

1. Panqam turşusu hansı vitaminə deyilir

- E
- √ B15
- K
- PP
- A

2. Pantaten turşusu çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- raxit
- √ dermatit
- hiportoniya
- ürək çatışmamazlığı
- leykomiya

3. B1 vitamini çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- sinqa
- √ beri-beri
- leykomiya
- raxit
- hemofiliya

4. Askorbin turşusu çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- toyuq korluğu
- √ sinqa, askorbin
- beri-beri
- raxit
- hepertoniya

5. Askorbin turşusu hansı vitaminə deyilir

- E
- √ C
- K
- A
- D

6. D vitamini çatışmadıqda hansı xəstəli əmələ gəlir

- √ raxit
- sinqa
- A vitaminoz
- toyuq korluğu
- Beri-beri

7. Tokoferol hansı vitaminə deyilir

- K
- √ E
- D
- A
- C

8. Ən çox çirin hesab edilən karbohidrat hansıdır

- maltoza
- √ fruktoza
- laktoza
- ksiloza
- rafinoza

9. Karbohidratlar həzmolunma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünür

- 8.0
- √ 2.0
- 5.0
- 3.0
- 7.0

10. Disaxaridlərə hansılar aiddir

- arabinoza
- √ saxaroza, maltoza, laktoza
- staxioza
- rafinaza, fruktoza
- qlükoza, ksiloza

11. Monosaxaridlərə hansılar aiddir

- saxaroza, laktoza
- √ qlükoza, fruktoza, ksiloza, arabinoza
- saxaroza, staxioza
- arabinoza
- staxioza, qlükoza

12. Kimyəvi tərkibinə görə karbohidratlar neçə qrupa bölünür

- 4.0
- √ 2.0
- 8.0
- 7.0
- 6.0

13. Yağlar neçə qrupa bölünür

- 4.0
- √ 2.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

14. Yağlar orqanizmdə hansı rolu oynayır

- yaddaş
- √ energetik və plastik
- plastik və piylənmə
- energetik və informasiya
- piylənmə

15. Neçə amin turşusu əvəzolunmayan hesab edilir

- 7.0
- √ 9.0
- 3.0
- 11.0

- 5.0

16. Zülallar neçə qrupa bölünür

- 3.0
- √ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

17. Orqanizmdə zülal çatışmamazlığı hansı xəstəliklər törədir

- Mentar
- √ Alimentar
- Raxit
- toyuq korluğu
- Beri-beri

18. Nikotin turşusu hansı vitaminə deyilir

- E
- √ PP
- K
- A
- C

19. Folastin hansı vitaminə deyilir

- E
- C
- B3
- √ B9
- D

20. Piridoksin hansı vitaminə deyilir

- √ B6
- B9
- E
- K
- B2

21. Orot turşusu hansı vitaminə deyilir

- B12
- √ B13
- A
- K
- B1

22. Riboflavin hansı vitaminə deyilir

- E
- √ B2
- K
- C
- A

23. Pantoten turşusu hansı vitaminə deyilir

- A
- √ B3
- D
- E
- C

24. Kazein zülalı hansı məhsullarda olur

- mayada
- √ süddə
- makaronda
- yağda
- ətdə

25. Şəkərlər nəyin təsiri altında hidrolizə uğrayır?

- spirtin
- √ fermentin
- temperaturun
- mühitin
- karbonun

26. Monoşəkərlərə hansılar aiddir?

- sellüloza
- √ qlükoza, fruktoza, qalaktoza
- maltoza, qlükoza
- nişasta, fruktoza
- qlikogen, fruktoza

27. Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- √ 3.0
- 8.0
- 11.0
- 5.0

28. Tumlu meyvələrin saxlanılma müddəti nə ilə xarakterizə olunur

- məhsul yığımından əvvəl yetişmə prosesi ilə
- quruluğu ilə
- mikroorqanizmlə
- √ məhsul yığımından sonra yetişmə prosesi ilə
- nəmliliklə

29. Biokimyəvi reaksiyalar, informasiya mübadiləsi nə vaxt dayanmır

- soyutma temperaturu yüksəkdirsə
- √ soyutma temperaturu kifayət qədər aşağı deyildirsə
- qızdırma temperaturu yüksəkdirsə
- soyutma baş vermirsə
- qızdırma temperaturu aşağıdırsa

30. Saxlanılan məhsulun keyfiyyətinə təsir edən amil hansıdır

- karbon qazından
- √ havanın tərkibi, karbon qazı və oksigenin nisbətinin dəyişməsindən
- azotdan
- oksigendən

- nəmlikdən

31. Canlı orqanizmin yaşamasının əsasını hansı sistem təşkil edir

- yaşama fazası
- ✓ energetik və tənzimləmə
- protein
- vitamin
- zülal

32. Canlı orqanizmin yaşamasının yaşamasına təsir edən göstərici hansıdır

- bioz
- abioz
- ✓ energetik və tənzimləmə sistemlərinin fəaliyyəti
- anabioz
- maddələr mübadiləsi

33. Elektromaqnit radiasiya üçün enerji səviyyəsinin həddi nə qədərdir

- 10 Mev
- ✓ 5 Mev
- 12 Mev
- 16 Mev
- 8 Mev

34. Bir rad necə təyin edilir

- 1 qr məhsulun udduğu 500 erq-nin ölçüsü kimi
- ✓ 1 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi
- 10 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi
- 7 qr məhsulun udduğu 7,5 erq-nin ölçüsü kimi
- 5 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi

35. Udulan enerjinin miqdarı nə ilə ölçülür

- °C
- ✓ rad
- ton
- q
- kq

36. Qida məhsullarına konservantların əlavə edilməsi hansı üsula aiddir

- biotexnoloji
- ✓ kimyəvi
- texnoloji
- mikrobioloji
- fiziki

37. Qalma qabiliyyətinə görə meyvə, tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 7.0
- ✓ 3.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0

38. Meyvələr neçə qrupa bölünür

- 6.0
- √ 4.0
- 7.0
- 5.0
- 8.0

39. Qida xammalları neçə qrupa bölünür

- 4.0
- √ 2.0
- 8.0
- 3.0
- 6.0

40. Tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 3.0
- √ 2.0
- 5.0
- 8.0
- 4.0

41. Nahar xörəklərinin qida konsentratları neçə qrupa bölünür:

- 2.0
- √ 5.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0

42. “Qerkules” hansı məhsula aiddir:

- karbohidratlı
- √ Yulaf yarması
- Zülallı
- Yağlı
- Dənli

43. Elektromaqnit radiasiya üçün enerji səviyyəsinin həddi nə qədərdir

- 10 Meb
- √ 5 Meb
- 12 Meb
- 16 Meb
- 8 Meb

44. 700 kq “Malış” quru süd almaq üçün tələb olunan xammalların miqdarı:

- Quru süd 10 kq, pəhriz unu 300 kq, şəkər 17 kq, şəkər kirşanı 8,517 kq, C vitamin 500 mq, PP vitamin 17,5 qr, B6-0,3 qr, dəmirqlisinotostat- 102 qr
- √ Quru süd 455 kq, pəhriz unu 84 kq, şəkər 161 kq, şəkər kirşanı 8,517 kq, C vitamin 315 mq, PP vitamin 13,3 qr, B6-0,406 qr, dəmirqlisinotostat- 154 qr
- Quru süd 500 kq, pəhriz unu 450 kq, şəkər 12 kq, şəkər kirşanı 8 kq, C vitamin 400 mq, PP vitamin 500 qr, B6-0,8 qr, dəmirqlisinotostat- 112 qr
- Quru süd 800 kq, pəhriz unu 200 kq, şəkər 8 kq, şəkər kirşanı 500 kq, C vitamin 350 mq, PP vitamin 300 qr, B6-0,250 qr, dəmirqlisinotostat- 154 qr
- Quru süd 200 kq, pəhriz unu 350 kq, şəkər 10 kq, şəkər kirşanı 3 kq, C vitamin 200 mq, PP vitamin 10 qr, B6-0,4 qr, dəmirqlisinotostat- 105 qr

45. Fermentlər hansı spesifik xüsusiyyətlərə malikdirlər

- ✓ mütləq, qrup, sterokimyəvi spesifikliyə malik
- liqaza
- beş komponentli
- dəyişgən, sadə spesifikliyə malik
- mürəkkəb spesifikliyə malik

46. Qıvcırdılan mühitin normal şəraitində nə qədər hüceyrə tumurcuqlayır

- 0.3
- 0.2
- 0.05
- ✓ 0.7
- 0.1

47. Qocalmış mayalar nəyə malikdirlər

- tumurcuqlanmaya
- ribosoma
- parçalanmaya
- tənəffüsə
- ✓ neterogen sitoplazma, qalınlaşmış qlata

48. Mayanın hazırlanması hansı istehsal sahəsinə aiddir

- kimyəvi istehsala
- ✓ qıvcırtma istehsalına
- mexaniki istehsala
- istilik-fiziki istehsala
- fiziki-kimyəvi istehsala

49. Qida sənayesində əsas hansı qıvcırma növündən istifadə olunur

- limon turşusu qıvcırma
- ✓ spirt, süd, yağ turşularına qıvcırma
- sirkə turşusuna qıvcırma
- qarışqa turşusuna qıvcırma
- kəhraba turşusuna qıvcırma

50. Termentdə temperatur artdıqca nə baş verir

- aktivlik artır
- ✓ aktivlik azalır
- fermentlər artır
- fermentlər azalır
- katabalizm baş verir

51. Askorbin turşusundan dehidroaskorbin turşusunun əmələ gəlməsi nəyin hesabına baş verir

- tranferaza fermentinin
- ✓ askorbinaza fermentinin
- nikotin turşusunun
- fiqaza fermentinin
- askorbin turşusunun

52. Suyun iştirakı ilə hidroliz reaksiyasını hansı ferment yerinə yetirir

- oksireduktaza
- ✓ hidrolaza
- izomeraza
- liqaza

- liaza

53. Fermentlər kimyəvi tərkibinə görə hansı qruplara bölünür

- üç komponentli
- ✓ bir komponentli, iki komponentli
- bir komponentli
- dörd komponentli
- səkkiz komponentli

54. Qıçırma prosesində oksidləşdirici fermentlərdə nə baş verir

- aktivliyi artır
- ✓ aktivliyi azalır
- parçalanır
- dayanır
- hidroliz olur

55. Dondurma prosesi nəyə deyilir

- xammal temperaturunun krikskorik temperaturdan 0 °C salınması
- xammal temperaturunun krikskorik temperaturdan 4-5°C aşağı salınması
- ✓ xammalın temperaturunun krikskorik t-dan 10-25°C aşağı salınması
- xammal temperaturunun krikskorik temperaturdan 6-7°C aşağı salınması
- xammal temperaturunun krikskorik temperaturdan 2-3°C aşağı salınması

56. Soyutma texnologiyasında texnoloji rejimlərin əsasını hansı amillər təşkil edir

- saxlanma şəraiti
- ✓ temperatur, saxlanma müddəti, havanın nəmliyi, tərkibi, hərəkət sürəti, məhsulun müxtəlif maddələrlə işlənməsi
- gərginlik
- qurutma
- soyutma şəraiti

57. Osmotik təzyiq artdıqca nə baş verir

- məhlul şəffaflandır
- ✓ məhlulda suyun aktivliyi azalır
- məhlulda bulanıqlıq əmələ gəlir
- məhlul çökür
- məhlulda suyun aktivliyi çoxalır

58. Anbarlarda yaşıl çürüməyə nə səbəb olur

- Botrytis cinerea göbələyi
- ✓ pensillium italicum göbələyi
- Basillus bakteriyası
- trixoderma göbələyi
- clostridium göbələyi

59. Anaerob bakteriyaların təsiri altında nə baş verir

- karbon qazının əmələ gəlməsi
- ✓ amin turşularının dekarboksilləşməsi
- propion turşusunun əmələ gəlməsi
- sirkə turşusunun əmələ gəlməsi
- etil spirtinin əmələ gəlməsi

60. Tənzimlənmiş mikroorqanizmlərdən istifadə edilməsi hansı üsula aiddir

- mikrobioloji
- ✓ bioloji
- biotexnoloji
- kimyəvi
- biokimyəvi

61. Məhsulların kiflərlə xarabalmanın qarşısını almaq üçün hansı tədbirlər görülür

- səthi-aktiv maddələrdən istifadə edirlər
- ✓ propion turşusu və onun duzlarından istifadə edirlər
- sorbin turşusundan istifadə edirlər
- karbon qazından istifadə edirlər
- quru yerdə saxlanılır

62. Temperaturun sürətlə aşağı düşməsi nəticəsində nə baş verir

- hüceyrə daxilindəki mayenin qaynaması
- ✓ hüceyrəarası mayenin kristallaşması
- hüceyrənin inkişafı
- hüceyrəarası mayenin qatılaşması
- hüceyrənin pozulması

63. Qida məhsullarının uzun müddətə saxlamaq üçün hansı üsuldan istifadə edilir

- qaynatma
- ✓ dondurma
- qurutma
- yoğrulma
- isitmə

64. Dondurulma nə üçün tətbiq olunur

- toxuma daxilində nəmliyi saxlamaq üçün
- şəffaflaşdırmaq üçün
- qurutmaq üçün
- məhsulların tez istifadə olunması üçün
- ✓ məhsulları uzun müddətə saxlamaq üçün

65. Qida məhsullarına mikroorqanizmlər təsir etdikdə son mərhələdə nə baş verir

- ✓ kimyəvi tərkibin dəyişməsi
- hüceyrənin məhvi
- keyfiyyətin yüksəldilməsi
- fiziki tərkibin dəyişməsi
- saxlanma müddətinin uzadılması

66. Mikroorqanizmlərin bitkidə patoloji proseslər yaradaraq ziyan vermə qabiliyyəti hansı xassəyə aiddir

- aqresivlik xassəsinə
- texnoloji xassəsinə
- mikrobioloji xassəsinə
- ✓ patogenlik xassəsinə
- virulentlik xassəsinə

67. Kolloid məhlul hansılardan ibarətdir

- qazlı içki
- suspenziya
- şəkər məhlulu
- ✓ meyvə şirəsi

- spirtli içki

68. Hidrogenləşdirmə üsulu ilə yağ məhsullarının alınması istehsalata aiddir

- fiziki-kimyəvi
- qıçqırtma
- mexaniki
- istilik-fiziki
- ✓ kimyəvi

69. Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır

- parçalanma
- fermentasiya
- reveticukasiya
- ✓ rekristallaşma
- inversiya

70. Materialın səthləri arasında ilişmə qüvvəsi nəticəsində nə əmələ gəlir

- sürüşgənlik
- möhkəmlilik
- tsiksotropiya
- mexaniki adgeziya
- ✓ spesifik adgeziya

71. Qida məhsullarının ölçüsü, sıxlığı hansı xassələrə aiddir

- kimyəvi
- biokimyəvi
- bioloji
- ✓ fiziki
- texnoloji

72. Buğda dənində şəkər hansı hissədə daha çox olur

- endospermdə
- dəndə
- aleyron qatında
- ✓ rüşeymdə
- qabıqda

73. Buğda dənində pentozalar hansı hissədə daha çox olur

- aleyron qatında
- dəndə
- endospermdə
- rüşeymdə
- ✓ qabıqda

74. Bitki xammallarının bioloji itkisi nə ilə bağlıdır

- donma prosesi ilə
- nəfəs alma prosesi ilə
- isladılma prosesi ilə
- ✓ quruma prosesi ilə
- yanma prosesi ilə

75. Hüceyrənin daxili səthi necə adlanır

- sitoplazma
- √ vakuol
- hüceyrə şirəsi
- hüceyrəarası maddə
- membran

76. Protopektinin parçalanması nəticəsində nə baş verir

- hüceyrə qabığı quruyur
- √ hüceyrə qabığı yumşalır
- hüceyrə parçalanır
- rüşeym məhv olur
- hüceyrə divarı dağılır

77. Qələvi xassəli mineral elementlərə hansılar aiddir

- kalium, flor, sink, nikel
- kükürd, natrium, fosfor, nikel
- √ kalsium, maqnezium, kalium, natrium
- manqan, sink, xlor, kalium
- kalsium, fosfor, xlor, yod

78. Həzm olunmayan karbohidratlar hansılardır

- fruktoza, maltoza
- √ hemisellüloza, sellüloza, dekstran, kamedin
- nişasta, sellüloza
- fruktoza, sellüloza
- nişasta, dekstrin

79. Yağabənzər maddələr hansılardır

- sterin, izoleysin
- √ fosfolipidlər, sterinlər
- triptofan, qlubumin
- qlikogen, sistin
- sistein, izoleysin

80. Əvəz olunmayan amin turşularına hansılar aiddir

- treonin, fenilalanin, sistin, sistein
- √ valin, histidin, metionin, triptofan, treonin, fenilalanin, lizin, leysin, izoleysin
- triptofan, treonin, tirozin
- tirozin, histidin, serin
- valin, histidin, tirozin, prolin

81. İnsan orqanizminin enerji sərfi neçə qrupa bölünür

- 6.0
- √ 3.0
- 2.0
- 10.0
- 8.0

82. Səmərəli qidalanma neçə prinsipdən ibarətdir

- 12.0
- √ 3.0
- 21.0
- 5.0

- 8.0

83. Optimal saxlanma rejimi nədən asılıdır

- hüceyrənin vəziyyətindən
- ✓ saxlanma müddətindən
- soyutma temperaturundan
- məhsulun nəmliyindən
- sitoplazmadan

84. Qidanın tərkibinə daxil olan üzvi maddələr hansılardır

- vitaminlər, mineral maddələr
- ✓ zülallar, yağlar, karbohidratlar
- zülallar, mineral maddələr
- mikroelementlər, zülallar
- su, fermentlər

85. Hüceyrənin xarici qatında nə yerləşir

- ferment
- ✓ mannano-protein kompleksi
- karbohidrat
- azot
- vitamin

86. Hüceyrədə fasiləsiz olaraq hansı proses gedir

- kimyəvi
- ✓ biokimyəvi
- mikrobioloji
- texnoloji
- bioloji

87. Qidanın tərkibinə daxil olan mineral maddələr hansılardır

- zülallar
- ✓ mikroelementlər, makroelementlər
- fermentlər
- vitaminlər
- yağlar

88. Buğdada karbohidratlar hansı şəkildə göstərilir

- vitamin
- ✓ nişasta, sellüloza, şəkər
- mineral maddələr
- ferment
- yağ

89. Buğdanın tərkibində hansı vitaminlər var

- C
- ✓ B qrupu
- K
- E
- D

90. Axan mayenin həcmi nə ilə təyin edilir

- kapilyar barometrlə
- √ kapilyar viskozimetrlə
- xarici təzyiqlə
- daxili təzyiqlə
- kapilyar monometrlə

91. Emulsiya hansı sistemə aiddir

- qaz sistemində
- √ dispers sistemə
- bərk sistemə
- toz sistemində
- kolloid sistemində

92. Fasiləsiz olaraq hüceyrədə hansı proses baş verir

- fiziki
- √ biokimyəvi
- texnoloji
- kimyəvi
- mikrobioloji

93. Paxla hansı tərkibli bitkilərə aiddir

- yağ
- √ zülal
- nişasta
- vitamin
- ferment

94. Qarabaşaq hansı tərkibli bitkilərə aiddir

- yağ
- √ vitamin
- ferment
- nişasta
- zülal

95. Məhsulun küllülüyü hansı xassəyə aiddir

- reoloji
- √ kimyəvi
- texnoloji
- mexaniki
- mikrobioloji

96. Məhsulun turşuluğu hansı xassəyə aiddir

- √ kimyəvi
- biotexnoloji
- reoloji
- biokimyəvi
- mikrobioloji

97. Aşağıdakılardan denaturasiyaya uğrayan zülallar hansılardır

- qlütəlinlər
- √ qlobulinlər
- protaminlər
- histonlar

- prolaminlər

98. Aşağıdakılardan sorbin hansılara aiddir

- zülalə
- √ konservanta
- əvəz olunan amin turşularının
- əvəz olunmayan amin turşularına
- vitaminə

99. İnformasiya mübadiləsinə biokimyəvi reaksiyalar nə vaxt təsir etmir

- soyutma baş vermədikdə
- √ soyutma temperaturu kifayət qədər aşağı olmadıqda
- soyutma temperaturu yüksək olduqda
- qızdırma temperaturu yüksək olduqda
- qızdırma temperaturu kifayət qədər deyilsə

100. Natura kütləsi hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- √ fiziki
- mikrobioloji
- kimyəvi
- bioloji

101. Osmos hadisəsinin hərəkətverici qüvvəsi hansıdır

- dializ
- √ həlledicinin osmotik təzyiqi
- qaz maye sistemi
- membran elektroliz
- əks osmos

102. Yarımqeçirici membran nə ilə fərqlənir

- çox enerji tutumu ilə
- √ az enerji tutumu ilə
- mürəkkəbliyi ilə
- vacibliyi ilə
- sadəliyi ilə

103. Transferaza fermenti nəyi kataliz edir

- oksidləşdirici-reduksiyaedici reaksiyanı
- √ bir maddənin molekulundan digərinə keçmə reaksiyasını
- izomerizasiya reaksiyasını
- liqaza reaksiyasını
- hidroliz reaksiyasını

104. Qaz-maye sistmində mübadilə nəyin hesabına baş verir

- istilik tutumu hesabına
- √ aqreqat halın dəyişməsi hesabına
- istilik saxlama hesabına
- buxarlanma hesabına
- istilikötürmə hesabına

105. Qazların ayrılması hansı üsula aiddir

- reoloji
- ✓ membran
- kimyəvi
- fiziki
- biotexnoloji

106. Ultrafiltrasiya hansı üsula aiddir

- fiziki
- ✓ membran
- reoloji
- biokimyəvi
- kimyəvi

107. Osmos hansı üsula aiddir

- kimyəvi
- ✓ membran
- biokimyəvi
- texnoloji
- fiziki

108. Dializ hansı üsula aiddir

- fiziki
- ✓ membran
- biokimyəvi
- reoloji
- kimyəvi

109. Membranlar nəyə deyilir

- sitoplazmaya
- hüceyrə quruluşuna
- hüceyrə divarına
- ✓ ikifazanı bir-birindən ayıran, arasındakı sərhədi müəyyən edən sahədir
- ribosoma

110. Qatışıqların membranlar vasitəsilə ayrılması hansı müəllifə məxsusdur

- Qremə
- ✓ Liqmodinə
- Şvedova
- Nazarova
- Fikə

111. İonlaşdırıcı radiasiya ilə emal neçə adlanır

- dindalizasiya
- ✓ soyuq pasterizasiya
- aseptik konservləşdirmə
- radiasiyalı sterilizasiya
- qızğın pasterizasiya

112. İonlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalardan istifadə hansı emal üsuluna aiddir

- kimyəvi
- ✓ fiziki
- biokimyəvi
- bioloji

- mikrobioloji

113. İonlaşdırıcı şüalardan nə üçün istifadə edirlər

- rasterizasiya üçün
- ✓ cücərmənin qarşısını almaq üçün
- köhnəlmənin qarşısını almaq üçün
- tındaliziya üçün
- kiflənmənin qarşısını almaq üçün

114. Daimi yük altında materialın fasiləsiz deformasiya olunması necə adlanır

- tiksotropiya
- ✓ özlülük
- elastiklik
- adgeziya
- sürüşgənlik

115. Yerdəyişmə gərginliyinin yerdəyişmə sürətinə olan nisbət nədir

- plastiklik
- ✓ səmərəli özlülük
- elastiklik
- möhkəmlik
- plastik özlülük

116. Möhkəmlik həddinin qiyməti nədən asılıdır

- özlülükdən
- ✓ deformasiyanın mexaniki rejimindən
- elastiklikdən
- plastiklikdən
- gərginlikdən

117. Yüksək temperaturda konservləşdirmə hansı emal üsuluna aiddir

- texnoloji
- ✓ fiziki
- kimyəvi
- mikrobioloji
- bioloji

118. Müəyyən həddən yuxarı gərginlikdə cismin deformasiyaya uğraması necə adlanır

- plastiklik
- ✓ həddi gərginlik
- elastiklik
- möhkəmlik
- yerdəyişmə gərginliyi

119. Özlüklü-palstiki cisim kimə görə təyin edilir

- Maksvelə
- Nyutona
- Sen-Venana
- ✓ Binqama
- Quka

120. Özlüklü-elastiki cism kimə görə təyin edilir

- Quka
- √ Kelvinə
- Nyutona
- Maksvelə
- Sen-Venana

121. Maye və qazların sürüşməyə qarşı müqaviməti necə adlanır

- elastiklik
- √ özlülük
- ruaksasiya
- yapışqanlıq
- plastiklik

122. Xarici qüvvə təsiri altında cismin forma dəyişməyə müqavimət göstərməsi necə adlanır

- özlülük
- elastiklik
- √ möhkəmlik
- plastiklik
- yapışqanlıq

123. Kapilyar viskozimetrdə nə təyin edilir

- axan mayenin sıxlığı
- √ axan mayenin həcmi
- kapilyarın uzunluğu
- axan mayenin qatılığı
- axan mayenin təzyiqi

124. Xammalda nəmliyin buxarlanma səthi hansı düsturla hesablanır

- $wr=k/s$
- √ $w/r=ks$
- $wk=sr$
- $w=mg$
- $ws=rk$

125. Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır?

- Tindalizasiya ilə
- √ sublimasiya və rekristallaşma ilə
- Abioz prinsipilə
- Adsorbsiya ilə
- maddələr mübadiləsilə

126. Temperatur keçirmə əmsalı hansı xassəni xarakterizə edir?

- qaynama
- √ inersiya
- karamelləşmə
- imersiya
- sublimasiya

127. Temperaturun artması ilə qida məhsullarında nə baş verir

- istilik tutumu azalıq
- √ istilik tutumu artır
- temperatur keçirmə azalır
- istilikkeçirmə əmsalı artır

- istikikeçirmə əmsalı azalır

128. İstilik-fiziki xarakteristikalara hansılar aiddir?

- bişirmə
- ✓ istilik tutumu, istilikkeçirmə, temperaturkeçirmə əmsalı
- dondurma
- soyutma
- qaynatma

129. Maddənin cisim və ya məhsulun səth qatından ətraf mühitə keçmə prosesi necə adlanır

- absorbsiya
- ✓ desorbsiya
- sorbsiya
- xemosorbsiya
- adsorbsiya

130. Qida məhsullarının təmizlənməsində hansı üsullardan istifadə edirlər

- yuma
- ✓ ekstraksiya, filtrasiya, çökdürmə
- qaynatma
- sterilizasiya
- isladılma

131. Mayelərin təmizlənməsi və şəffaflaşdırılması üçün hansı proses tətbiq edilir

- absorbsiya
- ✓ adsorbsiya
- presləmə
- sıxma
- fermentasiya

132. Bərk hissəciklərin öz xüsusi çəkisinin təsiri altında çökməsi necə adlanır

- sıxma
- ✓ durultma
- sterilizasiya
- ekstraksiya
- presləmə

133. Fosfor turşusunun ayrılması ilə sintez reaksiyasını hansı ferment kataliz edir

- hidolaza
- ✓ liqaza
- transferaza
- izomeraza
- oksireduktaza

134. Məhsulun fermentativ xarab olmasının qarşısının alınması üçün məhsul neçə dərəcəyə qədər emal edilir

- 10-20°C
- ✓ 80-100°C
- 40°C
- 50°C
- 20-30°C

135. Kolloid kimyəvi xassələrin dəyişməsi nəticəsində nə baş verir?

- yarmalar tez bişir
- ✓ yarmalar yapıxır
- yarmalar tez quruyur
- yarmalar parçalanır
- yarmaların orqanoleptiki xassələri yaxşılaşır

136. Maddələrin hansı xassələrinin dəyişməsi nəticəsində yarmalar yapışır, qurudulma prosesi çətinləşir?

- reoloji
- ✓ kolloid - kimyəvi
- fizioloji
- kimyəvi-mexaniki
- biokimyəvi

137. Arpa yarması üçün bişirilmə müddəti

- 20-25 dəq
- ✓ 40-45 dəq
- 15-20 dəq
- 30 dəq
- 10-15 dəq

138. Düyü üçün bişirilmə müddəti?

- 10-15 dəq
- ✓ 20-25 dəq
- 40-45 dəq
- 30 dəq
- 15-20 dəq

139. Yarmaların istilik emalının yarmasında müddətini uzatmaqla melaidinlərin miqdarı....?

- azalır
- ✓ çoxalır
- dəyişir
- sabit qalır
- dəyişmir

140. Hidrotermiki emal zamanı hansı maddələr əmələ gəlir?

- ksantofinlər
- ✓ melanoidinlər
- antosianlar
- eritroforlar
- karotinoidlər

141. Hidrotermiki emal sellüloza və protopektin nəyini yaradır?

- ✓ hidrolizin
- yapışqanlıqını
- sistezini
- denaturasiyasını
- koaqulyasiyasını

142. İstilik zamanı yarmalarda zülal maddələri nə edir?

- konfigurasiya
- ✓ koaqulyasiya
- transformasiya
- pozulur

- translyasiya

143. Ayrı-ayrı nişasta dənləri arasında bir neçə nişasta dənlərin birləşməsi nəticəsində nə əmələ gəlir?

- maye fazası
- ✓ yüksək davamlı həlməşik
- kolloid
- yapışqan
- faza quruluşu

144. Yapışqanlaşma nə vaxt baş verir?

- müxtəlif turşularla emaldan sonra
- ✓ uzun müddətli termiki emaldan sonra
- yapışdırılmadan sonra
- həll olan maddələrin çoxalmasından sonra
- bişmədən sonra

145. Yarmaların uzun müddəti hidrotermiki emalı zamanı nə baş verir?

- bişmə
- ✓ yapışqanlaşma
- hidroliz
- metabolizm
- yayılma

146. Nişastanın yapışqanlaşma dərəcəsi hidrotermiki emal zamanı nədən asılıdır?

- yarmanın növündən
- ✓ suyun miqdarından və istilik təsirinin müddətindən
- nişasta dənlərinin formasından
- əməliyyatçının bacarığından
- avadanlığın konstruksiyasından

147. Qida konsentratların istehsalında hidrotermiki emalı zamanı yüksək nəmlik məhsula necə təsir göstərir?

- məhsuldarlığı azaldır
- ✓ məhsulun xassələrini aşağı salır
- son məhsulun orqanoleptiki xassələrinə mənfi təsir göstərir
- fermentlərin parçalanmasına gətirib çıxarır
- texnoloji avadanlıqların korrosiyasına gətirib çıxarır

148. Hidrotermiki emaldan sonra yarmanın optimal nəmliyi nə qədərdir?

- 30% çox olmur
- ✓ 50% çox olmur
- 50% aşağı olmalıdır
- 10% aşağı olmalıdır
- 70% çox olmur

149. Xammalın keyfiyyəti nə vaxt əhəmiyyətli dərəcədə yüksəlir?

- yuyulmadan əvvəl
- ✓ yuyulmadan sonra
- ilkin qurudulmadan sonra
- son qurudulmadan sonra
- qarışıqlardan təmizləndəndən sonra

150. Yuyulmuş yarma sudan tam azad havada olur?

- triyerdə
- √ vibrasiyalar süzgəcdə
- vibrasiyalı ələkdə
- separatorada
- podstavda

151. Yarmaların şişməsi zamanı nə baş verir?

- möhkəmliyi artır
- √ möhkəmliyi azalır
- tez dağılır
- əlavə avadanlıq tələb edir
- kövrək olur

152. Arpa yarması qida konsentratların istehsalında niyə yumaya məruz qoymurlar?

- o, çox xırdalanır
- √ o, çox tez nəmlənir
- arpa dənisi əlavə parlaqladılır
- arpanı, qida konsentratları üçün istifadə etmirlər
- o, təmiz olur

153. Noxud və düyü yuyulma zamanı neçə % nəmləndirilir?

- 12-13%
- √ 14-15%
- 5-6%
- 17-24%
- 10-11%

154. Hansı yarma qida konsentratları istehsalında yuyulmağa məruz qalmır?

- yulaf
- düyü
- noxud unu
- √ arpa
- soya

155. Yarmanın isladılma sürəti nədən asılı deyil?

- suyun temperaturundan
- √ suyun təzyiqindən
- yarmanın növündən
- içməli suyun olmasından
- prosesin müddətindən

156. Yarma yuyan maşınlarda hansı əməliyyat yerinə yetirilmir?

- qabıq kənarlaşdırılır
- √ yarma kimyəvi maddələrlə yuyulur
- yabani bitkilərin toxumları kənarlaşdırılır
- yarma yuyulur
- yarmanın üstündən çirk yuyurlar

157. Yarma və dənli-paxlalıların hazırlıq mərhələsinə nə daxil deyil?

- yuyulma
- √ xırdalanma
- yastılaşma
- qarışıqdan təmizləmə

- bişirilmə
158. Qida konsentratlarının keyfiyyətini formalaşdıran əsas texnoloji proses hansıdır?
- xammalın texnoloji emalı
 - ✓ xammalın hazırlığıdır
 - konsentrat qarışığının hazırlanması
 - dozalaşdırma
 - qablaşdırma
159. Qida konsentratların birinci yeməkləri hazırlayarkən texnoloji sxemin pozulması hansı əməliyyatın ardıcılığında pozulub? 1-düzülmə, 2-qablara doldurma, 3-dozalaşdırma, 4-xammalın hazırlığı, 5-konsentrat qarışığının hazırlanması, 6-briketləşdirmə
- 3,4,5,6,2,1
 - ✓ 4,3,5,2,6,1
 - 1,6,4,5,3,2
 - 1,2,3,4,5,6
 - 5,6,4,2,3,1
160. Bunlardan hansı qida konsentratların istehsalında istifadə olunan əlavə xammala aid deyil?
- buğda unu
 - ✓ yarmalar
 - hissə verilmiş məhsullar
 - şəkər
 - tomat pastası
161. Qida konsentratların istehsalında hansı əlavə xammalda istifadə olunmur?
- soya unu
 - ✓ paxlalılar
 - tərəvəz
 - göbələk
 - noxud unu
162. Qida konsentratlarının keyfiyyəti hansı dəyişikliklərdən asılıdır?
- xammalın saxlanması zamanı baş verən qüsurlar
 - ✓ texnoloji emal prosesində baş verən dəyişikliklərdən
 - reoloji dəyişikliklərdən
 - istehsalçının qabiliyyətindən
 - qida konsentratların bioloji dəyərindən
163. Birinci və ikinci nahar yeməklərinin qida konsentratları üçün əsas xammal nədir?
- sellüloza ilə zəngin maddələr
 - ✓ nişasta və zülallarla zəngin yarmalar və dənli-paxlalılar
 - şəkər məhsulları
 - fermentləşdirilmiş preparatlar
 - pektin ilə zəngin maddələr
164. Qida konsentratların hazırlanması üçün xüsusi şərait nə ola bilər?
- ekspedisiyalarda
 - kosmosa uçuş zamanı
 - ekskursiyalarda
 - ✓ bütün yuxarıda sadalananlar
 - turist gəzintilərdə
165. Qida konsentratları hansı şəraitdə qida hazırlamaq üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- adi
- √ xüsusi
- gecə
- xəstəxana (müalicəvi-profilaktik məqsədlə)
- sərbəst

166. Qida konsentratlardan hazırlanan yeməklər təzə xammaldan hazırlanan yeməklərdən.....

- seçilir
- √ seçilmir
- müqayisə edilə bilməz
- çox kalorilidir
- fərqlidir

167. Qida konsentratlardan yeməklər hazırlanan zaman nə tələb olunmur?

- intensiv istilik təsir
- minimal əmək
- √ kulinar vərdişlər
- intensiv mexaniki təsir
- az hazırlanma vaxtı

168. Qida konsentratlar sosial problemlərin həll olunmasına necə kömək edir?

- insan daha çox ünsiyyətdə olduğundan
- √ yeməyin minimal əmək sərfi və tez hazırlanması, insanların azad vaxtının çoxalmasına görə
- insanlar tərəfindən çox hazır qida məhsullarını istifadə etdiklərindən
- bir çox səbəbdən
- ictimai işə sektorun yaxşı inkişaf etməsi səbəbindən

169. Qida konsentratlarından hazırlanan yeməklər neçə vaxta hazırlanır?

- maksimal vaxta
- √ minimal vaxta
- uzun müddətə
- vaxtı sabit deyil
- qeyri-müəyyən vaxta

170. Niyə qida konsentratların istehsal prosesində bütün maddələr dəyişiklikliyə uğrayır?

- çünki onlar ekspedisiya üçün nəzərdə tutulub
- √ hazırlıq prosesində intensiv mexaniki və istilik emal qalırlar
- elə ki, yalnız netto çəkisi göstərilir
- xammal kimyəvi təsirinə malik qalır
- yalnız iri şirkətlər tərəfindən istehsal olunur

171. Qida konsentratların keyfiyyətini itirmədən uzun müddət saxlanmasına səbəb nədir?

- xüsusi steril şəraitdə hazırlanması
- √ aşağı nəmlik
- balanslaşdırılmış şəraitdə olması
- daşınması əlverişli olması
- normativ sənədlərə uyğun olması

172. Qida konsentratlarının keyfiyyətini itirmədən uzun müddət saxlanmasına əlverişli şərait nə yaradır?

- xüsusi steril şəraitdə hazırlanması
- √ xammalın bişirilməsi prosesində fermentativ sistemlərin parçalanması
- balanslaşdırılmış şəraitdə olması

- daşınması əlverişli olması
- normativ sənədlərə uyğun olması

173. Qida konsentratların digər qida məhsullarından fərqləndirən cəhət nədir?

- enerji dəyəri
- ✓ kiçik həcm və kütlə
- uzun müddət saxlamaq qabiliyyəti
- yalnız uşaqlar üçün nəzərdə tutulub
- əmtəə görünüşü

174. Qida konsentratların digər qida məmulatlarından fərqləndirən cəhət nədir?

- çox qidalıdır
- ✓ tərkibində su yoxdur
- tez hazırlanır
- az yer tutur
- çox enerjilidir

175. Qida sənayesində turşutma hansı emal üsuluna əsaslanır

- fiziki
- ✓ biokimyəvi
- kimyəvi
- reoloji
- texnoloji

176. Mikrofloranın inkişafı mühitdə nə qədər spirt olduqda dayanır

- 0.03
- ✓ 12-16%
- 7-9%
- 0.1
- 0.05

177. Məhsulların hüceyrə quruluşu nə ilə bağlıdır

- reoloji xassə ilə
- ✓ bioloji xassə ilə
- texnoloji xassə ilə
- kimyəvi xassə ilə
- fiziki xassə ilə

178. Unda küllülük çox olduqda nə baş verir

- zülal pıxtalaşır
- ✓ onun rəngi tünd olur
- endosperm zəif olur
- onun nəmliyi yüksək olur
- kleykovina güclü olur

179. Məhsulda suyun aktivliyinin azalması nə vaxt baş verir

- osmotik təzyiq azaldıqda
- ✓ osmotik təzyiq artdıqda
- həcmi azaldıqda
- həcmi artdıqda
- hüceyrə paraçalandıqda

180. Noxud buxar maşınında neçə dəqiqə ərzində qurudulur?

- 35 dəq
- √ 25 dəq
- 55 dəq
- 37 dəq
- 15 dəq

181. Soyanın qarışıqlardan təmizlənməsi havada aparılır?

- şnekdə
- √ separatorada
- triyerdə
- podstavda
- ələkdə

182. Noxud ununun texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1-xarici təbəqədən azad olma, 2-yuyulma, 3-qarışıqdan təmizləmə, 4-qurudulma, 5-qarışıqlardan təkrar təmizlənmə, 6- termiki emal

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

183. Ekstruderda qurudulan məhsul necə olur?

- elastiklik
- √ məsaməli
- kövrək
- möhkəm
- bərk

184. Partlayış yolla qurudulma harada aparılır?

- konveyerdə
- √ ekstruderda
- sobada
- tabaqlarda
- eksikatorada

185. Bişirilmə tələb etməyən qida konsentratların hansı üsulla qurudurlar?

- sublimasiyalı və konvektiv qurutma
- √ sublimasiyalı qurudulma və partlayış yolu ilə qurudulma
- konduktiv və partlayış yolla qurudulma
- perspektivli qurutma və yüksək təzyiqdə qurutma
- konvektiv və konduktiv qurutma

186. Bişmiş-qurudulmuş yarma və dənli - paxlalı istehsalında texnoloji prosesin müxtəlif mərhələlərində materialın bir qədər xırdalanması və ... əmələ gəlməsi baş verir.

- √ muçel
- dənəciklər
- muka
- krupka
- topalar

187. Qurudulmuş yarmaların və paxlalıların ələnməsi harada baş verir?

- titrəyişli podstavlarda

- ✓ vibrasiyalı süzgəclərdə
- torlu ələkdə
- maqnit separatoradan
- separatorada

188. Qızdırılmış hava ilə quruduqda, bu üsul necə adlanır?

- konduktiv qurutma
- ✓ konvektiv qurutma
- isti aqent qurutma
- kalorifer qurutma
- tozlayıcı qurutma

189. Konsentratlar istehsalında yastılaşmayan yarmanı dərhal hansı nəmliyə qədər qurudurlar?

- 8-9%
- ✓ 9,9-10%
- 0.19
- 0.13
- 20-26%

190. Yastılanmış yarmanı hansı nəmliyə qədər qurudulması məsləhətdir?

- 8-9%
- ✓ 9,5-10%
- 0.13
- 0.19
- 20-26%

191. Birinci və ikinci nahar yeməklərinin qida konsentratları hansı təhlükəsizlik göstəricilərinə uyğun olmalıdır?

- heyvan mənşəli xammalın həddən artıq yağlı olması
- ✓ toksiki elementlər və radionuklidlər yol verilməzdir
- yarmaların qırılması
- briketin bütövlüğunün pozulması
- bitki mənşəli xammalın əzilməsi

192. Birinci və ikinci nahar yeməklərinin qida konsentratları hansı göstəricilərinə görə qiymətləndirmir?

- dad
- ✓ forma
- qoxu
- rəng
- xarici görünüş

193. Tez hazırlanan qida konsentratlarının texnoloji istehsal sxeminin düzgün ardıcılığı göstərin: 1-ayırma, 2-soyutma, 3-kəsmə, 4-qızartma, 5-yayma, 6-qablaşdırma, 7-buxara verilmə, 8-porsiyalama, 9-xəmirin yoğrulması

- 9,1,2,4,3,5,6,7,8
- ✓ 9,5,3,7,8,1,4,2,6
- 8,7,9,6,5,4,3,2,1
- 4,5,6,7,8,9,3,2,1
- 1,2,3,4,5,6,7,8,9

194. Konsentratları taraya qablaşdırmanın hansı üsulları mövcuddur?

- tökmə və parçalanma
- ✓ qalaq və briketləmə
- brutto və netto
- bunkerləmə və ambar

- çəki və kütlə

195. Konsentratları taraya qablaşdırmanın neçə üsulu tətbiq edilir?

- 4.0
- ✓ 2.0
- 6.0
- 3.0
- 5.0

196. Soya və yaxud noxud dənlərinin ikinci dəfə separatorada təmizlənməsindən sonra, o harada dağılır?

- triyerdə
- ✓ dezintegratorada
- ekstriyerda
- eksikatorada
- disperqatorada

197. Soyanın dezodorasiyası necə aparılır?

- alınmış sıyıq su ilə qovulması
- ✓ uyğun şəraitdə buxara verilməsi ilə
- xüsusi emal nəticəsində
- fermentlərin inaktivləşdirilməsi ilə
- müəyyən temperatura qədər qızdırılması ilə

198. Soyanın dezodorasiyası hansı nəmlikdə həyata keçir?

- 20-25%
- ✓ 16-18%
- 0.13
- 40-45%
- 10-12%

199. Hansı temperaturda soyanın dezodorasiyası aparılır?

- 125°C
- 80°C
- 25°C
- ✓ 100°C
- 85°C

200. Hansı səbəbdən soyanı bilavasitə qida konsentratlarında istifadə etmirlər?

- soya tez dekstrinləşir
- ✓ soya spesifik xoşagəlməz büzüşdürücü dad və qoxuya malikdir
- soya tez bir zamanda melanoid reaksiyasına qoşulur
- soya çox yayılmayıbdır
- soya çox-tez karamelləşir

201. Niyə noxud 25-30% nəmlənir?

- noxud dəninin gec bişməsi ilə əlaqədar
- ✓ buxarın kondensasiyası ilə əlaqədar olaraq
- ondan çox nəmlənsə strukturu dağılar
- noxudun özündə nəmlik çoxdur
- çünki noxudun tərkibində piqment var

202. Sellüloza, hemisellüloza və protopektin hansı temperaturda hidroliz edir?

- 80°C
- √ yüksək temperaturda
- sabit temperaturalarda
- cəryan edən temperaturalarda
- aşağı temperaturda

203. Qida maddələrin mənimsənilən vəziyyətə keçmək üçün neçə dərəcə temperatur tələb olunur?

- 60°C
- √ 80°C
- 180°C
- 65-75°C
- 120°C

204. Bişmiş yarmalarda zülal maddələrinin koagulyasiyası hansı temperaturda təmin edilir?

- 60-80°C
- √ 70-75°C
- 50-60°C
- 60-80°C
- 170-175°C

205. Yarmalarda nişastanın kleysterizasiya temperaturu nə qədərdir?

- 30-40°C
- √ 60-80°C
- 15-20°C
- 160-180°C
- 55-60°C

206. Sabitləşdirici maddə şəklində nədən istifadə edirlər?

- quyuq yağı
- √ xörək duzu məhlulu
- üzvi turşular
- bitki yağı
- sorbin turşusu

207. Nişastanın həddən artıq şişməsini qarşısını almaq üçün, bişirilmədən əvvəl ora nə əlavə edirlər?

- stabilizator
- √ sabitləşdirən maddə
- aromatizator
- disperqator
- emulqator

208. Qarabaşaq və qarğıdalı yarmasının hidrotermiki emalı zamanı əlavə olunmuş bitki fosfatidlərin və yağın nisbəti necə götürülür?

- 1/2
- √ 1/3
- 3/1
- 1/10
- 2/1

209. Arpa, buğda, yulaf hansı nəmliyə qədər qurudurlar?

- 5-5,5%
- 0.155
- 18-19%
- √ 20-26%

- 30-36%
- 210.** Bişmiş yarmalar və dənli -paxlalılar hansı nəmlikli hava ilə qızdırılmış hava ilə qurudulur?
- √ 9-9,5%
 - 5-6%
 - 0.24
 - 8,5-8,7%
 - 12-13%
- 211.** Buğda və yulaf yarmasında yağın hidrolizi nəyin əmələ gəlməsinə səbəb olur?
- siviş yağların
 - kanseroqen maddələr
 - oksididin
 - qələvinin
 - √ peroksidin
- 212.** Qida konsentratlarında melanoidinlərin yüksək miqdarı hazır yeməklərə necə təsir göstərir?
- qablaşdırmanın asanlaşdırır
 - qablaşdırmanın çətinləşdirir
 - düyü yarmasının özlülüyü çoxdur
 - nişasta dənləri sərbəstdir
 - √ spesifik dad, spesifik qoxu, xarici görünüşünü korlayır
- 213.** Yüksək temperatur və nəmlik hansı reaksiyanın gedişini sürətləndirir?
- hidroliz
 - saatlı reaksiyası
 - √ melanoidin reaksiyası
 - Mayyar reaksiyası
 - bufer reaksiyası
- 214.** Yüksək temperatur hansı xoşagəlməz proseslərə gətirir?
- əmələ gəlmiş kleysterə
 - yarmanın dağılmasına
 - zülalın koagulyasiyasına
 - melanoidinlərin əmələ gəlməsinə
 - √ yağın hidrolizinə
- 215.** Fosfatidlər hansı şəkildə əlavə olunur?
- əmələ gəlmiş kleysterə
 - su ilə emulsiya şəkildə
 - birbaşa bişirmə cihazına
 - √ bişirmə cihazına hidroyağda həll olunmuş şəkildə
 - yarma ilə qarışdırılıb
- 216.** Hidrotermiki emal zamanı (qarabaşaq və qarğıdalı) yapışmasını qarşısını almaq üçün nə əhatə etməyə tövsiyə olunur?
- marqarin
 - suyun temperaturundan
 - buxarı
 - √ bitki fosfatidlərini
 - heyvan peylərini
- 217.** Niyə qarabaşaq yarması yapışmır?

- nişata dənələri yağ damcıları ilə əhatə olunub
- nişasta dənələri sərbəstdir
- dənələri zülal təbəqəsi ilə əhatə olunub
- ✓ nişasta dənələri qalın təbəqəyə malikdir
- qarabaşaq yarmasında dəmir var

218. Qarğıdalı və qarabaşaq yarmaları digər yarmalarla müqayisədə praktiki olaraq....?

- şişmir
- ✓ yapışmır
- laylanmır
- dağılmır
- yastılanmır

219. Hansı səbəbdən düyü yarmasında selikli maddələr digər yarmalarda müqayisədə azdır?

- düyü yarmasında selikli maddələr yoxdur
- nişasta dənələrin quruluşuna görə
- isti emal apardıqları
- nişasta dənələri qalın təbəqə ilə örtülüb
- ✓ düyü yarmasının istehsal prosesində aleyron təbəqəsi tam kənarlaşdırılıb

220. Hansı səbəbdən hidrotermiki emal zamanı düyü yarmasının nişasta dənələri asanlıqla azad olur?

- düyü asan emal olunur
- düyü yarmasının selikli maddələri azdır
- düyü yarmasının özlülüyü çoxdur
- nişasta dənələri sərbəstdir
- ✓ zülal təbəqəsində yerləşir, lakin o təbəqə davamsızdır

221. Düyü yarmasında nişasta dənələri harada yerləşir?

- karbohidratlara birləşib
- yağlar damcıları ilə əhatə olunub
- aleyron təbəqəsində
- ✓ zülal təbəqəsində
- sellülozada

222. Niyə görə ki, arpa yarmasına su və yaxud istilik daxil olaraq, o kleyster əmələ gətirir?

- çünki nişasta dənələri zülal təbəqə ilə əhatə olunubdur
- nişasta dənələri topa ilə yerləşir
- ✓ çünki nişasta dənələri sərbəst yerləşir
- çünki nişasta dənələri ayrı-ayrı təbəqələrdə yerləşir
- nişasta kleysterə çevrilməyə meyllidir

223. Arpa yarmasında nişasta dənələri necə yerləşir?

- ada şəklində topalarla
- topalarla
- qeyri - sərbəst
- zülal təbəqəsinin içində
- ✓ sərbəst

224. Arpa yarmasının yüksək yapışqanlılığı nə ilə əlaqədardır?

- bişmə müddəti ilə əlaqədar
- üzvi birləşmələrin olması ilə
- hidroliz ilə əlaqədar
- kolloid-kimyəvi proseslər ilə əlaqədar

✓ selikli maddələrin olması ilə

225. Kondisionerləşdirmədə məqsəd nədir?

- optimal havalandırma
- ✓ optimal nəmliyin yaradılması
- optimal şəraitin yaradılması
- optimal şərait
- optimal təzyiq şəraiti

226. Düyü yarmasının əsas xüsusiyyəti nədir?

- çoxlu nişasta
- ✓ minimal miqdarda sellüloza
- minimal miqdarda su
- çox zülal
- yüksək miqdarda karbohidratlar

227. Düyü yarmasının havalı dənələrin hazırlamaq üçün hansı düyü sortundan istifadə edirlər?

- uzun
- ✓ şüşəyəbənzər
- oniks
- arborio
- yumru

228. Yarma istehsalında hansı buğdanın istifadəsi daha məsləhətdir?

- sarı
- qarışıq
- şüşəvar
- yumşaq
- ✓ bərk

229. Buğda nişastasında nə qədər nişasta var?

- 0.3
- ✓ 0.621
- 0.55
- 0.67
- 0.33

230. Buğda yarmasında nə qədər zülal var?

- 0.083
- ✓ 0.115
- 0.33
- 0.15
- 0.063

231. Qarğıdalı yarmasında hansı ballast maddələr vardır?

- pektin, sellüloza
- ✓ sellüloza, pentozanlar
- hemisellüloza
- qabıq, oduncaq
- protopektin, pentozanlar

232. Sarı qarğıdalı yarmasında hansı mineral maddələr mövcud deyil?

- kalium
- √ yod
- maqnezium
- dəmir
- kalsium

233. Sarı qarğıdalı yarmasında nə qədər zülal var?

- 0.033
- √ 0.083
- 0.33
- 0.15
- 0.063

234. Sarı qarğıdalıdan alınan yarmada hansı vitaminlər var?

- D,E,K
- √ B¹, B², PP
- B¹, B¹¹, P
- C,B,P
- A,B,E,K

235. Havalı dənərin qidalılıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur?

- əlavə xammalın tərkibilə
- √ əsas xammalın tərkibilə
- texnoloji emal prosesi ilə
- bioloji dəyəri ilə
- qatqılarla

236. Səhər yeməkləri hansı qruplarda olur?

- qlazurlu çöplər
- √ pendirlə
- buğda dənələri
- havalı qarğıdalı
- araxisli kütlədə

237. Quru səhər yeməklər hansı şəkildə olmur?

- iri çöplər
- √ partladılmış arpa
- fiqurlu qarğıdalı məmulatları
- havalı dənələr
- lopalar

238. Quru səhər yeməkləri əlavə kulinar emala məruz qalmayan, müxtəlif ...xammaldan hazırlanmış məhsullardır.

- paxlalı
- √ dənli
- ət
- süd
- tərəvəz

239. Quru südün hazırlanmasının texnoloji sxeminin düzgün ardıcılığını göstərin: 1-pasterizasiya, 2-qatılaşdırma, 3-normallaşdırma, 4-soyudulma, 5-təmizləmə, 6-südü qəbulu, 7-saxlanma, 8-əlavələrin daxil edilməsi

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

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

240. Quru südə hansı hansı vitaminləri əlavə edirlər?

- C,B,P
- √ A,D,E
- A,B,E,K
- B¹, B¹¹, P
- D,E,K

241. "Quru süd" harada qurudulur?

- √ səpələyici qurğuda
- kaloriferlərdə
- sublimatorda
- konvektiv qurutmada
- ekstrudiv qurutma

242. Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarına hansı quru komponentlər daxildir?

- meyvə-tərəvəz tozları
- √ bütün hamısı
- şəkər tozu
- quru qaymaq
- pəhriz unu

243. Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarının prinsipal sxeminin ardıcılığını göstərin: 1-şəkər tozun qarışdırılması, 2-dozalaşdırılma, 3- xammalın hazırlanması, 4-alınan qarışıqın qablaşdırılması

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

244. Qurudulmadan sonra yarmanın nəmliyi nə qədər olmalıdır

- 0.12
- √ 0.09
- 0.13
- 0.06
- 0.19

245. Pəhriz unu istehsalının düzgün texnoloji sxemini göstərin: 1-ələnmə, 2-yarmanın üyüdülməsi, 3-soyudulma, 4-yuyulma, 5-qurudulma, 6-mağnit qurğular emal, 7-təmizləmə, 8 - qablaşdırma

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

246. Vitaminləşdirilmiş unun resepturasına hansı vitaminlər daxildir?

- C,B,P
- √ B¹, B², PP
- A,B,E,K
- B¹, B¹¹, P
- D,E,K

247. Südlü sıyıqlar hansı yaşda uşaqlara tövsiyə edilir?

- 3 ayından
- √ 6 ayından
- anadan doğulandan
- 8 ayından
- 1 ayından

248. Bunlardan hansı asidofil südün üstünlüklərinə aid deyil?

- həzmə kömək edir
- √ bunların hamısı
- antibiotik xassələrə malikdir
- iştahanı oyadır
- bağırsağı çürümə bakterilardan təmizləyir

249. Süd əsası kimi uşaq qida konsentratlarında nədən istifadə olunur?

- quru süd
- √ asidofill çöpü
- keçi südü
- inək südü
- qatılaşdırılmış süd

250. Südlü dənli un qarışığının tərkibinə nə qədər qarabaşaq unu əlavə olunur?

- 0.036
- √ 0.048
- 0.078
- 0.024
- 0.029

251. Südlü dənli un qarışığının tərkibində nə qədər düyü unu əlavə olunur?

- 0.048
- √ 0.024
- 0.029
- 0.078
- 0.036

252. Südlü dənli un qarışığının tərkibinə nə daxil deyil?

- vələmir, darı, düyü
- vələmir, yulaf, darı
- yulaf, qarabaşaq, arpa
- √ qarabaşaq, düyü, yulaf
- qarabaşaq, düyü, apra

253. Südlü həlim qarışıqlarına hansı unun həlimləri əlavə edilir?

- yulaf, qarabaşaq, arpa
- √ qarabaşaq, düyü, yulaf
- düyü, yulaf, apra
- yulaf, darı, vələmir
- aröa, vələmir, darı

254. Südlü həlimlərin tərkibinə neçə % düyü unu həlimi əlavə olunur?

- 0.23

- 0.22
- 0.32
- ✓ 0.12
- 0.14

255. Südlü həlimlərin tərkibinə nə qədər quru süd əlavə olunur?

- 0.6
- ✓ 0.65
- 0.23
- 0.12
- 0.45

256. Südlü həlimlərin tərkibində daxil olan şəkər tozu nə qədər olmalıdır?

- 0.12
- ✓ 0.23
- 0.63
- 0.27
- 0.45

257. 3 ayından başlayaraq, uşaqlar üçün hazırlanan qida konsentratlarında inək südə nə ilə qarışdırılır?

- yarma unu ilə
- ✓ pəhriz unu ilə
- zülallarla
- yağlarla
- fermentlərlə

258. Anadan olduğu gündən 12 ayına qədər uşaqlar üçün inək südünü nə ilə qarışdırmaq məsləhət görünür?

- yarma unu ilə
- ✓ yarma həlimi ilə
- zülallarla
- yağlarla
- fermentlərlə

259. Pəhriz unu ilə hazırlanan məhsullar hansı yaşda uşaqlar üçün tövsiyə olunur?

- 6 aydan başlayaraq
- ✓ 3 aydan başlayaraq
- 3 aydan 1 ilə qədər
- anadan olduğu gündən 12 ayına qədər
- 1 aydan başlayaraq

260. Südlü yarma həlimlərin qarışıqları hansı yaşda uşaqlar üçün nəzərdə tutulur?

- 3 aydan başlayaraq
- ✓ anadan olduğu gündən 12 ayına qədər
- 1 aydan başlayaraq
- 3 aydan 1 ilə qədər
- 6 aydan başlayaraq

261. Yarma həlimləri qida maddələri insan orqanizmi tərəfindən mənimsənilməyə daha hazırlanmış vəziyyətdə olur, nəinki ...

- bu yarmalar
- ✓ bu yarmaların unu
- bu yarmaların üyüdümü
- bişmiş yarmalar
- bu yarmaların tozu

262. Kazeinin laxtalanmasının qarşısını almaq üçün nə əlavə edirlər?

- yarmalar
- √ yarma həlimləri
- fermentlər
- zülal
- vitaminlər

263. İnek südü uşaq orqanizmi tərəfindən yaxşı mənimsənilməsi üçün neyləyirlər?

- südün reoloji xüsusiyyətlərin yaxşılaşdırırlar
- √ kazein laxtalanmasının təmin edən maddələr qatırlar
- südü vitaminləşdirirlər
- südü fraksiyalara ayırırlar
- südü 120°C qədər qızdırırlar

264. İnek südünün tərkibinə nə mövcuddur?

- amilaza
- √ qurşaq fermenti
- lopaza
- bütün hamısı
- laktaza

265. İnek südü uşağın uşağın mədəsində niyə laxtalanır?

- çox yağlı olduğundan
- √ qurşaq fermentinin təsiri altında
- texnoloji emala görə
- fizioloji yaş dövrünə uyğun olmadığı üçün
- inək südü olduğundan

266. Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarına hansılar aid deyil?

- unlu tərəvəzli
- √ unlu şəkərli
- südlü-dənli
- dənli
- tərəvəzli -ətli

267. Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarına hansılar aid deyil?

- südlü-dənli
- tərəvəz
- √ meyvəli-südlü
- tərəvəzli-südlü
- tərəvəzli -ətli

268. Uşaq və pəhriz qidalanması üçün qida konsentratlarının sənaye istehsalının təşkili üçün hansı şərtlər vacib deyil?

- texnoloji prosesin elmi əsaslandırılması
- √ yüksək keyfiyyətli komponentlərin istifadəsi
- bahalı xammaldan istifadə edilməsi
- istehsalın sanitar-qıqiyenik rejiminə riayət edilməsi
- yüksək keyfiyyətli xammalın istifadəsi

269. Balanslaşdırılmış qidalanmanın müasir tendensiyasına müvafiq olaraq uşaqların rasionunda nə olmamalıdır?

- dəyərli süd

- ✓ hazır meyvə şirələri
- tərəvəzlər
- dənli məhsullar
- meyvələr

270. Uşaq qida konsentratlarına hansı tələblər qoyulur?

- yüksək qidalılıq
- ✓ bütün hamısı
- reoloji göstəriciləri müvafiqliyi
- gigiyenik təhlükəsizlik
- bioloji dəyərliliyi

271. Qurudulma necə dərəcədə temperaturda başlayır?

- 40-50 °C
- ✓ 35-40°C
- 20-25°C
- 100°C
- 15-20°C

272. Nəmlik giləmeyvələrin səthindən necə kənarlaşdırılır?

- silinir
- ✓ buxarlanmalıdır
- qurudulur
- sentyalisiya olunur
- üfürülür

273. Unlu məmulatların yarımfabrikatları hazırlanarkən xammalın dozalaşdırılması -dövrü fəaliyyət göstərən qarışdırıcıya hansı ardıcılıqla yüklənir. 1-buğda unu, 2-yumurta tozu, 3-duz, 4-dad maddələri, 5-quru süd, 6-şəkər

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

274. Unlu məmulatların konsentratından hazırlanan peçenyə neçə dəqiqə bişirilir?

- 10-20 dəq
- ✓ 40-50 dəq
- 25-50 dəq
- 30-40 dəq
- 15-20 dəq

275. Unlu məmulatların konsentratları hazırlanan peçenyə neçə dərəcədə bişirilir?

- 150-180°C
- ✓ 180-200°C
- 200-230°C
- 230-250°C
- 120°C

276. Fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə unlu məmulatlarının yarımfabrikatlarının tərkibində sukatlar və quru üzüm daxildirsə nə qədər olmalıdır?

- 13.0
- ✓ 14.0
- 12.0

- 9.0
- 10.0

277. Fiziki-kimyəvi göstəricilərə görə unlu məmulatların yarımfabrikatlarının (keks, tort) konsentratlarının nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 14.0
- ✓ 10.0
- 20.0
- 7.0
- 13.0

278. Paketin içərisindən olan plovlar və sıyıqlar necə dəqiqə ərzində bişirilir?

- 15 dəqiqə
- ✓ 20 dəqiqə qarışdırmaqla
- 5-6 dəqiqə
- 1-2 dəqiqə
- 120 dəqiqə

279. Termiki emal zamanı paxlalıların bişirilməsi zamanı hansı proses baş vermir?

- zülal maddələrinin denaturasiyası
- ✓ yağların hidrolizi
- fermentlərin inaktivasiyası
- nişasta dənələrin kleysterizasiyası
- nişasta dənələrin şişməsi

280. Cənubi Amerika hinduları nə kəşf etmişdir?

- snek
- müsüm
- pallet
- ✓ pop-korn
- qarğıdalı çöpləri

281. Bunlardan hansı snek bazarında yeni istiqamətdir?

- suxarilər
- ✓ qurudulmuş kalmar, xırda balıqlar
- pop-korn
- fındıq
- palletlər

282. Pop -korn kimin kəşfidir?

- ✓ Cənubi Amerika hindularını
- Vikinqlərin
- Avstraliya aborijenləri
- Marokko ərəbləri
- Petr I

283. Bunlardan hansı müsülinin tərkibinə daxil deyil?

- bal
- ✓ süd
- şokolad
- çovdar dənə
- quru meyvələr

284. Son zamanlara qədər istehsalçılar hansı növ fındıq snekləri tanımırdılar?

- hind qozu
- √ püstə
- kedr
- meşə fındığı
- yer fındığı

285. Orta və aşağı keyfiyyətli pallet hansı ölkədə istehsal edilir?

- İtaliya
- √ Polşa
- İsveç
- Almaniyada
- Hollandiya

286. Əlavə inqrediyentlər çipslərə nə vaxt əlavə olunur?

- qablaşdırma zamanı
- √ fritürdə qızardılan sonra
- yuyulmadan sonra
- ilkin qurudulmadan sonra
- kəsmə zamanı

287. Hazırki çipslər nəyə əsasən fərqlənir?

- əlavə olunmuş qatqılarla
- √ xammalın xarakterinə görə
- xammalın növünə görə
- keyfiyyətinə görə
- saxlama müddətinə görə

288. Çipslərin sənaye buraxışı nə vaxt başlamışdır?

- 1950.0
- √ 1850.0
- 1897.0
- 1985.0
- 1997.0

289. Snekələrin istehsalında hansı kulinar yağlardan istifadə edirlər?

- palma yağı əsasında yağlar
- √ bütün hamısı
- dəniz heyvanların piyləri
- hidratasiya yağları
- bitki yağları

290. Snekələrin istehsalçıların qarşısında hansı xüsusi problem durur?

- yarmaların keyfiyyəti
- √ yağlar istifadəsi
- karbohidratların karamelləşdirilməsi
- zülalların denaturasiyası
- süd məhsullarının problemi

291. Qeyri-şirin snekləri hansı xassələr birləşdirmir?

- uzun müddət saxlama qabiliyyəti
- √ yüksək bioloji dəyəri
- məhsulun təcili hazırlanmaya hazır olması

- fərdi qablaşdırmanın olması
- paketin kiçik kütləsi

292. Sneklərin qidalılıq dəyəri ilə xarakterizə olunur?

- xammalın mənşəli ilə
- ✓ əsas və əlavə xammalın tərkibi ilə
- sneklərin forması ilə
- sneklərin hansı qrupa mənsub olması ilə
- qatmaların bioloji dəyəri ilə

293. Qeyri-şirin sneklərin əsas vəzifəsi?

- kökəltmək üçün
- ✓ yüngül aqlığı aradan götürmək
- az yaşlı uşaqların qida rasionunu vitaminlərlə zənginləşdirmək üçün
- səhər yeməklərinin assortimentini artırmaq üçün
- kosmik ekspedisiya aparmaq üçün

294. Rusiyada sneklərə hansı ənənəvi rus məhsulları daxildir?

- fındıq
- ✓ suxarilər və tumlar
- pendir snekləri
- tostlar
- kartof çipsləri

295. Sneklər istehsalçılar assosiyasına neçə kompaniya daxildir?

- 250.0
- 750.0
- 80.0
- ✓ 800.0
- 650.0

296. Xaricdə sneklər istehsalçılar assosiyası nə vaxt yaradılmışdır?

- 1941.0
- ✓ 1937.0
- 2000.0
- 2015.0
- 1956.0

297. Şneklərə nə aid edilmir?

- peçenye
- ✓ kanape
- nazik çubuqlar
- ətşnekləri
- kövrək lopalar

298. Şneklərə nə aid edilir?

- quru meyvələr
- ✓ bütün hamısı
- müsli
- qarğıdalı çipsləri
- şokolad

299. Qida konsentratlarının alınmaqla hansı yeni texnologiya tətbiq edilir?

- termopaketləşmə
- ✓ partlayış ilə briketləmə üsulu
- sublimasiya qurudulma ilə qızartma
- şneklərin tərkibinə polidoymamış yağlarla zənginləşdirilməsi
- infraqırmızı şüalar altında işləmə

300. İstifadə üçün palletlər harada qurudulur?

- konvektorda qurudulur
- ✓ früterdə qurudulur
- ekstrusirdə
- sobada
- sublimatorda qurudulur

301. Palletlər hansı xassələrə malik deyil?

- bərk struktura
- ✓ ovulan
- şüşəyəbənzər struktura
- uzun müddət saxlama qabiliyyətinə
- davamlı struktura

302. Palletlər nə üçün nəzərdə tutulub?

- tez bişən ikincili xörəklər üçün
- desertlər üçün
- qəlyanaltı üçün
- ✓ sıyıqlar və şorbalar üçün
- kekslərin üçün

303. Palletlər hansı formada olur?

- sap şəklində
- kürə şəklində
- bublik şəklində
- ✓ bağ (jqut)
- dördkünc şəklində

304. Palletlərin alınma texnologiyasını düzgün ardıcılığını göstərin: 1 - 26-28%-ə qədər nəmlənməsi, 2 - 70-80°C-yə qədər ekstrudisiya, 3 - ingredientlər resepturaya görə qarışdırılması, 4 - 1-2 sm ölçülərə qədər yarmaların xırdalanması

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

305. Hansı yarmalardan palletlər hazırlanır?

- qarabaşaq
- düyü
- ✓ bütün hamısı
- yulaf
- perlova

306. Palletlər nədən hazırlanır?

- paxlalı bitkilərdən
- tərəvəzlərdən

- √ dənli bitkilərdən
- süd məhsullarından
- süd turşulu məhsullardan

307. Ali göbələklərin mitselisi nəyin mənbəyi deyil?

- B vitaminlərin
- B vitaminlərin
- mikroelementlərin
- B vitaminlərin
- √ makroelementlərin

308. Kombinə edilmiş zülalların amin turşu tərkibli (göbələk və buğda) nə qədər təşkil edir?

- 0.0062
- 0.82
- 0.92
- 0.0078
- √ 0.0092

309. Miprovit orqanizmə necə təsir göstərir?

- orqanizmin immunitetini azaldır
- ətraf mühitin mənfə təsirini azaldır
- √ orqanizmə müsbət təsir göstərir
- müxtəlif xəstəliklər törədir
- orqanizmin immunitetini artırır

310. Miprorit hansı xassələrə malikdir?

- radioaktiv xassələrə
- radionukleid xassələrə
- reoloji xassələrə
- immunoloji xassələrə
- √ radioprotektor xassələri

311. Qida konsentratlarının qidalılıq dəyərini və müalicəvi-profilaktik xassələrin yüksəldilməsi üçün quru səhər yeməklərinin resepturasına nə qatırlar?

- zülallar
- bioloji aktiv maddələr
- səthi-aktiv maddələr
- √ ali göbələklərin mitselisini
- fermentlər

312. Quru səhər yeməklərinin istehsalı nə ilə xarakterizə olunur?

- ekspedisiyalarda olanların rasionunu zənginləşdirmək
- yüksək qidalılıq dəyəri ilə
- yüksək qiymətli normaları ilə
- √ yüksək dərəcədə konsentrasiya və avtomatlaşdırılması ilə
- az təminatlı əhali üçün nəzərdə tutub

313. Çöplərin istehsalında hansı bitki yağı istifadə olunmur?

- pambıq
- araxis
- bitki
- √ zeytun
- soya

314. Orqanoleptiki göstəricilərə görə havalı şirin düyü hansı tələblərə cavab verməlidir?

- rəngi
- ✓ bütün hamısı
- qoxusu
- dad
- konsistensiya

315. Havalı şirin düyünün hazırlanmasında nədən istifadə etmirlər?

- şirə
- essensiya
- düyü yarması
- şəkər
- ✓ duz

316. Təzə hazırlanmış karamel kütləsi partladılmış qarğıdalı yarması nə ilə qarışdırılır?

- qənnadı yağ və aromatlaşdırıcı maddələrlə
- kərə yağı və vanillə
- kərə yağı və şəkərlə
- bitki yağı və vanillə
- ✓ qənnadı yağ və lesitinlə

317. Karameldə havalı qarğıdalının texnoloji əməliyyatlarının düzgün ardıcılığını göstərin: 1-qablara doldurulma, 2-qablaşdırma, 3-karamel kütləsinin hazırlanması, 4-partladılmış dənələrə karamel kütləsinin vurulması, 5-soyudulma

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

318. Şirin havalı qarğıdalı hazırlanarkən şirin qlazurun şəkər məhlulunun qatılığı nə qədər olmalıdır?

- 50-52%
- 61-62%
- ✓ 71-72%
- 0.18
- 0.8

319. Silinir neçə dərəcəyə qızdırdıqda xammalın nəmliyi buxarlanmağa başlayır?

- 100-120°C
- 150 °C qədər
- 250-260 °C
- 800 °C
- ✓ 220-240°C

320. Termiki emal üçün B-35M cihazın silindrinə birdəfəlik nə qədər dən yüklənir?

- 22 kq
- 5 kq
- 17 kq
- 14 kq
- ✓ 7 kq

321. Osmotik təzyiq artdıqca nə baş verir?

- məhlulda suyun aktivliyi çoxalır
- ✓ məhlulda suyun aktivliyi azalır
- məhlul çökür
- məhlul şəffaflandır
- məhlulda bulanıqlıq əmələ gəlir

322. Dondurulmuş məhsulların temperatur səviyyəsi neçə °C-dir?

- 21 °C
- ✓ 12°C
- 3 °C
- 5 °C
- 52 °C

323. Hansı mikroorqanizm endotoksin əmələ gətirir?

- streptokok
- ✓ salmonella
- kif göbələyi
- maya göbələyi
- Basillus

324. Anaerob bakteriyaların təsiri altında nə baş verir?

- karbon qazının əmələ gəlməsi
- ✓ amin turşularının dekarboksilləşməsi
- propion turşusunun əmələ gəlməsi
- sirkə turşusunun əmələ gəlməsi
- etil spirtinin əmələ gəlməsi

325. Meyvə və tərəvəzlərin xüsusi emaldan istifadə etməyərək təzə halda saxlanması hansı üsula əsaslanır?

- abioz
- ✓ bioz
- endobioz
- xemobioz
- anabioz

326. Aşağı temperaturda saxlanma hansı prinsipə əsaslanır?

- bioz
- ✓ anabioz
- xemobioz
- ekzobioz
- abioz

327. Qida məhsullarının pasterizasiyası hansı prinsipə əsaslanır?

- endobioz
- ✓ abioz
- anabioz
- xemobioz
- bioz

328. Qida məhsullarının sterilizasiya hansı prinsipə əsaslanır?

- bioz
- ✓ abioz
- xemiobioz
- tetrabioz

- anabioz

329. Tənzimlənmiş mikroorqanizmlərdən istifadə edilməsi hansı üsula aiddir?

- mikrobioloji
- ✓ bioloji
- biotexnoloji
- kimyəvi
- biokimyəvi

330. Mikroorqanizmlərin inkişafına nə təsir edir?

- SO₂
- ✓ CO₂
- H₂SO₄
- O₂
- HCl

331. Kondisionerləşdirmə, soyutma hansı prosesə aiddir?

- kimyəvi
- ✓ istilik-fiziki
- reoloji
- texnoloji
- bioloji

332. Məhsulların kiflərlə xarabolmanın qarşısını almaq üçün hansı tədbirlər görülür?

- quru yerdə saxlanılır
- ✓ propion turşusu və onun duzlarından istifadə edirlər
- sorbin turşusundan istifadə edirlər
- karbon qazından istifadə edirlər
- səthi-aktiv maddələrdən istifadə edirlər

333. Temperaturun sürətlə aşağı düşməsi nəticəsində nə baş verir?

- hüceyrə daxilindəki mayenin qaynaması
- ✓ hüceyrəarası mayenin kristallaşması
- hüceyrənin inkişafı
- hüceyrəarası mayenin qatılaşması
- hüceyrənin pozulması

334. Xammalda mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətinin ləngidilməsinə və dayandırılmasına əsaslanan prinsip?

- bioz
- ✓ anabioz
- temperatur
- rütubət
- abioz

335. Aşağıdakılardan hansı konservantdır?

- etil spirti
- ✓ sorbin
- autibiotik
- antikristallizator
- aseton

336. Aşağı temperaturda konservləşdirməyə hansılar aiddir?

- əritmə
- √ soyutma, dondurma
- pastərizə edilmə
- qaynama
- isinmə

337. Aşağı temperaturda konservləşdirmə neçə üsulla həyata keçirilir?

- 3.0
- √ 2.0
- 11.0
- 15.0
- 7.0

338. Qida məhsullarının uzun müddətə saxlamaq üçün hansı üsuldən istifadə edilir?

- qaynatma
- √ dondurma
- qurutma
- yoğrulma
- isitmə

339. Dondurulma nə üçün tətbiq olunur?

- məhsulların tez istifadə olunması üçün
- √ məhsulları uzun müddətə saxlamaq üçün
- qurutmaq üçün
- şəffaflaşdırmaq üçün
- toxuma daxilində nəmliyi saxlamaq üçün

340. Qida məhsullarının xarab olmasının qarşısını almaq üçün təmizlənmiş mikroorqanizmlərin əlavə edilməsi hansı üsula aiddir?

- fiziki
- kimyəvi
- mikrobioloji
- texnoloji
- √ bioloji

341. Soyutma zamanı vakuum əmələgətirmə prosesindən istifadə edilən hansı üsuldür?

- konvektiv
- √ istiliyin faza çevrilməsi yolu ilə ayrılma
- sublimasiya
- membran
- radiasiya

342. Məhsulun soyudulması üsulu neçə qrupa bölünür?

- 17.0
- √ 3.0
- 14.0
- 10.0
- 1.0

343. Temperatur şoku nəyə deyilir?

- biokimyəvi proseslərin artmasına
- √ temperaturun kəskin şəkildə sürətlə düşməsinə
- maddələr mübadiləsinin saxlanmasına
- maddələr mübadiləsinin yaxşılaşdırılması

- temperaturun qalxmasına

344. Aşağı temperaturun köməyi ilə xammallar mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətinin ləngiməsinə əsaslanan üsul hansı prinsipə əsaslanır?

- abioz
- ✓ anabioz
- çenanabiz
- xemobioz
- bioz

345. Mühitin tərkibində nə qədər spirt olduqda mikrofloranın inkişafı dayanır?

- 0.05
- ✓ 12-16%
- 0.07
- 0.1
- 0.03

346. Kif göbələkləri üçün nəmlik həddi nə qədərdir?

- 0.25
- ✓ 8-15%
- 0.01
- 0.3
- 0.75

347. Bakteriyaların inkişafı üçün nəmlik həddi nə qədərdir?

- 10-12%
- ✓ 24-30%
- 12-16%
- 5-10%
- 45-50%

348. Təzə yığılmış paxlalı dənələrdə ən çox hansı bakteriyalara rast gəlinir?

- Clostridium
- ✓ Pseudomonas
- Ascochijta
- Fuzarium
- Bipolaris

349. Nəm çürüməni nə əmələ gətirir?

- sacharomyus göbələyi
- ✓ Rhizopus nigricans göbələyi
- Alternariya göbələyi
- pensiliun göbələyi
- fuzarium göbələyi

350. Mikroorqanizmlərin məhsula təsiri hansı xassələrlə müəyyən olunur?

- texnoloji şəraitlə
- ✓ aqresivlik, patogenlik, virulentlik
- artma şəraitlə
- qidalanma ilə
- saxlanma şəraitlə

351. Hüceyrələrin anabiozu nə ilə xarakterizə olunur?

- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin tormozlanması ilə
- √ hüceyrə və toxumalarda maddələr və informasiya mübadiləsinin dayandırılması ilə
- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin sürətləndirilməsi ilə
- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin ləngiməsi ilə
- tənzimləyici mexanizmlərin fəaliyyətinin ləngiməsi ilə

352. Mikroorqanizmlərin maddəsi hansı amillərdən asılıdır?

- mühitin turşuluğundan
- √ sterilizasiya temperaturu, qida məhsullarının kimyəvi tərkibi, mikroorqanizmlərin növü və miqdarından
- pasteurizasiyadan
- azotdan
- tindalizasiyadan

353. Konserv sənayesi üçün hansı tip botulizm törədiciləri mövcuddur?

- √ A və B
- A və F
- C və F
- C və D
- A və E

354. Qida xammallarının mikroorqanizmlərin təsiri ilə itkisi hansı itkilərə aiddir?

- fiziki
- √ bioloji
- fiziki-kimyəvi
- istilik-fiziki
- kimyəvi

355. Qida məhsullarına mikroorqanizmlər təsir etdikdə son mərhələdə nə baş verir?

- keyfiyyətin yüksəldilməsi
- hüceyrənin məhvi
- saxlanma müddətinin uzadılması
- √ kimyəvi tərkibin dəyişməsi
- fiziki tərkibin dəyişməsi

356. Mikroorqanizmlərin bitkidə patoloji proseslər yaradaraq ziyan vermə qabiliyyəti hansı xassəyə aiddir?

- virulentlik xassəsinə
- aqresivlik xassəsinə
- mikrobioloji xassəsinə
- texnoloji xassəsinə
- √ patogenlik xassəsinə

357. Parazitlik edən mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyəti hansı xassəyə aiddir?

- patogenlik xassəsinə
- aqresivlik xassəsinə
- patoloji xassəsinə
- √ virulentlik xassəsinə
- texnoloji xassəyə

358. Mikroorqanizmlərin məhsulları zədələmə qabiliyyəti hansı xassələrlə müəyyən edilir?

- qidalanma qabiliyyəti ilə
- texnoloji qabiliyyəti ilə
- çoxalma qabiliyyəti ilə
- qalma qabiliyyəti ilə

✓ aqresivlik, patogenlik

359. Həqiqi hüceyrə anabiozu nə vaxt baş verir?

- isidildikdə
- parçalandıqda
- hidroliz olunduqda
- ✓ su buza çevrilir, karbon qazı və oksigeni bərk hala çevirir
- qaynadıldıqda

360. Məhsulun səthindəki mikrofloranı azaltmaq üçün hansı üsullar tətbiq edilir?

- mikrobioloji
- texnoloji
- fiziki
- mexaniki
- ✓ ionlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalardan

361. Bakteriyalar kiflər hansı mühitdə yaxşı inkişaf edirlər?

- şirin
- acı
- neytral
- qələvi
- ✓ turş

362. Məhsulların üzərində mikroorqanizmlərin inkişafının ləngiməsinə nə yaxşı təsir göstərir?

- CHI
- H₂SO₄
- SO₂
- O₂
- ✓ CO₂

363. Saxlanma zamanı bitki mənşəli məhsulların toxumalarının qaralmasının inkişafında nə əhəmiyyətli rol oynayır?

- SO₂
- Mg
- Cl
- ✓ O₂
- CO₂

364. Canlı toxumaları olan məhsullar üçün xarakterik hansı prinsipdir?

- xemobioz
- abioz və xemobioz
- anabioz
- ✓ bioz
- abioz

365. Bitki xammallarının kimyəvi itkisi nə ilə bağlıdır?

- nəmləndirmə prosesi ilə
- donma prosesi ilə
- nəfəs alma prosesi ilə
- quruma prosesi ilə
- ✓ radiasiyanın təsiri ilə

366. Qida məhsullarının sterilizasiyası neçə emal üsulu ilə həyata keçirilir?

- 5.0
- 12.0
- 8.0
- √ 2.0
- 9.0

367. Tara və materialların aseptik işlənməsi üçün hansı məhlul səmərəlidir?

- NaOH
- √ H₂O
- HCl
- CaCl
- H₂SO₄

368. Tara və qablaşdırıcı materialların hansı üsulla işlənməsi təhlükəsizlik sayılır?

- nəm istiliklə sterilizasiya
- √ quru istiliklə sterilizasiya
- pasteurizasiya
- tindalizasiya
- nəm istiliklə pasteurizasiya

369. Maye məhsullar hansı taralarda saxlanılır?

- çuvallarda
- √ metalik tutumlarda
- yeşiklərdə
- polietilen materiallarda
- şüşə qablarda

370. Bükmə kağızları təyinatına görə hansılara ayrılır?

- kağız
- √ ümumi, xüsusi
- karton
- ağac
- sellofan

371. Dondurulmuş meyvə və tərəvəzlərin qablaşdırılması üçün hansı taradan istifadə edilir?

- yeşik taralardan
- √ parafinləşmiş karton taralardan
- mütal taralardan
- sellofandan
- şüşə taralardan

372. Hansı taralara tələbat daha yüksəkdir?

- metal
- √ polimer
- plastik
- karton
- şüşə

373. Metal taralar neçə tipdə hazırlanır?

- 17.0
- 8.0
- 1.0
- √ 2.0

- 20.0
- 374.** Steril məhsulun taraya qablaşdırılması neçə variantda aparılır?
- 4.0
 - √ 2.0
 - 12.0
 - 16.0
 - 8.0
- 375.** Qida sənayesində istifadə olunan konteyner hansı taralara aiddir?
- plastik taralara
 - √ ağac taralara
 - karton taralara
 - şüşə taralara
 - metal taralara
- 376.** konserv və qida konsentratları istehsalında metal taraların çatışmayan cəhəti?
- şişir
 - √ korroziyaya uğrayır
 - sınır
 - çatlayır
 - islanır
- 377.** Bitki xammallarının hüceyrəsindən həll olan maddələrin ayrılması neçə ərhələdə gedir?
- 12.0
 - √ 2.0
 - 16.0
 - 11.0
 - 8.0
- 378.** Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır?
- maddələr mübadiləsilə
 - √ sublimasiya və rekristallaşma ilə
 - Adsorbsiya ilə
 - Tindalizasiya ilə
 - Abioz prinsipilə
- 379.** Temperatur keçirmə əmsalı hansı xassəni xarakterizə edir?
- qaynama
 - imersiya
 - √ inersiya
 - karamelləşmə
 - sublimasiya
- 380.** Temperaturun artması ilə qida məhsullarında nə baş verir?
- istikikeçirmə əmsalı azalır
 - √ istilik tutumu artır
 - istilikkeçirmə əmsalı artır
 - istilik tutumu azalıq
 - temperatur keçirmə azalır
- 381.** Konserv istehsalında maye yarımfabrikatların neçə təmizlənmə üsulu məlumdur?

- 1.0
- √ 3.0
- 12.0
- 16.0
- 7.0

382. Diffuziya prosesi hansı istehsal sahəsinə aiddir?

- qısqırtma
- √ fiziki-kimyəvi
- istilikfiziki
- mexaniki
- kimyəvi

383. Meyvə və tərəvəzlərin qurudulmasında hansı üsuldən istifadə edilir?

- kadiasiya
- √ dehidrokonservləşdirmə
- osmatik
- kontakt
- konvektiv

384. Qida suspenziyasının təmizlənməsinin fiziki üsullarına hansılar aiddir?

- sıxma
- √ çökdürmə, filtrasiya, mərkəzdənqaçma qüvvəsinin təsiri ilə ayırma
- presləmə
- sterilizasiya
- ekstraksiya

385. Konserv istehsalında xammalların təmizləməsi üçün hansı üsulları məlumdur?

- bioloji
- √ fiziki, fiziki-kimyəvi
- biokimyəvi
- texnoloji
- reoloji

386. Qida məhsullarının təmizlənməsində hansı üsullardan istifadə edirlər?

- sterilizasiya
- isladılma
- √ ekstraksiya, filtrasiya, çökdürmə
- qaynatma
- yuma

387. Konserv istehsalında xammalın yuyulması hansı əməliyyata aiddir?

- fiziki
- √ texnoloji
- biokimyəvi
- reoloji
- kimyəvi

388. Mayelərin təmizlənməsi və şəffaflaşdırılması üçün hansı proses tətbiq edilir?

- absorbsiya
- √ adsorbsiya
- presləmə
- sıxma

- fermentasiya

389. Qıcqırma prosesində mayalarla nə sintez olunur?

- karbon qazı
- ✓ ali spirtlər
- azot
- zülal
- hidrogen

390. Qida sənayesində əsas hansı qıcqırma növündən istifadə olunur?

- kəhraba turşusuna qıcqırma
- ✓ spirt, süd, yağ turşularına qıcqırma
- sirkə turşusuna qıcqırma
- qarışqa turşusuna qıcqırma
- limon turşusu qıcqırma

391. Yüksək temperaturda emal prosesində bitki toxumasında ardıcıl nə baş verir?

- şişmə, qurutma
- ✓ istiliklə qurutma, şişmə, buxarlanma, deformasiya, destruksiya, strukturun myəvi dağılması
- qurutma, destruksiya
- buxarlanma, şişmə
- destruksiya, buxarlanma

392. Təzyiq altında emal hansı istehsal sahəsinə aiddir?

- kimyəvi
- ✓ mexaniki-istilikfiziki
- fiziki-kimyəvi
- qıcqırma
- fiziki

393. Qaynar bitki yağında emal prosesi necə adlanır?

- qaynama
- ✓ qızartma
- pörtmə
- bişirilmə
- isidilmə

394. Qida xammallarına qaynar su ilə təsiri necə adlanır?

- fiziki emal
- ✓ ilkin istilik emalı
- biokimyəvi emal
- mikrobioloji emal
- kimyəvi emal

395. Qızartma prosesi davam etdirilərsə xammalda nə baş verir?

- daxili buxarlanma
- deformasiya və destruksiya
- pörtmə
- ✓ qurutma
- şişmə

396. Qida məhsullarının emalında spirtli qıcqırma hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir?

- ✓ biokimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- istilik-fiziki

397. Qida məhsullarının emalında antibiotiklərdən istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir?

- biokimyəvi
- istilik-fiziki
- biofiziki
- ✓ kimyəvi
- fiziki

398. Qida məhsullarının emalında antiseptiklərdən istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir?

- biokimyəvi
- istilik-fiziki
- istilik-fiziki
- fiziki
- ✓ kimyəvi

399. Antibiotiklər hansı üsulla alınır?

- reoloji
- kimyəvi
- fiziki
- ✓ biokimyəvi
- texnoloji

400. Streptococcus lactis bakteriyalarının təsiri altında hansı qıçqırma baş verir?

- ✓ süd turşusuna
- propion turşusuna
- yağ turşusuna
- karbon qazına
- etil spirtinə

401. Clostridium tipli bakteriyaların təsiri altında hansı qıçqırma baş verir?

- metil spirtinə
- ✓ yağ turşusuna
- karbon qazına
- etil spirtinə
- süd turşusuna

402. Soyuducu mühit kimi neçə dərəcəyə malik havadan istifadə edilir?

- menfi 50-60°C
- menfi 80-90°C
- 70-80°C
- menfi 10-20°C
- ✓ menfi 30-40°C

403. Dondurma prosesi nəyə deyilir?

- xammal temperaturunun kriskorik temperaturdan 6-7°C aşağı salınması
- xammal temperaturunun kriskorik temperaturdan 0 °C salınması
- xammal temperaturunun krioskorik temperaturdan 2-3°C aşağı salınması
- xammal temperaturunun kriskorik temperaturdan 4-5°C aşağı salınması

✓ xammalın temperaturunun krioskopik t-dan 10-25°C aşağı salınması

404. Aqresiv xassəsi nəyə deyilir?

- patogenlik xassəsi
- kimyəvi xassəsi
- fiziki xassəsi
- ✓ bitkinin müdafiə xassəsini dəf edərək onu zədələmək, üzərində çoxalmaq xassəsidir
- parazitlik edən mikrobun xəstəlik törətmə xassəsidir

405. Soyutma texnologiyasında texnoloji rejimlərin əsasını hansı amillər təşkil edir?

- qurutma
- gərginlik
- soyutma şəraiti
- saxlanma şəraiti
- ✓ temperatur, saxlanma müddəti, havanın nəmliyi, tərkibi, hərəkət sürəti, məhsulun müxtəlif maddələrlə işlənməsi

406. Qida məhsullarının emalında yüksək konsentrasiyalı osmotik təsirli maddələrdən istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir?

- istilik-fiziki
- biokimyəvi
- fiziki
- ✓ fiziki-kimyəvi
- kimyəvi

407. Qida məhsullarının emalında spirtin əlavə edilməsi hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir?

- fiziki
- biofiziki
- istilik-fiziki
- ✓ kimyəvi
- biokimyəvi

408. Mikrodalğalı enerjiden istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir?

- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- biokimyəvi
- ✓ fiziki
- bioloji

409. Aşağıdakılardan abioz prinsipinə hansı aiddir?

- dondurma
- qızdırma
- qaynatma
- soyutma
- ✓ istiliklə sterilizasiya

410. Qida məhsullarının antiseptik və aktibiotiklərlə emalı hansı üsula aiddir?

- bioloji
- biotexnoloji
- fiziki
- istiliklə
- ✓ kimyəvi

411. Radapferizasiya və radurisasiya hansı emal üsuluna əsaslanır?

- Təmizləyici süzgəcdən keçirilməyə
 - √ İonlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalandırma
 - İstilik-fiziki
 - Aşağı temperaturda konservləşdirməyə
 - Biokimyəvi
- 412.** Təmizləyici süzgəclərdən istifadə edilməsi hansı emal üsula əsaslanır?
- Kimyəvi
 - Biokimyəvi
 - İstilik-fiziki
 - Biofiziki
 - √ Fiziki
- 413.** Dondurulmuş xammal və qida məhsullarının temperatur səviyyəsi?
- mənfə(4)C
 - mənfə(6)C
 - mənfə(8)C
 - mənfə(10)C
 - √ mənfə(12)C
- 414.** Xammal və qida məhsullarının krioskopik temperatura yaxın dərəcədə emalı və saxlanması necə adlanır?
- Əritmə
 - Donun açılması
 - Qarışdırma
 - √ Soyutma
 - Dondurma
- 415.** Aşağı temperaturda konservləşdirmənin neçə üsulu mövcuddur?
- 3.0
 - 5.0
 - √ 2.0
 - 4.0
 - 1.0
- 416.** Qida məhsullarının sterilizasiyası üçün yüksək tezlikli qızdırma tətbiqi edildikdə hansı diapazondan istifadə edilir?
- 5-10 Mhs
 - 40-50 Mhs
 - 70-80 Mhs
 - 60-70 Mhs
 - √ 20-30 Mhs
- 417.** Qida sənayəsində təmizləyici süzgəclərdən istifadə olunması hansı emal üsuluna əsaslanır?
- Kimyəvi
 - Biokimyəvi
 - Mexaniki
 - Biofiziki
 - √ Fiziki
- 418.** Ultrasəslər vasitəsi ilə konservləşdirmə hansı emal üsuluna aiddir?
- Biofiziki
 - Biokimyəvi
 - Kimyəvi,fiziki
 - √ Fiziki

- Kimyəvi
419. Qida məhsullarının yüksək temperaturda konservləşdirilməsi hansı emal üsuluna aiddir?
- Biofiziki
 - √ Fiziki
 - İstilik
 - Biokimyəvi
 - Kimyəvi
420. Azotsuz üzvi maddələrin mikroorqanizmlərin ayırdığı fermentlərin təsiri altında parçalanma necə adlanır?
- Turşuma
 - √ Qıcırma
 - Acıma
 - Kiflənmə
 - Qaxsıma
421. Mikrobioloji proseslər əsasən hansı qrupa bölünür?
- Acıma, turşuma, çürümə
 - √ Qıcırma, çürümə, kiflənmə
 - Xərəb olma, qıcırma
 - Qaxsıma, çürümə
 - Kiflənmə, reduksiya olunma
422. Qida Konsentratları istehsalında xammalın sərf norması hansı bərabərliklə hesablanır?
- $N = (100) \cdot (100 / (100 - \dot{I}T))$
 - √ $N = 10 \cdot P \cdot (100 / (100 - \dot{I}T))$
 - $N = (P \cdot \dot{I}T) / (100 - \dot{I}T)$
 - göstərilənlərdən heç biri
 - $N = (10 \cdot P) \cdot ((100) \cdot (\dot{I}T - 100))$
423. Qida konsentratları istehsalında reseptə görə xammalın miqdarı ilə hər bir komponentin sərf norması arasındakı əlaqə, hansı bərabərliklə ifadə edilir?
- $A = N + \dot{I}T$
 - √ $N = P + \dot{I}T$
 - $\dot{I}T = P / N$
 - $N = \dot{I}T$
 - $N = \dot{I}T / N + P$
424. Yarmalı ıı yemək xörəklərinin reseptində hansı çəki göstərilməlidir?
- xammalın çəkisi
 - √ bişirilib- qurudulmuş yarmanın çəkisi
 - bişirib- qurudulmamış yarmanın çəkisi
 - bişirilməmiş, lakin qurudulmuş yarmanın çəkisi
 - ciy yarmanın çəkisi
425. Elektromaqnit radiasiyanın enerji həddi nə qədər hesab edilir?
- 3 Mb
 - √ 5 Mb
 - 19 Mb
 - 16 Mb
 - 24 Mb
426. Ultrabənövşəyi şüaların həssaslığına nə təsir edir?

- pasterizasiya
- ✓ temperatur, pH, emal maddəsi
- tənzimləyici maddələr
- rektifikasiya
- səthi-aktiv maddələr

427. Qida məhsullarının susuzlaşdırılması hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir?

- istilik-fiziki
- ✓ fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- biofiziki

428. Ultrabənövşəyi şüalanmadan istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir?

- kimyəvi
- ✓ fiziki
- biofiziki
- istilik-fiziki
- biokimyəvi

429. İonlaşdırıcı şüalanmadan istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir?

- kimyəvi
- ✓ fiziki
- biofiziki
- istilik-fiziki
- biokimyəvi

430. İonlaşdırıcı radiasiya ilə emal neçə adlanır?

- dindalizasiya
- ✓ soyuq pasterizasiya
- radiasiyalı sterilizasiya
- aseptik konservləşdirmə
- qızğın pasterizasiya

431. İonlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalardan istifadə hansı emal üsuluna aiddir?

- kimyəvi
- ✓ fiziki
- biokimyəvi
- bioloji
- mikrobioloji

432. İonlaşdırıcı şüalardan nə üçün istifadə edirlər?

- kiflənmənin qarşısını almaq üçün
- ✓ cücərmənin qarşısını almaq üçün
- tindalizasiya üçün
- rasterizasiya üçün
- köhnəlmənin qarşısını almaq üçün

433. Dərinliyə nüfuz edən ionlaşdırıcı radiasiya çüasi hansıdır?

- betta
- ✓ qamma
- siqma

- zet
- alfa

434. Soyutma zamanı məhsuldan nəmlik istisinin olmaması hansı üsula aiddir?

- sublimasiya
- ✓ konvektiv və radiasiya
- istilik keçiriciliyi
- membran
- faza çevrilməsi nəticəsində soyutma

435. Meyvə, giləmeyvə şirəsinin sterilizasiya müddəti nə qədərdir?

- 15 san
- ✓ 90 san
- 20 san
- 45 san
- 30 san

436. Meyvə, giləmeyvə şirəsinin sterilizasiya temperaturu nə qədərdir?

- 80±3
- ✓ 112±3
- 60±2
- 95±3
- 70±4

437. Meyvə, giləmeyvə püresinin sterilizasiya temperaturu nə qədərdir?

- 90±4
- ✓ 118±3
- 68±2
- 79±8
- 70±5

438. Sterilizasiya temperaturu aşağı həddə nə qədərdir?

- 40-45°C
- ✓ 75-80°C
- 45-50°C
- 30-40°C
- 60-70°C

439. Qida məhsullarının istiliklə sterilizasiyası hansı üsula aiddir?

- bioza
- ✓ abioza
- xemobioza
- qurutma
- anabioza

440. Mirroorqanizmlərin radiasiya davamlılığına nə mənfi təsir göstərir?

- su
- ✓ oksigen
- azot
- hidrogen
- karbon

441. Aseptik konservləşdirmədə istilik emal rejimi nədən asılıdır?

- özlülükdən
- √ məhsulun təbiətindən
- nəmlikdən
- reoloji xüsusiyyətindən
- adqiziyadan

442. Məhsulların təbii xassələrinin daha yaxşı saxlanması üçün emal üsulundan istifadə etmək məsləhətdir?

- √ aseptik konservləşdirmə
- qurutma
- dondurma
- soyutma
- duzlama

443. Hansı şirə yüksək temperatura daha həssasdır?

- armud şirəsi
- √ nar şirəsi
- gilənar şirəsi
- ərik şirəsi
- zoğal şirəsi

444. Konservləşdirmədə mühitin turşuluğu nə qədər qəbul edilir?

- pH=8
- √ pH= 4,5
- pH=16
- pH=1,8
- pH=12

445. Mikroorqanizmlərin ultrabənövşəyi şüalara həssaslığına hansı amillər təsir göstərir?

- səthi aktiv maddələr
- √ temperatura, pH, emal müddəti
- tindalyasiya
- rektifikasiya
- tənzimləyici maddələr

446. Bunlardan hansı səhər yeməkləri qida konsentratlarına aid deyil?

- qarğıdalı yumaqları
- √ həll olunmuş qəhvə
- kartof çipsləri
- yulaf yumaqları
- buğda yumaqları

447. Sadalananlardan hansı uşaq pəhriz məmulatların qida konsentratlarına aid deyil?

- sıyıqlar
- √ meyvə püresi
- tərəvəz tozları
- düyü unu
- süd qarışıqları

448. Bunlardan hansı unlu qida konsentratların məmulatlarına aid deyil?

- kekslər
- √ pudinqlər
- blin unu

- peçenyələr
- tortlar

449. “Malış “ südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuüm- buxarlandırıcının dördüncü gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır:

- 67,0-69,00C
- √ 42,0-43,00C
- 49,5-54,00C
- 35,5-37,00C
- 61,5-65,00C

450. “Malış “ südlü qarışıqlar istehsalı zamanı dörd gövdəli vakuüm- buxarlandırıcının üçüncü gövdəsində istilik bu həddə saxlanılır:

- 67,0-69,00C
- √ 49,5-54,00C
- 42,0-43,00C
- 35,5-37,00C
- 61,5-65,00C

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

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

452. Sterilizasiya və pasteurizasiya üsulları hansı prinsipə əsaslanır?

- anabioz
- √ abioz
- çenoanabioz
- xemobioz
- abioz və anabioz

453. Qida məhsullarının sterilizasiya pasteurizasiya hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir?

- mikrobioloji
- √ fiziki
- kimyəvi
- bioloji
- texnoloji

454. Radiasiya üsulu hansı şüalarla aparılır?

- Alfa
- √ Qamma
- Siqma
- et
- Betta

455. Qablaşdırıcı materialın sterilizasiyası neçə üsulla aparılır?

- 7.0
- √ 3.0
- 10.0
- 14.0
- 9.0

456. Qiləmeyvə şirələrinin rəngsizləşməsi üçün əlavə edilir?

- Sulfat
- ✓ Ferment preparatı, fentonit
- Nitrat
- Jelatin
- Sulfit

457. Dondurulmuş giləmeyvələr 300C qədər qızdırılmış suda məruz qalır?

- ✓ Defrostasiyaya
- Kristallaşmaya
- Rektifikasiya
- Rekrstellizasiya
- Desorbsiyaya

458. Qismən qatılaşdırılmış şirə temperatura qədər soyudulur və rəngsizləşdirilir?

- 750C
- ✓ 42-450C
- 35-42C
- 17-210C
- 18-250C

459. Şirədə çaxır daşının düşməsinin qarşısını almaq üçün əlavə edilir?

- Üzvlü turşuların mikroelementləri
- ✓ Üzvlü turşuların həll olmuş kalsium duzları
- Nitrat turşusu
- Sulfat turşusu
- Askorbin turşusu

460. Deaerasiyadan sonra şirənin qızdırılma temperaturu?

- 80-900C
- ✓ 70-800C
- 1000C
- 40-500C
- 50-600C

461. Homogenləşmiş şirənin deaerasiya müddəti?

- 30dəq
- ✓ 10dəq
- 45dəq
- 60dəq
- 25dəq

462. Homogenləşmiş şirənin deaerasiya temperaturu?

- 40-450C
- ✓ 35-400C
- 25-300C
- 45-600C
- 10-150C

463. Alma və albalı şirəsinin homogenləşməsi təziqdə aparılır?

- 32-38MPA
- ✓ 15-17MPA
- 3 MPA

- 10-12MPA
- 23MPA

464. Qavalı şirəsinin tündləşməsinin qarşısını almaq məqsədi ilə limon turşusu əlavə edilir?

- 2-8%
- ✓ 0,15-0,20%
- 0,3-0,8%
- 0.11
- 0.01

465. Sterilizasiya tələb olunmayan souslar üçün əlavə edilən sorbin turşusunun nisbəti?

- 1 ton sousa-1,5 kq
- ✓ 1 ton sousa-0,5 kq
- 1 ton sousa-5 kq
- 1 ton sousa-10 kq
- 1 ton sousa-2 kq

466. Sterilizasiya olunmayan souslar üçün bişirilmədə əlavə olunur?

- Nitrat turşusu
- ✓ Sorbin turşusu
- Sulfat turşusu
- Sulfit turşusu
- Xlorid turşusu

467. Tomat souslarının bişirilmə müddəti?

- 8dəq
- ✓ 20dəq
- 30dəq
- 45dəq
- 10dəq

468. 30%-li tomat pastalarının qablaşdırılmasında xorək duzu əlavə edilir?

- 20-25%
- ✓ 8-10%
- 6-8%
- 0.35
- 28-32%

469. Tomat məhsulların qablaşdırmadan qabaq qızdırılma temperaturu?

- 75.0
- ✓ 94.0
- 88.0
- 100.0
- 86.0

470. 20% li pürenin bişirilmə müddəti?

- 25-30dəq
- 15-20dəq
- 10-15dəq
- ✓ 40-45dəq
- 35dəq

471. 15% li pürenin bişirilmə müddəti ?

- 45-60dəq
- ✓ 25-30dəq
- 90dəq
- 20dəq
- 10-15dəq

472. Tomat kütləsinin 130C temperaturda sterilizasiya müddəti?

- 15dəq
- ✓ 55dəq
- 70dəq
- 90dəq
- 30dəq

473. Tomat kütləsi 125C temperaturda hansı müddətə sterilizasiyaya məruz qalır?

- 10dəq
- ✓ 70 dəq
- 60dəq
- 30dəq
- 40dəq

474. Avtosistemalarda nəql edilən yarımfabrikat?

- Tomat pastası
- ✓ Tomat pulpası
- Tərəvəz kürüsü
- Tərəvəz püresi
- Tomat püresi

475. Tomat püresində quru maddətəşkil edir?

- 32-48%
- ✓ 12-20%
- 5-7%
- 8-12%
- 25-32%

476. Tomat pastasında quru maddə təşkil edir?

- 5-8%
- ✓ 25-40%
- 25-28%
- 42-48%
- 8-10%

477. 10-12% quru maddəli meyvə şirəsinin osmotiq təziqi?

- 0,8-1,2 MPA
- ✓ 1,4-1,6 MPA
- 1,8-3,4 MPA
- 0,2-0,8 MPA
- 2,4-2,8 MPA

478. Selektiv membranın köməyi ilə yerinə yetirilən qatılaşdırma?

- Osmos
- ✓ Əks osmos
- Sorbsiya

- Desorbsiya
- Diffuziya

479. Meyvə, giləmeyvə şirələrinin hansı növ qatılaştırılmasında ətirverici maddələr məhsulda qalır?

- Soyudulma
- ✓ Dondurulma
- İsitmə
- Qaynatma
- Qızdırılma

480. Yağın tam susuzlaşması üçün əlavə edilən natrium suftatin nisbəti?

- 1l yağ-35qr sulfat
- 1l yağ-1qr sulfat
- 1l yağ-25 qr sulfat
- ✓ 1l yağ-5qr sulfat
- 1l yağ-10qr sulfat

481. Meyvə və giləmeyvə şirələri neçə komponentlidir?

- Beş
- ✓ Çox
- Üç
- İki
- Bir

482. Hansı şirə növlərinin qızdırılmasında orqanoleptiki göstəricilər dəyişir?

- ✓ Sitrus, ananas
- Alma
- Heyvə
- Kələm
- Yerkökü

483. Qatılaştırılmış qida məhsullarından suyun kənarlaşma üsuludur?

- Radaptesizasiya
- Sterilizasiya
- Radapresiya
- Tindalizasiya
- ✓ Distilyasiya

484. İsidilmədə havanın nisbi nəmliyi həddində saxlanılır?

- 0.72
- 80-85%
- 60-65%
- ✓ 75-80%
- 40-58%

485. Məhsulların saxlanması nəfəs alma prosesində ayrılan mikrobioloji prosesin gedişini ləngidir?

- Sulfat turşusu
- Efir
- ✓ Karbon qazı
- Nitrat turşusu
- Spirt

486. Məhsulun tarada saxlanması ştabelin hündürlüyü təşkil edir?

- 1,8-3,5m
- 3,2-4,0m
- √ 4,3-5,5m
- 2,8-3,2m
- 7m

487. Adətən 300-6—kq xammal üçün nə qədər Salı nəzərdə tutulur?

- √ 1m2
- 5m2
- 3m2
- 10m2
- 8m2

488. Sublimasiya üsulu ilə qurutma neçə mərhələdə gedir?

- 5.0
- 4.0
- √ 2.0
- 3.0
- 6.0

489. Məhsulların qızdırılmış hava ilə qurudulması hansına aiddir?

- Vakum
- Konvektiv
- √ Konvektiv
- Püskürtmə
- Sublimasiya

490. Konservləşdirmədə püskürtmə üsulu ilə qurutma hansı məhsullarda istifadə olunur?

- Qatı
- Bərk
- Balıq məhsullarında
- Ət məhsullarında
- √ Maye

491. Kif göbələklərinin inkişafı üçün minimal nəmlik nə olar?

- 17-25%
- 0.38
- 2-5%
- 23%
- √ 8-15%

492. Bakteriyaların inkişafı üçün minimal nəmlik nə olar?

- 10-12%
- 8-12%
- 30-45%
- √ 25-30%
- 12-18%

493. Qurutma mikroorqanizmlərin hansı vəziyyətə düşməsinə gətirir?

- Bioz
- Konveksiya
- Nəmliyin kənarlaşması

- √ Anabioz
- Abioz

494. Duzlanma ilə konservləşdirmə neçə üsula ayrılır?

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0
- √ 3.0

495. Konserv sənayəsində şəkərlə konservləşdirmə hansı emal üsuluna əsaslanır?

- Biofiziki
- Mexaniki
- Biokimyəvi
- Kimyəvi
- √ Fiziki-kimyəvi

496. Qida sənayəsində xörək duzu ilə konservləşdirmə hansı emal üsuluna əsaslanır?

- √ Fiziki-kimyəvi
- Biokimyəvi
- Fiziki
- Mikrobioloji
- Kimyəvi

497. Qida sənayəsində südün pasteurizasiyada hansı titrəyişli səslərdən istifadə edilir?

- 10khs
- 2khs
- 8khs
- √ 20khs
- 5khs

498. Ultrabənövşəyi şualarla şualandırma hansı dalğa uzunluğunda qida məhsullarının mikroflorasını mənti təsir göstərir?

- 20-50nm
- 120nm
- 1200nm
- 520-600nm
- √ 60-400nm

499. Radurizasiya hansı dozada həyata keçirilir?

- $(50-100) \cdot 10^3$ rad
- $1200 \cdot 10^3$ rad
- $1000 \cdot 10^3$ rad
- √ $(100-800) \cdot 10^3$ rad
- $(10-20) \cdot 10^3$ rad

500. Radapterizasiya hansı dozada həyata keçirilir?

- $(5-8) \cdot 10^6$ rad
- $(3-5) \cdot 10^6$ rad
- √ $(1,5-2) \cdot 10^6$ rad
- 106rad
- $0,8 \cdot 10^6$ rad