

2017 - 2018_I semestr_2950_Az_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 2950 İaşa müəssisələrində unlu məmulatların texnologiyalarının əsasları**

1 Çörək istehsalında buğda ununun hansı sortları istifadə edilir?

- ☐ yalnız kəpəkli un
- ☒ Əla, I, II sort və kəpəkli un
- ☐ yalnız I sort un
- ☐ yalnız əla, I və II sort un
- ☐ yalnız Əla sort un

2 Çörək istehsalının axıncı mərhələsi hansıdır?

- ☐ xəmirin qıcqırdılması
- ☐ xəmirin yoğrulması
- ☐ xammalın qəbulu və saxlanması
- ☒ çörəyin soyudulması və saxlanması
- ☐ xəmirin bölünməsi

3 Çörək istehsalının birinci mərhələsi hansıdır?

- ☒ xammalın qəbulu və saxlanması
- ☐ xəmirin bölünməsi
- ☐ çörəyin soyudulması və saxlanması
- ☐ xəmirin qıcqırdılması
- ☐ xəmirin yoğrulması

4 Qarabaşaq dənindən yarma istehsalı hansı texnoloji proseslərdən ibarətdir ?

- ☒ A, B və C
- ☐ dənələrin kənar qarışıqlardan separatoradan iki dəfə, sonra trierdən və daş təmizləyən maşından buraxmaqla təmizlənməsi
- ☐ təmizlənmiş dənələrin buxarda, quruducuda və soyuducuda hırdotermiki emalı.
- ☐ yarma sortlaşdırma maşında iki fraksiya ilkin sortlaşdırma (iri və xırda dənələr).
- ☐ A və B

5 Nüvənin üzərindən cilalama nəticəsində yaranan cızıqların sığallanması, kələ-kötürlərin aradan qaldırılması, yarmanın üzərinin sığallanması əməliyyatı necə adlanır?

- ☐ xırdalama
- ☐ kondensasiya
- ☐ seperasiya etmə
- ☒ pardaxlama
- ☐ ələmə

6 Qabıqdanayırmadan sonra yarmanın nüvəsinin qabıq və aleyron qatının kənarlaşması necə adlanır?

- ☐ kondensasiya
- ☐ xırdalama
- ☒ cilalama
- ☐ seperasiya etmə
- ☐ ələmə

7 Yarma zavodlarının qabıqdanayırma şöbəsində hansı əsas texnoloji əməliyyatlar aparılır ? 1. Emala hazırlanmış dənələri qabıqdanayırmaya qədər iriliyinə görə çeşidləmə. 2. Qabıqdan ayırma. 3. Məhsulaun qabıqdanayırmaya sortlaşdırılması. 4. Nüvənin kəsilməsi. 5. Nüvənin cilalanması və pardaxlanması. 6. Yarma və köməkçi məhsulların sortlaşdırılması və nəzarəti.

- ☐ 1→3→5→6→2
- ☐ 1→3→4→5
- ☐ 2→3→4→6
- ☒ 1→2→3→4→5→6
- ☐ 2→3→5→6→4

8 Hansı yarma istehsalında soyuq kondisionerləmədən istifadə edilir ?

- ☒ buğda və qarğıdalı üçün.
- ☐ lobya üçün
- ☐ noxud üçün.
- ☐ qarabaşaq .
- ☐ qarabaşaq üçün.

9 Hansı yarma istehsalında buxar tətbiq etməklə qaynar kondisionerləmədən istifadə edilir ?

- ☐ buğda və qarğıdalı üçün.
- ☒ qarabaşaq, yulaf və noxud üçün.
- ☐ qarabaşaq və qarğıdalı üçün.
- ☐ yulaf və buğda üçün.
- ☐ buğda üçün.

10 Hansı yarma istehsalında hidrotermiki emal tətbiq edilir?

- ☒ qarabaşaq, yulaf, buğda, qarğıdalı
- ☐ ancaq yulaf və noxud.
- ☐ ancaq qarabaşaq, yulaf, buğda.
- ☐ ancaq qarğıdalı..
- ☐ ancaq buğda və qarğıdalı.

11 Yarma istehsalında hazırlıq əməliyyatlarının effektivliyi əsasən nədən asılıdır ?

- ☒ yarma zavodunun işinin texniki – iqtisadi göstəriciləri, yarmanın çıxımı və keyfiyyət
- ☐ yarma zavodunun işinin texniki – iqtisadi göstəriciləri.
- ☐ ancaq yarmanın çıxımı və keyfiyyəti
- ☐ ancaq yarmanın keyfiyyəti
- ☐ ancaq yarmanın çıxımı.

12 Yarma istehsalında hazırlıq əməliyyatları hansılardır?

- ☐ dənin fraksiyalara ayrılması.
- ☐ B və C
- ☒ A, B və C
- ☐ dənin kənar qarışıqlardan təmizlənməsi
- ☐ hidrotermiki emal.

13 Pardaxlama prosesi hansı məqsədlərlə tətbiq edilir?

- ☒ dənin qabığı və rüşüymünü ondan ayırmaq üçün.
- ☐ dənin xırdalanması üçün
- ☐ ilkin qarışıqın ələkdə tərkib hissələrinə və daha bircinsli fraksiyalara ayrılması
- ☐ dənin yuyulub, nəmləndirilməsi üçün.
- ☐ dənin səthinin, xüsusən və yarıq hissəsinin tozdan təmizlənməsi üçün

14 Üyütmə tipindən asılı olaraq hansı cür ələmə prosesləri var?

- ☒ qısaldılmış, inkişaf etdirilmiş və daha inkişaf etdirilmiş
- ☐ A) daha da qısaldılmış.
- ☐ qısaldılmış.
- ☐ daha inkişaf etdirilmiş.
- ☐ inkişaf etdirilmiş.

15 Hansı təyinetmə düzgün deyil?

- ☐ Mürəkkəb üyütmə mükəmməl texnoloji sxemə malik olub, seçmə üsul ilə xırdalayaraq, endospermanın təmiz ayrılmasına və ondan un istehsalına əsaslanır
- ☐ Sadə üyütmə bir texnoloji mərhələdən ibarət olub, üyütmə məhsulunun xırdalanması və ələnməsi ilə xarakterizə edilir
- ☐ Üyüdülmə tipinə görə sadə və mürəkkəb üyüdülmə fərqləndirilir
- ☒ Mürəkkəb üyütməyə bütün buğda və çovdar dənlərinin kəpəkli üyüdülməsi aiddir.
- ☐ Sadə üyütməyə bütün buğda və çovdar dənlərinin kəpəkli üyüdülməsi aiddir.

16 Hansı təyinetmə düzgün deyil?

- ☒ Kəpəkli üyütmədə dəndən maksimum miqdarda və daha təmiz endosperma alıb, sonradan ondan un istehsal etmək üçün seçmə xırdalamadan istifadə edilir
- ☐ Sadə xırdalama tətbiq edilərək, bərk hissəciklər verilən xırdalığa qədər bircinsli kütlə alınana qədər xırdalanır
- ☐ Seçmə xırdalamada bircinsli olmayan bərk hissəciklər dağıdılaraq, sonradan onlardan müəyyən tərkib hissələrini çıxartmaq olsun.
- ☐ Sadə xırdalama tətbiq edilərək kəpəkli un istehsalında praktiki olaraq bütün dən kütləsi verilən xırdalığa qədər bərabər

- ☐ Seçmə xırdalamada bircinsli olmayan bərk hissəciklər dağıdılır ki, sonradan onlardan müəyyən tərkib hissələrini çıxartmaq olsun

17 . Hansı təyinetmə düzgün deyil?

- ☒ Sort un istehsalında sadə xırdalama tətbiq edilir
- ☐ İki növ xırdalama fərqləndirilir: sadə və seçmə
- ☐ Seçmə xırdalamada tərkibinə görə eynicinsli olmayan bərk hissəciklər dağıdılır və sonra müəyyən tərkib hissələr oradan ayrılır.
- ☐ Seçmə xırdalamada tərkibinə görə eynicinsli olmayan bərk hissəciklər dağıdılır və sonra müəyyən tərkib hissələr oradan ayrılır.
- ☐ Sadə xırdalamada bərk hissəciklər müəyyən ölçüyə qədər dağıdılaraq bircinsli qarışıq alınır

18 Unüyütmə zavodlarının dəntəmizləmə şöbəsində dənələrin təmizlənməsinin yüksək texnoloji effektivliyi nə zaman əldə edilir?

- ☐ hər bir maşının ayrı-ayrılıqda yaxşı işində
- ☐ B və C
- ☒ A, B və C
- ☐ hazırlığın düzgün təşkilində.
- ☐ texnoloji sxemdə nəzərdə tutulan əməliyyatların qoyulan ardıcılığına əməl edildikdə

19 Buğda və çovdar dənələrinin kəpəkli üyüdülməsində dənələrin hansı kondensasiya üsulundan istifadə edilir ?

- ☐ sürətli və isti.
- ☐ ancaq isti
- ☐ sürətli və soyuq.
- ☐ ancaq sürətli
- ☒ ancaq soyuq.

20 Dənlərin üyüdülməyə hazırlanmasının əsas proseslərinə hansı əməliyyatlar daxildir?

- ☒ dənin yuyulması və nəmləndirilməsi
- ☐ dənin pardaxlanması
- ☐ dənin xırdalanması
- ☐ dənin zənginləşdirilməsi
- ☐ dənin nəqlənilmə sürəti inin artırılması

21 Unüyütmə zavodlarında hansı maşınlar dənlərin üzərini təmizləmək, əsasən də dənləri tozdan və dağılmış üzlükdən təmizlənməsi texnoloji proseslər sxemində tətbiq edilir?

- ☒ fırçalı maşınlar
- ☐ pardaxlama maşınlar
- ☐ yuma maşınları

- ☐ seperatorlar
- ☐ ələklər

22 Dən kütləsinin əsas dən və müxtəlif qarışıqlar kütləsinə ayıran texnoloji proses necə adlanır?

- ☐ qarışdırma
- ☐ kondensasiya
- ☐ xırdalama
- ☒ seperasiya
- ☐ əzmə

23 Unüyütmə zavodlarına daxil olan dənləri necə yerləşdirib, saxlayırlar ?

- ☒ tipinə, yetişmə rayonuna, şüşəvariliyinə, kül maddəsinə, kleykovinanın miqdarına və digər keyfiyyət göstəricilərinə görə
- ☐ tipinin uyğunluğuna, yetişmə rayonuna, şüşəvariliyinə, kül maddəsinə, kleykovinanın miqdarına və digər keyfiyyət göstəricilərinə görə
- ☐ ancaq şüşəvariliyinə və kleykovinanın miqdarına görə.
- ☐ ancaq şüşəvariliyinə görə.
- ☐ yetişmə rayonuna və tipinə görə.

24 Çörəkbişirmə buğda ununda nəmiyin miqdarı çox olmamalıdır:

- ☒ 0.15
- ☐ 0.11
- ☐ 0.14
- ☐ 0.13
- ☐ 0.12

25 Əla sort çörəkbişirmə buğda ununda buraxıla bilən kül maddələrə (ən çoxu):

- ☐ 0.0125
- ☐ dənin təmizləməyə qədər malik olduğu kül maddəsindən
- ☒ 0.0055
- ☐ 0.006
- ☐ 0.0075

26 Çovdar dənindən hansı sort un istehsal edilir?

- ☐ ələnmiş
- ☐ kəpəkli
- ☒ ələnmiş, kəpəkli kəpəksiz və
- ☐ ələnmiş və kəpəksiz
- ☐ kəpəksiz və kəpəkli

27 Çörək bulka məmulatları istehsalında işlədilən şəkər tozunun-saxarozanın molekulu ($C_6H_{12}O_6$) hansı 2 monoşəkərdən təşkil olunmuşdur?

- ☒ qlükoza və fruktozadan
- ☐ mannoza və ksilozadan
- ☐ qalaktoza və arabinozadan
- ☐ ksiloza və arabinozadan
- ☐ qlükoza və ksilozadan

28 . Fosfolipidlər çörək-bulka məmulatlarının hansı keyfiyyət göstəricilərinin yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər?

- ☒ səthi aktiv maddələrə (emulqatorlara)
- ☐ unun xarab olma göstəricilərinə
- ☐ ferment preparatlarına
- ☐ bərpaedici təsirə malik göstəricilərə
- ☐ oksidləşdirici təsirə malik göstəricilərə

29 Pastila hansı sırada göstərilib?

- ☒ meyvə-giləmeyvə püresinin şəkər və yumurta ağı ilə çalınmasından alınan qənnadı məlumu
- ☐ ərək yaxud gavalı püresi və şəkərdən hazırlanmış qənnadı məmulatıdır
- ☐ jeleedici püre və şəkərdən hazırlanmış qənnadı məmulatıdır
- ☐ jeleedici püre və şəkərdən hazırlanmış qənnadı məmulatıdır
- ☐ aqar həlməşiyi,şəkər,patka və sudan ibarət qarışıqın həll bişirilməsindən alınan qənnadı məmulatıdır

30 Unlu qənnadı məmulatlarına aiddir:

- ☒ peçenye, pryanik, tortlar, kekslər, vafli, unlu şərq şirniyyatları.
- ☐ karamel, konfet, şokolad, şokolad məmulatları
- ☐ marmelad, pastilla, iris, halva, şərq şirniyyatları
- ☐ peçenye, pryanik, tortlar, kekslər marmelad, pastilla, iris, halva.
- ☐ karamel, konfet, marmelad, pastilla, iris, halva, şərq şirniyyatları, həmçinin şokolad, şokolad məmulatları, meyvə - giləmeyvə məmulatları

31 Formasına görə matrisalar necə olur?

- ☒ B və E
- ☐ üçbucaqlı
- ☐ altıbucaqlı
- ☐ yumru
- ☐ düzbucaqlı

32 Makaron xəmiri hansı üsulla formalaşdırılır?

- ☒ B və E

- ☐ qəlibləmə
- ☐ döşənmə
- ☐ presləmə
- ☐ ştamplama

33 Vermişel hansı vəziyyətdə doğranır?

- ☒ B və C
- ☐ matrisadan asılmış vəziyyətdə
- ☐ kassetlərdə
- ☐ tubuslarda
- ☐ matrisanın səthi üzrə

34 Makaron presinin ekstruderində xəmir hansı deformasiya şəraitində olur?

- ☒ hərtərəfli sıxılma
- ☐ oxboyu dartılma
- ☐ boyuna əyilmə
- ☐ heç biri
- ☐ oxboyu sıxılma

35 Makaron xəmirinin vakuum emalı nə deməkdir?

- ☒ havanın kənarlaşdırılması
- ☐ şnekli kamerada çəkisizlik yaratmaq
- ☐ heç biri
- ☐ A,B və C
- ☐ hava ilə doyuzdurma

36 Makaron xəmirinin nəmliyi nə qədər ola bilər?

- ☐ 0.45
- ☒ B, C və E
- ☐ 0.29
- ☐ 0.32
- ☐ 0.28

37 Makaron məmulatlarının keyfiyyətinə qoyulan tələblərə aid olmayan hansıdır?

- ☒ həcmi və en kəsiyinin sahəsi
- ☐ turşuluq
- ☐ nəmlik
- ☐ qırıqların miqdarı

- ☐ xarici görünüş

38 . Makaron xəmirinin vakuum emalının əhəmiyyəti haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- ☒ xəmir daha məsaməli və yumşaq olur
- ☐ məmulatların möhkəmliyi artır
- ☐ qaynatma suyuna keçən quru maddələrin itkisi azalır
- ☐ xəmir daha sıx olur
- ☐ karotinoidlərin dağılmasının qarşısı alınır

39 Makaron xəmiri hansı üsulla formalaşdırılır?

- ☒ presləmə və ştemplama
- ☐ qəlibləmə və deşmə
- ☐ qəlibləmə
- ☐ deşmə
- ☐ deşmə və kəsmə

40 Makaron xəmirinin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.28
- ☐ 0.1
- ☐ 0.6
- ☐ 0.8
- ☐ 0.45

41 Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur?

- ☒ Bərk, orta və yumşaq tiplərdə
- ☐ Bərk və yumşaq tiplərdə
- ☐ yalnız yumşaq tiptə
- ☐ yalnız orta tiptə
- ☐ yalnız bərk tiptə

42 Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur?

- ☒ İsti 75,850 İliq55,650Csoyuq<300C
- ☐ İsti 70,850C İliq50,650C soyuq<250C
- ☐ İsti 75,800C İliq55,650Csoyuq20,300C
- ☐ İsti >750C İliq>550Csoyuq<300C
- ☐ İsti 70,800C İliq50,600C soyuq<350C

43 Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur?

- ☒ Bərk-28,29%; Orta-29,1,31%; yumşaq-31,1,32,5%
- ☐ Bərk-29,30%; Orta- 30,1,31%; yumşaq-31,1,32%
- ☐ Bərk-30%; Orta -31%; yumşaq-32%
- ☐ Bərk-28%;Orta -30%; yumşaq-32%
- ☐ Bərk- 29,31%; Orta-31,1,32%; yumşaq-32,1,33%

44 Makaron xəmiri hansı komponentlərdən hazırlanır?

- ☒ un, su, duz, yumurta tozu, tomat pastası
- ☐ un, su, yumurta, duz
- ☐ un, yumurta tozu, patka
- ☐ un, melanj, tomat pastası, şəkər tozu.
- ☐ un, su, duz, tomat

45 Unun tərkibində yaş kleykovinanın miqdarı (%-lə) nə qədər olduqda yaş makaron məmulatları daha möhkəm olur?

- ☒ 25%-ə yaxın
- ☐ 40%-ə yaxın
- ☐ 35 %-ə yaxın
- ☐ 45%-ə yaxın
- ☐ 30 %-yaxın

46 Qablaşdırılmış çörək məmulatlarının saxlanma müddəti

- ☒ 2 dən 7 günədək
- ☐ 16 dan 36 saata qədər
- ☐ 3 günədək
- ☐ 36 saata qədər
- ☐ 2 dən 3 günədək.

47 Bütün növ qablaşdırılmayan çörək, bulka, kökə məmulatlarının satışda saxlama müddəti

- ☒ 16 dan 36 saata qədər
- ☐ 8 dən 16 saata qədər
- ☐ 12 saata qədər
- ☐ 24 saata qədər
- ☐ 6 dan 24 saata qədər

48 Bişirmə prosesində xəmir hazırlığının isinməsinə təsir edən amillər haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyil?

- ☒ xəmir hazırlığının kütləsi nə qədər az olarsa, o qədər gec bişir
- ☐ bişirmə kamerasının nəmləndirilməsi xəmir hazırlığının səthinin qızmasını sürətləndirir

- ☐ xəmirin nəmliyi çox olduqda o tez isinir
- ☐ xəmir hazırlığının kütləsi nə qədər böyük olarsa, o qədər gec bişir
- ☐ bişmə temperaturu nə qədər yüksək olarsa xəmir hazırlığı o qədər tez isinir

49 Çörək məmulatları hansı temperaturda bişir?

- ☐ 100–1500C
- ☐ 1000C
- ☐ 50–1000C
- ☐ 10000C
- ☒ 200–2500C

50 Döşənmə üsulu ilə bişirilən çörəklər üçün xəmir tikələri hansı əməliyyatdan sonra kündələnir?

- ☒ tikələrə bölmə
- ☐ son yetişdirmə
- ☐ yayma
- ☐ qıçqırtma
- ☐ yoğurma

51 Xəmirin qıçqırması zamanı hansı qaz ayrılır?

- ☒ karbon
- ☐ azot
- ☐ hidrogen
- ☐ ozon
- ☐ oksigen

52 . Çovdar unundan çörək xəmirinin hazırlanması üsulları haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

- ☒ xəmrə üsulu ilə becərmə dövründə hazırlanır
- ☐ maye balatı üsulu ilə hazırlanır
- ☐ balatısız üsulla hazırlanır
- ☐ çox qatı balatı üsulu ilə hazırlanır
- ☐ balatı üsulu ilə hazırlanır

53 Buğda unundan çörək xəmirinin hazırlanması üsulları haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyil?

- ☒ xəmrə üsulu ilə becərmə dövründə hazırlanır
- ☐ maye balatı üsulu ilə hazırlanır
- ☐ balatısız üsulla hazırlanır
- ☐ çox qatı balatı üsulu ilə hazırlanır
- ☐ balatı üsulu ilə hazırlanır

54 Hansı əməliyyatdan sonra xəmir yoğrulur?

- ☒ komponentlərin dozalaşdırılması
- ☐ qıcqırtma
- ☐ kündələmə
- ☐ yayma
- ☐ tikələrə bölmə

55 Xəmir qıcqırdıqdan sonra hansı əməliyyat yerinə yetirilir?

- ☒ tikələrə bölünür
- ☐ kündələnir
- ☐ yayılır
- ☐ kəsirlənir
- ☐ qıcqırmağa qoyulur

56 . Xəmir yoğrulduqdan sonra hansı əməliyyat yerinə yetirilir?

- ☒ qıcqırmağa qoyulur
- ☐ kündələnir
- ☐ yayılır
- ☐ kəsirlənir
- ☐ tikələrə bölünür

57 Çörək xəmirinin yoğrulmasında məqsəd nədir?

- ☒ bircinsli kütlənin alınması
- ☐ dənəvərşəkilli kütlənin alınması
- ☐ həlməşiyəoxşar kütlənin alınması
- ☐ plastik kütlənin alınması
- ☐ oxantışəkilli kütlənin alınması

58 Çörək xəmiri hansı üsulla yoğrulur?

- ☒ fasiləsiz və porsiyalarla
- ☐ yalnız porsiyalarla
- ☐ presləməklə
- ☐ sıxlaşdırmaqla
- ☐ yalnız fasiləsiz

59 Çörək xəmirinin nəmliyi orta hesabla neçə faizdir?

- ☒ 0.45
- ☐ 0.7

- ☒ 1.0
- ☐ 0.1
- ☐ 0.25

60 Çörək istehsalında hansı mayalardan istifadə edilmir?

- ☒ pivə mayaları
- ☐ I sort mayalar
- ☐ yalnız əla və I sort mayalar
- ☐ quru mayalar
- ☐ preslənmiş mayalar

61 Çörək istehsalında çovdar ununun hansı sortları istifadə edilir?

- ☒ ələnmiş, kəpəkli və kəpəksiz un
- ☐ yalnız kəpəksiz un
- ☐ yalnız kəpəkli və kəpəksiz un
- ☐ yalnız ələnmiş un
- ☐ yalnız kəpəkli un

62 Çovdar dəninin tərkibindəki metal qarışıqları nə ilə təmizlənir?

- ☒ maqnitutucu
- ☐ şotkalar
- ☐ su şırnağı
- ☐ vərdənələr
- ☐ flotasiya üsulu

63 Dənin tərkibindəki piqmentlərin rolu nədir?

- ☒ rəng əmələ gətirir
- ☐ yağ əmələ gətirir
- ☐ şəkər əmələ gətirir
- ☐ su əmələ gətirir
- ☐ zülal əmələ gətirir

64 Buğda, çovdar və arpa dənlərinin tərkibində zülallar əsasən hansı elementə görə hesablanır?

- ☒ azot
- ☐ dəmir
- ☐ karbon
- ☐ kalium
- ☐ hidrogen

65 Dənin texnoloji qiymətləndirilməsi üçün hansı göstəricilər olmalıdır?

- ☒ rəngi, qoxusu, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
- ☐ rəngi, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
- ☐ rəngi, qoxusu, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
- ☐ rəngi, qoxusu, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
- ☐ qoxusu, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi

66 Çovdar dəni neçə tipə bölünür?

- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 10.0
- ☐ 15.0
- ☐ 2.0

67 Un sənayesi üçün xammal nə hesab olunur?

- ☒ dənli bitkilər
- ☐ qərzəkli bitkilər
- ☐ mürəkkəb çiçəklilər
- ☐ yosunlar
- ☐ paxlalı bitkilər

68 Respublikada əhalinin çörək məhsullarına tələbatını ödəmək üçün nə qədər taxıl istehsal olunmalıdır?

- ☐ 4-5 mln.ton
- ☒ 2,5-2,7 mln.ton
- ☐ 1-1,5 mln.ton
- ☐ 3-4 mln.ton
- ☐ 6-7 mln.ton

69 Unun kleykavinasında hansı maddələr üstünlük təşkil edir?

- ☒ zülali birləşmələr
- ☐ azotlu
- ☐ oksigenli
- ☐ karbonlu
- ☐ pektinli

70 Buğda dənələri nişastasını hansı fraksiyalardan ibarətdir?

- ☒ amiloza və amilopektin
- ☐ maltoza

- ☐ protopektin
- ☐ dekstrinlər
- ☐ pektin

71 Buğda unu nişastasını hansı temperaturda klesterləşir?

- ☒ 60-67°C
- ☐ 50-55°C
- ☐ 68-70°C
- ☐ 70-75°C
- ☐ 25-45°C

72 Kleykavina zülalın hansı fraksiyalarından ibarətdir?

- ☒ qllyutin və qlıadin
- ☐ qllyutin və elastin
- ☐ qllyutin və perimiziya
- ☐ qllyutin və endomeziya
- ☐ qllyutin və kollagen

73 Buğda unu nişastasını hansı temperaturda yapışqanlaşır?

- ☒ 62-68°C
- ☐ 58-70°C
- ☐ 70-75
- ☐ 75-80
- ☐ 45-58°C

74 Zülalların destruksiya olunması xəmir yarımfabrikatlarının istehsalında hansı fermentlərin iştirakı ilə baş verir?

- ☒ pektolitik fermentlərin
- ☐ pektinmetilesteraza
- ☐ papain fermenti
- ☐ katalaza
- ☐ pektolitik fermentlərin

75 Bərk buğdadan olan makaron ununda zülalların miqdarı nə qədər təşkil edir?

- ☒ 15-16 %
- ☐ 10-12 %
- ☐ 17-18 %
- ☐ 18-20 %

☐ 12-13 %

76 Patka dedikdə nə başa düşülür?

- ☒ nişastanın natamam hidroliz məhsulu
- ☐ nişastanın su ilə suspenziyası
- ☐ nişastanın kleysteri
- ☐ nişasta dekstrinləri
- ☐ nişastanın modifikasiya olunmuş forması

77 Çörəkbişirmə mayaları hansı şəraitdə yetişdirilir?

- ☒ 300 C-də 12-48 saat ərzində
- ☐ 400 C-də 12-48 saat ərzində
- ☐ 600 C-də 12-48 saat ərzində
- ☐ 500 C-də 12-48 saat ərzində
- ☐ 800 C-də 12-48 saat ərzində

78 Çörəkbişirmə mayalarının istehsalında qida mühiti kimi işlədirlər

- ☒ şəkər istehsalının tullantısı olan patka (melassa)
- ☐ şəkər istehsalının tullantısı olan cecə
- ☐ şrab istehsalının tullantısı sayılan filtirləmə çöküntüsü
- ☐ tomat istehsalının tullantısı olan pomidor toxumları
- ☐ şirə istehsalının tullantısı olan üzüm toxumları

79 Çörəkbişirmə mayalarının tərkibinə daxil olan birləşmələr hansılardır ki, dişəkərləri monoşəkərlərə qədər hidroliz edir?

- ☒ kompleks fermentlər
- ☐ kompleks spirtlər
- ☐ kompleks həll olan duzlar
- ☐ kompleks qələvilər
- ☐ kompleks üzvi turşular

80 Çörəkbişirmə mayalarının həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur hansıdır?

- ☒ 300 C
- ☐ 400 C
- ☐ 500 C
- ☐ 450 C
- ☐ 600 C

81 . Elliptik formada olan mayalar əsasən hansı istehsalda istifadə olunur?

- ☐ etil spirti, pivə və şəkər istehsalında
- ☐ kolbasa, şirə və pivə istehsalında
- ☐ etil spirti, pivə və kolbasa istehsalında
- ☐ etil spirti, pivə və şirə istehsalında
- ☒ etil spirti, pivə istehsalı və çörəkbişirmədə

82 İsti emal zamanı təzə bişirilmiş çörəyə xas olan ətrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

- ☒ aminturşularla şəkərlər arasında gedən reaksiya ilə
- ☐ aminturşular və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- ☐ yağlar və üzvi turşular arasında gedən reaksiya ilə
- ☐ yağlar və vitaminlər arasında gedən reaksiya ilə
- ☐ şəkərlər və yağlar arasında gedən reaksiya ilə

83 Unun nəmliyinin kritik miqdardan (15,0 %) aşağı olması zamanı onda nə baş verir?

- ☒ biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
- ☐ karamelləşmə və dekstrinləşmə
- ☐ fermentlərin aktivləşməsi
- ☐ melanoidin əmələgəlmə reaksiyaları
- ☐ biokimyəvi proseslərin sürətlənməsi

84 Saxlanma zamanı unun davamlılığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir?

- ☒ nəmliyin birləşmiş vəziyyətdə olması
- ☐ nəmliyin kritik vəziyyətdə olması
- ☐ nəmliyin taraz vəziyyətdə olması
- ☐ nəmliyin aşağı temperatur vəziyyətində olması
- ☐ nəmliyin sərbəst vəziyyətdə olması

85 Elastiklik və plastikliklik qənnadı məmulatlarının hansı xassələrinə aiddir?

- ☒ reoloji
- ☐ köpükləndirici
- ☐ kimyəvi
- ☐ orqanoleptiki
- ☐ emulsiya əmələgətirici

86 Xəmirə unun ümumi miqdarının 3 % -i miqdarında yağ qatdıqda onda hansı proses baş verir?

- ☒ elastikliyi və plastikliyi artır
- ☐ adgeziya xassələri pisləşir
- ☐ qazəmələgətirmə qabiliyyəti pisləşir

- ☐ kleykovina gövdəsinin qabiliyyəti azalır
- ☐ elastikliyi və plastikliyi azalır

87 Xəmirin su hopturma qabiliyyəti hansı halda artır?

- ☒ ona laktoza qatdıqda
- ☐ ona ərzaq sodası qatdıqda
- ☐ ona turşu qatdıqda
- ☐ ona rəng maddələri qatdıqda
- ☐ ona cod su qatdıqda

88 Çovdar ununun avtolitik aktivliyi nəyi göstərir?

- ☒ ondakı fermentlərin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı müvafiq komponentlərə müəyyən təsirini
- ☐ ondakı yağın xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini
- ☐ ondakı şəkərlərin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini
- ☐ ondakı nəmliyin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini
- ☐ ondakı yağın xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini

89 . Çörəkbişirmədə amilazanın çovdar unu nişastasına təsiri nəyə gətirib çıxarır?

- ☒ qıcqırma və bişmə zamanı onun müəyyən hissəsinin hidrolizinə
- ☐ qıcqırma və bişmə zamanı yapışqanlaşmasına
- ☐ qıcqırma və bişmə zamanı onun polimerləşməsinə
- ☐ qıcqırma və bişmə zamanı onun polimerləşməsinə
- ☐ qıcqırma və bişmə zamanı onun oksidləşməsinə

90 Çovdar çörəyinin içliyinin (yumşaq hissəsi) uzun müddət bişmə nəticəsində qaralması nə ilə izah olunur?

- ☒ melanoidinlərin əmələ gəlməsi və onlar üçün şəraitin yaranması ilə
- ☐ fermentlərin aktivliyinin azalması və parçalanması ilə
- ☐ nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi ilə
- ☐ pektin və nişastanın parçalanması ilə
- ☐ qıcqırma prosesinin dayanması və yavaşması ilə

91 Saxlanmada unun ağarması nəyin hesabına baş verir?

- ☒ karatinoid və ksantofil pigmentlərinin oksidləşməsi
- ☐ amilaza və askorbinazaların aktivliyinin artması
- ☐ nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi
- ☐ pektin və nişastanın parçalanması
- ☐ nişasta və yağların parçalanması

92 Çörəkbişirmə istehsalında əsas xammala nələr aid edirlər?

- ☒ çovdar unu, su, mayalar
- ☐ soya unu, çəyirdəkli meyvələr
- ☐ süd, səməni, yumurta məhsulları
- ☐ şəkərvəzədiciləri, süd, yağlar
- ☐ şəkər, səməni, ədviyyatlar

93 Çörək bulka məhsulları istehsalında işlədilən şəkər tozu turşularla qızdırılma zamanı yaxud β -truktofuranozidazanın təsiri ilə hansı monoşəkərlərə hidroliz olunurlar?

- ☒ qlükoza və fruktozaya
- ☐ mannoza və ksilozaya
- ☐ qalaktoza və arabinozaya
- ☐ ksiloza və arabinozaya
- ☐ qlükoza və ksilozaya

94 Unun qazəmələgətirmə xassəsi hazır çörək məhsuluna necə təsir göstərir?

- ☒ müsbət
- ☐ təsir etmir
- ☐ bişmə müddətini artırır
- ☐ bişmə müddətini artırır
- ☐ mənfi

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

- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 7.0
- ☐ 8.0
- ☐ 4.0

96 Yuyulma zamanı suyun dənə daxil olması onun hansı xassələrinə təsir edir?

- ☒ bərklik, yumşaqılıq və mühitin temperaturundan
- ☐ havanın rütubəti
- ☐ temperaturundan
- ☐ saxlanma şəraitindən
- ☐ bərklik və yumşaqılıq

97 Dənin yuyulması zamanı onun bəzi xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə nə səbəb olur?

- ☒ suyun dənə tərkibinə daxil olması
- ☐ vitaminlərin dənə tərkibinə daxil olması

- ☐ fermentlərin artması
- ☐ zülalların dənin tərkibinə daxil olması
- ☐ yağın miqdarının azalması

98 Küllük nə qədər aşağı olarsa, dənin təmizlənməsi necə hesab olunur?

- ☒ yaxşı
- ☐ pis
- ☐ zəngin
- ☐ təsir etmir
- ☐ orta

99 Dən səthinin texnoloji effekti nə ilə ifadə edilir?

- ☒ küllük dərəcəsi
- ☐ züllalılıq dərəcəsi
- ☐ karbohidrat dərəcəsi
- ☐ vitaminlik dərəcəsi
- ☐ yağlılıq dərəcəsi

100 Un qeyri əlverişli şəraitdə saxlandıqda nə baş verir?

- ☒ yağlar parçalanır
- ☐ nəmlik azalır
- ☐ karbohidratlar parçalanır
- ☐ küllülük artır
- ☐ zülallar parçalanır

101 Unun tərkibində qabıq hissəciklərin çox olması ilə orada xam külün miqdarına necə təsir edir?

- ☐ yağlar artır
- ☒ artır
- ☐ azalır
- ☐ dəyişmir
- ☐ vitaminlər artır

102 Unun tərkibində qabıq hissəcikləri çox olduqda nə baş verir?

- ☒ rəngini dəyişir
- ☐ un çıxımını artırır
- ☐ karbohidratları artırır
- ☐ zülalları artırır
- ☐ rəngi dəyişmir

103 Çovdar ununun uzun müddət saxlanması zamanı nə baş verir?

- ☒ kif göbələkləri yaranır
- ☐ tərkibindəki yağ azalır
- ☐ struktur-mexaniki quruluşu dəyişir
- ☐ mineral maddələr azalır
- ☐ turşuluq artır

104 Dən səthi yaxşı təmizlənmədikdə alınan unun keyfiyyətinə necə təsir edir?

- ☒ unun keyfiyyəti pisləşir
- ☐ unun kəmiyyəti dəyişmir
- ☐ unun keyfiyyəti dəyişmir
- ☐ unun keyfiyyəti yaxşılaşır
- ☐ unun kəmiyyəti pisləşir

105 Üyütmə zamanı qarışdırılmanın yüksək effekti nə zaman alınır?

- ☒ bir neçə və daha çox buğda dənisi qarışdırıldıqda
- ☐ buğda dəninin isladılması zamanı
- ☐ çovdar dənələrinin qatılması
- ☐ qarğıdalı dəninin qatılması
- ☐ buğda dənisi xırdalandıqda

106 Yüksək küllüklü dənələr hansı dənələrlə qarışdırılır ki, balans yaransın?

- ☒ zəif küllüklü
- ☐ zəif turşuluqlu
- ☐ yüksək turşuluqlu
- ☐ zəif yağlılıqlı
- ☐ yüksək yağlılıqlı dənələrlə

107 Yumşaq buğda dənələri necə konsistensiyaya malik olur?

- ☒ yumşaq
- ☐ duru
- ☐ yağlı
- ☐ yağsız
- ☐ bərk

108 Buğda ununun qarışdırılması çörəkbişirmə xüsusiyyətlərini artırmaqla yanaşı, daha hansı xüsusiyyətləri artırır?

- ☒ xəmirin alviogram göstəricilərinin 10-12% artırmaqla çıxım artır

- ☐ küllülüyün artırılması ilçixım artır
- ☐ turşuluğunun artırılması ilə çıxım artır
- ☐ yağlılığının artırılması ilə çıxım artır
- ☐ hazır məhsulun bişirilməsinə təsiri zamanı çıxım artır

109 Texnoloji xarakteristikasına görə III qrupa hansı buğdalar aid edilir?

- ☒ zəif buğda dənələri
- ☐ bərk buğdalar
- ☐ aşağı kleykovinalı
- ☐ yüksək kleykovinalı
- ☐ yumşaq buğdalar

110 Texnoloji xarakteristikasına görə II qrupa hansı buğdalar aid edilir?

- ☒ yaxşılaşdırıcıya ehtiyacı olmayan buğdalar
- ☐ yüksək kleykovinalı
- ☐ aşağı kleykovinalı
- ☐ yumşaq buğdalar
- ☐ bərk buğdalar

111 Texnoloji xarakteristikasına görə I qrupa hansı buğdalar aid edilir?

- ☒ yaxşılaşdırıcı kimi istifadə edilən buğdalar
- ☐ yumşaq buğdalar
- ☐ yüksək kleykovinalı
- ☐ aşağı kleykovinalı
- ☐ bərk buğdalar

112 Bütün buğda növlərini əlverişli şəraitdə qarışdırılması üçün neçə qrupa bölürlər?

- ☒ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 7.0
- ☐ 9.0
- ☐ 5.0

113 Eyni buğda tipinə aid olan sortlar çörəkbişirmə parametrlərinə görə necə fərqlənir?

- ☒ kəskin
- ☐ çox fərqlənir
- ☐ az fərqlənir
- ☐ fərqlənmir

☐ eynidir

114 Dənin tərkibində külün miqdarı neçə % arasında dəyişir?

☐ 2-3

☐ 5-6

☒ 1,5-2,5

☐ 6-7

☐ 4-5

115 Ağ un əldə etmək üçün əsasən hansı buğdadan istifadə etmək tövsiyyə olunur?

☐ xırda buğda

☐ yüngül buğda

☐ iri buğda

☐ bərk buğda

☒ yumşaq buğda

116 İstehsal edilən çörək məhsullarının keyfiyyəti bilavasitə nədən asılıdır?

☐ karbohidratın miqdarı

☐ yağın miqdarı

☒ dənin keyfiyyəti

☐ zülalın miqdarı

☐ şəkərin miqdarı

117 II sort çovdar dəninin 45 %-li un çıxımında kül neçə % olmalıdır?

☐ 0,3-0,4

☐ 0,1-0,2

☒ 1,25-1,3

☐ 0,8-0,9

☐ 0,5-0,6

118 I sort çovdar dəninin 30%-li un çıxımında kül neçə % olmalıdır?

☐ 0,5-0,6

☐ 0,1-0,2

☒ 0,6-0,7

☐ 0,8-0,9

☐ 0,3-0,4

119 Çovdar dəninin isladılması prosesi buğda dəninə nisbətən nə qədər vaxta gedir?

- ☒ az vaxta
- ☐ nisbətən çox
- ☐ qismən çox
- ☐ eynidir
- ☐ çox vaxta

120 Un üyütmədə buğda dənindən sonra II əhəmiyyətli dən hansı sayılır?

- ☒ çovdar
- ☐ qarabaşaq
- ☐ vələmir
- ☐ qarğıdalı
- ☐ arpa

121 Dən səthi nə vaxt havalandırılır?

- ☐ qurudulduqdan sonra
- ☐ xırdalanma əməliyyatı zamanı
- ☒ kənar qarışıqlardan təmizlənilib yuyulduqdan sonra
- ☐ dənün üyüdülmə hazırlanması zamanı
- ☐ dən yuyularkən

122 Dəni qurutmaq üçün hansı aparatlardan istifadə edilir?

- ☐ kompressor
- ☐ əl əməyindən
- ☐ seperator
- ☐ elevator
- ☒ kondisioner, qızdırıcı

123 un keyfiyyəti nədən asılıdır?

- ☐ unun rəngindən
- ☐ unun ağırlığından
- ☒ unun istehsal edildiyi dənün keyfiyyətindən
- ☐ unun tipindən
- ☐ unun quruluşundan

124 Dənün üyütmədən əvvəl isladılması prosesi neçə il bundan əvvəl təsadüf edir?

- ☒ 150-170
- ☐ 100.0
- ☐ 0-20

- ☐ 30-40
- ☐ 200-250

125 Dənin parçalanması və ya xırdalanması un çıxımına necə təsir göstərir?

- ☒ müsbət
- ☐ nəzərəcarpacaq dərəcədə mənfi
- ☐ qismən mənfi
- ☐ təsir etmir
- ☐ mənfi

126 10%-ə qədər tullantılarla zibillənmiş dənələr harada istifadə olunur?

- ☐ dəyirmanda
- ☐ yüngül sənayedə
- ☐ iaşə sənayesində
- ☒ heyvandarlıqda
- ☐ balıqçılıqda

127 Arpa ununun əsas hissəsini nə təşkil edir?

- ☒ nişasta
- ☐ pigmentlər
- ☐ fermentlər
- ☐ fermentlər və pigmentlər
- ☐ vitaminlər

128 Soya dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.135
- ☐ 0.036
- ☐ 0.3
- ☐ 0.67
- ☐ 0.014

129 Soya dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.43
- ☐ 0.56
- ☐ 0.66
- ☐ 0.78
- ☐ 0.37

130 Soya dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.046
- ☐ 0.069
- ☐ 0.02
- ☐ 0.76
- ☐ 0.35

131 Soya dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.216
- ☐ 0.56
- ☐ 0.08
- ☐ 0.021
- ☐ 0.96

132 Soya dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.05
- ☐ 0.077
- ☐ 0.023
- ☐ 0.087
- ☐ 0.065

133 Soya dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.45
- ☐ 0.78
- ☐ 0.23
- ☐ 0.19
- ☐ 0.076

134 Noxud dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.3
- ☒ 0.04
- ☐ 0.02
- ☐ 0.075
- ☐ 0.099

135 Noxud dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.28
- ☐ 0.2
- ☐ 0.36

- ☐ 0.48
- ☐ 0.12

136 Noxud dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.035
- ☐ 0.091
- ☐ 0.02
- ☐ 0.055
- ☐ 0.039

137 Noxud dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.02
- ☐ 0.065
- ☐ 0.08
- ☐ 0.044
- ☐ 0.046

138 Arpa dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.056
- ☐ 0.089
- ☐ 0.3
- ☐ 0.06
- ☐ 0.067

139 Arpa dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.145
- ☐ 0.45
- ☐ 0.3
- ☐ 0.2
- ☐ 0.2

140 Arpa dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.03
- ☐ 0.045
- ☐ 0.05
- ☐ 0.06
- ☐ 0.02

141 Arpa dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.029
- ☐ 0.034
- ☐ 0.08
- ☐ 0.056
- ☐ 0.045

142 Arpa dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.055
- ☐ 0.034
- ☐ 0.065
- ☐ 0.062
- ☐ 0.065

143 Arpa dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.57
- ☐ 0.34
- ☐ 0.78
- ☐ 0.28
- ☐ 0.23

144 Qarğıdalı dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.06
- ☐ 0.044
- ☐ 0.025
- ☐ 0.015
- ☐ 0.031

145 Çovdar dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.06
- ☐ 0.23
- ☐ 0.3
- ☐ 0.08
- ☐ 0.2

146 Çovdar dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.135
- ☐ 0.14
- ☐ 0.1

- ☐ 0.087
- ☐ 0.09

147 Çovdar dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.052
- ☐ 0.044
- ☐ 0.032
- ☐ 0.025
- ☒ 0.02

148 Çovdar dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.63
- ☐ 0.45
- ☐ 0.78
- ☐ 0.54
- ☐ 0.34

149 Buğda dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.15
- ☐ 0.06
- ☐ 0.2
- ☐ 0.23
- ☐ 0.1

150 Buğda dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.019
- ☐ 0.043
- ☐ 0.06
- ☐ 0.028
- ☐ 0.035

151 Buğda dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.023
- ☐ 0.045
- ☐ 0.08
- ☐ 0.056
- ☐ 0.034

152 Buğda dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.022
- ☐ 0.033
- ☐ 0.043
- ☐ 0.034
- ☐ 1.2

153 Buğda dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.029
- ☐ 0.05
- ☐ 0.06
- ☐ 0.074
- ☐ 0.04

154 Buğda dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.68
- ☐ 0.26
- ☐ 0.47
- ☐ 0.51
- ☐ 0.34

155 Buğda dənisi morfoloji quruluşuna görə hansı hissələrdən ibarətdir?

- ☒ toxum qabığından, aleyron təbəqəsindən, endosperm hissədən, qoruyucu qat, yarpaq tumurcuğu, rüşeym və kökcüklər
- ☐ qoruyucu qat, yarpaq tumurcuğu, rüşeym və kökcüklər
- ☐ aleyron təbəqəsindən, endosperm hissədən
- ☐ sellüloza və hemisellülozadan
- ☐ toxum qabığından, aleyron təbəqəsindən

156 Əlverişli şəraitdə yetişdirilmiş dəninin endosperm hissəsi neçə % olmalıdır?

- ☒ 83-85%
- ☐ 63-75%
- ☐ 73-80%
- ☐ 75-85%
- ☐ 88-95%

157 Müxtəlif dənli bitkilərin toxumlarında toplanan maddələrin miqdarı nədən asılıdır?

- ☒ torpaq-iqlim və becərilmə şəraitindən
- ☐ inkişaf fazalarından
- ☐ morfoloji quruluşundan

- ☐ anatomik quruluşundan
- ☐ vegetasiya dövründən

158 Suyun temperaturu az olduqda dəndə su udma prosesi necə gedir?

- ☒ yavaş
- ☐ tamamilə dayanır
- ☐ morfoloji quruluşu dəyişir
- ☐ anatomik quruluşu dəyişir
- ☐ sürətlə

159 Şüşəvari dənələrin daha az su udma qabiliyyəti nədən asılıdır?

- ☒ onların tərkibindəki kapilyar və məsamə azlığından
- ☐ külün miqdarından
- ☐ vitaminlərdən
- ☐ sellülozadan
- ☐ mineral maddələrdən

160 Qarğıdalı dəninin rüşeymi nə ilə zəngindir?

- ☒ zülal, yağ, şəkər və vitamin
- ☐ yağ, şəkər və vitamin
- ☐ zülal, yağ, vitamin və karbohidrat
- ☐ zülal, yağ, şəkər və zülal
- ☐ zülal, yağ, şəkər və vitamin

161 Piqmentlər dəninin hansı hissəsində olur?

- ☒ zülal və nişasta hissəsində
- ☐ zülal hissəsində
- ☐ aleyron təbəqədə
- ☐ qabıq hissədə
- ☐ nişasta hissəsində

162 Çovdar dəninin kütləsini ifadə edən göstəricilər hansılardır?

- ☒ rəngi, iyi, dadı, nəmlik, ziyanvericilərlə zədələnmə
- ☐ rəngi, dadı, nəmlik, ziyanvericilərlə zədələnmə
- ☐ rəngi, iyi, dadı, ziyanvericilərlə zədələnmə
- ☐ rəngi, iyi, dadı, nəmlik
- ☐ iyi, dadı, nəmlik, ziyanvericilərlə zədələnmə

163 Çovdar dənini çörəkbişirmə xüsusiyyətlərini ifadə edən göstəricilər hansılardır?

- ☒ klevkivina, vanisqanlığa kəvfiyyəti və kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazamala qatırma qabiliyyəti və

- ☒ kleykivina, yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti
- ☐ kleykivina, kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti
- ☐ kleykivina, yapışqanlıq keyfiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti
- ☐ kleykivina, yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti
- ☐ yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti

164 Unun qazəmələ gətirmə xüsusiyyəti hansı cihazla ölçülür?

- ☒ farenoqrafla
- ☐ fotokalorimetrlə
- ☐ alvioqrafla
- ☐ alovlu fotometrlə
- ☐ spektrofotometrlə

165 Unun gücü hansı cihazla ölçülür?

- ☒ alvioqrafla
- ☐ fotokalorimetrlə
- ☐ viskozimetrlə
- ☐ alovlu fotometrlə
- ☐ spektrofotometrlə

166 Dənin endosperminin sarı rəngdə olması nə ilə izah olunur?

- ☒ karbohidratların çoxluğu ilə
- ☐ zülalların çoxluğu
- ☐ mikroelementlərin çoxluğu
- ☐ makroelementlərin çoxluğu
- ☐ yağ çoxluğu ilə

167 Dən kütləsinin həddindən artıq ağır çəkiyə malik maddələrlə çirklənməsi nəyin azalmasına səbəb olur?

- ☒ naturanın
- ☐ alvioqramın
- ☐ farinoqramın
- ☐ üyütmə xüsusiyyətlərinin
- ☐ yapışqanlıq miqdarının

168 Natura çəkisini dən kütləsinin hansı xüsusiyyəti azaldır?

- ☒ dən kütləsinin yüngülvari zibillənməsi
- ☐ kimyəvi tərkibi
- ☐ fiziki-kimyəvi xüsusiyyəti

- ☐ mineral maddələrin miqdarı
- ☐ konsistensiyası

169 Ələkdən keçən çovdar dənələri hansı fraksiyaları əmələ gətirir?

- ☒ iri, orta və xırda
- ☐ orta
- ☐ xırda və iri
- ☐ çox xırda
- ☐ iri

170 Çovdar dəninin ölçüləri nə ilə təyin edilir?

- ☒ xüsusi məsaməliyə malik olan ələklər
- ☐ kalibrləşdirici ələklər
- ☐ xüsusi qurğular
- ☐ xüsusi cihazlar
- ☐ adi ələklər

171 Çovdar dəninin çörəkbişirmə xüsusiyyətini xarakterizə edən göstəricilər hansılardır?

- ☒ yapışqanlığın miqdarı və keyfiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, qaz əmələ gətirmə və qazsaxlama xüsusiyyəti
- ☐ xəmirin fiziki xüsusiyyətləri
- ☐ qazsaxlama xüsusiyyəti
- ☐ qaz əmələ gətirmə və qazsaxlama xüsusiyyəti
- ☐ yapışqanlığın miqdarı və keyfiyyəti

172 Çovdar dənini keyfiyyəti, onların neçə mm ələkdən keçməsinə görə ölçülür?

- ☐ 2,2-3 mm
- ☒ 1,4-2 mm
- ☐ 2,1-4 mm
- ☐ 5-6 mm
- ☐ 3-4 mm

173 Çovdar dəninin keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir?

- ☒ yetişmə şəraiti, torpaq-iqlim tipləri, aqrotexniki tədbirlər
- ☐ havanın nisbi rütubəti
- ☐ temperaturu
- ☐ yetişmə şəraiti
- ☐ aqrotexniki tədbirlər

174 Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali qlütelinlər nə qədərdir?

- ☒ 0.165
- ☐ 0.35
- ☐ 0.4
- ☐ 0.65
- ☐ 0.204

175 Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali prolaminlər nə qədərdir?

- ☒ 25.4
- ☐ 15.0
- ☐ 21.0
- ☐ 30.0
- ☐ 12.0

176 Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali albuminlər nə qədərdir?

- ☒ 22-25
- ☐ 30-40
- ☐ 40-50
- ☐ 50-60
- ☐ 10-14

177 Çovdarın tərkibində suda həll olmayan zülallardan hansılar üstünlük təşkil edir?

- ☒ prolaminlər
- ☐ albuminlər
- ☐ vitaminlər
- ☐ mikroelementlər
- ☐ qlobulinlər

178 Çovdar dəni buğda dənindən tərkibində hansı maddələrin olduğuna görə üstündür?

- ☒ şəkər və həlməşik
- ☐ makroelementlərdən
- ☐ su
- ☐ mineral maddələr
- ☐ pektinlər

179 Çovdar unüyütmədə əhəmiyyətinə görə neçənci yerdədir?

- ☒ II
- ☐ IV
- ☐ VI

- ☐ I
- ☐ III

180 Çovdar dəninin şüşəvariliyi neçə % arasında olur?

- ☒ 30-40
- ☐ 10-15
- ☐ 20-23
- ☐ 50-55
- ☐ 20-25

181 Çovdar dənini kütləsi neçə mlq arasında dəyişir?

- ☒ 17-22
- ☐ 5-9
- ☐ 8-10
- ☐ 11-13
- ☐ 10-15

182 Çovdar dəninin kütləsi buğda dəninin kütləsindən neçə dəfə azdır?

- ☒ 1,5 dəfə
- ☐ 4.0
- ☐ 2.4
- ☐ 4.5
- ☐ 2.0

183 Nişasta neçə % suyu özünə birləşdirmək xüsusiyyətinə malikdir?

- ☒ 0.3
- ☐ 0.1
- ☐ 0.05
- ☐ 0.06
- ☐ 0.2

184 Düyü dənində nişastanın ölçüsü nə qədərdir?

- ☒ 2-10
- ☐ 6-8
- ☐ 8-12
- ☐ 12-14
- ☐ 5-6

185 Yulaf dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- ☐ 11-13
- ☐ 2-4
- ☐ 4-5
- ☐ 6-7
- ☒ 5-10

186 Qarğıdalı dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- ☒ 10-30
- ☐ 5-7
- ☐ 5-7
- ☐ 50-60
- ☐ 2-4

187 Arpa dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- ☒ 5-12
- ☐ 3-5
- ☐ 6-7
- ☐ 7-9
- ☐ 2-3

188 Çovdar dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- ☒ 5-50
- ☐ 4-5
- ☐ 6-9
- ☐ 8-100
- ☐ 1-4

189 Buğda dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- ☒ 3-50
- ☐ 10-20
- ☐ 23-34
- ☐ 56-60
- ☐ 5-25

190 Kəpəkli çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- ☒ 5.5
- ☐ 7.9
- ☐ 8.6

- ☒ 76.0
- ☐ 6.7

191 Kəpəksiz çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- ☒ 5.0
- ☐ 3.6
- ☐ 8.0
- ☐ 96.0
- ☐ 4.4

192 Ələnməmiş çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- ☒ 4.0
- ☐ 5.6
- ☐ 7.7
- ☐ 8.7
- ☐ 2.5

193 Kəpəkli buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- ☒ 5.0
- ☐ 30.0
- ☐ 48.0
- ☐ 0.6
- ☐ 9.9

194 II sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- ☒ 4.5
- ☐ 3.4
- ☐ 2.6
- ☐ 6.9
- ☐ 2.2

195 I sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- ☒ 3.5
- ☐ 5.0
- ☐ 8.9
- ☐ 9.7
- ☐ 4.0

196 Əla sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 8.5
- ☐ 4.0

197 Nişasta dənləri absorbsiya yolu ilə nəyi özünə çəkir?

- ☒ suyu
- ☐ üzvi maddələri
- ☐ yağ turşularını
- ☐ vitaminə bənzər maddələri
- ☐ yağı

198 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı II sortun çıxarı nə qədərdir?

- ☒ 0.301
- ☐ 0.66
- ☐ 0.43
- ☐ 0.23
- ☐ 0.45

199 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı üyütmə prosesi nə zaman dayandırılır?

- ☒ lazımı un çıxarı əldə edildikdə
- ☐ I sort un əldə edilənə qədər
- ☐ II sort un əldə edilənə qədər
- ☐ əla növ un əldə edilənə qədər
- ☐ kəpək alınana qədər

200 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı lazımı un çıxarı əldə edildikdən sonra üyütmə prosesində nə baş verir?

- ☒ dayandırılır
- ☐ fasilə verilir
- ☐ 2 qat fasilə verilir
- ☐ 3 qat fasilə verilir
- ☐ davam etdirilir

201 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində II sort un çıxımı nə qədərdir?

- ☒ 0.332
- ☐ 0.156

- ☐ 0.134
- ☐ 0.104
- ☐ 0.244

202 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində əla sort un çıxımı nə qədərdir?

- ☒ 0.151
- ☐ 0.098
- ☐ 0.136
- ☐ 0.186
- ☐ 0.104

203 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı nə ilə ölçülür?

- ☒ saniyəölçənlə
- ☐ saat ölçənlə
- ☐ nanometrle
- ☐ piknometrle
- ☐ dəqiqəölçənlə

204 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı ilk üç xırdalanma sistemində məhsulun yekun çıxımı üyüdülmə daxil olan dənin neçə %-ni təşkil edir?

- ☒ 70-72%
- ☐ 40-45%
- ☐ 50-57%
- ☐ 60-68%
- ☐ 30-35%

205 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı riflərin meylliliyi üyütmələrdə nə qədər olur?

- ☒ 0.08
- ☐ 0.04
- ☐ 0.07
- ☐ 0.13
- ☐ 0.02

206 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı riflərin meylliliyi sonuncu xırdalanma sistemlərində nə qədər olur?

- ☒ 0.1
- ☐ 0.06
- ☐ 0.08
- ☐ 0.11

☐ 0.04

207 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı riflərin meylliliyi ilk xırdalanma sistemlərində nə qədər olur?

☒ 0.08

☐ 0.04

☐ 0.06

☐ 0.09

☐ 0.03

208 Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində dəndə üzvi qarışıqlar nə qədər olmalıdır?

☒ 8.0E-4

☐ 0.034

☐ 0.046

☐ 0.078

☐ 0.025

209 Dənin sortlu üyüdümü zamanı qeyri-yemlik tullantılara nə aid edilir?

☐ yüngül tullantılar, I və II seperasiya sistemli seperatorun iri zibilləri

☐ yüngül tullantılar, yuyucu maşının tullantıları və ağır metallar

☒ yüngül tullantılar, I və II seperasiya sistemli seperatorun iri zibilləri, yuyucu maşının tullantıları

☐ yuyucu maşının tullantıları

☐ I və II seperasiya sistemli seperatorun iri zibilləri, yuyucu maşının tullantıları

210 Dənin sortlu üyüdümü zamanı yemlik tullantıya nə aiddir ?

☒ əlavə ələyicidən keçən və II, III seperasiya sistemli seperatorun aspirasiya tullantıları

☐ ələyicidən keçən və II sentrifuqa sistemli seperatorun aspirasiya tullantıları

☐ əsas ələyicidən keçən və I aspirasiya sistemli seperatorun tullantıları

☐ ələyicidən keçən və IV aspirasiya sistemli seperatorun aspirasiya tullantıları

☐ əsas ələk tullantıları

211 . Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində dən qarışıqlarının miqdarı neçə % olmalıdır?

☒ 2.1

☐ 1.5

☐ 6.0

☐ 9.8

☐ 3.4

212 Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində zibil qarışıqlarının miqdarı neçə % olmalıdır?

- ☒ 8.0E-4
- ☐ 0.0409
- ☐ 0.038
- ☐ 0.057
- ☐ 0.023

213 Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində küllük nə qədər olmalıdır?

- ☒ 1.7
- ☐ 2.6
- ☐ 4.4
- ☐ 3.9
- ☐ 3.4

214 Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində nəmlik nə qədər olmalıdır?

- ☒ 15.6
- ☐ 5.6
- ☐ 7.8
- ☐ 8.9
- ☐ 10.4

215 Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin qarışıqlarının miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 2.5
- ☐ 4.7
- ☐ 5.9
- ☐ 6.6
- ☐ 3.4

216 Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə zibil qarışıqlarının miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.96
- ☐ 2.5
- ☐ 5.7
- ☐ 6.5
- ☐ 1.4

217 Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin küllüyü nə qədər olmalıdır?

- ☒ 1.79
- ☐ 4.59
- ☐ 3.24

- ☐ 6.53
- ☐ 2.52

218 Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.132
- ☐ 0.155
- ☐ 0.176
- ☐ 0.189
- ☐ 0.104

219 .Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin naturası nə qədərdir?

- ☒ 774.0
- ☐ 467.0
- ☐ 567.0
- ☐ 987.0
- ☐ 345.0

220 Xırdalanma prosesinə təsir edən amillər hansılardır?

- ☒ dənin fiziki xüsusiyyətləri
- ☐ dənin mexaniki xüsusiyyətləri
- ☐ dənin struktur - mexaniki xüsusiyyətləri
- ☐ dənin kimyəvi-mexaniki xüsusiyyətləri
- ☐ dənin kimyəvi xüsusiyyətləri

221 Maqnit tutucuların rolu nədən ibarətdir?

- ☒ dəmir, polad qırıntılarını tutub saxlayır
- ☐ dəni susuzlaşdırır
- ☐ qabıqlardan təmizləyir
- ☐ endospermə təsir edir
- ☐ nişastaya təsir edir

222 Dənin müxtəlif tullantılardan təmizlənməsi nə ilə əldə edilir?

- ☐ metal ələklərlə
- ☒ müxtəlif formalı ələklərlə
- ☐ sintetik ələklərlə
- ☐ ipək ələklərlə
- ☐ tor ələklərlə

223 Arpa dəninin xırdalanması zamanı nə yaranır?

- ☒ yeni dən səthləri
- ☐ rüşeym
- ☐ nüvə
- ☐ sellüloza
- ☐ aleyron qatı

224 Çovdar dənləri üçün mürəkkəb sxemlərin tutulması hansı amillərdən asılıdır?

- ☒ dənin struktur-mexaniki xüsusiyyətləri və şüşəvariliyi
- ☐ dənin fiziki xüsusiyyətləri
- ☐ dənin kimyəvi xüsusiyyətləri
- ☐ dənin bioloji xüsusiyyətləri
- ☐ dənin ancaq mexaniki xüsusiyyətləri

225 Mürəkkəb proses zamanı unda qırıntıların miqdarı necə dəyişir?

- ☒ daha artıq azaldılır
- ☐ dəyişmir
- ☐ az miqdarda dəyişir
- ☐ qismən dəyişir
- ☐ artırılır

226 Çovdar dəninin mürəkkəb üyüdülmə prosesi dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- ☒ qabığı çıxarılmış 65%-li ələnmiş un
- ☐ qabığı çıxarılmış 35%-li ələnmiş un
- ☐ qabığı çıxarılmış 40%-li ələnmiş un
- ☐ qabığı çıxarılmış 78 %-li ələnmiş un
- ☐ qabığı çıxarılmış 25%-li ələnmiş un

227 Metal qırıntılarının unun tərkibində əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- ☒ yuyucu qurğularda metal ələklərin zədələnməsi
- ☐ dənin qurudulma zamanı zədələnməsi
- ☐ dənin daşınma zamanı zədələnməsi
- ☐ quruducu qurğularda sintetik ələklərin zədələnməsi
- ☐ dənin üyüdülmə zamanı zədələnməsi

228 Dənin tullantıları dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- ☒ emal zamanı yaranan zibil, torpaq dənəcikləri
- ☐ qabıq hissəsi
- ☐ zülal hissəsi

- ☒ lipidlər
- ☐ metal qırıntıları

229 Kəpəkli və kəpəksiz üyüdüm hansı üyüdüm prosesi ilə əldə edilir?

- ☒ sadə üyüdüm
- ☐ iki və daha çox mərhələli
- ☐ üç və daha çox mərhələli
- ☐ dörd və daha çox mərhələli
- ☐ mürəkkəb üyüdüm

230 Unun tərkibində zülalları hidroliz edən fermentlər hansılardır?

- ☒ proteolitik fermentlər
- ☐ ekzofermentlər
- ☐ induktiv fermentlər
- ☐ endofermentlər
- ☐ amilolitik fermentlər

231 Unun tərkibində karbohidratları hidroliz edən fermentlər hansılardır?

- ☒ amilolitik fermentlər
- ☐ liaza fermentlər
- ☐ induktiv fermentlər
- ☐ konstutiv fermentlər
- ☐ proteolitik fermentlər

232 Zülallarda denaturasiya prosesinin baş verməsi dənin cücərməsinə necə təsir göstərir?

- ☒ mənfi
- ☐ qismən təsir edir
- ☐ təsir etmir
- ☐ sürətli
- ☐ müsbət

233 İfrat dərəcədə qurudulmuş dənin tərkibində hansı proses baş verir?

- ☒ pıxtalaşma-denaturasiya
- ☐ bərkimə
- ☐ ovulma
- ☐ quruma
- ☐ yumşalma

234 Toksik maddələr hansı göbələklərin fəaliyyəti nəticəsində baş verir?

- ☒ kif göbələkləri
- ☐ çöl göbələklərinin
- ☐ anbar göbələklərinin
- ☐ Mucor göbələklərinin
- ☐ maya göbələklərinin

235 Dənin anbarlarda saxlanması zamanı yüksək nəmlik ona necə təsir edir?

- ☐ təsir etmir
- ☐ tənəffüs prosesini azaldır
- ☐ küllük dərəcəsini artırır
- ☐ natura çəkisi azalır
- ☒ tənəffüs prosesini artırır

236 Unun saxlanması zamanı temperaturun azaldılması bioloji maddələrə necə təsir göstərir?

- ☒ azalır
- ☐ dəyişmir
- ☐ qismən dəyişir
- ☐ qismən artır
- ☐ artır

237 Azərbaycanda düyü əsasən hansı zonada yetişdirilir?

- ☒ Lənkəran, Zaqatala, Şəki
- ☐ Quba, Qusar
- ☐ İmişli, Kürdəmir
- ☐ Qazax, Gəncə
- ☐ Bakı, Sumqayıt, Göyçay

238 Yarma hazırlanması üçün hansı bitkilərdən istifadə edilir?

- ☒ düyü, qarabaşaq, darı
- ☐ düyü
- ☐ darı, vələmir
- ☐ arpa
- ☐ paxlalılar

239 Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin şüşəvariliyi neçə % olmalıdır?

- ☒ 66.0
- ☐ 61.0
- ☐ 45.0

- ☒ 36.0
- ☐ 56.0

240 Dənin sortlu üyüdümü zamanı hər bir maşından keçdikdən sonra alınmış tullantılar keyfiyyətinə görə necə bölünür?

- ☒ yemlik və qeyri yemlik
- ☐ qeyri yemlik
- ☐ küllük
- ☐ nəmlik
- ☐ yemlik

241 Dənin sortlu üyüdümü zamanı hər maşından keçmənin sonunda dən nə edilir?

- ☒ dən nümunəsi saxlanılır, bütün növ tullantılar çəkilir və analiz üçün taxmalar götürülür
- ☐ bütün növ tullantılar çəkilir və analiz üçün taxmalar götürülür
- ☐ dən nümunəsi saxlanılır, analiz üçün taxmalar götürülür
- ☐ bütün növ tullantılar çəkilir, analiz üçün taxmalar götürülür və qaynadılır
- ☐ dən nümunəsi saxlanılır, bütün növ tullantılar çəkilir və işlədilir

242 Dənin sortlu üyüdülmə hazırlanması prosesində hər bir maşın necə işləməlidir?

- ☒ fasiləsiz
- ☐ yüksək fasiləli
- ☐ tədricən fasiləli
- ☐ fasiləli və fasiləsiz
- ☐ fasiləli

243 Kondisiya edilmiş dən aspiratora qədər haradan keçir?

- ☒ cilalayıcı silindr təmizləyicidən
- ☐ aspiratordan
- ☐ sentrifuqadan
- ☐ dozatordan
- ☐ kondensatordan

244 Dən yüngül qarışıqlardan təmizlənmək üçün hansı maşından keçirilir?

- ☒ seperatordan
- ☐ sentrifuqadan
- ☐ dozatordan
- ☐ kondensatordan
- ☐ aspiratordan

245 Yuyucu maşının sıxıcı barabanının sürəti nə qədərdir?

- ☒ 450 dövr/dəq
- ☐ 250 dövr/dəq
- ☐ 350 dövr/dəq
- ☐ 230 dövr/dəq
- ☐ 50 dövr/dəq

246 Üyüdüm zamanı yağların miqdarının çoxluğu unda acılığa səbəb olduğu üçün nəyi kənarlaşdırırlar?

- ☒ rüşeymi
- ☐ qabıq hissəsini
- ☐ suyu
- ☐ vitamini
- ☐ aleyron təbəqəsi

247 Çovdar dənindən yağların miqdarının çoxluğu nəyi çətinləşdirir?

- ☒ rüşeymin üyüdülməsini
- ☐ qabığın sıxılmasını
- ☐ aleyron təbəqəsinin bölünməsinə
- ☐ nişastanın şişməsinə
- ☐ nüvənin üyüdülməsini

248 Üzvi birləşmələr hansı proseslər nəticəsində sintez edilir?

- ☒ fotosintez
- ☐ kimyəvi
- ☐ texnoloji
- ☐ mikrobioloji
- ☐ mexaniki

249 Buğda unu tərkibində əsasən hansı fermentlər üstünlük təşkil edir?

- ☒ amilolitik + proteolitik
- ☐ liazalar + katalazalar
- ☐ proteazalar + transferazalar
- ☐ hidrolazalar + izomerazalar
- ☐ liqazalar + sulfatazalar

250 Biokimyəvi enerjilərin ayrılması hansı enerji qanununa uyğun şəkildə baş verir?

- ☒ termodinamika
- ☐ elektrik

- ☐ nyuton
- ☐ kinetik
- ☐ mexanika

251 Biokimyəvi reaksiyalar zamanı bitki hüceyrələrində hansı ehtiyat qida maddələri toplanır?

- ☒ üzvi və qeyri üzvi maddələr
- ☐ mineral + turşular
- ☐ tək üzvi maddələr
- ☐ yağlar və pigmentlər
- ☐ tək minerallar

252 Biokimyəvi reaksiyalar əsasən hansı temperaturda baş verir?

- ☒ 0-40 °
- ☐ 70 ° -80 °
- ☐ (-5 °)-(+10 °)
- ☐ 55 ° -65 °
- ☐ 50 - 60°

253 Biokimyəvi proseslər zamanı çörəyin hansı xüsusiyyətləri yaxşılaşır?

- ☒ tamı + aromatik xüsusiyyəti
- ☐ qabığının hamarlılığı
- ☐ forma + həcmi
- ☐ mineral maddələrin artımı
- ☐ turşuluğun artması

254 Unun saxlanması zamanı rütubət neçə faiz olur?

- ☒ 14,5-15,0
- ☐ 6,5-8,0
- ☐ 20,5-22,0
- ☐ 18,5-20,0
- ☐ 8,9-10,0

255 Unda hansı elementlərin öyrənilməsində elektrofaresdən istifadə edilir?

- ☐ turşuluğun miqdarı
- ☒ ionların (+); (-)- nisbət cəmi
- ☐ zülal + şəkərin miqdarı
- ☐ nişasta + mineral elementlərin nisbəti
- ☐ yağ + aşı maddələrin cəmi

256 Buğda unu tərkibindəki kleykovinada hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir?

- ☒ zülallar
- ☐ aşı maddələr
- ☐ mineral maddələr
- ☐ yağlar
- ☐ turşular

257 Həll olma xüsusiyyətinə görə sadə zülallar neçə fraksiyaya ayrılır?

- ☒ 4.0
- ☐ 8.0
- ☐ 10.0
- ☐ 14.0
- ☐ 6.0

258 Dən və onun emal məhsulu olan unda biokimyəvi göstəricilərin miqdarı nədən asılıdır?

- ☒ sort + becərmədən
- ☐ qələvilərlə təsirdən
- ☐ radioaktiv şüalanmadan
- ☐ radioaktiv şüalanmadan
- ☐ turşularla təsirdən

259 Buğda ununda hansı göstərici üstünlük təşkil edir?

- ☒ nişasta
- ☐ kül elementi
- ☐ piqmentlər
- ☐ vitaminlər
- ☐ yağ

260 Buğda ununda hansı zülali fraksiyalar üstünlük təşkil edir?

- ☒ qliadinlər
- ☐ qlobulinlər
- ☐ qlütelinlər
- ☐ kazeinlər
- ☐ albuminlər

261 Dən və unun bioloji qidalılıq dəyəri hansı göstərici ilə ifadə edilir?

- ☒ zülallar + amin turşuları
- ☐ yağlar + vitaminlər

- ☐ vitaminlər + aş maddələri
- ☐ mineral maddələr + turşular
- ☐ nişasta + yağlar

262 Dən və unda nişastanın miqdarı əsasən hansı üsulla təyin edilir?

- ☒ refraktometrik
- ☐ xromatoqrafiya
- ☐ turş hidroliz
- ☐ mufel peçində yandırılma
- ☐ Bertran

263 Buğda dənində ehtiyat qida maddələri dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- ☒ dənin tərkibindəki üzvi və qeyri-üzvi maddələr
- ☐ dənin kleykovinası (yapışqanlılığı)
- ☐ kül elementləri
- ☐ dənin qabığı və rüşeym hissəsi
- ☐ dənin kütləsi

264 Bioloji enerji zamanı əsasən hansı birləşmələr iştirak edir?

- ☒ zülallar
- ☐ mineral maddələr
- ☐ aş maddələri
- ☐ turşular
- ☐ karbohidratlar

265 Un istehsalında istifadə edilən dənlərdə biokimya nəyi öyrənir?

- ☒ Canlı orqanizmlərdə maddələr mübadiləsini
- ☐ bitkilər aləmini
- ☐ heyvanat aləminin növünü
- ☐ mikroorqanizmlərin təsnifatı və xüsusiyyəti
- ☐ Canlı orqanizmlərin fiziki xüsusiyyətlərini

266 Buğda dəninin üç sortlu üyüdülmü zamanı laboratoriya xırdalayıcı qurğusunda neçə cüt vallı dəzgahdan istifadə edilir?

- ☒ 4 cüt
- ☐ 6 cüt
- ☐ 5 cüt
- ☐ 2 cüt

☐ 8 cüt

267 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı bir ələk sərbəti vallı dəzgahın hansı hissəsinə xidmət edir?

- ☒ yarısına
- ☐ beşdə bir hissəsinə
- ☐ dördə bir hissəsinə
- ☐ bir hissəsinə
- ☐ hamısına

268 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı VII üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- ☐ 45.0
- ☐ 10.0
- ☐ 29.0
- ☐ 24.0
- ☒ 36.0

269 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı VI üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- ☒ 32.0
- ☐ 23.0
- ☐ 24.0
- ☐ 43.0
- ☐ 13.0

270 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı V üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- ☒ 29.0
- ☐ 16.0
- ☐ 20.0
- ☐ 34.0
- ☐ 14.0

271 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı IV üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- ☒ 29.0
- ☐ 19.0
- ☐ 35.0
- ☐ 46.0

☐ 22.0

272 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı III üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

☒ 24.0

☐ 36.0

☐ 56.0

☐ 67.0

☐ 26.0

273 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı I üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

☒ 22.0

☐ 45.0

☐ 78.0

☐ 36.0

☐ 24.0

274 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı VI xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

☒ 29.0

☐ 32.0

☐ 45.0

☐ 57.0

☐ 23.0

275 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı V xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

☒ 25.0

☐ 34.0

☐ 43.0

☐ 36.0

☐ 23.0

276 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı IV xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

☒ 18.0

☐ 14.0

☐ 24.0

☐ 25.0

☐ 12.0

277 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı III xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

☒ 12.0

☐ 26.0

☐ 34.0

☐ 47.0

☐ 19.0

278 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı II xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

☒ 9.0

☐ 17.0

☐ 25.0

☐ 34.0

☐ 12.0

279 . 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

☒ 6.0

☐ 10.0

☐ 14.0

☐ 17.0

☐ 9.0

280 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı un ələklərinin toru nədən hazırlanır?

☒ ipək

☐ metal

☐ polietilen

☐ kombinə edilmiş

☐ kətan

281 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı laboratoriya şəraitində onun qiymətləndirilməsi hansı göstəricilərlə müəyyən edilir?

☒ kəpəyin, külün miqdarı və keyfiyyəti, xırdalanma, üyütmə sistemində alınan nişastanın miqdarı

☐ kəpəyin, külün miqdarı və keyfiyyəti

☐ külün miqdarı

☐ kəmiyyəti

☐ keyfiyyəti

282 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı analiz üçün nümunə götürülmədən əvvəl un sortları nə edilir?

- ☐ yığılır
- ☐ baxılır
- ☒ qarışdırılır
- ☐ ələnir
- ☐ ayrılır

283 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı kəpək çıxarı nə qədərdir?

- ☐ 0.65
- ☐ 0.34
- ☒ 0.199
- ☐ 0.23
- ☐ 0.12

284 Mayalı xəmir hazırlanmasında işlədilən çörək mayaları əsasən nədən alınır?

- ☒ melassadan
- ☐ şəkər tozundan
- ☐ süd zərdabından
- ☐ kartofdan
- ☐ axıldan

285 Mayalı xəmir üçün işlədilən unun avtolitik aktivliyi dedikdə nə başa düşülür?

- ☒ suda həll olan maddələrin quru maddələrə nisbətən %-lə miqdarı
- ☐ suda həll olan maddələrin kütləyə görə %-lə miqdarı
- ☐ suda həll olan maddələrin nişastaya görə %-lə miqdarı
- ☐ suda həll olan maddələrin kleykovinaya görə %-lə miqdarı
- ☐ suda həll olan maddələrin nəmliyə görə %-lə miqdarı

286 Mayalı xəmir üçün istifadə edilən unun aktiv turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- ☒ 5,9-6,2
- ☐ 5,0-5,5
- ☐ 6,2-6,5
- ☐ 5,5-5,9
- ☐ 5,6-5,9

287 Preslənmiş çörəkbişirmə mayalarının turşuluğu şərti olaraq necə ifadə olunur?

- ☒ 100 q mayaya milliqramlarla sirkə turşusunun miqdarı ilə
- ☐ 100 q mayaya milliqramlarla alma turşusunun miqdarı ilə
- ☐ 100 q mayaya milliqramlarla limon turşusunun miqdarı ilə
- ☐ 100 q mayaya milliqramlarla şəkərin miqdarı ilə
- ☐ 100 q mayaya milliqramlarla şərab turşusunun miqdarı ilə

288 Mayalı xəmir hazırlanmasında mayaların inkişafı üçün optimal temperatur rejimlərinin həddləri necədir?

- ☒ 28-30°C
- ☐ 30-42°C
- ☐ 35-45°C
- ☐ 25-45°C
- ☐ 10-15°C

289 Çovdar unu xəmirində buğda unu xəmirinə nisbətən hansı birləşmə üstünlük təşkil edir?

- ☒ turşuluq
- ☐ zülal
- ☐ nişasta
- ☐ şəkər
- ☐ yağ

290 Mineral maddələr daha çox unun hansı sortunda təsadüf edilir?

- ☒ kəpəkli unda
- ☐ I sort
- ☐ II sort
- ☐ qara unda
- ☐ əla növ

291 Quruluşuna görə buğda dənələri hansı formada olur?

- ☒ oval
- ☐ kvadrat
- ☐ üçbucaq
- ☐ kub
- ☐ dəyirmi

292 I sort undan alınan xəmirin su udmasında hansı xammal iştirak edir?

- ☒ duz
- ☐ un

- ☐ minerallar
- ☐ vitamin C
- ☐ maya

293 Unun ərkibində olan hansı zülallara mürəkkəb zülallar deyilir?

- ☐ qlobulinlər
- ☐ proteazalar
- ☒ proteidlər
- ☐ proteinlər
- ☐ albuminlər

294 Əla növ unun emalı zamanı qıcqırma prosesinin son məhsullarından nə əmələ gəlir?

- ☒ spirt+CO₂
- ☐ şəkər+CO₂
- ☐ üzvi turşular
- ☐ vitaminlər
- ☐ zülal+CO₂

295 Un istehsalında maya göbələkləri tərəfindən hansı şəkərlər mənimsənilir?

- ☒ qlükozalar
- ☐ maltozalar
- ☐ rafinozalar
- ☐ saxarozalar
- ☐ laktozalar

296 . I sort undan hazırlanan xəmirin qatılaşması üçün işlədilən suda pH-ın miqdarı nə qədər qəbul edilir?

- ☒ 6,5-9,5
- ☐ q,5-3,5
- ☐ 3,5-4,5
- ☐ 9,5-10,0
- ☐ 1,5-2,2

297 Unun gücü hansı maddələrlə ifadə edilir?

- ☒ zülallar
- ☐ quru maddələr
- ☐ piqmentlər
- ☐ yağlar
- ☐ nişasta

298 Unun su udma xassəsi hansı birləşmələrin hidrofiliyi ilə əlaqədardır?

- ☒ zülallar
- ☐ kül
- ☐ karbohidratlar
- ☐ yağlar
- ☐ vitaminlər

299 Buğda dəninin hansı hissəsi əla və I növ un istehsalı üçün daha qiymətlidir?

- ☒ endosperm
- ☐ qabıq
- ☐ aleyron təbəqə
- ☐ alt hissəsi
- ☐ rüşeym

300 Aşağıda sadalananlardan hansı zülallar suda həll olma qabiliyyətinə malikdir?

- ☒ albuminlər
- ☐ qliadinlər
- ☐ qlobulinlər
- ☐ qlütelinlər
- ☐ proteidlər

301 Dənin natura çəkisi hansı əlaməti göstərir?

- ☒ dolğunluğunu
- ☐ bərkliyi
- ☐ yumşaqılığı
- ☐ fiziki xüsusiyyətlərini
- ☐ kimyəvi tərkibi

302 Kleykovinanın tərkibində hansı maddələr üstünlük təşkil edir?

- ☒ zülali birləşmələr
- ☐ nişasta
- ☐ vitaminlər
- ☐ mineral maddələr
- ☐ yağlar

303 Bərk dənildə şüşəvarilik neçə % olmalıdır?

- ☒ 90-100%
- ☐ 50-60%

- ☐ 70-80%
- ☐ 80-85%
- ☐ 40-45%

304 Unun gücü hansı göstəricilərdən asılıdır?

- ☒ kleykovina
- ☐ mineral maddələr
- ☐ yağlar
- ☐ vitaminlər
- ☐ nişasta

305 Dənin şüşəvariliyi onun hansı əlamətlərini xarakterizə edir?

- ☒ güclü un çıxımı
- ☐ fiziki-kimyəvi xassələr
- ☐ qidalılıq dəyəri
- ☐ zəif un çıxımı
- ☐ kimyəvi tərkib

306 Unluluğu çox olan tutqun şüşəvariliyə malik dənərdə hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir?

- ☐ yağlar
- ☒ nişasta
- ☐ mineral maddələr
- ☐ zülallar
- ☐ vitaminlər

307 Şüşəvariliyi yüksək olan dənərdə hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir?

- ☒ zülallar
- ☐ nişasta
- ☐ nişasta
- ☐) vitaminlər
- ☐ mineral maddələr

308 Zülali birləşmələr hansı dənli bitkinin toxumunda daha çoxdur?

- ☒ buğda
- ☐ çovdar
- ☐ arpa
- ☐ qarğıdalı
- ☐ düyü

309 Hansı dəndə sellülozanın miqdarı daha çoxdur?

- ☒ buğda
- ☐ arpa
- ☐ qarğıdalı
- ☐ noxud
- ☐ çovdar

310 Buğda dəninin qabıq hissəsində ən çox nə üstünlük təşkil edir?

- ☒ kül
- ☐ şəkər
- ☐ su
- ☐ duz
- ☐ yağ

311 Buğda dəninin qabıq hissəsində nə üstünlük təşkil edir?

- ☒ Buğda dəninin qabıq hissəsində nə üstünlük təşkil edir?
- ☐ yağ
- ☐ vitamin
- ☐ şəkər
- ☐ rüşeym

312 Dən və unda zülallar əsasən hansı elementə görə hesablanır?

- ☒ azot
- ☐ oksigen
- ☐ karbon
- ☐ natrium
- ☐ hidrogen

313 . Buğda dənində zülallar hansı şəraitdə daha çox toplanır?

- ☒ dəmiyə normal
- ☐ mülayim iqlimli
- ☐ yağışlı mühidə
- ☐ yağışlı mühidə
- ☐ suvarılma normal

314 Buğda dənləri əsasən hansı zülali fraksiyalarla təmsil edilir

- ☒ prolaminlər+qlütelinlər
- ☐ qlobulinlər+nuklelinlər

- ☐ qlobulinlər+fermentlər
- ☐ albuminlər+qeyri üzvi maddələr
- ☐ qlobulinlər+albuminlər

315 Buğda dəninin əsas ehtiyat qida maddələri hansı birləşmələrdir?

- ☒ karbohidratlar
- ☐ vitaminlər
- ☐ aşı maddələr
- ☐ minerallar
- ☐ zülallar

316 Bərk buğda dənələrinə hansı taxıl növü aid edilir?

- ☒ zülal 14% yuxarı xam yapışqanlıq 28%
- ☐ zülal 20% karbohidratlar 40%
- ☐ karbohidratlar 50%+mineral maddələr 15%
- ☐ zülal 10%+yağlar 2%+minerallar 3%
- ☐ zülal 12+yapışqanlıq 25%

317 Buğda dəninin hansı hissəsində zəruri amin turşuları olan lizin və triptofan üstünlük təşkil edir?

- ☒ rüşeymdə
- ☐ dəndəki şırımda
- ☐ qabıq hissədə
- ☐ endospermə
- ☐ aleyron təbəqəsində

318 Hansı yetişmə mərhələsində taxılda plastik maddələr yarpaqlardan dənə istiqamətlənir və ehtiyat halında toplanır?

- ☐ üzvi maddələrin intensiv sintezi zamanı
- ☐ dənin tam sakitlik dövrü
- ☐ mum dövrü mərhələsində
- ☐ süd dövrü mərhələsində
- ☒ tam fizioloji yetişmə mərhələsində

319 Yetişmə fazasının hansı mərhələsində ehtiyat qida maddələri toplanır?

- ☐ taxılda transperasiyanın intensivliyi zamanı
- ☒ taxılın tam fizioloji yetişmə mərhələsi
- ☐ rüşeymin ilk cücərməsi zamanı
- ☐ taxılın süd yetişməsi zamanı

- ☐ taxılın süd yetişməsi zamanı

320 Anbarlarda saxlanılma zamanı biokimyəvi proseslərin başlanmasına hansı amil səbəb olur?

- ☐ dənin tərkibindəki temperatur
- ☐ dəndəki zülallar və karbohidratlar
- ☐ dənin tərkibindəki qeyri-üzvi birləşmələr
- ☒ saxlanılan yerin rütubəti
- ☐ dənin tərkibindəki üzvi birləşmələr

321 Buğda ununda yapışqanlıqın xüsusiyyətinə hansı faktorlar təsir göstərir?

- ☐ üzvi və qeyri üzvi maddələr
- ☒ sort və becərmə şəraiti
- ☐ taxılın növü
- ☐ zülal və karbohidratlar
- ☐ buğda dənini hibridi

322 Dənin tərkibində qeyri üzvi birləşmələr hansı göstərici ilə təmsil edilir?

- ☐ sellüloza
- ☐ aşı maddələri
- ☐ spirtlər
- ☒ kül elementləri
- ☐ metallar

323 Dənin saxlanması zamanı hansı biokimyəvi fizioloji proseslər baş verir?

- ☐ qeyri-üzvi maddələrin sintezi
- ☒ tənəffüs
- ☐ nuklein turşularının parçalanması
- ☐ üzvi maddələrin sintezi
- ☐ kül elementlərinin parçalanması

324 Buğda dəninin cücərməsində zamanı biokimyəvi proseslər zamanı nə baş verir?

- ☐ piqmentlərin parçalanması
- ☒ yüksək molekullu birləşmələrin depolemerizasiyası-hidrolizi
- ☐ üzvi maddələrin sintezi
- ☐ kül elementlərinin toplanması
- ☐ piqmentlərin parçalanması

325 Buğda dənində şüşəvariliyi təmin edən hansı göstəricilər hesab edilir?

- ☐ vitaminlər
- ☒ zülallar
- ☐ sulu karbonlar
- ☐ mineral elementlər
- ☐ kül elementləri

326 Xəmirin farinoqram göstəricilərinə hansı birləşmələr təsir göstərir?

- ☐ aşı maddələr
- ☒ zülallar
- ☐ yağlar
- ☐ vitaminlər
- ☐ fermentlər

327 Çovdar çörəyində B-amilaza bişmə zamanı hansı temperaturda inaktivləşir

- ☒ 70 °C
- ☐ 30 ° C
- ☐ 85 °C
- ☐ 40 ° C
- ☐ 90 °C

328 Buğda unu çörəyinin bişirilmə prosesində A-amilaza hansı temperaturda inaktivləşir?

- ☒ 97-98 ° C
- ☐ 120-140 ° C
- ☐ 150-130 ° C
- ☐ 80 ° -85 ° C
- ☐ 100 ° -105 °C

329 Buğda çörəyinin bişməsi prosesində B-amilaza hansı temperaturda inaktivləşir?

- ☐ 60-65 °C
- ☐ 40-35 °C
- ☐ 30-35 °C
- ☐ 40-45 °C
- ☒ 82-84 °C

330 Unda su udma xüsusiyyətinə görə hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir?

- ☒ zülallar
- ☐ vitaminlər
- ☐ karbohidratlar

- ☐ aşı maddələr
- ☐ mineral maddələr

331 Un kəpəyi hansı göstəricilərlə təmsil olunur?

- ☐ turşular
- ☐ vitaminlər
- ☐ aşı maddələr
- ☐ qələvilər
- ☒ mexaniki

332 Təbəqəli mayalı xəmərdən məmulatlar hansı temperaturda bişirilir?

- ☒ 210-250°C
- ☐ 300-350°C
- ☐ 100°C
- ☐ 180-200°C
- ☐ 80-90°C

333 Biskvit yarımfabrikatı hansı xəmərdən hazırlanır?

- ☒ biskvit xəmirindən
- ☐ dəmlənmiş xəmərdən
- ☐ yağlı xəmərdən
- ☐ fındıqlı xəmərdən
- ☐ qozlu xəmərdən

334 . Un bu sistemlərin hansına aiddir?

- ☐ gel
- ☐ aerosol
- ☒ suspenziya
- ☐ köpük
- ☐ toz

335 Unlu qənnadı məmulatları üçün işlədilən içməli suyun təmizlənməsi məqsədilə onun zərərsizləşdirilməsində tətbiq edilən üsullara aiddir:

- ☒ onun xlorlaşdırılması yaxud ozonlaşdırılması
- ☐ tərkibinə azca əhəng yaxud kömür qatılması
- ☐ tərkibinə azca çay sodası yaxud karbon qazı qatılması
- ☐ onun kükürd qazı yaxud karbon qazı ilə doydurulması
- ☐ tərkibinə azca əhəng yaxud karbon qazı qatılması

336 Unlu məmulatlar üçün işlədilən fermentlərə aiddir:

- ☒ amilorizin, amilosubtilin
- ☐ papain, bromelin
- ☐ papain, pankreatin
- ☐ pektinaza, fisin
- ☐ papain, tripsin

337 Məmulatların bişirilməsi zamanı ətrin yaranmasını şərtləndirən əsasən hansı birləşmələrdir?

- ☐ karbon qazı və süd turşusu
- ☐ qlükoza və fruktoza
- ☒ aldehidlər və ketonlar
- ☐ şəkərlər və süd turşusu
- ☐ şəkərlər və karbon qazı

338 Qaynama temperaturu və ondan yuxarı həddə qənnadı məhsullarında ətrin (iyin) yaranmasında iştirak edən birləşmələrə aiddir:

- ☐ zülallar, qələvilər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
- ☐ nişasta, qələvilər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
- ☒ aldehidlər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
- ☐ qələvilər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
- ☐ yağlar, qələvilər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr

339 Unun hiqroskopikliyi dedikdə onun su ilə hansı əlaqəsi başa düşülür?

- ☐ tərkibindəki suyun reaksiyaya girə bilməsi
- ☐ onun tərkibindəki suyun buxarlanması
- ☒ onun ətraf mühətdən su buxarı udması və saxlaması
- ☐ onun özündən su ayırması
- ☐ tərkibindəki suyun mikroorqanizmlərlə zəngin olması

340 Unlu məmulatların içliyinin (yumşaq hissə) uzun müddət bişmə nəticəsində qaralması nə ilə əlaqədardır?

- ☒ melanoidinlərin əmələ gəlməsi və onlar üçün şəraitin yaranması ilə
- ☐ qıcırma prosesinin dayanması və yavaşması ilə
- ☐ fermentlərin aktivliyinin kəsilməsi və parçalanması ilə
- ☐ pektin və nişastanın parçalanması ilə.
- ☐ nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi ilə

341 Saxlanma zamanı unun ağarması nə ilə əlaqədardır?

- ☒ karotinoid və ksantofil pigmentlərinin oksidləşməsi ilə
- ☐ amilaza və askorbinazaların aktivliyinin artması ilə
- ☐ nişasta və yağların parçalanması ilə
- ☐ yağlar və şəkərlərin hidrolizi ilə
- ☐ qlüten və qlütelinin denaturasiyası ilə

342 Şəkərin xəmirə qatılması zamanı onun quruluşunda baş verən dəyişikliklərə aiddir:

- ☒ özlülüyün azalması
- ☐ elastikliyin artması
- ☐ plastikliyin azalması
- ☐ plastikliyin artması
- ☐ özlülüyün artması

343 Bişmə və qıcqırma zamanı xəmirdə hansı dəyişiklik baş verir?

- ☒ kimyəvi
- ☐ mexaniki
- ☐ fiziki
- ☐ bioloji
- ☐ biokimyəvi

344 Qatlı xəmirdə kleykovinanın keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün ona nə qatılır?

- ☒ qida turşusu
- ☐ ədviyyə
- ☐ invert şəkər
- ☐ aqar
- ☐ boyaq maddəsi

345 Pryanik xəmirinin yumşalma üsulları:

- ☐ mikrobioloji
- ☐ fiziki
- ☒ kimyəvi
- ☐ bioloji
- ☐ mexaniki

346 Yağlı paxlava üçün mayalı xəmir hansı üsulla alınır?

- ☒ oparasız
- ☐ mikrobioloji
- ☐ dəmlənmiş

- ☐ kimyəvi
- ☐ oparalı

347 Nişastanın kimyəvi tərkibi hansıdır?

- ☒ $(C_6H_{10}O_5)_n$
- ☐ $C_{12}H_{22}O_{11}$
- ☐ $C_4H_{12}O_4$
- ☐ $C_6H_{12}O_6$
- ☐ $(C_5H_{10}O_5)_n$

348 Xəmirin formalaşmasında xörək duzunun rolu:

- ☒ qıcırma prosesini ləngidir
- ☐ fermentlərin aktivliyini artırır
- ☐ fermentlərin aktivliyini azaldır
- ☐ xəmirin konsistensiyasına təsir edir
- ☐ xəmirin həcmi artırır

349 Keks hansı xəmirdən hazırlanır?

- ☒ yağlı
- ☐ zülal-yağlı
- ☐ dəmlənmiş
- ☐ şəkərli
- ☐ biskvit

350 Krekerlər üçün xəmirin nəmliyi nədən asılıdır?

- ☒ məmulatın növündən və resepturadan
- ☐ unun kleykovinasından
- ☐ yağdan
- ☐ bişirilmədən
- ☐ saxlanma müddətindən

351 Xəmir hazırlanmasında mayələrin rolu:

- ☒ qıcırmaya və xəmirin həcminə təsir göstərir
- ☐ məmulatların çıxarına təsir edir
- ☐ bişmə prosesini sürətləndirir
- ☐ yoğrulmanı sürətləndirir
- ☐ mineral maddələrin miqdarına təsir edir

352 Unun şəkərməhləgətirmə xassəsi hansı göstərici ilə əlaqədardır?

- ☒ amilolitik fermentlər
- ☐ vitaminlər - proteazalar
- ☐ proteolitik fermentlər
- ☐ liqaza fermenti
- ☐ mineral maddələr

353 Çovdar ununun nişastasını hansı temperaturda kleysterləşməyə başlayır?

- ☒ 52-55°C
- ☐ 45-50°C
- ☐ 62-64°C
- ☐ 75-80°C
- ☐ 70-75°C

354 Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha çoxdur?

- ☒ nişasta
- ☐ şəkərlər
- ☐ zülallar
- ☐ yağlar
- ☐ vitaminlər

355 Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha azdır?

- ☒ kül maddələri
- ☐ zülallar
- ☐ qida lifləri
- ☐ yağlar
- ☐ karbohidratlar

356 Unun gücü tərkibində olan hansı birləşmələrin ilkin vəziyyətindən asılıdır?

- ☒ zülal-proteinaza kompleksinin
- ☐ nişastanın və yağların
- ☐ şəkərin və yağların
- ☐ nişastanın və şəkərin
- ☐ vitaminlərin və nişastanın

357 Əla növ buğda ununda külün miqdar səviyyəsi nə qədər olmalıdır?

- ☒ 0.005
- ☐ 0.011
- ☐ 0.008

- ☒ 0.009
- ☐ 0.007

358 Mayalı xəmirə normadan artıq xörək duzu qatıldıqda nə baş verir?

- ☒ mayaların aktivliyi azalır
- ☐ yoğrulma sürətlənir
- ☐ qıcırma sürətlənir
- ☐ turşuluğu artır
- ☐ mayaların aktivliyi artır

359 Aşağıdakı turşulardan hansı qənnadı məhsulları istehsalında istifadə edilmir?

- ☒ xlorid turşusu
- ☐ süd turşusu
- ☐ alma turşusu
- ☐ limon turşusu
- ☐ çaxır turşusu

360 Ümumi təsnifata görə yağları aşağıdakı qruplara bölürlər:

- ☒ bitki və heyvanat yağlarına
- ☐ kərə yağlarına və sümük yağlarına
- ☐ marqarinlərə və ərinmiş yağlara
- ☐ marqarinlərə və sümük yağlarına
- ☐ sümük yağlarına və ərinmiş yağlara

361 Bitki yağlarının istehsalı üçün xammal sayılırlar:

- ☒ pambıq çiyidi, gənəgərçək toxumu və kokos palması meyvələri
- ☐ alma toxumu, heyva toxumu və lumu meyvələri
- ☐ zoğal meyvələri, heyva toxumu və lumu meyvələri
- ☐ pambıq çiyidi, alma toxumu və armud toxumu
- ☐ armud toxumu, zeytun ağacı meyvələri və heyva toxumu.

362 Yeyinti yağlarının əsasını hansı birləşmələr təşkil edir?

- ☒ qliseridlər
- ☐ şəkərlər
- ☐ ketonlar
- ☐ spirtlər
- ☐ aminturşular

363 Sənayedə tərkibində çoxlu miqdar doymuş yağ turşuları olan bərk bitki yağlarını alırlar:

- ☒ tropik bitkilərin meyvə və toxumlarından
- ☐ dərman bitkilərin meyvə və toxumlarından
- ☐ toxumlu bitkilərin meyvə və toxumlarından
- ☐ ətirli bitkilərin meyvə və toxumlarından
- ☐ meyvələrdən və çəyirdəklilərin toxumundan

364 Bitki yağları yağlı bitkilərin toxumlarından neçə üsulla alınır?

- ☒ iki üsulla: presləmə və ekstraksiya ilə
- ☐ iki üsulla: qızdırılma və ekstraksiya ilə
- ☐ bir üsulla: üzvi həlledicilərlə həll etməklə
- ☐ dörd üsulla: presləmə, qızdırılma, həllolma və ekstraksiya ilə
- ☐ üç üsulla: presləmə, həllolma və ekstraksiya ilə

365 Marqarinin yağ əsasını təşkil edir:

- ☒ əsasən tərkibinə bitki yağı yaxud heyvan yağları əlavə olunan hidroyağ
- ☐ əsasən tərkibinə rafinə edilmiş yaxud rafinə olunmamış bitki yağları qatılan süd yağın
- ☐ əsasən tərkibinə rafinə edilmiş yaxud rafinə olunmamış heyvan yağları qatılan hidroyağ
- ☐ əsasən tərkibinə rafinə edilmiş yaxud rafinə olunmamış bitki yağları qatılan hidroyağ
- ☐ əsasən tərkibinə salomas yaxud heyvan yağları əlavə olunan kombiyağ

366 Mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir

- ☒ su 35°C-ə qədər qızdırılır, duz, şəkər, maya, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur
- ☐ su 85°C-ə qədər qızdırılır, duz, şəkər, maya, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur
- ☐ su 75°C-ə qədər qızdırılır, duz, şəkər, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur
- ☐ su 1°C-ə qədər soyudulur, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur
- ☐ su 5°C-ə qədər soyudulur, duz, şəkər, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur

367 Şirin (yağsız) xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir

- ☒ yumurtanı, duzu və şəkəri qarışdırıb, süd (yaxud su) əlavə edib və un töküüb xəmir yoğururlar
- ☐ yumurta, duz, şəkər qatışdırılır, süd (su) əlavə olunaraq qaynadılır, qaynama prosesində un tökülüb xəmir yoğrulur
- ☐ yumurta, duz, şəkər qatışdırılır, süd (su) əlavə edilib qaynadılır, un tökülür və xəmir yoğrulur
- ☐ duzu şəkərlə qatıb, süd (su) əlavə edirlər, sonar un töküüb xəmir yoğururlar, xəmir 1 saat saxlandıqdan sonar yumurta qatırlar
- ☐ yumurtanı unda qarışdırıb, 20 dəqiqə sonar süd (su), duz, şəkər əlavə edib, xəmir yoğururlar

368 Xəmirin hansı yumşaldılma metodları mövcuddur?

- ☒ biokimyəvi, kimyəvi, mexaniki
- ☐ kimyəvi, mayalı, kombinəedilmiş
- ☐ kimyəvi, fiziki, kombinəedilmiş

- ☐ maşınla, əllə, mayalı
- ☐ mexaniki, qeyri-mexaniki, kombinəedilmiş

369 Xəmirin hansı növləri mövcuddur?

- ☒ mayalı, təbəqəli, biskvitli, şəkərli, yağsız (şirin), dəmlənmiş
- ☐ biskvitli, bişirilmiş, mayeşəkilli, quru
- ☐ biskvitli, bərk, yumşaq, yarımyumşaq, mayeşəkilli
- ☐ bişmiş, bərk, yumşaq, mayeşəkilli, şirin, duzlu
- ☐ acımuş, bərk, yumşaq, yarımyumşaq, mayeşəkilli, biskvitli

370 Dəmlənmiş xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir

- ☐ yumurtaya duz, yağ, un əlavə edib qarışdırırlar və sonar üzərinə qaynamış su əlavə edirlər
- ☒ suya duz, yağ əlavə edib qaynayana qədər qızdırırlar və fasiləsiz qarışdıraraq un töküb 1-2 dəqiqə bişirirlər. Sonra xəmiri 60-70°C-ə qədər soyudub, tez-tez qarışdıraraq yumurta əlavə edirlər.
- ☐ suya duz, yumurta əlavə edib qaynayanadək qızdırır və fasiləsiz qarışdıraraq 1-2 dəqiqə bişirirlər
- ☐ suya duz, yumurta əlavə edib qaynadırlar və fasiləsiz qarışdıraraq un tökürlər, xəmiri 1-2 dəqiqə bişirirlər, sonra xəmiri 60-70°C-ə qədər soyudub fasiləsiz qarışdıraraq yağ əlavə edirlər
- ☐ suya duz, yağ, yumurta əlavə edib qaynayana qədər qızdırırlar və fasiləsiz qarışdıraraq un tökürlər, xəmiri 1-2 dəqiqə bişirib soyudurlar

371 . Şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- ☒ yağ və şəkər tozu 17°C-dən aşağı temperaturda birləşdirilib, tədricən yumurta və sonda unla yumşaldıcı əlavə olunur
- ☐ yağı, unu və şəkər tozunu 38°C yuxarı temperaturda qarışdırıb, tədricən yumurta və yumşaldıcı əlavə edirlər
- ☐ unu yağla birləşdirib, tədricən yumurta və ən sonda şəkər tozu əlavə edirlər
- ☐ yumurtanı, unu və yumşaldıcını 47°C-dən aşağı temperaturda birləşdirib, tez-tez qarışdıraraq şəkər tozu və ərinmiş yağ əlavə edirlər
- ☐ yumurtanı, unu, yumşaldıcını 0°C-dən aşağı temperaturda birləşdirib, tədricən şəkər tozu əlavə edib qarışdırılır və tez-tez qarışdırmanı davam edərək ərinmiş yağ tökürlər

372 Biskvit xəmirinin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- ☒ şəkər tozunu yumurta ilə çalırırlar, sonra unla nişastanı 2-3 dəfəyə əlavə edirlər
- ☐ unla nişastanı çalırırlar, sonar yumurtanı və şəkər tozunu əlavə edirlər
- ☐ yumurtanı, unu, şəkər tozunu birləşdirib bir yerdə çalırırlar
- ☐ yumurtanı nişasta ilə çalırırlar, sonra unu 2-3 dəfəyə əlavə edirlər
- ☐ yumurtanı unla çalıb, sonda şəkər tozunu nişasta ilə 2-3 dəfəyə əlavə edirlər

373 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında işlədilən qum şəkərinin – saxarozanın molekulu (C₆H₂₂O₄) hansı 2 monoşəkərlərdən təşkil olunmuşdur?

- ☒ qlükoza və fruktozadan
- ☐ qalaktoza və arabinozadan
- ☐ ksiloza və arabinozadan
- ☐ mannoza və ksilozadan
- ☐ qlükoza və ksilozadan

374 Unlu qənnadı məmulatların hansı keyfiyyət yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər?

- ☒ səthi-aktiv maddələrə (emulqatorlara)
- ☐ un dəmləyicilərinə
- ☐ bərpaedici təsirə malik yaxşılaşdırıcılara
- ☐ ferment preparatlarına
- ☐ oksidləşdirici təsirə malik yaxşılaşdırıcılara

375 Unlu qənnadı məmulatlarının keyfiyyət yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər:

- ☒ kalsium peroksid, qlükozooksidaza və L-askorbin turşusu
- ☐ lumu turşusu, quru mayalar və kişmiş
- ☐ aspartam, lumu turşusu və preslənmiş mayalar
- ☐ lumu turşusu, xörək duzu və maya südü
- ☐ süd turşusu, quru mayalar və qoz meyvələri

376 Çörək mayaları istehsalında şəkər istehsalının hansı tullantılarından istifadə edilir?

- ☒ melassadan
- ☐ süzölmüş çöküntüdən
- ☐ əhəngli sudan
- ☐ qabıqdan
- ☐ cecədən

377 Patkə dedikdə, nə başa düşülür?

- ☒ nişastanın natamam hidroliz məhsulu
- ☐ nişastanın su ilə suspenziyası
- ☐ nişastanın kleysteri
- ☐ nişasta dekstrinləri
- ☐ nişastanın modifikasiya olunmuş forması

378 Unlu məmulatlar üçün nişastanın əsas xammal mənbələrinə aiddir:

- ☒ kartof və qarğıdalı
- ☐ arpa, buğda, şəkər çuğunduru və qarğıdalı
- ☐ kartof, arpa, buğda və şəkər çuğunduru
- ☐ kartof, yeməxana çuğunduru, soya və arpa
- ☐ buğda, kartof, şəkər çuğunduru və qarğıdalı

379 Çörəkbişirmə mayaları hansı şəraitdə yetişdirilir?

- ☒ 30°C-də 12-48 saat ərzində
- ☐ 70°C-də 12-48 saat ərzində

- ☐ 60°C-də 12-48 saat ərzində
- ☐ 40°C-də 12-48 saat ərzində
- ☐ 80°C-də 12-48 saat ərzində

380 Çörəkbişirmə mayalarının istehsalında qida mühiti kimi işlədirlər:

- ☒ şəkər istehsalının tullantısı sayılan patkə (melassa)
- ☐ şəkər istehsalının tullantısı sayılan cecə
- ☐ şirə istehsalının tullantısı sayılan alma toxumları
- ☐ şərab istehsalının tullantısı sayılan süzüntü çöküntüsü
- ☐ şirə istehsalının tullantısı sayılan üzüm toxumları

381 Çörəkbişirmə mayalarının tərkibinə daxil olan birləşmələr hansılardır ki, dişəkərləri monoşəkərlərə qədər hidroliz edir?

- ☒ kompleks fermentlər
- ☐ kompleks qələvilər
- ☐ kompleks həll olan duzlar
- ☐ kompleks spirtlər
- ☐ kompleks üzvi turşular

382 Melanoidinlərin yaranması ilə nəticələnən Mayar reaksiyasında əsasən hansı iki tip aromatik maddələr əmələ gəlir?

- ☒ furfural və reduktionlar
- ☐ oksimetilfurfural və dişəkərlər
- ☐ oksimetilfurfural və trişəkərlər
- ☐ oksimetilfurfural və üzvi turşular
- ☐ oksimetilfurfural və monoşəkərlər

383 İsti emal zamanı təzə bişirilmiş qənnadı məmulatlarına xas olan ətrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

- ☐ yağlar və vitaminlər arasında gedən reaksiya ilə
- ☐ şəkərlər və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- ☐ aminturşular və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- ☐ yağlar və üzvi turşular arasında gedən reaksiya ilə
- ☒ aminturşularla şəkərlər arasında gedən reaksiya ilə

384 Elastiklik və plastiklik qənnadı yarımfabrikatlarının hansı xassələrinə aiddir?

- ☒ reoloji
- ☐ köpükləndirici
- ☐ kimyəvi

- ☐ orqanoleptiki
- ☐ emulsiyaedici

385 Xəmirə unun ümumi miqdarının 3%-ə qədər miqdarında yağ qatdıqda onda baş verir:

- ☒ elastikliyi və plastikliyi artır
- ☐ adgeziya xassələri pisləşir
- ☐ qazəmələgətirmə qabiliyyəti pisləşir
- ☐ kleykovina gövdəsinin qabiliyyəti azalır
- ☐ elastikliyi və plastikliyi azalır

386 Xəmirin suhopdurma qabiliyyəti nə zaman artır?

- ☒ ona laktoza qatdıqda
- ☐ ona çay sodası qatdıqda
- ☐ ona turşu qatdıqda
- ☐ ona boyaq maddələri qatdıqda
- ☐ ona cod su qatdıqda

387 Xammal və yarımfabrikatlarda suyun olması, ilk növbədə nəyi təmin edir?

- ☒ nəmliyi
- ☐ bərkliyi
- ☐ quruluğu
- ☐ qələviliyi
- ☐ temperaturu

388 Saxlanma zamanı unun davamlılığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir?

- ☒ nəmliyin birləşmiş vəziyyətdə olması
- ☐ nəmliyin kritik vəziyyətdə olması
- ☐ nəmliyin taraz vəziyyətdə olması
- ☐ nəmliyin aşağı temperatur vəziyyətində olması
- ☐ nəmliyin sərbəst vəziyyətdə olması

389 İçmək üçün işlədilən suda H^+ və OH^- ionları hansı əlaqələrlə birləşmişlər?

- ☒ hidrogen
- ☐ peptid
- ☐ efir
- ☐ molekulyar
- ☐ qlikozid

390 Texnoloji proseslərdə nişastaya α -1,4 – qlükozid və digər əlaqələr ilə parçalayıcı təsiri hansı fermentlər göstərir?

- ☒ a-amilaza və b-amilaza
- ☐ pektinaza və poliqlakturonaza
- ☐ proteinaza və katalaza
- ☐ peptidaza və katalaza.
- ☐ katalaza və peroksidaza

391 Unlu məmulatlar istehsalında amilazanın çovdar unu nişastasına təsiri nəyə gətirib çıxarır?

- ☒ qıcqırma və bişmə zamanı onun müəyyən hissəsinin hidrolizinə
- ☐ qıcqırma və bişmə zamanı onun yapışqanlaşmasına
- ☐ qıcqırma və bişmə zamanı onun polimerləşməsinə
- ☐ qıcqırma və bişmə zamanı onun şişməsinə.
- ☐ qıcqırma və bişmə zamanı onun oksidləşməsinə

392 Buğda unu nişastasını hansı temperaturada kleysterləşməyə başlayır

- ☒ 55-85°C
- ☐ 45-50°C
- ☐ 75-80°C
- ☐ 58-62°C
- ☐ 50-58°C

393 Nişasta dənəciyi əsasən hansı fraksiyalardan ibarətdir?

- ☒ amiloza və amilopektindən
- ☐ karbohidratlar və zülallardan
- ☐ amilolitik və proteolitik fermentlərdən
- ☐ amilopektindən və zülallardan
- ☐ sellüloza, amiloza və amilopektindən

394 Preslənmiş çörəkbişirmə mayalarının nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- ☒ 0.75
- ☐ 0.15
- ☐ 0.35
- ☐ 0.55
- ☐ 0.25

395 Birinci növ quru çörəkbişirmə mayaları neçə faiz nəmlikdə istehsal olunur?

- ☒ 10%-ə qədər nəmlikdə

- ☐ 11%-ə qədər nəmlikdə
- ☐ 15% nəmlikdə
- ☐ 14,5% nəmlikdə
- ☐ 8%-ə qədər nəmlikdə

396 Qalet xəmiri üçün opara hazırladıqda işlədilən suyun temperaturu:

- ☒ 32-35°C
- ☐ 45-50°C
- ☐ 50-55°C
- ☐ 55-60°C
- ☐ 40-45°C

397 Kreker aid edilir:

- ☒ unlu qənnadı məmulatına
- ☐ pirojki növlərinə
- ☐ tort çeşidinə
- ☐ konfet növünə
- ☐ şəkərli qənnadı məmulatına

398 Qalet aid edilir

- ☒ unlu qənnadı məmulatına
- ☐ konfet növünə
- ☐ pirojki növlərinə
- ☐ tort çeşidinə
- ☐ şəkərli qənnadı məmulatına

399 Xəmir yumşaldıcısı kimi işlədirlər

- ☒ ammonium karbonat
- ☐ maya və bal
- ☐ bal və şəkər
- ☐ xörək duzu
- ☐ xlorid turşusu

400 Tortların tərkibinə aiddir:

- ☒ pomade və sirop
- ☐ konfet və karamel
- ☐ quru süd və maya
- ☐ iris və un

- ☐ iris və karamel

401 Fəsəli xəmirinə aiddir:

- ☒ mayalı
☐ çalınmış
☐ biskvit
☐ preslənmiş
☐ dəmlənmiş

402 Şəki paxlavası hansı xəmirdən hazırlanır?

- ☒ yağlı və ovuntulu
☐ şirin təbəqəli
☐ biskvit və təbəqəli
☐ biskvit və dəmlənmiş
☐ mayalı oparasız

403 Kreker ununda kleykovinanın miqdarı:

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

404 Qatılaşdırılmış süd hansı məhsula aiddir?

- ☒ spirtli məhsula
☐ nişastalı məhsula
☐ ətirli şəkər məhsuluna
☐ çalınmış yumurta məhsuluna
☐ konservləşdirilmiş şirin süd məhsuluna

405 İsti emal zamanı xəmir zülalları belə dəyişilir:

- ☒ denaturasiya olur
☐ dekstrinləşir
☐ kütləsini artırır
☐ qıcırır
☐ kleysterizə olunur

406 Unda olan fermentlərdəndir:

- ☒ amilaza
- ☐ tripsin
- ☐ pepsin
- ☐ katelaza
- ☐ bromelin

407 Özlülük xəmirin hansı göstəricisinə aiddir?

- ☒ fiziki
- ☐ kimyəvi
- ☐ biokimyəvi
- ☐ növ
- ☐ bioloji

408 Bu komponent unlu qənnadı məmulatlarına işlədilmir:

- ☒ xlorid turşusu
- ☐ limon turşusu
- ☐ sirkə turşusu
- ☐ şərab turşusu
- ☐ süd turşusu

409 Jele hazırladıqda jelatinin soyuq suda isladılma müddəti:

- ☒ 2-3 saat
- ☐ 0,5-1 saat
- ☐ 1,5-2 saat
- ☐ 3-4 saat
- ☐ 1-2 saat

410 Bu komponent qatlı xəmirə vurulmur:

- ☐ marqarin
- ☐ duz
- ☐ un
- ☒ şəkər
- ☐ su

411 Keks hazırladıqda yağ-yumurta-şəkər qarışığının çalınma temperaturu

- ☒ 20°C
- ☐ 10°C
- ☐ 30°C

- ☒ 40°C
- ☐ 15°C

412 Keks xəmirində işlədilən yumşaldıcı:

- ☒ ammonium
- ☐ yumurta ağı
- ☐ aqar
- ☐ jelatin
- ☐ yumurta sarısı

413 Keks hazırladıqda xəmirdə kərə yağının miqdarı una nisbətən neçə faiz təşkil edir?

- ☒ 0.75
- ☐ 0.4
- ☐ 0.2
- ☐ 0.6
- ☐ 0.6

414 Bütün komponentləri birgə qarışdırılıb yoğrulan mayalı xəmirin hazırlanma üsulu:

- ☒ oparalı
- ☐ çalxalanma ilə
- ☐ dəmlənmə ilə
- ☐ çalınma ilə
- ☐ oparasız

415 Oparalı (xəmirmayalı) üsulla hansı xəmir hazırlanır?

- ☒ mayalı
- ☐ dəmlənmiş
- ☐ biskvit
- ☐ yağlı
- ☐ şəkərli

416 Dəmlənmiş xəmir üçün işlədilən unun kleykovinası nə qədər olmalıdır?

- ☒ 28-36%
- ☐ 20-25%
- ☐ 40-42%
- ☐ 36-40%
- ☐ 25-27%

417 Yağlı xəmir üçün işlədilən unun kleykovinası nə qədər olmalıdır?

- ☒ 28-34%
- ☐ 36-40%
- ☐ 40-42%
- ☐ 25-26%
- ☐ 40-42%

418 Yumurta (melanj), şəkər, nişasta, un və ətirləndirici hansı xəmir üçün işlədilir?

- ☒ şəkərli
- ☐ pryanik
- ☐ mayalı
- ☐ biskvit
- ☐ dəmlənmiş

419 Biskvit xəmiri üçün yumurtanı əvəz etdikdə işlədilən xammal

- ☒ melanj
- ☐ quru süd
- ☐ şəkər
- ☐ kərə yağı
- ☐ duru yağ

420 Bu məmulatlar şəkərli xəmirdən hazırlanır:

- ☒ pirojna və tort
- ☐ pirojna və xingal
- ☐ tort və karamel
- ☐ tort və xingal
- ☐ pirojna və blinçik

421 Şəkərli xəmir üçün əsas komponent olan melanjın una nisbətən resept miqdarı:

- ☒ 10-15%
- ☐ 20-25%
- ☐ 25-30%
- ☐ 30-35%
- ☐ 15-20%

422 Şəkərli xəmir üçün əsas komponent olan kərə yağının una nisbətən resept miqdarı:

- ☒ 43-60%
- ☐ 25-30%
- ☐ 35-40%

- ☐ 30-35%
- ☐ 30-40%

423 Şəkərli xəmir üçün əsas komponent olan şəkərin una nisbətən resept miqdarı:

- ☐ 50-55%
- ☐ 40-45%
- ☒ 30-40%
- ☐ 45-50%
- ☐ 55-60%

424 Zülallı çalınmış xəmirdən 15 mm-lik qalınlıqda məmulatların bişmə müddəti:

- ☒ 24-30 dəq
- ☐ 35-40 dəq.
- ☐ 40-45 dəq.
- ☐ 45-50 dəq.
- ☐ 30- 35 dəq.

425 5-6 mm-lik qalınlıqda şəkərli xəmir məmulatlarının şkafda bişirilmə müddəti:

- ☒ 20-25 dəq.
- ☐ 35-40 dəq.
- ☐ 45-50 dəq.
- ☐ 40-45 dəq.
- ☐ 30-40 dəq.

426 5-6 mm-lik qalınlıqda şəkərli xəmir məmulatlarının şkafda bişirilmə temperaturu:

- ☒ 200-220°C
- ☐ 260-300°C
- ☐ 250-260°C
- ☐ 220-240°C
- ☐ 240-250°C

427 Yağlı xəmir hazırladıqda unun kütləsinə nisbətən südün miqdarı:

- ☒ 0.35
- ☐ 0.45
- ☐ 0.5
- ☐ 0.6
- ☐ 0.4

428 Yağlı xəmirin şəkərli xəmirdən fərqi:

- ☒ reseptdə yağın miqdarı az olur
- ☐ reseptdə kakao olur
- ☐ reseptdə yağın miqdarı çox olur
- ☐ reseptdə qəhvə olur
- ☐ reseptdə maya olur

429 Yağlı xəmirin hazırlanmasında unun kütləsinə nisbətən işlədilən şəkərin miqdarı:

- ☒ 0.03
- ☐ 0.1
- ☐ 0.2
- ☐ 0.3
- ☐ 0.05

430 Yağlı xəmirin hazırlanmasında unun kütləsinə nisbətən işlədilən suyun miqdarı:

- ☒ 0.12
- ☐ 0.4
- ☐ 0.3
- ☐ 0.2
- ☐ 0.15

431 Yağlı xəmirin hazırlanması zamanı əlavə edilən suyun miqdarı:

- ☒ 0.35
- ☐ 0.48
- ☐ 0.4
- ☐ 0.5
- ☐ 0.45

432 Formada olan 30-40 mm-lik biskvit xəmirinin bişmə rejimi:

- ☒ 195-200°C
- ☐ 230-240°C
- ☐ 250-260°C
- ☐ 240-250°C
- ☐ 200-220°C

433 Qatlı xəmirdə 20 mm-lik qalınlıqda məmulatların şəkərdə bişmə temperaturu:

- ☒ 220-250°C
- ☐ 140-150°C
- ☐ 160-170°C

- ☐ 170-180°C
- ☐ 150-160°C

434 Qatlı (təbəqəli) xəmərdən hazırlanan 3-6 mm-lik məmulatların şkafda bişmə temperaturu:

- ☒ 220-250°C
- ☐ 200-210°C
- ☐ 150-160°C
- ☐ 140-150°C
- ☐ 50-200°C

435 Tort çeşidlərinə aiddir:

- ☒ biskvit və kombinləşdirilmiş tort
- ☐ biskvit və peçenye tortu
- ☐ biskvit və karamel tortu
- ☐ biskvit və konfet tortu
- ☐ biskvit və pryanik tortu

436 Xəmir çeşidlərinə aiddir:

- ☐ mayalı və yumurtalı
- ☒ biskvit və dəmlənmiş
- ☐ dəmlənmiş və yumurtalı
- ☐ biskvit və yumurtalı
- ☐ biskvit və çiy

437 Pomada hazırlanması üçün şəkər siropunun temperaturu

- ☒ 25°C-ə qədər
- ☐ 12°C-ə qədər
- ☐ 18°C-ə qədər
- ☐ 20°C-ə qədər
- ☐ 10°C-ə qədər

438 Badamlı xəmirin tərkibinə daxildir:

- ☒ un, şəkər, badam və s.
- ☐ badam, su, yumurta sarısı və s.
- ☐ un, şəkər, yumurta sarısı və s.
- ☐ badam, maya, un və s.
- ☐ un, badam, yumurta sarısı və s.

439 Dəmlənmiş xəmərdən məmulatların şkafda bişmə temperaturu

- ☒ 210-220°C
- ☐ 230-240°C
- ☐ 240-250°C
- ☐ 200-240°C
- ☐ 220-230°C

440 Dəmlənmiş xəmirin tərkibinə daxildir:

- ☒ un, heyvanat yağı və s.
- ☐ un, maya və s.
- ☐ un, melanj və s.
- ☐ un, sirkə və s.
- ☐ un, duz və s.

441 Tort üçün biskvitin vərəqələrdə şkafda bişmə rejimi:

- ☒ 200-220°C
- ☐ 195-235°C
- ☐ 230-240°C
- ☐ 240-250°C
- ☐ 190-200°C

442 Bunlar mayalı xəmirdən hazırlanır:

- ☒ pirojna və bulka
- ☐ pirojna və biskvit
- ☐ biskvit və tort
- ☐ krem və tort
- ☐ pirojna və tort

443 İsti emal zamanı mayalı xəmirdən olan məmulatların kütlə itkisi nə qədər olur?

- ☒ 10-15%
- ☐ 20-30%
- ☐ 20-25%
- ☐ 15-20%
- ☐ 10-12%

444 Mayalı xəmirdə qızcırmanın tam qurtarma temperaturu:

- ☒ 45°C
- ☐ 70°C
- ☐ 20°C

- ☒ 80°C
- ☐ 60°C

445 Unda olan nişastanın kleysterizə olunmasının son temperaturu:

- ☒ 95-97°C
- ☐ 80-85°C
- ☐ 70-75°C
- ☐ 60-70°C
- ☐ 75-80°C

446 . Mayalı xəmərdən hazırlanmış iri tikəli yarımfabrikatların şkafda bişmə müddəti:

- ☒ 20-25 dəq.
- ☐ 12-16 dəq.
- ☐ 15-20 dəq.
- ☐ 10-12 dəq.
- ☐ 10-15 dəq.

447 Mayalı xəmərdən hazırlanan kiçik tikəli xəmir yarımfabrikatlarının şkafda bişmə müddəti:

- ☒ 8-15 dəq.
- ☐ 20-22 dəq.
- ☐ 15-20 dəq.
- ☐ 6-7 dəq.
- ☐ 20-25 dəq.

448 Yağ komponentləri mayalı xəmirə nə zaman qatılır?

- ☒ yoğrulmanın sonunda
- ☐ xəmir qısqırdılan zaman
- ☐ xəmir bölünəndə
- ☐ maya isladılarda
- ☐ yoğrulmanın əvvəlində

449 Oparalı xəmirin tərkib hissələri:

- ☐ su, maya, vanil və s
- ☐ su, maya, yağ və s.
- ☐ su, maya, patkə və s.
- ☐ su, maya, şəkər və s.
- ☒ su, maya, un və s.

450 Mayalı xəmirə mayaların əsas rolu

- ☒ onu süd turşusuna qıcqırtması
- ☐ zülalları hidrolizə uğratmalı
- ☐ nişastanı parçalaması
- ☐ zülalları şişdirməsi
- ☐ onu spirtə qıcqırtması

451 Xəmirin yumşalma üsuluna aiddir:

- ☒ kimyəvi
- ☐ termiki
- ☐ histoloji
- ☐ reoloji
- ☐ mikrobioloji

452 Unda olan kleykovina nə vaxt formalaşır?

- ☒ Qliadin və qlütelin zülalları şişdikdə
- ☐ unu şəkərlə birgə ələdikdə
- ☐ una duz qatdıqda
- ☐ unu preslədikdə
- ☐ un tam yoğrulmadıqda

453 Unun texnoloji xassəsinə təsir edən amillərdən biri:

- ☒ kleykovinanın miqdarı
- ☐ ətrin olması
- ☐ rəngin qaralığı
- ☐ rəngin ağılığı
- ☐ dadın olması

454 Unun qidalıq dəyərini tam mənada nə müəyyən edir?

- ☒ onun kimyəvi tərkibi
- ☐ görünüş və nəmlik
- ☐ zülallar və sort
- ☐ növ və nəmlik
- ☐ tərkibində nişasta və nəmliyin miqdarı

455 Xəmirdə kleykovinanın keyfiyyətinə təsir edən əsas amillər:

- ☒ turşunun duzları və yağın olması
- ☐ nəmliyin, nişastanın və yağın çoxluğu
- ☐ turşunun, dekstrinlərin və şəkərin çoxluğu

- ☐ turşunun, vitaminlərin və şəkərin çoxluğu
- ☐ turşunun, şəkərin və nişastanın olması

456 Zəif un sayılır:

- ☒ daha zəif su hopduran un
- ☐ I və II növ un
- ☐ ələnməyən un
- ☐ I növ un
- ☐ əla və I növ un

457 Güclü un hesab edilir:

- ☒ daha çox su hopduran un
- ☐ soya qatışıqlı un
- ☐ şəkəri çox olan un
- ☐ I növ un
- ☐ əla və I növ un

458 Unlu qənnadı məmulatları üçün istifadə olunan kərə yağı istehsalında işlədilən xammallara aiddir:

- ☒ qaymaq
- ☐ keçi südü
- ☐ ayran
- ☐ qatıq
- ☐ inək südü

459 Bunlardan hansı qənnadı məmulatları üçün yarımfabrikat sayılır?

- ☒ meyvə-giləmeyvə içliyi
- ☐ bitki yağı
- ☐ ədviyyə
- ☐ şəkər
- ☐ jelatin

460 Unlu qənnadı məmulatları üçün çalınmış zülal yarımfabrikatının alınması necə həyata keçirilir?

- ☒ yumurta zülalının şəkərlə çalınması ilə
- ☐ yumurta sarısının un ilə çalınması ilə
- ☐ yumurta zülalının un ilə çalınması ilə
- ☐ yağın balla çalınması ilə
- ☐ yağın şəkərlə çalınması ilə

461 Oparalı üsulla mayalı xəmirin hazırlanma mərhələləri:

- ☒ oparanın hazırlanması və qıcqırma qurtardıqdan sonra xəmirin yoğrulması
- ☐ xəmirin yoğrulması və qızdırılması
- ☐ xəmirin yoğrulması və bölünməsi
- ☐ oparanın hazırlanması və qızdırılması
- ☐ xəmirin qıcqırması və bölünməsi

462 I-ci növ undan dartınmış peçenye xəmirin nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- ☒ 25-26%
- ☐ 45-55%
- ☐ 15-20%
- ☐ 30-35%
- ☐ 22-25%

463 Dartınmış peçenye istehsalında xəmirin temperaturu hansı intervalda saxlanılır?

- ☐ 25-30°C
- ☐ 15-20°C
- ☐ 5-10°C
- ☐ 20-25°C
- ☒ 38-40°C

464 Peçenye xəmirinin alınma prosesinə və xassələrinə təsir edir?

- ☒ xammalın yüklənmə qaydası
- ☐ yoğrulma müddəti
- ☐ şəkərin miqdarı
- ☐ xammalın saxlanması
- ☐ unun nəmliyi

465 Şəkərli xəmirin optimal nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- ☒ 15-17,5%
- ☐ 10-15%
- ☐ 5-10%
- ☐ 20-25%
- ☐ 45-50%

466 Peçenye istehsalında emulsiyanın möhkəmliyi nədən asılıdır?

- ☐ emulqatorun konsentrasiyasından
- ☐ emulqatorun tipindən
- ☒ emulqatorun növü, konsentrasiyası və yağın disperslik dərəcəsindən

- ☐ əlavə edilən yağın disperslik dərəcəsindən
- ☐ əlavə edilən yağın miqdarından

467 200-240 °C temperaturda pryanik xəmirinin bişirilmə müddəti:

- ☒ 7-12 dəq
- ☐ 35 dəq
- ☐ 12-18 dəq
- ☐ 5-10 dəq
- ☐ 20-25 dəq

468 Qış mövsümündə “Nanəli” pryaniklərin saxlanma müddəti

- ☒ 15 gün
- ☐ 10 gün
- ☐ 3 gün
- ☐ 5 gün
- ☐ 20 gün

469 Yay mövsümündə “Nanəli” pryaniklərin saxlanma müddəti

- ☐ 3 gün
- ☐ 5 gün
- ☒ 10 gün
- ☐ 20 gün
- ☐ 15 gün

470 Pryanik saxlanılan sahədə havanın nisbi nəmliyi:

- ☐ 75-78%
- ☐ 0.85
- ☒ 65-75%
- ☐ 78-82%
- ☐ 0.8

471 Bişirilmədən sonra pryaniklər hansı müddətə soyudulur:

- ☐ 15 dəq
- ☐ 18 dəq
- ☒ 20-22 dəq
- ☐ 10 dəq
- ☐ 25-28 dəq

472 Pryanik xəmirinin bişirilməsinin II-ci mərhələsində nə baş verir?

- ☒ səthi qatın susuzlaşması
- ☐ nəmliyin azalması
- ☐ məsaməliyin əmələ gəlməsi
- ☐ nəmliyin artması
- ☐ mərkəzi qatın susuzlaşması

473 Qarğıdalı və kartofdan alınan nişasta çıxarı miqdarca necədir?

- ☒ Eynidir
- ☐ Kartofdan alınan azdır
- ☐ İtqi qarğıdalıda azdır
- ☐ Kartofdan alınan çoxdur
- ☐ Fərqlidir

474 Vafli üçün xəmir necə hazırlanır?

- ☒ çalınır
- ☐ qovrulur
- ☐ qaynadılır
- ☐ dəmlənir
- ☐ yoğrulur

475 Kreker xəmiri üçün oparanın (xəmirmaya) qıcqırma müddəti və temperaturu:

- ☒ 8-10 saat, 32-33°C
- ☐ 3-4 saat, 20-25°C
- ☐ 3-4 saat, 40-50°C
- ☐ 3-4 saat, 50-60°C
- ☐ 3-4 saat, 32-33°C

476 Vafli xəmirində emulsiyanın hazırlanması üçün xammalların yüklənmə ardıcılığı:

- ☒ fosfatid konsentrat, bitki yağı, natrium hidrikarbonat, duz
- ☐ lesitin, yumşaldıcı, natrium hidrikarbonat
- ☐ bitki yağı, yumurta, duz
- ☐ natrium hirdokarbonat, duz, bitki yağı, su
- ☐ bitki yağı, su, duz, yumşaldıcı

477 Vafli xəmiri üçün emulsiyanın hazırlanması:

- ☒ konsentrasiyalı, suda həll olmuş
- ☐ konsentrasiyalı
- ☐ suda həll edilmiş

- ☐ qatqısız
- ☐ qatqılı, süddə həll edilmiş

478 Vafli xəmirinin nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- ☐ 80-85 %
- ☐ 50-55 %
- ☒ 63-66%
- ☐ 75-80%
- ☐ 70-75%

479 Pendir içlikli vaflidə nəmlik miqdarı:

- ☐ 0.06
- ☐ 12.0
- ☒ 1,8-3,8%
- ☐ 0,6 -2,2%
- ☐ 0.14

480 Kekslərin bioloji dəyərini artırmaq üçün hansı məhsullar istifadə olunur?

- ☐ yumurta tozu
- ☐ quru buğda kleykovinanı
- ☒ bütün yuxarı sadalanlar
- ☐ quru süd
- ☐ təbii süd

481 Kekslər hansı xassələ malikdir?

- ☒ ovuntulu
- ☐ qat-qat
- ☐ məsaməli
- ☐ pastay bənzər

482 Kekslərin tərkibinə hansı ərzaqlar daxil edilmir

- ☒ lükyor məmulatları
- ☐ yağ
- ☐ şəkər
- ☐ cukatlar
- ☐ yumurta məhsulları

483 Pirojnalar üçün badamlı-qozlu yarımfabrikatın bişirilmə müddəti:

- ☐ 5-10 dəq
- ☐ 25-35 dəq
- ☐ 45-60 dəq
- ☐ 45-50 dəq
- ☒ 18-22 dəq

484 Şəkərli yarımfabrikatı hansı müddətdə bişirmək məsləhətdir?

- ☐ 30-45 dəq
- ☐ 30 dəq
- ☒ 10-15 dəq
- ☐ 25-30 dəq
- ☐ 20-25 dəq

485 Oparanın yetişmə müddətini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir

- ☒ amilorizin PİOX
- ☐ qlikogendən
- ☐ mayadan
- ☐ limon turşusundan
- ☐ maltozadan

486 Mayaların həyat fəaliyyəti hansı ferment ləngidir

- ☒ zimaza
- ☐ dezoksiriboza
- ☐ qalaktoza
- ☐ maltoza
- ☐ maltaza

487 Romlu kökə hansı xəmərdən hazırlanır?

- ☐ qat-qat
- ☐ nəmli
- ☒ mayalı yağlı
- ☐ mayalı yağsız
- ☐ dəmlənmiş

488 Kimyəvi yumşaldıcılarda keks xəmiri neçə üsulla hazırlanır?

- ☐ 4.0
- ☐ 1.0
- ☐ 3.0

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0

489 Nəmli mapsipanın hazırlanmasında nədən istifadə edilir?

- ☒ badam ləpəsi, şəkər kirşanı, patka
- ☐ findıq ləpəsi, patka
- ☐ qoz ləpəsi, şəkər tozu
- ☐ badam ləpəsi, pektin
- ☐ qoz ləpəsi, sukat

490 Hazırlanma üsuluna görə neçə cür marsipan fərqlənir?

- ☒ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 7.0
- ☐ 1.0

491 Hansı yumşaldıcılarda daha çox qazabənzər məhsullar əmələ gəlir?

- ☐ turş-qələvi
- ☐ duzlu
- ☒ qələvi
- ☐ qələvi-duzlu
- ☐ duzlu-turş

492 İdeal pirojnası hansı müddətə bişirilir?

- ☒ 25-30 dəq
- ☐ 5-10 dəq
- ☐ 15-20 dəq
- ☐ 10-15 dəq
- ☐ 10-18 dəq

493 Qələvi-duzlu yumşaldıcılara hansılar aiddir?

- ☒ natrium hidrokarbonat və neytral duz qarışığı
- ☐ ammonium xlorid
- ☐ kristallik qida turşusu
- ☐ neytral duzlar
- ☐ ammonium hidrokarbonat və kristallik qida turşusu

494 Bakı qurabiyyəsinin içliyi nədən hazırlanır?

- ☐ gavalı püresi və şəkər tozundan
- ☐ çiyələk püresi və şəkər kirşanından
- ☒ alma püresi və şəkər tozundan
- ☐ albalı püresi və şəkər kirşanından
- ☐ şaftalı püresi və şəkər tozundan

495 Bakı qurabiyyəsi hansı temperaturda bişirilir?

- ☐ 275-280 °C
- ☐ 100-120
- ☒ 250-270 °C
- ☐ 200-220 °C
- ☐ 130-170 °C

496 Darçınlı biskvit hansı məmulatlara aiddir?

- ☐ yağlı məmulatlara
- ☐ unlu məmulatlara
- ☒ unlu şərq şirniyyatına
- ☐ tort və pirojnala
- ☐ biskvit məmulatlarına

497 Şərq şirniyyatları istifadə edilən xammallardan asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- ☒ 3.0
- ☐ 8.0
- ☐ 9.0
- ☐ 1.0
- ☐ 5.0

498 Vafli təbəqələrinin içlikləri hansılardır?

- ☒ yağlı, meyvəli, pomadalı, pralimli
- ☐ şəkərli, giləmeyvəli, pomadalı
- ☐ cəmli, povidlalı, pralinli
- ☐ südlü, yağlı, pomadalı
- ☐ şəkərli, cəmli, povidlalı

499 Vafli xəmiri üçün emulsiya neçə mərhələdə hazırlanır?

- ☒ 2.0
- ☐ 1.0
- ☐ 3.0

14.11.2017

☐ 7.0

☐ 5.0

500 İçliksiz vaflilərin saxlanma müddəti:

☒ 3 ay

☐ 10gün

☐ 20 gün

☐ 60 gün

☐ 1 ay