatılıq, duruluq və temperatura
- ☒ deformasiya, elastiklik və özlülük
- ☐ parlaqlıq, rəng və dad
- ☐ istilik, kalorilik və rəng
- ☐ rəng, dad və ətir

137 Məhsulların qidalıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur?

- ☐ kalorilik və temperaturla

- ☒ bioloji və energetik (enerji) dəyəri ilə
- ☐ kalorilik və qatılıqla
- ☐ temperatura və qatılıqla
- ☐ kalorilik və şirinliklə

138 Tam təsdiq olunmamış müasir qida nəzəriyyəsinə aiddir:

- ☐ adekvat qidalanma nəzəriyyəsi
- ☐ antik nəzəriyyələr
- ☐ rasion qidalanma nəzəriyyəsi
- ☐ tarazlaşdırılmış qida nəzəriyyəsi
- ☒ informasiya nəzəriyyəsi

139 Müalicə profilaktiki qida (MPQ) rasionlarından 5-ci rasion nəyə qarşı işlədilir?

- ☐ rentgen şüalanmasına qarşı
- ☒ civə və onun qeyri-üzvi birləşmələri və s.
- ☐ radioaktiv maddələrə qarşı
- ☐ xlorə qarşı
- ☐ kimyəvi allergenlərə və s. qarşı

140 Tərkib etibarilə surimi nə deməkdir?

- ☐ Suda həll olmayan mal əti zülalları
- ☒ Suda həll olmayan balıq zülalları
- ☐ Suda həll olmayan qaz əti zülalları
- ☐ Suda həll olmayan toyuq zülalları
- ☐ Suda həll olmayan quş əti zülalları

141 Surimi hansı mənanı daşıyır?

- ☐ "yuyulmuş" mal əti
- ☒ "yuyulmuş" balıq əti
- ☐ "yuyulmuş" ördək əti
- ☐ "yuyulmuş" qaz əti
- ☐ "yuyulmuş" quş əti

142 "Alfa Laval" kompaniyasında balıqdan zülal istehsalında separasiyanı hansı avadanlıqlar həyata keçirir:

- ☐ Dekanterlər və avtoklavlar
- ☒ Dekanterlər və boşqab şəkilli separatorlar
- ☐ Dekanterlər və xırdalayıcılar
- ☐ Dekanterlər və bişiricilər

- ☐ Dekanterlər və soyuducular

143 "Alfa Laval" kompaniyasında balıqdan zülal istehsalı üçün xırdalanmış xammalın qızdırılma şəraiti

- ☐ 80°C-dən 95°C-ə qədər 100 san ərzində
- ☒ 5°C-dən 95°C-ə qədər 100 san ərzində
- ☐ 60°C-dən 95°C-ə qədər 100 san ərzində
- ☐ 90°C-dən 95°C-ə qədər 100 san ərzində
- ☐ 70°C-dən 95°C-ə qədər 100 san ərzində

144 "Alfa Laval" kompaniyasında balıqdan zülal istehsalı üçün hansı avadanlıqdan istifadə edilir?

- ☐ "Avtoklov" tipli bişirici qazanlardan
- ☐ "Buxar" tipli bişirici qazanlardan
- ☐ "Dondurucu" tipli bişirici qazanlardan
- ☒ "Konterm" tipli bişirici qazanlardan
- ☐ "Soyuducu" tipli bişirici qazanlardan

145 "Alfa Laval" kompaniyası texnologiyası ilə balıqdan zülal istehsalı texnologiyasının əsasını hansı prinsip təşkil edir?

- ☐ Soyutma rejimində mərkəzdən qaçma metodu ilə zülalın xammaldan ayrılması
- ☒ Yumşaq qızdırma rejimində mərkəzdən qaçma metodu ilə zülalın xammaldan ayrılması
- ☐ Hidroliz rejimində mərkəzdən qaçma metodu ilə zülalın xammaldan ayrılması
- ☐ Dializ rejimində mərkəzdən qaçma metodu ilə zülalın xammaldan ayrılması
- ☐ Dondurma rejimində mərkəzdən qaçma metodu ilə zülalın xammaldan ayrılması

146 Süd əsaslı pasta və kremlərdə bioloji dəyəri yüksəltmək üçün yağ nə ilə əvəz olunur?

- ☐ alma
- ☐ ət paşeteti
- ☐ giləmeyvə şirəsi
- ☒ bitki yağı
- ☐ meyvə şirəsi

147 Süddən allergik zülalları necə kənarlaşdırırlar?

- ☐ sterilizə etməklə
- ☐ titrləməklə
- ☐ turşu əlavə etməklə
- ☒ denaturasiya yolu ilə
- ☐ pasterezə etməklə

148 Denaturasiya yolu ilə süddən nəyi kənarlaşdırırlar?

- ☐ zəhərli maddələri
- ☐ turşunu
- ☐ yağı
- ☒ allergik zülalı
- ☐ metal qarışıqlarını

149 Hansı dondurma süd yağı bitki yağı ilə əvəzlənir?

- ☐ meyvəli
- ☐ kakaolu
- ☐ tərəvəzli
- ☒ dietik
- ☐ şokoladlı

150 Süni qida məhsulları istehsalında zülal molekullarında denaturasiya hansı halda güclənir?

- ☐ çalxalananda
- ☐ su ilə isladılarda
- ☐ donma nöqtəsində
- ☐ suda həll olanda
- ☒ izoelektrik nöqtəsində

151 Süni kotlet kütləsi istiliklə emal edildikdə nə baş verə bilər?

- ☐ şişmə və həllolma
- ☐ destruksiya və həllolma
- ☒ denaturasiya və destruksiya
- ☐ denaturasiya və həllolma
- ☐ çalınma və həllolma

152 Bəzi süni məhsulların istehsalında zülal molekulunun dağılmasına nə səbəb ola bilər?

- ☐ həllolma
- ☐ hidratasiya
- ☐ çalınma
- ☐ dehidratasiya
- ☒ denaturasiya

153 Yapon "Tofu"-su nə qədər yağlılığa malikdir?

- ☐ 0.25
- ☐ 0.3
- ☐ 0.03

- ☐ 0.2
- ☒ 0.078

154 Yapon "Tofu"-sunun tərkibində nə qədər zülal olur?

- ☐ 0.06
- ☐ 0.05
- ☐ 0.08
- ☐ 0.07
- ☒ 0.13

155 Yaponiya "Tofu" su nədir?

- ☐ soya zülalı
- ☒ soya kəsmiyi
- ☐ soya içkisi
- ☐ soya düyüsü
- ☐ soya yağı

156 Süni kəsmik "Tofu "da nə qədər karbohidrat var?

- ☐ 0.05
- ☐ 0.04
- ☐ 0.03
- ☐ 0.02
- ☒ 0.0

157 Mellorin"-ni qaymaqlı dondurma əvəzedicisi kimi istehsal etmək hansı dövlətə məxsusdur?

- ☐ Azərbaycan
- ☐ Avstriya
- ☐ Rusiya
- ☐ Türkiyə
- ☒ ABŞ

158 Alginatlar harada emulqator kimi istifadə oluna bilər?

- ☐ süni ət istehsalında
- ☐ süni kartof istehsalında
- ☐ süni düyü istehsalında
- ☒ süni süd istehsalında
- ☐ süni mayonez istehsalında

159 Pektinlərdən harada emulqator kimi istifadə oluna bilər?

- ☐ süni ət istehsalında
- ☐ süni düyü istehsalında
- ☒ süni süd istehsalında
- ☐ süni kartof istehsalında
- ☐ süni mayonez istehsalında

160 Zülal və lesitin harada emulqator kimi istifadə olunur?

- ☐ süni ət məhsullarında
- ☐ süni kartof məhsullarında
- ☐ süni mayonez məhsullarında
- ☐ süni düyü məhsullarında
- ☒ süni süd məhsullarında

161 Aşağıdakılardan hansı süni süd üçün emulqatordur?

- ☐ feofitin
- ☐ aktin
- ☐ xlorofil
- ☐ miozin
- ☒ lesitin

162 Süni qida məhsulları arasında 2-ci tip məhsullar kimin qidalanmasına xidmət edir?

- ☐ alimlərin
- ☒ uşaqların
- ☐ cərrahların
- ☐ yazıçıların
- ☐ aşbazların

163 Dietik məqsədlə hazırlanan pendirlərdə süd yağı nə ilə əvəzlənir?

- ☐ zülal
- ☒ bitki yağı
- ☐ spirt
- ☐ aseton
- ☐ şəkər

164 Süni süd və süd məhsulları nədən alınır?

- ☐ soya və balıqdan
- ☒ soya və onun emal məhsullarından
- ☐ kəsmik və düyüdən

- ☐ nişasta və quru süddən
- ☐ buğda və soyadan

165 Dietik məqsədlə hazırlanan dondurmada südün yağı nə ilə əvəz olunur?

- ☐ yumurta ağı
- ☒ bitki yağı
- ☐ şəkər
- ☐ limon turşusu
- ☐ ət zülalı

166 Süni qida məhsulları neçə kateqoriyada istehsal olunur?

- ☐ 4.0
- ☐ 6.0
- ☐ 8.0
- ☐ 5.0
- ☒ 3.0

167 Süni südün alınması harada vacibdir?

- ☐ kosmanavt üçün, dietik və müalicəvi qidada
- ☒ uşaq, dietik və müalicəvi qidada
- ☐ sualtı işçilər üçün, dietik və müalicəvi qidada
- ☐ varlı təbəqə üçün, dietik və müalicəvi qidada
- ☐ şaxtaçı üçün, dietik və müalicəvi qidada

168 Süni süd "Plantmilk" dad xüsusiyyətinə görə nəyə oxşayır?

- ☐ kompota
- ☒ südə
- ☐ şərbətə
- ☐ çaya
- ☐ kiselə

169 Süni süd "Plantmilk" nəyin zülalı əsasında alınmışdır?

- ☐ balığın
- ☒ bitkinin
- ☐ donuz ətinin
- ☐ qoyun ətinin
- ☐ mal ətinin

170 Soya və onun emal məhsullarından nə alınır?

- ☐ rəngləyici
- ☒ süni süd
- ☐ jelatin
- ☐ aromatizator
- ☐ limon turşusu

171 Aminturşular hansı birləşmələrin əsas tərkib hissəsidir?

- ☐ karbohidratların
- ☒ zülalların
- ☐ yağların
- ☐ disaxaridlərin
- ☐ polisaxaridlərin

172 Süni süd olan "Plantmilk" nədən alınır?

- ☐ inək südü
- ☒ bitki zülalı
- ☐ soya toxumu
- ☐ balqabaq toxumu
- ☐ maral südü

173 Mal ətində nə qədər karbohidrat var?

- ☐ 0.1
- ☒ 0.25
- ☐ 0.12
- ☐ 0.13
- ☐ 0.0

174 Soya əsasında süni kəsmik almaq 2000 il əvvəl kim tərəfindən kəşf edilib?

- ☐ İran tədqiqatçıları
- ☒ Çin tədqiqatçıları
- ☐ Rusiya tədqiqatçıları
- ☐ Yaponiya tədqiqatçıları
- ☐ Misir tədqiqatçıları

175 2000 il əvvəl ilk dəfə süni kəsmik harada alınıb?

- ☐ İran
- ☒ Çin
- ☐ Rusiya

- ☐ Misir
- ☐ Yaponiya

176 2000 il əvvəl soya əsasında süni süd almağı kim təklif etmişdir?

- ☐ Koreya alimi Van Nan-Se
- ☒ Çin filosofu Van Nan-Se
- ☐ Roma filosofu Hippokrat
- ☐ Yunan filosofu Platon
- ☐ Yapon filosofu Dan Nan-Se

177 2000 il bundan əvvəl soya əsasında süni südün alınması üsulu harada tətbiq olunub?

- ☐ Yaponiyada
- ☒ Çində
- ☐ Rusiyada
- ☐ Misirdə
- ☐ İranda

178 Süni süd məhsulları istehsalında emulqator kimi nə tətbiq olunur?

- ☐ yumurta sarısı və aspartom
- ☒ pektinlər və alginat
- ☐ yumurta sarısı və tanin
- ☐ yumurta sarısı və tartrazin
- ☐ küncüt yağı və NaCl

179 Süni süd məhsulları istehsalında emulqator kimi nədən istifadə olunur?

- ☒ zülal və lesitin
- ☐ bitki yağı və tanin
- ☐ jelatin və kalium-xlorid
- ☐ jelatin və süd turşusu
- ☐ jelatin və natrium-xlorid

180 Bəzi süd məhsullarında allergik xassənin kənarlaşdırılması məqsədi ilə nə edirlər?

- ☐ kəsmik zərdabında denaturasiyaya uğradırlar
- ☐ unun iştirakı ilə qızdırırlar
- ☐ süd zərdabında denaturasiyaya uğradırlar
- ☐ qələvi məhlulunda denaturasiyaya uğradırlar
- ☒ yağsızlaşdırılmış süddə denaturasiyaya uğradırlar

181 Süd zülalından allergik xassələri kənarlaşdırmaq üçün nə təklif olunur?

- ☐ sirkə turşusunda onları denaturasiya etmək
- ☐ qaynar yağda onları denaturasiya etmək
- ☐ limon turşusunda onları denaturasiya etmək
- ☒ yağsız süddə onları denaturasiya etmək
- ☐ KCl məhlulunda onları denaturasiya etmək

182 Süni süd məhsullarında bütün süd ionları nə ilə zənginləşdirilir?

- ☐ bitki yağı
- ☐ aminturşu
- ☐ yağ turşuları
- ☐ kərə yağı
- ☒ vitamin, şəkər

183 Uşaq qidası üçün nəzərdə tutulmuş süd məhsulları neçənci tipə aiddir?

- ☐ birinci
- ☐ beşinci
- ☐ dördüncü
- ☒ ikinci
- ☐ üçüncü

184 İkinci tip süd məhsulları kimlər üçün nəzərdə tutulub?

- ☐ yaşlı insanlar üçün qida
- ☐ saxtaçılar üçün qida
- ☐ kosmonavtlar üçün qida
- ☐ sualtı qayıqların işçiləri üçün qida
- ☒ uçaqlar üçün qida

185 Dietik məqsədlə hazırlanan pendirdə yağ nə ilə əvəz olunur?

- ☐ kazein ilə
- ☐ melassa ilə
- ☐ tomat pasta ilə
- ☐ balıq yağı ilə
- ☒ bitki yağı ilə

186 Dietik məqsədlə hazırlanmış dondurmada süd yağı nə ilə əvəz olunur?

- ☐ kazein ilə
- ☐ melassa ilə
- ☐ tomat pasta ilə

- ☐ balıq yağı ilə
- ☒ bitki yağı ilə

187 Aşağıdakılardan hansı təbii süd məhsullarının əsas kateqoriyalarından biridir?

- ☐ məhsulda karbohidratların hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
- ☐ məhsulda dad komponentlərinin hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
- ☐ məhsulda yağın hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
- ☒ məhsulda zülalın hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
- ☐ məhsulda nişastanın hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur

188 Süni süd məhsullarının kateqoriyalarından biri hansıdır?

- ☐ təbii kazein saxlayır
- ☐ təbii yoqurt saxlayır
- ☐ təbii qatıq saxlayır
- ☒ təbii süd komponentləri saxlayır
- ☐ təbii kefir saxlayır

189 Süni süd məhsullarının neçə kateqoriyası var?

- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☒ 3.0

190 Süni yarmalara möhkəmliyi təmin etmək üçün nə əlavə edilir?

- ☐ 3% saxaroza
- ☒ 2-20% zülal
- ☐ suyu artırılır
- ☐ 2% qlükoza
- ☐ 5% polişəkərlər

191 Süni yarmaların çatışmayan cəhətləri:

- ☐ saxlanmaya davamsızdır
- ☒ bişəndə tez dağılır
- ☐ gec bişir
- ☐ şişmir
- ☐ bərk olur

192 Zənginləşdirilmiş makaronun tərkibi necədir?

- ☒ buğda unu 30% ; qarğıdalı unu 45-85%
- ☐ buğda unu 50%; qarğıdalı unu 50%
- ☐ buğda unu 60%; qarğıdalı unu 40-45%
- ☐ buğda unu 25%; qarğıdalı unu 70-75%
- ☐ buğda unu 70%; qarğıdalı unu 35-40%

193 Süni "Pronito" yarmasında zülalın miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 0.35
- ☐ 0.2
- ☐ 0.3
- ☐ 0.31
- ☒ 0.22

194 Hidroterniki emal zamanı süni yarmaların quruluşunu saxlamaq üçün onlara nə əlavə edilir?

- ☐ nişasta
- ☐ kalium-sulfat
- ☐ maqnezium-pektinat
- ☐ xlorid turşusu
- ☒ kalsium-pektinat

195 Süni yarma istehsalında xəmir kütləsi hansı şəkildə formalanır?

- ☐ preslənərək
- ☐ yayılaraq
- ☐ doğranaraq
- ☐ hissə- hissə kəsilərək
- ☒ qranul şəklinə salınaraq

196 Süni yarma istehsalında ən çox nədən istifadə olunur?

- ☐ qlükozadan
- ☒ nişastadan
- ☐ şəkərdən
- ☐ turşudan
- ☐ pektindən

197 Süni yarma alınmasının ilk emal mərhələsi hansıdır?

- ☐ taxıl su ilə qarışdırılır
- ☐ taxıla aminturşular qatılır
- ☐ taxıl turşu ilə zənginləşdirilir

- ☒ taxıl una çevrilir
- ☐ taxıl şəkərlə zənginləşdirilir

198 Tam dəyərli süni düyü ilk dəfə harada alınmışdır?

- ☐ Özbəkistan, Yaponiya və İngiltərə
- ☐ Hollandiya, Hindistan və Gürcüstan
- ☐ İngiltərə, Hindistan və Hollandiya
- ☒ Hindistan, Yaponiya və ABŞ
- ☐ Asiya , Hollandiya və ABŞ

199 Makaron və yarmalar orqanizmi ən çox nə ilə təmin edir?

- ☐ vitaminlərlə
- ☐ şəkərlə
- ☐ turşularla
- ☐ zülallarla
- ☒ karbohidratlarla

200 Zülalə olan ehtiyac ən çox hansı məhsulların hesabına ödənilir?

- ☐ süd məhsullarının
- ☐ yağların
- ☐ qənnadı məhsullarının
- ☒ taxıl məhsullarının
- ☐ tərəvəz məhsullarının

201 Tərkibindəki kərə yağını bitki yağı ilə əvəz etdikdə hansı məhsulların bioloji dəyəri artır?

- ☐ ət məhsullarının
- ☒ süd pastalarının
- ☐ xəmir məmulatlarının
- ☐ tərəvəz xörəklərinin
- ☐ karamellərin

202 Süd əsasında hazırlanan pastaların bioloji dəyərini artırmaq üçün südün yağı nə ilə əvəz olunur?

- ☐ alma sirkəsi ilə
- ☒ bitki yağı ilə
- ☐ yerkökü şirəsi ilə
- ☐ CaCl₂ məhlulu ilə
- ☐ alma püresi ilə

203 Bitki yağlarında daha çox hansı yağ turşuları var?

- ☐ olein, kapril, limon
- ☒ linol, linolen, araxidon
- ☐ kapril, stearin, linol
- ☐ kapril, limon, linol
- ☐ stearin, kapril, olein

204 Bitki yağlarında digər yağlardan fərqli nə üstünlük təşkil edir?

- ☐ vitaminlər
- ☒ doymamış yağ turşuları
- ☐ fermentlər
- ☐ zülallar
- ☐ aminturşular

205 Zeytun və günəbaxan yağı nə ilə zəngindir?

- ☐ pektin və aqar
- ☐ NaCl və limon duzu
- ☒ fosfatid və tokoferol
- ☐ NaCl və sirkə
- ☐ nişasta və vitamin

206 ABŞ və Braziliyada ilk dəfə olaraq hansı süni qida məhsulu istehsal edilmişdir?

- ☐ süni ət
- ☒ süni makaron
- ☐ süni kəsmik
- ☐ süni fındıq
- ☐ süni süd

207 Hansılar əvəzolunan aminturşulara aiddir?

- ☐ valin və izoleysin
- ☒ histidin və arginin
- ☐ treonin və lizin
- ☐ metionin və fenilalanin
- ☐ leysin və izoleysin

208 Hansılar əvəzolunmayan aminturşularıdır?

- ☐ histidin və arginin
- ☒ metionin və leysin
- ☐ qlisin və prolin

- ☐ serin və prolin
- ☐ histidin və prolin

209 "Pronutro" yarması ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur?

- ☐ Kolumbiyada
- ☒ CAR-da
- ☐ Rusiyada
- ☐ Çində
- ☐ Çilidə

210 Süni yarma istehsalında xəmir kütləsinə qummiarabika daxil edilməsində məqsəd nədir?

- ☐ şişməni azaltmaq
- ☒ bişmə müddətini azaltmaq
- ☐ kütləni azaltmaq
- ☐ kütləni artırmaq
- ☐ bişmə müddətini artırmaq

211 Süni yarma nədən alınır?

- ☐ quru süd və yarma, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığından
- ☒ müxtəlif növ un qarışığı, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığından
- ☐ müxtəlif növ quru süd və paxla, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığından
- ☐ müxtəlif növ sqya unu, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığından
- ☐ müxtəlif növ arpa unu və yarma, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığından

212 Hindistanda süni süd olan "Milton" nədən istehsal edilir?

- ☐ inək südü
- ☒ yağsızlaşmış araxis unu
- ☐ yağsızlaşmış üzüm toxumu unu
- ☐ yağsızlaşmış nar toxumu unu
- ☐ yağsızlaşmış küncüt unu

213 Soya zülalının su dispersi yaxşı donduqda nə baş verir?

- ☐ həllolma yaxşılaşır
- ☒ yağ ayrılır
- ☐ dadı yaxşılaşır
- ☐ aromati yaxşılaşır
- ☐ həllolma itir

214 Təbiətdə doymamış yağ turşuları ilə zəngindir?

- ☐ quşüzümü
- ☒ bitki yağı
- ☐ zoğal
- ☐ alma
- ☐ tut meyvəsi

215 Bitki yağlarında hansı qida komponentləri üstünlük təşkil edir?

- ☐ vitamin C və fosfatid
- ☒ tokoferol, fosfatid
- ☐ zülal, nişasta
- ☐ ferment, zülal
- ☐ aminturşular , şəkər

216 Lipidlərin bioloji dəyəri onların tərkibindəki hansı yağ turşuları ilə şərtlənir?

- ☐ kapril, olein və stearin
- ☒ linol, linolein və araxidon
- ☐ kapril, olein və miristin
- ☐ kapril, stearin və miristin
- ☐ kapril , linol və miristin

217 Bitki yağlarının tərkibində aşağıdakı hansı maddələr var?

- ☐ sirkə və NaCl
- ☒ fosfatid və tokoferol
- ☐ aminturşu və fermentlər
- ☐ CaCl₂ və aminturşu
- ☐ aminturşular və meyvə şirəsi

218 İlk dəfə süni ət məhsulları alınmasının vacibliyi neçənci ildə işlənmişdir?

- ☐ 1960-cı ildə
- ☒ 1958-ci ildə
- ☐ 1930-cu ildə
- ☐ 1915-ci ildə
- ☐ 1940-cı ildə

219 Süni ət məhsulları üçün "analoq" termini nədir?

- ☒ orqanoleptiki göstəricilərinə görə ənənəvi ət, balıq və quş ətə məmulatlarına oxşayan süni ət məhsulları
- ☐ pəstet strukturuna bənzər süni ət məhsulları
- ☐ bişmiş ət məhsullarına oxşayan süni ət məhsulları

- ☐ dadı ənənəvi ət məhsullarına oxşayan süni ət məhsulları
- ☐ dondurulmuş ət məhsullarına oxşayan süni ət məhsulları

220 Süni ət məhsullarının durulaşdırıcılarına aiddir?

- ☐ emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan kalmar zülalı
- ☒ emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan soya zülalı
- ☐ emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan balıq zülalı
- ☐ emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan süd zülalı
- ☐ emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan kəsmik zülalı

221 Süni ət məhsullarının kateqoriyaları bunlardır?

- ☐ analoqlar və həlledicilər
- ☐ analoqlar və əvəzedicilər
- ☐ analoqlar və bərkidicilər
- ☒ analoqlar və durulaşdırıcılar
- ☐ analoqlar və doqdurucular

222 Natrium-alginat və yumurta albuminindən hansı süni dəniz məhsulları alınmasında istifadə olunur?

- ☐ kürü
- ☐ bitki
- ☒ ilbiz
- ☐ balıq filesi
- ☐ balıq yağı

223 Zülalın qatı su dispersiyasından təzyiq və qızdırılmanın təsiri ilə ekstraktlaşma nəticəsində nə alınır?

- ☐ təbii findığa oxşar ionotrop məsaməli həlməşik
- ☐ süni albalıya oxşar ionotrop məsaməli həlməşik
- ☐ təbii makaron məhsullarına oxşar anizotrop məsaməli həlməşik
- ☐ təbii ət məhsullarına oxşar ionotrop məsaməli həlməşik
- ☒ təbii ət məhsullarına oxşar anizotrop məsaməli həlməşik

224 Neçənci ildə İngiltərədə araxis əsasında tekstil liflərinin alınması texnologiyası hazırlanmışdır?

- ☐ 1950-ci ildə
- ☐ 1966-cı ildə
- ☐ 1940-cı ildə
- ☐ 1925-ci ildə
- ☒ 1938-ci ildə

225 Soya zülalından doqranmış ət məhsullarında nə məqsədlə istifadə edilir?

- ☐ rəngi və qoxunu yaxşılaşdırmaq üçün
- ☐ aromatlandırmaq üçün
- ☐ rəngi və qoxunu yaxşılaşdırmaq üçün
- ☐ rəngi və dadı yaxşılaşdırmaq üçün
- ☒ zənginləşdirici və struktur yaxşılaşdırıcısı kimi

226 Lifli struktura malik süni ət məhsulları tərkib və alınma üsuluna görə neçə növdə olur?

- ☐ 3 növ
- ☐ 6 növ
- ☐ 4 növ
- ☒ 2 növ
- ☐ 5 növ

227 İngiltərədə hansı tekstil liflərinin alınması ilk dəfə öyrənilmişdir?

- ☐ alginat əsaslı
- ☒ araxis əsasında
- ☐ həlməşik əsaslı
- ☐ küncüt əsasında
- ☐ zülal əsaslı

228 Araxis əsasında tekstil liflərinin alınması texnologiyası ilk dəfə harada kəşf edilmişdir?

- ☐ Rusiya
- ☒ İngiltərə
- ☐ Çili
- ☐ ABŞ
- ☐ Misir

229 Hansı süni məhsulların kateqoriyasına analoqları və durulaşdırıcıları aiddir?

- ☐ makaron
- ☒ ət
- ☐ ərik
- ☐ kartof
- ☐ albalı

230 1938-ci ildə İngiltərədə nəyin əsasında tekstil lifləri alınmışdır?

- ☐ ərik əsasında
- ☒ araxis əsasında
- ☐ albalı əsasında

- ☐ gilə əsasında
- ☐ şaftalı əsasında

231 Süni ət məhsullarının istehsalında zülal liflərinin yumaqlaşması prosesinin ilkin mərhələsi hansıdır?

- ☐ nişastanın yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması
- ☒ zülalın yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması
- ☐ aqarın yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması
- ☐ pektinin yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması
- ☐ amilopektinin yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması

232 İlk dəfə nə vaxt və harada araxisdən tekstil liflərinin alınması texnologiyası tətbiq olunmuşdur?

- ☐ 1980-ci il Almaniya
- ☐ 1950-ci il Rusiya
- ☒ 1938-ci il İngiltərə
- ☐ 1960-cı il ABŞ
- ☐ 1938-ci il İtaliya

233 İlk dəfə nə vaxt və hansı ölkədə sənaye miqyasında tekstil kazein liflərinin nəm yumaqlaşması texnologiyası tətbiq edilmişdir?

- ☐ 1950-ci il Rusiya
- ☒ 1937-ci il İtaliya
- ☐ 1950-ci il Hollandiya
- ☐ 1980-ci il Almaniya
- ☐ 1966-cı il İspaniya

234 Zülali liflərdən hansı süni qida məhsulu istehsalında istifadə olunur?

- ☐ süni süd
- ☒ süni fındıq
- ☐ süni makaron
- ☐ süni albalı
- ☐ süni ət

235 Dəniz bitkilərindən hansı həlməşiklərin alınmasında istifadə olunur?

- ☐ qarışıq
- ☒ davamlı
- ☐ molekulyar
- ☐ bərk
- ☐ davamsız

236 Davamlı həlməşiklərin alınması üçün hansı məhsullardan istifadə olunur?

- ☐ dəniz heyvanlarından
- ☒ dəniz bitkilərindən
- ☐ dəniz donuzundan
- ☐ dəniz ulduzundan
- ☐ dəniz balıqlarından

237 Hansı liflər süni fındıq istehsalının əsasını təşkil edir?

- ☐ əzələ
- ☒ zülali liflər
- ☐ nişasta
- ☐ metilsellüloza lifi
- ☐ pambıq lifi

238 Süni makaronlarda nişastanın miqdarı nə qədər olur?

- ☐ 0.7
- ☒ 0.515
- ☐ 0.33
- ☐ 0.337
- ☐ 0.735

239 Süni makaron məmulatlarının bir-birinə yapışmaması üçün onlara nə əlavə edilir?

- ☐ natrium-xlorid
- ☒ NaCO_3 və MgSO_4 duzları
- ☐ limon turşusu
- ☐ nişasta həlməşiyi
- ☐ sirkə turşusu

240 Süni makaron məmulatlarının bir-birinə yapışmaması üçün onlara nə əlavə edilir?

- ☐ natrium-xlorid
- ☒ polifosfatlar
- ☐ limon turşusu
- ☐ çaxır turşusu
- ☐ sirkə turşusu

241 Makaron istehsalında yüksək özlülükdə xəmir almaq üçün ona nə qatılır?

- ☐ aminturşular
- ☒ polifosfatlar, MgSO_4

- ☐ maya, polifosfatlar
- ☐ vitaminlər, duzlar
- ☐ CaCO_3 , vitaminlər

242 Süni makaron istehsalında xəmirin bioloji dəyərini yüksəltmək üçün ona nə əlavə edilir?

- ☐ zülal, pektin, şəkər
- ☒ kazein, quru süd, maya
- ☐ quru süd, şəkər
- ☐ soya unu, vitamin, şəkər
- ☐ aminturşu, şəkər

243 Süni yarmaların istehsalında itkiləri azaltmaq üçün onların səthinə nə çəkilir?

- ☐ yağ
- ☒ etilsellüloza
- ☐ yumurta zülalı
- ☐ pektinlər
- ☐ aminturşu

244 Süni yarmalara nə əlavə etdikdə dənəvərliyə nail olmaq olar?

- ☐ şəkər
- ☒ monoqliseridlər
- ☐ nişasta
- ☐ polişəkərlər
- ☐ karbohidratlar

245 Bitki xammalında olan bioloji çirkləndiricilərə aiddir:

- ☐ Zülallar
- ☐ Vitaminlər
- ☐ Yağlar
- ☒ Mikroskopik göbələklər
- ☐ Şəkərlər

246 Bu məhsul ilk dəfə 1947-ci ildə Bayer tərəfindən təklif edilmişdir?

- ☐ qida üçün ət lifləri
- ☒ qida üçün soya lifləri
- ☐ qida üçün pambıq lifləri
- ☐ qida üçün qarğıdalı lifləri
- ☐ qida üçün albalı lifləri

247 Süni yolla istehsal edilmiş kotlet hansı qrup məhsullara aiddir?

- ☐ süni molyuskalara
- ☒ süni ət məhsullarına
- ☐ süni izolyatlara
- ☐ süni ekstraktlara
- ☐ süni kürü məhsullarına

248 Süni ət çörəyi hansı qida məhsullarına aiddir?

- ☐ süni molyuskalara
- ☒ süni ət məhsullarına
- ☐ süni izolyatlara
- ☐ süni ekstraktlara
- ☐ süni kürü məhsullarına

249 Yeni formalı qida məhsullarının alınması üçün zülalın denaturasiyası hansı yolla aparılır?

- ☐ hidroliz üsulu ilə
- ☒ qızdırılmaqla
- ☐ yağla qarışdırılmaqla
- ☐ rəngləyicilərlə qarışdırmaqla
- ☐ saxlanılmaqla

250 Hal-hazırda süni ət məhsulları almaq üçün hansı metodlardan istifadə olunur?

- ☐ liflərin mexaniki emalı
- ☒ liflərin toxunma metodu və ekstruziya metodu
- ☐ polişəkərlərlə doldurulma metodu
- ☐ liflərin qarşılıqlı yerləşdirilməsi metodu
- ☐ tökmə metodu

251 Soyuq səhər qəlyanaltıları hansı qida məhsullarına aiddir?

- ☐ imitasiya olunmuş süni molyuskalara
- ☒ imitasiya olunmuş süni ət məhsullarına
- ☐ imitasiya olunmuş süni izolyatlara
- ☐ imitasiya olunmuş süni ekstraktlara
- ☐ imitasiya olunmuş süni kürü məhsullara

252 Süni doğranmış ət almaq üçün hansılardan istifadə olunur?

- ☐ soya və buğda zülalı, bitki yağı və s.
- ☒ soya və buğda zülalı, yumurta albumini və s.

- ☐ soya və buğda zülalı, polisaxaridlər və s.
- ☐ soya və buğda zülalı, qarğıdalı nişastası və s.
- ☐ soya və buğda zülalı, nişasta və s.

253 Kombinə edilmiş süni ət məhsullarının alınması üçün zülal preparatları necə istifadə olunur?

- ☐ quru halda, şişdikdən və ya həllolma formasına keçdikdən sonra, hidrolizə və teksturaya keçdikdən sonra
- ☒ quru halda, şişdikdən və ya həll olan halına keçdikdən sonra, strukturlaşdıqdan və teksturaya keçdikdən sonra
- ☐ quru halda, şişdikdən sonra, aminturşuya çevrildikdən və teksturaya keçdikdən sonra
- ☐ quru halda şişdikdən sonra, qızdırıldıqdan və teksturaya keçdikdən sonra
- ☐ quru halda, şişdikdən və ya həllolma formasına keçdikdən sonra, denaturasiya və teksturaya keçdikdən sonra

254 İmitasiya olunmuş doğranmış süni ət məhsullarına aiddir?

- ☐ vitamin
- ☒ doğranmış şnisel
- ☐ təbii şnisel
- ☐ təbii kabab
- ☐ təbii file

255 İmitasiya olunmuş doğranmış süni ət məhsullarına aiddir?

- ☐ təbii bifşteks
- ☒ paştet
- ☐ təbii şnisel
- ☐ təbii kabab
- ☐ təbii file

256 İmitasiya olunmuş doğranmış süni ət məhsullarına aiddir?

- ☐ təbii file
- ☒ kolbasa-sosiska məmulatları
- ☐ təbii bifşteks
- ☐ təbii şnisel
- ☐ təbii kabab

257 İmitasiya olunmuş süni ət məhsullarına aiddir?

- ☐ vitamin
- ☒ kotlet
- ☐ təbii şnisel
- ☐ təbii file
- ☐ təbii kabab

258 Bunlardan hansı süni ət məhsullarına aiddir?

- ☐ təbii şnisel
- ☐ təbii kabab
- ☐ təbii kabab
- ☒ ət çörəyi
- ☐ təbii file

259 Aşağıda göstərilənlərdən hansı süni ət məhsullarına aiddir?

- ☐ təbii bifşteks
- ☒ soyuq səhər qəlyanaltısı
- ☐ təbii şnitsel
- ☐ təbii file
- ☐ təbii kabab

260 Doğranmış süni ət məhsullarına aiddir?

- ☐ kotlet, kabab-basdırma, paştet
- ☒ kotlet, ət pastası, paştet
- ☐ kotlet, ət pastası, kabab- basdırma
- ☐ kotlet, tərəvəz püresi,ət pastası
- ☐ langet, paştet, kotlet

261 Süni ət məhsulları üçün həlməşik sistemlərdən birinin tərkibi bunlardan hansıdır?

- ☐ turşu əlavə etməklə hazırlanan
- ☒ qızdırılmaqla hazırlanan
- ☐ sellüloza əlavə etməklə hazırlanan
- ☐ natrium ionu əlavə etməklə hazırlanan
- ☐ qələvi əlavə etməklə hazırlanan

262 Süni ət məhsulları alınması üçün istifadə olunan həlməşik sistemlərdən birinin tərkibi belədir?

- ☐ soyudulma zamanı həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası
- ☒ qızdırılma zamanı həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası
- ☐ çalınma zamanı həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası
- ☐ emulsiyalaşmada həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası
- ☐ dondurulma zamanı həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası

263 Doğranmış əti xatırladan süni ət məhsulları nədən ibarət olur?

- ☐ zülal dispersiyası,monosaxarid və lipidlə doldurulmuş həlməşikdən
- ☒ zülal dispersiyası,polisaxarid və lipidlə doldurulmuş həlməşikdən

- ☐ zülal dispersiyası, ədviyyat ekstraktı və lipidlə doldurulmuş həlməşikdən
- ☐ zülal dispersiyası, aromatizator və lipidlə doldurulmuş həlməşikdən
- ☐ zülal dispersiyası, üzvü turşu və lipidlə doldurulmuş həlməşikdən

264 Kalsium ionlarının təsiri ilə turş polisaxarid, zülal və digər maddələrin qarışığının əmələ gətirdiyi həlməşik hansı süni məhsulun istehsalı üçün nəzərdə tutulur?

- ☐ kəsmik
- ☐ fındıq
- ☐ albalı
- ☒ ət
- ☐ süd

265 Qızdırılma zamanı zülal məhlulları və durulaşmış disperslərin əmələ gətirdiyi həlməşikdən hansı süni qida məhsulları alınır?

- ☐ düyü
- ☐ süd
- ☒ ət
- ☐ kəsmik
- ☐ makaron

266 Doğranmış ətədən alınan məhsullara oxşar süni ət məhsulları nədən hazırlanır?

- ☐ soya və buğda zülalı, bitki yağı, kazein qarışığı əsasında
- ☐ soya və buğda zülalı,soya saxaridi, kazein qarışığı əsasında
- ☐ soya və buğda zülalı, kəsmik, kazein qarışığı əsasında
- ☐ soya və buğda zülalı, karboksimetilsellüloza, kazein qarışığı əsasında
- ☒ soya və buğda zülalı,yumurta albumini, kazein qarışığı əsasında

267 Lifli struktura malik süni ət məhsullarının ilkin görünüşü necədir?

- ☐ amilopektin hissəcikləri ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
- ☐ pektin molekulaları ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
- ☐ şəkər və nişasta məhlulu ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
- ☐ sellüloza hissəcikləri ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
- ☒ maye məhlul və ya dispersiya ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi

268 Süni ət məhsullarının alınması üçün lazım olan həlməşik əmələgətirən sistem hansıdır?

- ☐ turşunun təsiri ilə yaradılan
- ☐ NaCl məhlulunun təsiri ilə yaradılan
- ☐ neytral mühitdə yaradılan
- ☒ kalsium ionunu təsiri ilə yaradılan

- ☐ qələvinin təsiri ilə yaradılan

269 Süni ət məhsulları istehsalı zamanı hansı həlməşik əmələgətirən sistemlərdən istifadə olunur?

- ☐ soyutduqda həlməşik yaradan zülal məhlulu və ya durulaşmış disperslər
- ☐ emulsiyalaşdıqda həlməşik yaradan zülal məhlulu və ya durulaşmış disperslər
- ☐ çalındıqda həlməşik yaradan zülal məhlulu və ya durulaşmış disperslər
- ☒ qızdırıldıqda həlməşik yaradan zülal məhlulu və ya durulaşmış disperslər
- ☐ dondurulduqda həlməşik yaradan zülal məhlulu və ya durulaşmış disperslər

270 Yeni formalı qida məhsulları istehsalında zəif qızdırılma zamanı zülalda nə baş verir?

- ☐ oksidləşmə
- ☐ destruksiya
- ☐ hidratasiya
- ☐ polimerləşmə
- ☒ denaturasiya

271 Süni ət məhsullarına bunlardan hansı aiddir?

- ☐ langet, kolbasa-sosiska məmulatı, paştet
- ☐ kolbasa-sosiska məmulatı, kabab-bastırma, paştet
- ☐ kotlet, langet, paştet
- ☐ ət pastası, langet, paştet
- ☒ kolbasa-sosiska məmulatları, kotlet, ət pastaları

272 Soya zülalı əsasında lifli məhsulların alınmasında zülal dispersiyasına nə əlavə edilir?

- ☒ Ca(OH)_2
- ☐ HCl
- ☐ NaCl
- ☐ CaSO_4
- ☐ H_2SO_4

273 pH 5,3-dən yuxarı olduqda süni ət məhsullarında nə baş verir?

- ☐ turş dad verir
- ☐ dağılır
- ☐ acı olur
- ☒ qızdırılmada forması itir
- ☐ şirin olur

274 Kazein əsasında hazırlanmış ət məhsullarında pH nə qədər olmalıdır?

- ☐ pH - 4,-4,5
- ☐ pH - 4,-4,5
- ☐ pH -5,9 -6,1
- ☐ pH -5,3-5,8
- ☒ pH - 4,9-5,3

275 Kazein əsasında hazırlanmış ət məhsullarında zülal nə qədər olur?

- ☐ 10-15%
- ☐ 45-50%
- ☐ 25-30%
- ☒ 30-40%
- ☐ 15-20%

276 Kazein əsasında kolbasa-sosiska məmulatlarının alınması kim tərəfindən kəşf edilmişdir?

- ☐ Frenq və Sarkozi
- ☐ Aşkenazi
- ☐ Nakamura
- ☒ Kende və Ketring
- ☐ Nesmeyanov

277 Süni ət məhsulları alınmasında dad və ətirləndirici kimi işlədilir?

- ☐ darçın, sarıkök, zəfəran
- ☒ soğan, sarımsaq, istiot
- ☐ tərəvəz kökləri
- ☐ ədviyyələr
- ☐ zirə, cırə, çaxır turşusu

278 Həlməşiyin modifikasiyası üçün maye sistemlərə nə əlavə edilir?

- ☐ xlorid duzu
- ☐ monoşəkərlər
- ☐ fosfor duzları
- ☒ turş polişəkərlər
- ☐ sulfat turşusu

279 Süni ət məhsulları alınmasında həlməşiyin yaranması üçün nə işlədilir?

- ☐ pektin
- ☐ nişasta
- ☐ izoleysin

- ☐ metionin
- ☒ buğda kleykovinası

280 Süni ət məhsulları alınmasında həlməşiyin yaranması üçün nə işlədilir?

- ☐ nişasta
- ☐ izoleysin
- ☐ metionin
- ☒ soya zülalı
- ☐ pektin

281 Süni ət məhsullarında rəngləyici kimi işlədilir?

- ☐ karmin
- ☐ şəkər yanığı
- ☐ karotin
- ☐ süni rəngləyicilər
- ☒ qida boyları

282 Süni ət məhsullarının alınmasında həlməşiyin yaranması üçün bunlardan hansı işlədilir?

- ☐ nişasta
- ☐ izoleysin
- ☐ metionin
- ☒ yumurta albumini
- ☐ pektin

283 "Durulaşdırıcılar" termininin mənası nədir?

- ☐ ənənəvi məhsula oxşar
- ☐ balıq ətə və kəsmik zülalı
- ☐ süd zülalı və quş ətə əlavəli
- ☒ ənənəvi məhsullarla kombinəlanmış
- ☐ əsas məhsulun əvəzləyicisi

284 Yeni formalı qida məhsullarına rəng vermək üçün hansı komponentlərdən istifadə olunur?

- ☐ karotinoid, sellüloza, yağ və s.
- ☒ karotinoid, karmin, annato və s.
- ☐ saxarin, ksilit, annato və s.
- ☐ saxarin, sellüloza, karmin və s.
- ☐ asparton, ksilit, karmin və s.

285 Süni albalı istehsalında işlədilən natrium alqinat hansı şəkildə sistemə daxil edilir?

- ☐ dənəcik
- ☒ həlməşik
- ☐ donmuş
- ☐ soyudulmuş
- ☐ emulsiya

286 Süni albalının tərkibinə daxil edilən qarğıdalı patkası nədən alınır?

- ☐ kollagen
- ☒ nişasta
- ☐ qlüten
- ☐ sellüloza
- ☐ jelatin

287 Süni albalı istehsalında istifadə olunan qarğıdalı patkası nəyin emal məhsuludur?

- ☒ nişastanın
- ☐ hemisellülozanın
- ☐ zülalın
- ☐ yağın
- ☐ pektinin

288 Hansı maddə əlavə etməklə süni qızardılmış kartof kütləsini nazik vərəqələr şəklinə salmaq olar?

- ☐ şəkər əlavə etməklə
- ☒ metilsellüloza əlavə etməklə
- ☐ zülal əlavə etməklə
- ☐ qlükoza əlavə etməklə
- ☐ karbonat əlavə etməklə

289 Süni qızardılmış kartof kütləsinin formalaşması üçün hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

- ☐ barabanlardan
- ☒ şnekli ekstruderlərdən
- ☐ yayıcılardan
- ☐ kəsici avadanlıqdan
- ☐ vaakum avadanlıqlarından

290 Süni qızardılmış kartof alınmasında heterogen vəziyyət nə deməkdir?

- ☐ nişastanın çoxluğu
- ☒ formalaşmanın çətinliyi, hissəciklərin kiçikliyi
- ☐ prosesin davamsızlığı

- ☐ prosesin çətinliyi
- ☐ prosesin uzun olması

291 Rayvoçun təklifində süni kartof üçün həlməşiyin çatışmayan cəhəti nədir?

- ☐ duzun çoxluğu
- ☒ heterogen vəziyyətə düşməsi
- ☐ həlməşiyin davamsızlığı
- ☐ turşuların azlığı
- ☐ zülalın çoxluğu

292 Nazik təbəqə almaq üçün süni qızardılmış kartofa nə qədər metilsellüloza lazımdır?

- ☐ 0.001
- ☒ 2-4%
- ☐ 0.01
- ☐ 1 -1,5%
- ☐ 0.005

293 Alginat əsaslı süni kartof kütləsi həlməşiyinin yaranmasında nə baş verir?

- ☐ kalsium-alginat həlməşik yaradır
- ☒ kalsium-laktat dissosasiya edilir
- ☐ həlməşik durulaşır
- ☐ həlməşik durulaşır
- ☐ həlməşik sürətlənir

294 Rayvoçun 2-ci variantında formalaşmadan əvvəl süni kartof kütləsinə nə əlavə edilir?

- ☐ sirkə
- ☒ turşu
- ☐ nişasta
- ☐ kalium-pektinat
- ☐ şərab

295 Rayvoçun üsulu ilə 1-ci variantla alınan qızardılmış kartof hansı formaya salınır?

- ☐ püre
- ☒ cips
- ☐ kub şəkilli
- ☐ uzunsov
- ☐ tozvari

296 Süni qızardılmış kartof almaq üçün Rayvoçun 1-ci təklifi üçün bu məhsullardan hansı işlədilmir?

- ☐ natrium-alginat
- ☒ aqar
- ☐ kartof unu
- ☐ su
- ☐ nişasta

297 Süni qızardılmış kartof istehsalında nişastadan hansı miqdarda istifadə olunur?

- ☐ 5%-ə qədər
- ☒ 18%-ə qədər
- ☐ 8%-ə qədər
- ☐ 6%-ə qədər
- ☐ 10%-ə qədər

298 Süni qızardılmış kartofun alınması üçün buğda kleykovinası əsasən nə məqsədlə istifadə olunur?

- ☐ nişasta ilə yanaşı zülal zənginləşdiricisi kimi
- ☒ nişasta ilə yanaşı həlməşik əmələgətirici kimi
- ☐ xəmir kütləsinin rəng əmələgətiricisi kimi
- ☐ hazır kütlənin aromat əmələgətiricisi kimi
- ☐ digər komponentlərlə yanaşı dad əmələgətirici kimi

299 Süni qızardılmış kartof almaq üçün həlməşik sistemlərin formalaşmasından əvvəl hansı məqsədlə qida turşusu əlavə edilir?

- ☐ sistemdə kalsiumun həllolmayan duzunun əmələ gəlməsi və onların həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
- ☒ sistemdə kalsiumun həllolan duzunun əmələ gəlməsi və həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
- ☐ sistemdə dekstrin əmələ gəlməsi və həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
- ☐ sistemdə şişmiş nişasta əmələ gəlməsi və həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
- ☐ sistemdə nişasta qarışığının əmələ gəlməsi və həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün

300 1957-ci ildə Rayvoçun təklifinə görə davamlı süni qızardılmış kartof almaq üçün həlməşik nədən ibarət olmuşdur?

- ☐ kartof unu ilə doydurulmuş fursellaran
- ☐ aqar, kartof unu ilə doydurulmuş pektin
- ☐ kartof unu ilə doydurulmuş qummi- arabika
- ☒ natrium-alqinat, kartof unu ilə doydurulmuş pektin
- ☐ kartof unu ilə doydurulmuş karragenan

301 Süni kartof məhsullarının alınmasında həlməşik ən azı hansı temperatura davamlı olmalıdır?

- ☐ 100 - 1200C
- ☒ 140 - 2200C

- ☐ 80 - 1000C
- ☐ 100 - 1100C
- ☐ 110 - 1200C

302 Süni qızardılmış kartof istehsalında qarışığa 15% kleykovina nə məqsədlə əlavə olunur?

- ☐ enerji dəyərini yüksəltmək üçün
- ☒ bioloji dəyəri yüksəltmək üçün
- ☐ yapışqanlılığı artırmaq üçün
- ☐ rəngini yaxşılaşdırmaq üçün
- ☐ turşuluğu artırmaq üçün

303 Süni qızardılmış kartof istehsalında kleykovinadan nə qədər istifadə olunur?

- ☐ 0.4
- ☒ 0.15
- ☐ 0.05
- ☐ 0.3
- ☐ 0.2

304 Süni qızardılmış kartof istehsalında hansı həlməşik əmələgətiricidən istifadə 15% əlavə olunur?

- ☐ aqar
- ☒ kleykovina
- ☐ fursellaran
- ☐ aqaroid
- ☐ jelatin

305 Süni qızardılmış kartofa bioloji dəyərliliyini artırmaq üçün əsas xammallardan əlavə nə qatılır?

- ☐ qarğıdalı kleykovinası
- ☒ buğda kleykovinası
- ☐ qarğıdalı zülalı
- ☐ manna yarması
- ☐ arpa kleykovinası

306 Süni qızardılmış kartofun bioloji dəyəri hansı yolla yüksəldilir?

- ☐ buğda unu əlavə etməklə
- ☒ buğda kleykovinası əlavə etməklə
- ☐ buğda nişastasını əlavə etməklə
- ☐ buğda kəpəyi əlavə etməklə
- ☐ buğda yarması əlavə etməklə

307 Süni malyuska istehsalında hansı yağlardan daha çox istifadə edilir?

- ☐ günəbaxan və zeytun
- ☒ kokos və balıq
- ☐ kərə və küncüt
- ☐ donuz və kərə
- ☐ pambıq və küncüt

308 Süni qızardılmış kartof nədən hazırlanır?

- ☐ süd və yağ
- ☐ kollagen və nişasta
- ☐ kollagen və süd
- ☒ kalsium-alginat , pektin və nişasta
- ☐ marqarin və aqar

309 Reseptə uyğun qarışıqın emulsiyalaşması üçün süni malyuska istehsalında nədən istifadə edilir?

- ☐ kərə yağı və marqarin
- ☒ kokos yağı və balıq yağı
- ☐ zeytun və günəbaxan yağı
- ☐ süd və balıq yağı
- ☐ kərə yağı və balıq yağı

310 Bu komponentlərin hansından süni ilbiz istehsalında istifadə edilir?

- ☐ natrium-alginat və kleykovina
- ☒ natrium-alginat və yumurta albumini
- ☐ aqar və kleykovina
- ☐ pektin və kleykovina
- ☐ aqar və soya zülalı

311 Süni məhsullara spesifik sarı-qızılı rəngi hansı maddə verir?

- ☐ karmin
- ☒ karotin
- ☐ tartrazin
- ☐ indiqo
- ☐ annato

312 Süni albalı almaq üçün əsas məhsullar hansıdır?

- ☐ zülal, nişasta
- ☒ albalı püresi, qarğıdalı patkası

- ☐ karbohidrat, pektin
- ☐ zülal, şabalıd unu
- ☐ yağlar, karraginan

313 Süni ət məhsullarına spesifik çəhrayı və qırmızı rəng çalarlarını nə verir?

- ☐ indiqo
- ☐ tartrazin
- ☒ karmin
- ☐ zəfəran
- ☐ karotin

314 Karotinoid, karmin , annato süni qida məhsullarına hansı xassə verir?

- ☐ dad
- ☒ rəng
- ☐ struktur
- ☐ bərklik
- ☐ qoxu

315 Bunlardan hansı süni qida məhsullarına rəng verir?

- ☐ aminturşu, sellüloza, yağlar
- ☒ karotinoidlər, karmin, annato
- ☐ metionin, ksilit, annato
- ☐ sellüloza, pektin, karmin
- ☐ aspartam, ksilit, annato

316 Süd zərdabından sənaye üsulu ilə nə alınır?

- ☐ natrium xlor
- ☒ laktoza
- ☐ kəhraba turşusu
- ☐ polisaxarid
- ☐ limon turşusu

317 Süd turşuları nə ilə zəngin olur?

- ☐ polisaxarid
- ☒ zülal
- ☐ qeyri-üzvü turşu
- ☐ mineral duz
- ☐ üzvü turşu

318 Quru süd hansı şəkərlə zəngindir?

- ☐ qlükoza
- ☒ laktoza
- ☐ ksiloza
- ☐ saxaroza
- ☐ arabinoza

319 Quru süddə aşağıdakı komponentlərdən hansı var?

- ☐ qalaktoza
- ☒ kazein
- ☐ xörək duzu
- ☐ mannoza
- ☐ nişasta

320 Süni ət məhsullarının alınması üçün zülal məhlulunun yetişməsi prosesi nədən ibarətdir?

- ☐ zülal molekulunun hissə-hissə şişməsindən
- ☒ zülalın peptid zəncirinin hissə-hissə hidrolizindən
- ☐ sulfhidril qruplarının hissə-hissə dağılmasından
- ☐ zülal molekullarının dağılması nəticəsində hissə-hissə ammoniyakın əmələ gəlməsindən
- ☐ zülal molekulunda sərbəst amin turşularının hissə-hissə əmələ gəlməsindən

321 Lifli struktura malik süni ət məhsullarının alınması üçün zülalın pıxtılaşma məhlulunun yetişməsi necə həyata keçirilir?

- ☐ suda 24 saat ərzində saxlamaqla
- ☒ pH-12-13 olan qələvidə 24 saat ərzində saxlamaqla
- ☐ soyudulmuş mühitdə 24 saat ərzində saxlamaqla
- ☐ qızdırılmış mühitdə 24 saat ərzində saxlamaqla
- ☐ turş mühitdə 24 saat ərzində saxlamaqla

322 Aşağıdakılardan hansı quru südün tərkib komponentidir?

- ☐ qlükoza
- ☒ laktoza
- ☐ qalaktoza
- ☐ ksiloza
- ☐ arabinoza

323 Süni yolla alınmış paştet hansı qrup məhsullara aiddir?

- ☐ süni kartof məhsullarına

- ☒ süni ət məhsullarına
- ☐ süni yağ məhsullarına
- ☐ süni yarma məhsullarına
- ☐ süni süd məhsullarına

324 Doğranmış şnitseələr hansı növ süni qida məhsullarına aiddir?

- ☐ süni kartof məhsullarına
- ☒ süni ət məhsullarına
- ☐ süni yağ məhsullarına
- ☐ süni yarma məhsullarına
- ☐ süni süd məhsullarına

325 Nə vaxt və hansı alim tərəfindən ilk dəfə qida soya lifləri alınmışdır?

- ☐ 1950-ci il Nesmeyanov
- ☒ 1947 -ci il Bayer
- ☐ 1980-cı il Conson
- ☐ 1868-ci il Lomonosov
- ☐ 1960-cı il Tolstoquzov

326 Bitki xammalında olan zəhərli (toksik) komponentlərə aiddir:

- ☒ Lektinlər
- ☐ Yağlar
- ☐ Şəkərlər
- ☐ Vitaminlər
- ☐ Zülallar

327 Məhsulların qurumuş mexaniki xassələrinə aiddir:

- ☐ istilik, kalorilik və rəng
- ☐ parlaqlıq, rəng və dad
- ☒ deformasiya, elastiklik və özlülük
- ☐ rəng, dad və ətir
- ☐ qatılıq, duruluq və temperatura

328 Məhsulların qidalıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur?

- ☐ kalorilik və temperaturla
- ☐ kalorilik və qatılıqla
- ☒ bioloji və energetik (enerji) dəyəri ilə
- ☐ kalorilik və şirinliklə

- ☐ temperatura və qatılıqla

329 Tam təsdiq olunmamış müasir qida nəzəriyyəsinə aiddir:

- ☐ tarazlaşdırılmış qida nəzəriyyəsi
☐ adekvat qidalanma nəzəriyyəsi
☐ rasion qidalanma nəzəriyyəsi
☐ antik nəzəriyyələr
☒ informasiya nəzəriyyəsi

330 Müalicə profilaktiki qida (MPQ) rasionlarından 5-ci rasion nəyə qarşı işlədilir?

- ☐ radioaktiv maddələrə qarşı
☐ xlorə qarşı
☐ rentgen şüalanmasına qarşı
☐ kimyəvi allergenlərə və s. qarşı
☒ civə və onun qeyri-üzvi birləşmələri və s.

331 Elm tarixində çoxdan mövcud olan qida nəzəriyyələrinə aiddir:

- ☐ maddə kütləsinin itməməsi qanunu, antik nəzəriyyələr və s.
☐ maddə şirəsinin dəyişilməsi nəzəriyyəsi, informasiya nəzəriyyəsi və s.
☐ maddə kütləsinin itməməsi qanunu, adekvat qidalanma nəzəriyyəsi və s.
☒ antik nəzəriyyələr, tarazlaşdırılmış qida nəzəriyyəsi və s.
☐ maddə kütləsinin itməməsi qanunu, informasiya nəzəriyyəsi və s.

332 Süni kürü istehsalında kürüdə 2-ci pərdə nə üçün lazımdır?

- ☐ keyfiyyət üçün
☐ dəyərini artırmaq üçün
☐ onun dağılmaması üçün
☒ temperatura davamlılıq üçün
☐ yaxşı saxlanmaq üçün

333 Dad və ətirləndirici kimi süni kürüyə nə əlavə edilir?

- ☐ turşu
☐ fruktoza
☐ sirkə
☐ şəkər
☒ xörək duzu

334 Dad üçün süni kürüyə nə əlavə edilir?

- ☐ "Konterm" tipli bişirici qazanlardan
- ☐ qlükoza
- ☐ sirkə
- ☐ şəkər
- ☒ natrium-qlütamat

335 Süni kürüdə zülal-yağ emulsiyasının hansı miqdarı konsistensiyanı yaxşılaşdırır?

- ☒ 3-12%
- ☐ 12-14%
- ☐ 5-10%
- ☐ 5-6%
- ☐ 10-15%

336 Süni kürü istehsalında konsistensiyanı yaxşılaşdırmaq üçün nə əlavə edilir?

- ☐ zülal-turşu qarışığı
- ☐ zülal-pektin əsaslı emulsiya
- ☐ zülal-qlükoza əsaslı emulsiya
- ☒ zülal-yağ əsaslı emulsiya
- ☐ zülal -şəkər əsaslı emulsiya

337 Süni kürü istehsalında istifadə olunan pərdələr nə üçündür?

- ☐ kütləni formalaşdırmaq üçün
- ☐ onun dağılmaması üçün
- ☐ dadın qalması üçün
- ☐ ətrin itməməsi üçün
- ☒ rəngin saxlanması üçün

338 Süni kürü istehsalında istifadə olunan pərdələr nə üçündür?

- ☐ kütləni formalaşdırmaq üçün
- ☐ dağılmaması üçün
- ☐ ətrin itməməsi üçün
- ☒ qranulların temperatur sabitliyi üçün
- ☐ dadın qalması üçün

339 Süni kürünün temperatura davamsızlığı necə aradan qaldırılır?

- ☐ 3-cü örtük pərdəsi ilə
- ☐ zülalları çoxaltmaqla
- ☐ duzları azaltmaqla

- ☒ 2-ci örtük pərdəsi ilə
- ☐ vitaminləri artırmaqla

340 Yüksək keyfiyyətli dənəvər kürü üçün bu yağlardan hansı işlədilir?

- ☐ pambıq, zeytun, badam
- ☐ qarğıdalı, kokos, araxis
- ☐ günəbaxan, araxis, pambıq
- ☒ qarğıdalı, pambıq, günəbaxan
- ☐ badam, araxis, küncüt

341 Qranullaşdırılmış həlməşik üçün süni kürüdə kazeinli jelatin nəyə əlavə edilir?

- ☐ suya
- ☐ turşuya
- ☐ xörək duzuna
- ☐ vitaminlərə
- ☒ yeyinti yağına

342 Süni makaron məmulatları istehsalında yüksək özlülüklü xəmirə bunlardan hansı qatılır?

- ☐ qələvilər və aminturşular
- ☐ aqar və kalsium-sulfid
- ☐ pektin və polifosfat
- ☒ polifosfat ,kalsium-sulfid, maqnezium-sulfat duzları
- ☐ duz və nişasta

343 ABŞ-da istehsal olunan JF-1 və JF-2 markalı süni makaronların tərkibində nə qədər soya unu istifadə olunmuşdur?

- ☐ 0.27 %
- ☐ 20.70 %
- ☐ 49.80 %
- ☐ 5.0 %
- ☒ 27.80 %

344 Süni kürü istehsalında hansı zülalın həlməşiyi əsasdır?

- ☐ kazein həlməşiyi
- ☐ elastin həlməşiyi
- ☐ kollogen həlməşiyi
- ☒ jelatin həlməşiyi
- ☐ kleykovina həlməşiyi

345 Süni kürü istehsalında kükürdü qara rəngin alınması üçün nə edirlər?

- ☐ sistemə çayın ekstraktını əlavə edirlər
- ☐ sistemə natrium-qlütamat və balıq yağı əlavə edirlər
- ☐ sistemə kalsiun-pektanat əlavə edirlər
- ☒ sistemə üçvalentli dəmirlə duz məhlulunda emal edirlər
- ☐ sistemə yod məhlulu əlavə edirlər

346 Süni kürü istehsalında qabıq örtüyünün temperatura davamlılığını təmin etmək üçün nə edilir?

- ☐ aminturşuların miqdarı azaldılır
- ☐ aminturşuların miqdarı artırılır
- ☒ alginat və ya kalsium-pektinatdan istifadə edilir
- ☐ zülal-yağ emulsiyası əlavə edilir
- ☐ bitki yağı əlavə edilir

347 Süni kürünün düzgün alınması necə yoxlanılır?

- ☐ sirkə əlavə etməklə
- ☒ turşu əlavə etməklə
- ☐ duz əlavə etməklə
- ☐ rəngləyici əlavə etməklə
- ☐ yağ əlavə etməklə

348 Süni kürünün tərkibində əvəzolunmaz aminturşuların azota nisbəti əmsalı neçədir?

- ☐ 3.25
- ☒ 2.96
- ☐ 3.2
- ☐ 2.79
- ☐ 3.22

349 Yeni formalı qida məhsullarının şirinləşdirilməsi üçün hansı komponentlərdən istifadə olunur?

- ☐ ksiloza və mannoza
- ☒ fruktoza və qlükoza
- ☐ ksiloza və arabinoza
- ☐ qlütamat-natrium və melionin
- ☐ qalaktoza və arabinoza

350 Süni kürü istehsalında zülallardan orta hesabla nə qədər istifadə olunur?

- ☐ 100-130%
- ☒ 10-115%

- ☐ 10-15%
- ☐ 8 -10%
- ☐ 90-150%

351 Zülal-yağ əsaslı emulsiyadan süni kürü istehsalında hansı miqdarda istifadə edilir?

- ☐ 8-18%
- ☒ 3 -12%
- ☐ 10 -20%
- ☐ 1 -2%
- ☐ 8-20%

352 Süni kürü istehsalı hansı zülal əsasında emal edilir?

- ☐ izoleysin
- ☒ kazein
- ☐ qlükoza
- ☐ qalaktoza
- ☐ sellüloza

353 1960-cı ildə Tolstoquzov hansı məhsulun alınmasını təklif etmişdir?

- ☐ süni ət
- ☒ süni ilbiz
- ☐ süni albalı
- ☐ süni vermişel
- ☐ süni makaron

354 İlk dəfə Stenli tərəfindən hansı məhsulun alınması təklif olunmuşdur?

- ☐ süni ət
- ☒ süni meyvələr
- ☐ süni kürü
- ☐ süni süd
- ☐ süni kartof

355 İngiltərədə aşağıdakılardan hansının istehsalı ilk dəfə təşkil olunmuşdur?

- ☐ süni ət
- ☒ süni albalı
- ☐ süni vermişel
- ☐ süni kartof
- ☐ süni makaron

356 Hansı süni qida məhsulunun istehsalı Peşard tərəfindən təklif olunub?

- ☐ kartof
- ☒ albalı
- ☐ süd
- ☐ kəsmik
- ☐ ət

357 Jelatin həlməşiyi hansı süni qidaların əsasını təşkil edir?

- ☐ süni ət
- ☐ süni pendir
- ☐ süni süd
- ☐ süni yarma
- ☒ süni kürü

358 Aqar həlməşik əmələgətirici kimi hansı süni qida məhsulunun istehsalında işlədilir?

- ☐ süni ərək
- ☒ süni albalı
- ☐ süni şabalıd
- ☐ süni ət
- ☐ süni fındıq

359 Hansı süni qida məhsulu istehsalında zülali lifdən istifadə olunur?

- ☐ şabalıd
- ☒ fındıq
- ☐ ərək
- ☐ düyü
- ☐ albalı

360 Süni albalı istehsalında hansı həlməşik əmələgətiricidən istifadə olunur?

- ☐ aqar
- ☒ natrium -alginat
- ☐ sitrus pektini
- ☐ fursellaren
- ☐ alma pektini

361 Süni fındıq istehsalı üçün aşağıdakılardan hansı yararlıdır?

- ☐ sellüloza lifi
- ☐ karboksimetilsellüloza lifi

- ☐ metilsellüloza lifi
- ☒ zülali liflər
- ☐ nişasta lifi

362 Kim tərəfindən və hansı həlməşik əsasında süni üsulla meyvə və tərəvəz alınmışdır?

- ☐ Nesmeyanov tərəfindən anizotrop həlməşik əsasında
- ☐ Şestnyak tərəfindən anizotrop həlməşik əsasında
- ☒ Şestnyak tərəfindən ionotrop həlməşik əsasında
- ☐ Lomonosov tərəfindən anizotrop həlməşik əsasında
- ☐ Lomonosov tərəfindən ionotrop həlməşik əsasında

363 Süni ilbiz və molyuşka istehsalında natrium alqinat məhlulu, yumurta albumini və limon turşusu əlavə edilməklə nə ilə emulsiyalaşdırılır?

- ☐ günəbaxan yağı və marqarin
- ☒ kokos və balıq yağı
- ☐ zeytun və balıq yağı
- ☐ süd və zeytun yağı
- ☐ günəbaxan və balıq yağı

364 Süni ilbiz istehsalında natrium alqinat və yumurta albumini məhlulu müvafiq olaraq bu nisbətdə götürülür?

- ☐ 3-5% və 2-3%
- ☒ 2-4% və 4-5%
- ☐ 5-7% və 4-5%
- ☐ 6-7% və 5-6%
- ☐ 5-6% və 4-5%

365 Süni ilbiz və digər yeməli molyuşkaların alınması üsulu nə vaxt və kim tərəfindən irəli sürülmüşdür?

- ☐ 1960-cı ildə Tolstoquzov
- ☒ 1959-cu ildə Denisenko
- ☐ 1795-ci ildə Lomonosov
- ☐ 1800-cü ildə Conson
- ☐ 1980-ci ildə Çumak

366 Süni fındıq almaq üçün nədən və necə istifadə olunur?

- ☐ sellüloza lifini adi duru üsulla yumaqlaşdırmaqla hazırlayırlar
- ☒ zülallı lifi adi nəm üsulla yumaqlaşdırmaqla hazırlayırlar
- ☐ zülali lifləri adi şişirdilmə üsulu ilə hazırlayırlar
- ☐ zülali lifləri adi hidroliz üsulu ilə hazırlayırlar

- ☐ zülali lifləri adi həllolma üsulu ilə hazırlayırlar

367 Süni yaşıl noxud nədən alınır?

- ☐ buğda ununun həlməşik əmələgətirici kimi kleykovinasından istifadə etməklə
- ☒ buğda ununun həlməşik əmələgətirici kimi nişastasından istifadə etməklə
- ☐ həlməşik əmələgətirici kimi karboksimetilsellülozadan istifadə etməklə
- ☐ həlməşikəmələgətirici kimi karraginandan istifadə etməklə
- ☐ həlməşik əmələgətirici kimi metilsellülozadan istifadə etməklə

368 Hansı komponentlərdən süni albalı istehsalında xammal kimi istifadə olunur?

- ☐ pektin püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinar və s.
- ☒ albalı püresi; qarğıdalı patkası; natrium- alqinat
- ☐ ərik püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.
- ☐ şaftalı püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.
- ☐ alma püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.

369 ABŞ-da süni albalı istehsalına nə vaxt başlanılmışdır?

- ☐ 1980-cı ildə
- ☒ 1962-ci ildə
- ☐ 1920-ci ildə
- ☐ 1950-ci ildə
- ☐ 1880-cı ildə

370 Dünyada ilk dəfə süni albalı istehsalı harada təşkil olunub?

- ☐ Rusiyada
- ☒ İngiltərədə
- ☐ Almaniyada
- ☐ Yaponiyada
- ☐ ABŞ-da

371 Süni albalının alınması fikri ilk dəfə kim tərəfindən irəli sürülüb?

- ☐ Lomonosov
- ☒ Peşard
- ☐ Traube
- ☐ Braudo
- ☐ Aşkenazi

372 Süni balıq kürüsü istehsalı zamanı jelatin həlməşiyinin üst səthində tanin təbəqələrinin əmələ gəlməsi ilk dəfə nə vaxt və kim tərəfindən kəşf edilib?

- ☐ 1867-ci ildə Aşkenazi
- ☒ 1867-ci ildə Traube
- ☐ 1980-cı ildə Çimək
- ☐ 1988-ci ildə Conson
- ☐ 1960-cı ildə Stenli

373 Jelatin həlməşiyi dənəciyindən süni balıq kürüsü alınmasının təklifi nə vaxt və kim tərəfindən verilib?

- ☐ 1945-ci ildə Sovet alimi Nesmeyanov
- ☒ 1915-ci ildə Yapon alimi Aşkenazi
- ☐ 1995-ci ildə moldav alimi Çumakov
- ☐ 1980-cı ildə Sovet alimi Pokrovski
- ☐ 1964-cü ildə Sovet alimi Tolstoquzov

374 Süni balıq kürüsünün alınması fikrini ilk irəli sürən yapon alimi kimdir?

- ☐ Aşkenazi
- ☒ Nakamura
- ☐ Conson
- ☐ Stenli
- ☐ Traube

375 Süni balıq kürüsü almaq üçün əsasən nə götürülür?

- ☐ yapışqanlaşmış nişasta həlməşiyi dənəsi
- ☐ karboksimetil həlməşiyi dənəciyi
- ☐ aşağı metoksidləşmiş pektin həlməşiyi dənəciyi
- ☒ natrium-alqinatın həlməşik dənəciyi
- ☐ yüksək metoksidləşmiş pektin həlməşiyi dənəciyi

376 Hansı polisaxaridlər həlməşik əmələ gətirir və qida sənayesində geniş istifadə olunur?

- ☐ neytral xassəli
- ☐ heyvanat mənşəli
- ☐ sellüloza
- ☒ turş xassəli
- ☐ kleykovina

377 "Yeni formalı qida məhsullarının texnologiyası" fənni nəyi öyrənir?

- ☐ heyvanat xammalından olan qida məhsullarının elmi əsaslarını
- ☐ balıq xammalından olan məhsulların elmi əsaslarını
- ☐ sintetik qida məhsullarının elmi əsaslarını

- ☐ bitki xammalından olan məhsulların elmi əsaslarını
- ☒ Süni qida məhsulları istehsalının elmi əsaslarını

378 XX əsrdə keçmiş SSRİ-də ilk dəfə hansı süni qida məhsulunun istehsalı tətbiq edilmişdir?

- ☐ süni düyü
- ☐ süni makaron
- ☐ süni yumurta
- ☐ süni ət
- ☒ süni qara kürü

379 Hansı xammaldan alınan zülalların aminturşuları daha xeyirlidir?

- ☒ heyvanat mənşəli
- ☐ tullantı mənşəli
- ☐ bitki mənşəli
- ☐ dərman mənşəli
- ☐ biyan mənşəli

380 İnsanların kalori tələbatını bunlardan hansı ödəyir?

- ☐ vitaminlər və şəkərlər
- ☐ yağlar və duzlar
- ☐ yağlar və vitaminlər
- ☒ karbohidrat və yağlar
- ☐ duzlar və turşular

381 Zülallar hansı dada malik olurlar?

- ☐ məhsula uyğun
- ☐ acı
- ☐ turş
- ☒ dadsızdırlar
- ☐ şirin

382 Ölkələrdə ərzaq qıtlığına əsas səbəb nədir?

- ☐ yeni kəşflərin olmaması
- ☐ dövlətlərarası münasibətlərin zəifliyi
- ☐ texnologiyaların zəif inkişafı
- ☐ məhsul çatışmamazlığı
- ☒ əhəlinin durmadan artımı

383 Yeni formalı qida məhsulları əsasən nə üçün lazımdır?

- ☐ saxlamağa davamlılıq üçün
- ☐ içkilərin çeşidini artırmaq üçün
- ☐ kalorili məhsul almaq üçün
- ☒ zülali məhsullara olan tələbatı ödəmək üçün
- ☐ keyfiyyətli qidalanma üçün

384 Süd zərdabı istehsalı 1990-cı ildən sonra dünya üzrə neçə faiz artmışdır?

- ☐ 0.45
- ☐ 0.92
- ☐ 0.5
- ☐ 0.25
- ☒ 0.73

385 Uşaqlarda orqanizmin inkişafına hansı maddələr daha çox müsbət təsir edir?

- ☐ karbohidratlar
- ☐ yağlar
- ☐ şəkərlər
- ☒ zülallar
- ☐ turşular

386 Uqolev hansı nəzəriyyəni irəli sürmüşdür?

- ☐ konsentratların qəbulu nəzəriyyəsini
- ☐ bitki mənşəli məhsullarının saxlanılma nəzəriyyəsini
- ☐ pəhriz məhsullarının öyrənilmə nəzəriyyəsini
- ☒ adekvat qidalanma nəzəriyyəsini
- ☐ qatqıların qəbulu nəzəriyyəsini

387 Zülal preparatları hansı məhsulların əsasını təşkil edir?

- ☐ unlu məhsulların
- ☐ bitki mənşəli məhsulların
- ☐ şəkərli məhsulların
- ☐ spirtli içkilərin
- ☒ yeni formalı qida məhsullarının

388 Balıq tullantıları nə vaxt yararlıdır?

- ☐ balın alınmasında
- ☒ zülal preparatlarının alınmasında
- ☐ nişastanın alınmasında

- ☐ süd məhsullarının alınmasında
- ☐ şəkərin alınmasında

389 Soya paxlası nə vaxt effektivdir?

- ☐ balın alınmasında
- ☒ zülal preparatlarının alınmasında
- ☐ patkanın alınmasında
- ☐ nişastanın alınmasında
- ☐ şəkərin alınmasında

390 Nişasta hansı formada satılır?

- ☐ məhlulda
- ☒ toz halında
- ☐ briket formada
- ☐ qaynar halda
- ☐ şişmiş halda

391 Nişasta nə qədər saxlanıla bilər?

- ☐ 2 sutka
- ☒ kartofdan çox
- ☐ 10 sutka
- ☐ 4 sutka
- ☐ 3 sutka

392 Kombinəlaşdırılmış " Arlak" ın məhsulu ilk əvvəl harada istehsal edilmişdir?

- ☐ Brazilya
- ☒ Nigeriya
- ☐ Kolumbiya
- ☐ Meksika
- ☐ Qvatemala

393 İnkaparin hansı məhsullara aiddir?

- ☐ ənənəvi tərəvəz
- ☐ ənənəvi unlu
- ☐ ənənəvi ət
- ☒ kombinəlaşdırılmış süni
- ☐ ənənəvi balıq

394 Etalon zülal- kazeinin effektivlik əmsalı nəçədir?

- ☐ 4.0
- ☒ 2.5
- ☐ 4.5
- ☐ 1.5
- ☐ 3.5

395 İstehsalatda taxıl məhsullarının bioloji dəyərini artırmaq üçün bəzən nə edirlər?

- ☐ ətin zülalı ilə qarışdırılır
- ☒ paxlalıların zülalı ilə qarışdırılır
- ☐ molyuşkaların zülalı ilə qarışdırılır
- ☐ balığın zülalı ilə qarışdırılır
- ☐ yumurtanın zülalı ilə qarışdırılır

396 Taxıl məhsullarının bioloji dəyərinin artırılması necə təmin olunur?

- ☐ triptofan əlavə etməklə
- ☒ lizin əlavə etməklə
- ☐ izoleysin əlavə etməklə
- ☐ valin əlavə etməklə
- ☐ leysin əlavə etməklə

397 Bitki zülalında çatışmayan əvəzolunmayan aminturşular hansılardır?

- ☐ tirozin, metionin, triptofan və treonin
- ☒ lizin, metionin, triptofan və treonin
- ☐ valin, metionin, triptofan və treonin
- ☐ leysin, metionin, triptofan və treonin
- ☐ fenilalanin, metionin, triptofan və treonin

398 Treonin və leysin nəyə aiddir?

- ☐ mineral maddələrə
- ☒ zülal aminturşularına
- ☐ qeyri-üzvü turşulara
- ☐ uron turşularına
- ☐ polisaxaridlərə

399 Lizin və leysin nəyə aiddir?

- ☐ nişastanın tərkibinə
- ☒ zülal aminturşularına
- ☐ qeyri-üzvü turşulara

- ☐ mineral birləşmələrə
- ☐ uron turşularına

400 Lizin və metionin nəyə aiddir?

- ☐ doymuş yağ turşuları
- ☒ əvəzolunmayan aminturşular
- ☐ monosaxaridlərə
- ☐ polisaxaridlərə
- ☐ doymamış yağ turşuları

401 Yumurta zülalı nədən ibarətdir?

- ☐ albumin və qlütəlinə
- ☒ albumin və qlöbulinə
- ☐ lesitin və albuminə
- ☐ mioqlöbin və albuminə
- ☐ kollagen və albuminə

402 Yüksək zülallı məhsullara aiddir?

- ☐ limon ,ət və süd
- ☒ soya ,ət və süd
- ☐ alma, limon və ət
- ☐ limon, nar və süd
- ☐ alma, ət və süd

403 Toyuq yumurtası hansı məhsullara aiddir?

- ☐ pektin saxlayan
- ☐ nişasta saxlayan
- ☐ şəkər saxlayan
- ☒ zülal saxlayan
- ☐ aqar saxlayan

404 Ət hansı məhsullara aiddir?

- ☐ şəkər saxlayan
- ☐ nişasta saxlayan
- ☐ pektin saxlayan
- ☐ aqar saxlayan
- ☒ zülal saxlayan

405 Süd hansı məhsullara aiddir?

- ☐ nişasta saxlayan
- ☐ aqar saxlayan
- ☐ turşu saxlayan
- ☐ pektin saxlayan
- ☒ zülal saxlayan

406 Zülalın emalı üçün ən potensial mənbə nədir?

- ☐ banan meyvələri
- ☒ mədəni tərəvəz bitkiləri
- ☐ qeyri-balıq məhsulları
- ☐ qığırdaqlı balıqlar
- ☐ qəhvə meyvələri

407 İnsanların qida rasionunda zülal defisiti nəyə zərbə vurur?

- ☐ elmin bu gününə və sabahına
- ☐ fizika elminin inkişafına
- ☒ nəslin bu günkü və gələcək inkişafına
- ☐ dünyada elektronikanın inkişafına
- ☐ kimya elminin inkişafına

408 Bunlardan hansı həllolan zülallara aiddir?

- ☐ karotin
- ☐ fosfoproteidlər
- ☐ qlikoproteidlər
- ☐ amiloza
- ☒ qlobulinlər

409 Kleykovina hansı məhsullardan alınır?

- ☐ çuğundur
- ☐ yerkökü
- ☐ üzüm
- ☐ soya
- ☒ buğda

410 Monosaxaridlərə aiddir:

- ☐ sellüloza
- ☐ qlükogen
- ☐ aqar

- ☒ qalaktoza
- ☐ pektin

411 Fruktoza və qlükozanın olması məhsula hansı dadı verir?

- ☐ acı
- ☐ dadsız edir
- ☐ yandırıcı
- ☒ şirin
- ☐ turş

412 Zənginləşdirici kimi ət məhsullarına nə əlavə edilir?

- ☐ duz
- ☐ turşu
- ☐ su
- ☐ boyaq maddəsi
- ☒ soya zülalı

413 Bunlardan hansı mürəkkəb zülallara aiddir?

- ☐ süd zülalları
- ☐ yumurta zülalları
- ☐ albumin
- ☐ nişasta
- ☒ polipeptidlər

414 Çuğundurdan hansı məhsul alınır?

- ☒ şəkər
- ☐ turşu
- ☐ nişasta
- ☐ duz
- ☐ yağ

415 İnkaparin hansı məhsullara aiddir?

- ☐ ənənəvi
- ☐ stabilləşdiricilərə
- ☐ içkilərə
- ☒ kombinəedilmiş süni
- ☐ rəngləyici

416 Bunlardan hansı dadverici kimi işlədilir?

- ☐ yağlar
- ☐ şəkərlər
- ☐ monosaxaridlər
- ☐ lipidlər
- ☒ qlütamin birləşmələri

417 Zülal preparatlarının alınmasında hansı məhsullar daha yararlıdır?

- ☐ üzüm yarpağı
- ☐ şəkərlər
- ☐ pektinlər
- ☒ yağlı bitkilərin toxumları
- ☐ nişasta

418 Qədim Misirdə süd zülalı ilə zənginləşdirilmiş hansı məmulat hazırlanırdı?

- ☐ peçenye
- ☐ tort
- ☐ biskvit
- ☒ çörək
- ☐ pryanik

419 Balıq və mal əti hansı məhsullara aiddir?

- ☐ şəkərli
- ☐ sellülozal
- ☐ pektinli
- ☒ zülallı
- ☐ nişastalı

420 Süd hansı məhsullara aiddir?

- ☐ turşu saxlayan
- ☐ aqarlı
- ☐ nişastalı
- ☒ kazein saxlayan
- ☐ pektinli

421 Keçmiş sovet ölkələrində bunlardan hansı istehsal olunurdu?

- ☐ süni albalı
- ☐ süni süd
- ☐ süni makaron

- ☐ süni yağ
- ☒ süni kürü

422 Hansı aminturşu ət məhsullarında dadverici kimi istifadə olunur?

- ☐ histidin
- ☐ leysin
- ☐ tirozin
- ☐ alanin
- ☒ qlütamin turşusu

423 Kombinəlaşmış süni məhsullara hansı aiddir?

- ☐ quru süd
- ☐ qarğıdalı
- ☒ inkaparin
- ☐ buğda
- ☐ təbii süd

424 Bunlardan hansı yeni formalı qida məhsullarına aiddir?

- ☐ yağlı məhsullar
- ☐ un əvəzləyiciləri
- ☒ zülallı məhsullar
- ☐ ədviyyatlar
- ☐ fermentlər

425 Qidanın əsas energetik komponenti hansıdır?

- ☐ turşu
- ☐ vitaminlər
- ☐ qliserin
- ☐ mineral maddələr
- ☒ lipidlər

426 Süni qida məhsulları yaradılmasında aminturşu və onların qarışıqları nədən və hansı üsullarla istehsal edilirlər?

- ☐ turşu və şəkərlə zəngin meyvələrdən, kimyəvi və mikrobioloji üsulla
- ☐ şəkər və nişastalı meyvələrdən, kimyəvi və mikrobioloji üsulla
- ☐ şəkərli tullantılardan, kimyəvi və mikrobioloji üsulla
- ☐ nişastalı tullantılardan, kimyəvi və mikrobioloji üsulla
- ☒ zülallı tullantılardan, kimyəvi və mikrobioloji üsulla

427 Məhsullara dadın verilməsində hansı amin turşu və amin birləşmələrindən daha çox istifadə olunur?

- ☐ tirozin və onun birləşmələri
- ☐ histidin və onun birləşmələri
- ☐ treonin və onun birləşmələri
- ☒ qlütamin turşusu və onun birləşmələri
- ☐ alanin və onun birləşmələri

428 Süni qida məhsullarının alınmasında hansılar politurşu kimi iştirak edir?

- ☐ zülal
- ☐ monoqliseridlər
- ☐ monosaxaridlər
- ☒ polisaxaridlər
- ☐ yağlar

429 Kombinləşmiş məhsulların əsas çatışmayan cəhəti nədir?

- ☐ pis həzm olunması
- ☐ zəif sıxlığı
- ☐ yüksək bioloji dəyəri
- ☐ isti emala davamsızlığı
- ☒ dadsızlığı

430 Bioloji dəyəri yüksəldilmiş kombinləşmiş zənginləşdiricilərə hansı aiddir?

- ☐ buğda unu və sitrus pektini qarışığı
- ☐ aqar və mal əti qarışığı
- ☐ arpa unu və alma pektini qarışığı
- ☐ buğda və arpa unu qarışığı
- ☒ treska əti və yağsız kəsmik qarışığı

431 Süni qida məhsullarının əsas üstünlüklərindən biri:

- ☒ satışa hazır istehlak vəziyyətində daxil olur
- ☐ satışa qablaşdırılmadan daxil olur
- ☐ satışa dondurulmuş vəziyyətdə daxil olur
- ☐ satışa iri konveyerlərdə daxil olur
- ☐ satışa soyudulmuş vəziyyətdə daxil olur

432 Süni qida məhsulları xarici görünüşünə görə nəyə oxşamalıdır?

- ☐ kənd təsərrüfatı məhsullarına
- ☐ səpilən məhsullara

- ☐ çay xərçənginə
- ☒ ənənəvi məhsullara
- ☐ dəniz kirpisinə

433 Süni qida məhsulları istehsalının xarakteri hansıdır?

- ☐ fasiləli
- ☐ coğrafi
- ☐ iqlimi
- ☐ mövsümi
- ☒ sənaye

434 Birlüceyrəli orqanizmlər harada istifadə oluna bilər?

- ☐ qlükozid preparatlarının alınmasında
- ☐ sirkə turşularının alınmasında
- ☐ aqar preparatlarının alınmasında
- ☒ zülal preparatlarının alınmasında
- ☐ pektin preparatlarının alınmasında

435 Paxlalılar nəyin istehsalında əhəmiyyətlidir?

- ☐ balın
- ☐ aqaroidin
- ☐ şəkərin
- ☒ zülalın
- ☐ kürünün

436 D-qlyukan qrupuna hansı neytral polişəklər aiddir?

- ☐ sellüloza
- ☐ alginatlar
- ☐ pektin və komponentləri
- ☐ lipidlər
- ☒ nişasta və komponentləri

437 Albumin- neytral polisaxarid- su sistemi üçün uyğunsuzluq nöqtəyi nəzərindən müvafiq şərtlər nədir?

- ☐ sistemdə pH, zülalın izoelektrik nöqtəsi və yüksək ion qüvvəsi
- ☐ sistemin pH -ı və saxarozanın olması
- ☐ zülalın izoelektrik nöqtəsi və yüksək ion qüvvəsi
- ☐ sistemin pH-ı və yüksək ion qüvvəsi
- ☒ zülalın izoelektrik nöqtəsi və aşağı ion qüvvəsi

438 İkifazalı su mühitində zülalların təkrar emalı ilə süni qida məhsulları alınmasında hansı ilkin şərtlər tələb olunur?

- ☐ şəkər və zülalın bir-biri ilə uyğunlaşması
- ☐ zülal və saxarozanın bir-biri ilə uyğunlaşması
- ☐ zülal və sellülozanın bir-biri ilə uyğunlaşması
- ☒ zülal və turş polisaxaridlərin bir-biri ilə uyğunlaşması
- ☐ nişasta və zülalın bir-biri ilə uyğunlaşması

439 Zülal və polisaxaridlərin su mühitində uyğunsuzluğunun şərtlərinə aiddir?

- ☐ molekul kütləsinin azalması və ion qüvvəsi
- ☒ pH və sistemin ion qüvvəsi
- ☐ temperaturun artması və ion qüvvəsi
- ☐ artıq aminturşular və ion qüvvəsi
- ☐ qatılıq və sistemin ion qüvvəsi

440 Polimerlərin çoxkomponentli sistemləri su mühitində necə olur?

- ☐ birləşməli
- ☒ heterofazlı
- ☐ həllolmayan
- ☐ dadsız
- ☐ həllolan

441 Hansı qarışıq üçün termodinamik uyşmazlıq xarakterikdir?

- ☐ şəkərlər qarışığı
- ☒ polimer qarışığı
- ☐ efirlər qarışığı
- ☐ qeyri-üzvü turşular qarışığı
- ☐ spirtlər qarışığı

442 Jelatin-aqar-su sistemi hansı qatılıqda 2 maye fazaya ayrılır?

- ☐ 0,3 -0,5%
- ☒ 1%-dən çox
- ☐ 0,1 -0,2%
- ☐ 0,3 -0,4%
- ☐ 0,2 -0,3%

443 Zülal və polisaxaridlər su məhlulunda termodinamik cəhətdən hansı vəziyyətə düşür?

- ☐ onlar 3 maye fazaya təbəqələnir

- ☒ onlar 2 maye fazaya təbəqələnir
- ☐ onlar 5 maye fazaya təbəqələnir
- ☐ onlar 6 maye fazaya təbəqələnir
- ☐ onlar 4 maye fazaya təbəqələnir

444 Soya bitkisinin tərkibində adətən nə qədər zülal olur?

- ☐ 10% zülal
- ☒ 46% zülal
- ☐ 15% zülal
- ☐ 30% zülal
- ☐ 20% zülal

445 Zülali preparat sayılan izolyatda nə qədər zülal olur?

- ☐ 60 -65% zülal
- ☒ 91%-dən az olmayaraq
- ☐ 70 -80% zülal
- ☐ 30 -35% zülal
- ☐ 45 - 50%-dən az olmayaraq

446 Zülali preparat olan konsentrat adətən hansı faizlə zülala malik olur?

- ☐ 20 - 30%
- ☒ 65 - 70%
- ☐ 30 - 35%
- ☐ 25 - 30%
- ☐ 40 - 45%

447 Zülali preparatlar aqreqat halına görə neçə cür olur?

- ☐ un, konsentrat və gel
- ☒ toz, koagulyat və ekstrakt
- ☐ un, həlməşik və ekstrakt
- ☐ un, ekstrakt və toz
- ☐ un, konsentrat və izolyat

448 Pektin molekulunda hansı qrup olur?

- ☐ amin
- ☒ karboksil
- ☐ sultamid
- ☐ sulfoqrup

☐ aldehid

449 Süni ət məhsulları istehsalında nədən istifadə olunur?

- ☐ denaturasiya olunmuş həlməşik
- ☒ anizotrop həlməşik
- ☐ yağlı həlməşik
- ☐ sintetik həlməşik
- ☐ çalınmış həlməşik

450 Turş xassələrinə görə polisaxaridlər hansı məhsulların istehsalında istifadə olunur?

- ☐ sintetik
- ☒ süni
- ☐ qatılaşmış süd
- ☐ təbii kürü
- ☐ təbii süd

451 Hansı məhsulların alınmasında zülal ehtiyatı vacibdir?

- ☐ şirin
- ☒ süni məhsul
- ☐ kışmış
- ☐ üzü turşu
- ☐ üzüm

452 D- qlükanlar qrupunun neytral polisaxaridləri həm də:

- ☐ qidanın yağ-turşu daşıyıcılarıdır
- ☒ qidanın struktur və energetik komponentidir
- ☐ qidanın aminturşu daşıyıcılarıdır
- ☐ qidanın fenol birləşməsi daşıyıcılarıdır
- ☐ qidanın yağ və turşu komponentidir

453 Zülal və polisaxaridlər qida funksiyası ilə yanaşı daha hansı xassələrlə yeni qida məhsulları istehsalında rol oynayır?

- ☐ məhsulun fəza strukturunu təmin edir və onun satışını təmin edir
- ☐ məhsulun fəza strukturunu və təmizliyini təmin edir
- ☒ məhsulun fəza strukturunu təmin edir və onun fiziki-kimyəvi xassəsini təmin edir
- ☐ məhsulun fəza strukturunu təmin edir və onun dadını, iyini təmin edir
- ☐ məhsulun fəza strukturunu və ucuzluğunu təmin edir

454 Soyada nə qədər zülal vardır?

- ☐ 0.25
- ☐ 0.2
- ☐ 0.6
- ☐ 0.3
- ☒ 0.46

455 Aşağıdakılardan hansı yeni formalı qida məhsullarının alınmasında əsas mərhələlərdir?

- ☐ yağlı komponentli sistem və maye tərkiblə birgə bərk strukturun alınması
- ☐ şəkərli çoxkomponentli zülalın alınması və maye tərkiblə köpükşəkilli strukturun alınması
- ☐ zülallı çoxkomponentli sistem və maye tərkiblə birgə bərk strukturun alınması
- ☐ zülallı çoxkomponentli sistem və maye tərkiblə birgə köpükşəkilli strukturun alınması
- ☒ zülallı çoxkomponentli sistem və maye tərkiblə birgə həlməşikşəkilli strukturun alınması

456 Çox komponentliyi nəzərə alınmaqla süni qida məhsullarının strukturu necə öyrənilməlidir?

- ☐ bərk və həlməşik struktura aid olması nəzərə alınmaqla
- ☐ köpükşəkilli struktura aid olması ilə
- ☐ tiksotrop struktura aid olması ilə
- ☒ maye və həlməşik struktura aid olması ilə
- ☐ özlü və bərk sistemlərə aid olması ilə

457 Süni qida məhsullarının alınmasında əsas problem nədir?

- ☐ əlavələrin olması
- ☐ suyun işlədilməsi
- ☐ dadın olmaması
- ☒ qida komponentlərinin emalının işlənməsi
- ☐ orqanoleptiki xassələrin dəyişməsi

458 Anizotrop həlməşiklər nəyin istehsalında işlədilir?

- ☐ süni kürünün
- ☐ süni noxudun
- ☐ süni süd məhsullarının
- ☐ süni makaronun
- ☒ süni ət məhsullarının

459 Hansı məhsulda 46% zülal vardır?

- ☐ balıqda
- ☐ noxudda
- ☐ ətdə

- ☐ üzümdə
- ☒ soyada

460 Zülal və polişəkərlər necə maddələrdir?

- ☒ makromolekulyar birləşmələrdir
- ☐ vitaminlərdir
- ☐ monoşəkərlərdir
- ☐ lipidlərdir
- ☐ turşulardır

461 Yeni formalı qida məhsulları necə məhsullardır?

- ☐ aromatik
- ☐ şəkərli
- ☐ yağlı
- ☒ çoxkomponentli
- ☐ dadlı

462 Orqanizmdən ağır metalları hansı məhsullar çıxara bilir?

- ☐ turşular
- ☐ nişasta
- ☐ sellüloza
- ☐ duzlar
- ☒ pektinlər

463 Zülalların emal zamanı yeni məhsula çevrilməsi üçün nə lazımdır?

- ☐ yeni rəng yaratma
- ☐ yeni forma yaratma
- ☐ yeni ətir yaratma
- ☒ məhsula xas keyfiyyət və quruluş yaratma
- ☐ yeni dad yaratma

464 Süni qida məhsulları istehsalında işlədilən zülal izolyatı nə qədər zülala malıkdir?

- ☐ 35 - 50%
- ☐ 0.91
- ☐ 25 - 30%
- ☒ 67 - 70%
- ☐ 50 -60%

465 Qidalanmada zülalların geniş tətbiqini məhdudlaşdıran əsas səbəblər?

- ☐ isti emalda denaturasiya, qoxunun olmaması
- ☐ yüksək şişkinlik, aşağı molekulyar kütləsi və s.
- ☐ jeleləşmə qabiliyyəti, rəngin olmaması və s.
- ☐ emalda hidratasiya, dadın olmaması
- ☒ istehlak üçün zəif cəlb edilmə, qoxu, dad və s. olmaması

466 Qida məhsullarında pektinin miqdarı nə qədər ola bilər?

- ☒ 0,1 - 2%
- ☐ 10 - 12%
- ☐ 4 - 5%
- ☐ 5 - 10%
- ☐ 10 - 15%

467 Təmizlənmə dərəcəsi və zülalın qatılığından asılı olaraq zülal preparatları necə bölünür?

- ☐ un, konsentrat və koagulyat
- ☐ un, koagulyat və izolyat
- ☐ un, konsentrat və ekstraktı
- ☒ un, konsentrat və izolyat
- ☐ un, konsentrat və yumaqlar

468 Yeni formalı qida məhsulları" termini dedikdə nə başa düşülür?

- ☐ quru süd və yağlardan istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə
- ☐ quru süd və vitaminlərdən istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə
- ☐ inək südü və polisaxaridlərdən istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə
- ☐ yağ və şəkərdən istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə
- ☒ zülal fraksiyası və polisaxaridlərdən istifadə etməklə elmi metodlarla yeni məhsulun yaradılması

469 Pektinlər həlməşik yaratmaqla həm də:

- ☐ orqanizm üçün vacib fizioloji funksiyaları yerinə yetirmir
- ☐ profilaktiki qidalanmaya yararlı deyil
- ☐ müalicəvi qidalanmaya yararlı deyil
- ☒ orqanizmdən ağır metalları çıxara bilir
- ☐ orqanizmdən ağır metalları çıxara bilmir

470 Həlməşik əmələgətirən alginat həm də:

- ☐ orqanizmdən ağır metalları çıxara bilmir
- ☒ orqanizmdən ağır metalları çıxarır
- ☐ müalicəvi qidalanmaya yararlı deyil

- ☐ profilaktiki qidalanmaya yararlı deyil
- ☐ orqanizm üçün vacib fizioloji funksiyaları yerinə yetirmir

471 Həlməşikəmələgətirən alginat həm də:

- ☐ toksikidir və mədədə həzm olunur
- ☒ toksiki deyil və mədədə həzm olunmur
- ☐ toksiki deyil və mədədə duz əmələ gətirir
- ☐ toksikidir və mədədə duz əmələ gətirir
- ☐ toksiki deyil və mədədə həzm olunur

472 Həlməşik yaradan pektinlər həm də bu xassəni göstərir?

- ☐ yan karboksil qrupa malik güclü polielektroitdir
- ☒ yan karboksil qrupa malik zəif polielektroitdir
- ☐ yan karbonil qrupa malik zəif polielektroitdir
- ☐ yan sulfidril qrupa malik zəif polielektroitdir
- ☐ yan hidroksil qrupa malik zəif polielektroitdir

473 Süni qida məhsulları istehsalında istifadə olunan həlməşiklərə nə xarakterikdir?

- ☐ az su saxlayır və formanı saxlamaq qabiliyyətinə malikdir
- ☒ böyük miqdarda su saxlayır və formanı saxlamaq qabiliyyətinə malikdir
- ☐ çoxlu qələvi saxlayır və formanı saxlamaq qabiliyyətinə malikdir
- ☐ çoxlu turşu saxlayır və forma saxlanılır
- ☐ Çoxlu su saxlayır və forma saxlanılır

474 Kazein bunlardan hansına aiddir?

- ☐ şəkərlərə
- ☒ süd zülalına
- ☐ turşulara
- ☐ polisaxaridlərə
- ☐ yağlara

475 Süni qida məhsullarının istehsalında hansı məhsullar analoq kimi qəbul edilir?

- ☐ şəkərsizlər
- ☐ sintetik
- ☐ yağlı
- ☒ təbii
- ☐ zülallı

476 Qalaktoza bunlardan hansına aiddir?

- ☐ zülallara
- ☒ monosaxaridlərə
- ☐ turşulara
- ☐ polisaxaridlərə
- ☐ yağlara

477 Zülal mənbələrini artırmaq üçün nə məqsədyönlü sayılır?

- ☐ əhalinin savadlanması
- ☒ heyvandarlıqda məhsuldarlığın artırılması
- ☐ əhalinin sağlamlığını yüksəltmək
- ☐ əhalinin ölüm sayını azaltmaq
- ☐ əhalinin artımını yüksəltmək

478 Fruktoza hansılara aiddir?

- ☐ yağlara
- ☒ monosaxaridlərə
- ☐ zülallara
- ☐ polisaxaridlərə
- ☐ turşulara

479 Qlükoza hansılara aiddir?

- ☐ zülallara
- ☒ monosaxaridlərə
- ☐ turşulara
- ☐ polisaxaridlərə
- ☐ yağlara

480 Hansı alim tərəfindən balanslaşdırılmış (tarazlaşdırılmış) qidalanma formulu işlənmişdir?

- ☐ Tolstoquzov
- ☒ Pokrovski
- ☐ Oparin
- ☐ Uqolev
- ☐ Lomonosov

481 Hansı məhsulların istehsalında təbii məhsullar analoq sayılır?

- ☐ sintetik
- ☒ süni
- ☐ turş

- ☐ soyuq
- ☐ yağlı

482 Zülallı məhsullardan modifikasiya olunmuş zülal necə alınır?

- ☐ kalsium-xlorid və qələvinin köməyi ilə
- ☒ turşu hidrolizi və ya proteolitik ferment preparatlarının köməyi ilə
- ☐ limon və asetat turşularının köməyi ilə
- ☐ limon turşusu və buğda ununun köməyi ilə
- ☐ qələvi hidrolizi və ya proteolitik ferment preparatlarının köməyi ilə

483 Taxıl kulturlarının hansından zülali preparat olan kleykovina alınır?

- ☐ soya
- ☒ buğda
- ☐ arpa
- ☐ darı
- ☐ qarğıdalı

484 Süni qida məhsulları necə hazırlanır?

- ☐ şüalanmaya məruz qalır və tam kulinar emal keçir
- ☒ tam kulinar emalını keçir
- ☐ kulinar emalın bir hissəsini keçir
- ☐ yalnız soyudulur
- ☐ kulinar emalı tam keçmir

485 Süni qida məhsulları necə istehsal olunur?

- ☐ vakuumda, korlanmanı yaradan fermentlər olmamaqla
- ☒ steril mühitdə, korlanmanı yaradan fermentlər olmamaqla
- ☐ sintetik üsulla, korlanmanı yaradan mikroorqanizmlər olmamaqla
- ☐ vakuumda, korlanmanı yaradan mikroorqanizmlər olmamaqla
- ☐ sintetik üsulla, korlanmanı yaradan fermentlər olmamaqla

486 Emal olunan qida zülalları necə məhsullardır?

- ☐ dadlı
- ☒ biosintez məhsullar
- ☐ mikroorqanizmlər
- ☐ aminturşular
- ☐ rəngli

487 Zülallarda istilik denaturasiyası zamanı nə baş verir?

- ☐ durulaşır
- ☒ quruluşu pozulur
- ☐ həcmi artır
- ☐ şişir
- ☐ rəngsizləşir

488 Ənənəvi və yeni qida sistemləri əsasında alınan məhsullar hansılardır?

- ☐ stabilləşdirilmiş
- ☐ ümumiləşdirilmiş
- ☒ kombinəşdirilmiş
- ☐ emulqatorlu
- ☐ balanslaşdırılmış

489 Zənginləşdirilmiş məhsulların çatışmayan cəhəti nədir?

- ☐ yüksək kaloriliyi
- ☒ zülalın artıqlığı
- ☐ şəkərlə zənginliyi
- ☐ vitaminin artıqlığı
- ☐ aşağı kaloriliyi

490 Zülal ehtiyatlarını necə çoxaltmaq olar?

- ☐ tərəvəzləri dondurmaqla
- ☒ heyvanat məhsullarını artırmaqla
- ☐ yarma məhsulları hesabına
- ☐ makaron məhsulları hesabına
- ☐ meyvələri dondurmaqla

491 Heyvanat məhsullarının artırılması nəyə təsir edir?

- ☐ turşu istehsalına
- ☒ zülal ehtiyatına
- ☐ pektin ehtiyatına
- ☐ əhalinin pis yaşamasına
- ☐ nişasta ehtiyatına

492 Məhsulların istehsalında qarşılıqlı zənginləşdirmə necə aparılır?

- ☐ tullantılar əlavə edilir
- ☒ bir məhsul digəri ilə əvəz edilir
- ☐ aminturşu əlavə edilir

- ☐ vitamin əlavə edilir
- ☐ zülal əlavə edilir

493 Məhsulların istehsalında zülal zənginləşdiricilərindən qatqı kimi nə qədər istifadə olunur?

- ☐ 7 - 10%
- ☒ 2 - 7 %
- ☐ 20 - 25%
- ☐ 25 - 28%
- ☐ 10 - 15%

494 Zənginləşdirilmiş məhsullara bunlardan hansı əlavə edilmir?

- ☐ zülallar
- ☒ tullantılar
- ☐ vitaminlər
- ☐ mineral maddələr
- ☐ aminturşular

495 Bunlardan hansı məhsullara şirin dad verir?

- ☐ arabinoza və qalaktoza
- ☒ fruktoza və qlükoza
- ☐ zülal və aminturşular
- ☐ karotin və zülal
- ☐ zülal və nişasta

496 Soya zülalı xırdalanmış ət məhsullarına hansı məqsədlə əlavə olunur?

- ☐ iy və dadı yaxşılaşdırmaq üçün
- ☒ struktur göstəricilərinin yaxşılaşması və zənginləşməsi üçün
- ☐ şəkər və turşunun miqdarının azaldılması üçün
- ☐ qidalılıq dəyərinin və rənginin aşağı salınması üçün
- ☐ rəng və dadın yaxşılaşması üçün

497 Bitki xammalında hansı əvəzolunmayan aminturşuları çatışmır?

- ☐ leysin, izoleysin, metionin və treonin
- ☒ lizin, metionin, triptofan və treonin
- ☐ lizin, leysin, izoleysin və metionin
- ☐ lizin, leysin, izoleysin və treonin
- ☐ lizin, izoleysin, metionin və treonin

498 Hansı məhsulun zülalı "ideal " sayılır?

- ☐ ət
- ☒ yumurta
- ☐ balıq
- ☐ süd
- ☐ düyü

499 Hansı bitki qlisirrizinin mənbəyidir?

- ☐ limon
- ☒ biyan
- ☐ qarğıdalı
- ☐ mandarin
- ☐ buğda

500 Hansı məhsulun zülalı etalon sayılır?

- ☐ balıq
- ☐ noxud
- ☐ donuz əti
- ☐ qoyun əti
- ☒ yumurta