

1. Qida məhsulları enerji dəyərinə görə neçə qrupdan ibarətdir

- 32.0
- 8.0
- ✓ 4.0
- 16.0
- 24.0

2. Əsas mübadilə enerjisi kişilər üçün nə qədərdir

- 1000 kkal.
- 2100 kkal.
- 1500 kkal.
- ✓ 1700 kkal
- 800 kkal

3. 1 qr karbohidrat nə qədər enerji verir

- 7 kkal.
- 10 kkal.
- 8 kkal.
- ✓ 4,1 kkal.
- 1 kkal.

4. 1 qr yağ nə qədər enerji verir

- 17 kkal.
- 0,5 kkal.
- 6 kkal.
- ✓ 9,3 kkal.
- 2 kkal.

5. Protoplazma hansı dərəcədə pıxtılaşır

- 30-40°C
- 10-15°C
- 20-25°C
- ✓ 80-85 °C
- 60°C

6. İnformasiya mübadiləsinə biokimyəvi reaksiyalar nə vaxt təsir etmir

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

7. 1 qr zülal nə qədər enerji verir

- 8 kkal
- 15 kkal
- ✓ 4,1 kkal
- 7 kkal
- 3 kkal

8. Neqentopiya nəyə deyilir

- mübadilə
- assimilyasiya
- katabolitik represiya
- dissimilyasiya
- ✓ informasiya

9. Hansı nəzəriyyə bakteriyalara mənfi amil kimi baxmır

- Fiziki nəzəriyyəsi
- Molekulyar nəzəriyyəsi
- Dekvat qida nəzəriyyəsi
- Pirokvat qida nəzəriyyəsi
- ✓ Adekvat qida nəzəriyyəsi

10. Tarazlaşdırılmış qida rasionunun jırta enerji qiymətliliyi nə qədərdir

- 4000 kkal.
- 100 kal.
- 1200 kkal.
- ✓ 2850 kkal.
- 7000 kkal.

11. İnsan orqanizminin enerji sərfi neçə qrupa bölünür

- 6.0
- 12.0
- 10.0
- ✓ 3.0
- 8.0

12. Xolesterinin mübadiləsinə nə təsir edir

- doymuş yağ turşuları
- zülal
- aminturşuları
- ferment
- ✓ doymamış yağ turşuları

13. Meyvələr saxlanma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünür

- 20.0
- 15.0
- 17.0
- 14.0
- ✓ 3.0

14. Səmərəli qidalanma neçə prinsipdən ibarətdir

- ✓ 3.0
- 5.0
- 12.0
- 21.0
- 8.0

15. Buğdanın tərkibində ən çox nəyə rast gəlinir

- mineral maddəyə
- zülal
- fermentə
- ✓ nişastaya

- yağa

16. Yarmanın tərkibində ən çox nə olur

- ferment
- zülal
- mineral maddə
- yağ
- ✓ nişasta

17. Orqanizmdə energetik və plastik rolu nə oynayır

- vitaminlər
- fermentlər
- zülallar
- ✓ yağlar
- karbohidratlar

18. Qidalanmada informasiya necə adlanır

- Tabiya
- Dissimlyasiya
- Assimlyasiya
- ✓ neqentapiya
- mübadilə

19. Bitki xammallarının kimyəvi itkisi nə ilə bağlıdır

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

20. Xammalları hansı dərəcədə emal etdikdə protoplazma zülalı pıxtalaşır

- 5-8°C
- 22-25°C
- 40°C
- ✓ 80-85°C
- 15-20°C

21. Materialın səthləri arasında ilişmə qüvvəsi nəticəsində nə əmələ gəlir

- sürüşgənlik
- möhkəmlik
- mexaniki adgeziya
- tsiksotropiya
- ✓ spesifik adgeziya

22. Neçə növ adgeziya məlumdur

- 10.0
- 8.0
- 20.0
- ✓ 2.0
- 5.0

23. Qida məhsullarının ölçüsü, sıxlığı hansı xassələrə aiddir

- bioloji
- biokimyəvi
- kimyəvi
- texnoloji
- ✓ fiziki

24. Hüceyrənin nəfəs alınması dedikdə nə nəzərdə tutulur

- hüceyrə qrafının nəfəs alması
- vakuolun nəfəs alması
- hüceyrə arasındakı maddənin nəfəs alması
- ✓ sitoplazmanın nəfəs alması
- hüceyrə şirəsinin nəfəs alması

25. Dənin fizioloji xassələrinə hansılar aiddir

- mikroorqanizmlər
- dənəarası boşluqda qaz və hava
- sorbsiya
- səpələnmə
- ✓ dənin, mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti

26. Dənin fiziki xassələrinə hansılar aiddir

- tənəffüs
- gənə və bitlər
- mikroorqanizmlər
- ✓ səpələnmə, məsaməlik, sorbsiya, istilik, fiziki, aerodinamika
- cücürmə

27. Təzə dəndə turşuluq neçə % təşkil edir

- 0.5
- 0.2
- 0.12
- ✓ 1-3%
- 0.3

28. Dəndə kleykovinin miqdarı neçə % təşkil edir

- 1.0
- 0.1
- 0.75
- ✓ 25-40%
- 0.55

29. Kətanın tərkibində hansı azlıq təşkil edir

- yağlar
- zülal
- karbohidratlar
- ✓ kül maddələri
- sellüloza

30. Kül maddələri ən çox hansı bitkidir

- kakao-paxla
- soya
- buğda
- ✓ gənəgərçək

- araxis

31. Buğda dəninin neçə %-ni rüşeym təşkil edir

- 32.0
- 17.0
- 12.0
- ✓ (2-3)
- (25-27)

32. Buğda dəninin neçə %-ni aleyron qatı təşkil edir

- (24-25)
- 12.0
- 3.0
- ✓ (5-9)
- 18.0

33. Buğda dənində şəkər hansı hissədə daha çox olur

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

34. Buğda dənində pentozalar hansı hissədə daha çox olur

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

35. Hüceyrənin xarici qatında nə yerləşir

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

36. Hüceyrədə fasiləsiz olaraq hansı proses gedir

- kimyəvi
- texnoloji
- mikrobioloji
- ✓ biokimyəvi
- bioloji

37. Göbələklərdə neçə % karbohidratlar olur

- 2-4%
- 0.03
- 0.01
- ✓ 0.1
- 0.07

38. Bitki xammallarının bioloji itkisi nə ilə bağlıdır

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

39. Xammalın şlçülərinə görə ayrılması necə adlanır

- ✓ kalibrləmə
- xırdalanma
- sortlaşdırma
- müayinə
- təmizlənmə

40. Qida məhsulları və xammalları nisbi olaraq neçə qrupa bölünür

- 8.0
- ✓ 3.0
- 20.0
- 28.0
- 12.0

41. Qida məhsullarının rəngi hansı xassəyə aiddir

- struktur-mexaniki
- ✓ optiki
- kimyəvi
- reoloji
- fiziki

42. Şəkər aqreqat halına görə hansına aiddir

- maye
- ✓ bərk
- sıx
- yapışqan
- qatı

43. Qida məhsulları aqreqat halına görə hansılara aiddir

- qatı
- ✓ bərk, bərk-maye, maye
- sıx
- yapışqan
- maye

44. Qida məhsullarının aqreqatı neçə cür olur

- 8.0
- ✓ 3.0
- 16.0
- 50.0
- 12.0

45. Hüceyrənin daxili səthi necə adlanır

- sitoplazma
- ✓ vakuol
- hüceyrə şirəsi
- hüceyrəarası maddə

- membran

46. Buğdadada rəng nə göstəricisidir

- cücərmə
- ✓ sort
- kiflənmə
- köhnəlmə
- forma

47. Çovdarın tərkibində hansı üstünlük təşkil edir

- zülal
- ✓ karbohidratlar
- kül maddələri
- sellüloza
- yağlar

48. Qarğıdalının tərkibində hansı üstünlük təşkil edir

- zülal
- ✓ karbohidratlar
- sellüloza
- kül maddələri
- yağlar

49. Sellüloza ən çox hansı bitkidədir

- buğdadada
- ✓ arpada
- qarğıdalıda
- soyada
- çovdarda

50. Karbohidrat ən çox hansı bitkidədir

- arpa
- ✓ çovdar
- qarğıdalı
- buğda
- soya

51. Buğda dəninin neçə %-ni endosperm təşkil edir

- 12.0
- ✓ 78-84
- 10.0
- 5.0
- 2.0

52. Buğda dənində kül maddələri hansı hissədə daha çox olur

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

53. Buğda dənində yağ hansı hissədə daha çox olur

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

54. Buğda dənində zülal hansı hissədə daha çox olur

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

55. Protopektinin parçalanması nəticəsində nə baş verir

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

56. Hüceyrə qabığını əsasən nə təşkil edir

- mitoxodri
- ✓ sellüloza
- vakuol
- rüşeym
- ribosom

57. Nişastanın çörək əvəzedici kimi vacib göstərici nə ilə əlaqədardır

- narın olması ilə
- ✓ su birləşmə qabiliyyəti ilə
- qaz saxlama qabiliyyəti ilə
- yoğrulma qabiliyyəti ilə
- şəkər əmələgətirmə qabiliyyəti ilə

58. Hüceyrə divarı neçə qatdan ibarətdir

- 6.0
- ✓ 2.0
- 10.0
- 18.0
- 8.0

59. Hansı mərhələdə toxumanın hüceyrə quruluşu itir

- pörtləmədə
- ✓ daxili buxarlanmada
- deformasiyada
- destruksiya
- şişmədə

60. Xammalda quru maddənin miqdarının yüksəldilməsi ilə nə baş verir

- xarab olur
- pörtür
- quruyur
- ✓ nəmlik tutumu azalır

- keyfiyyəti yüksəlir

61. Buğda dənin hansı hissəsində nişasta yoxdur

- endosperm
- ✓ qabıq, rüşeym, aleyron qatı
- endosperm, qabıq
- rüşeym, endosperm
- bütöv dən

62. Dənin hansı hissəsində yeni bitki inkişaf edir

- aleyron qatı
- ✓ rüşeym
- çiçək qabığı
- meyvə qabığı
- endosperm

63. Paxlalı bitkilər hansı qrupa bölünür

- nişastalı
- ✓ zülallı
- vitaminli
- unlu
- yağlı

64. Qarabaşaq hansı qrupa aiddir

- zülallı
- ✓ nişastalı
- karbohidratlı
- vitaminli
- qayğlı

65. Meyvə və tərəvəzlərin neçə % karbohidrat təşkil edir

- 100.0
- ✓ 75.0
- 10.0
- 30.0
- 200.0

66. Taxılın botaniki cinsi necə adlanır

- növ
- ✓ kultura
- sinif
- cins
- partiya

67. Ribosomlar nədən ibarətdir

- proteidlərdən
- ✓ lipid, zülal, ribonuklein turşusundan
- karbohidratlar
- dezoksiribonuklein turşusundan
- lipidlərdən

68. Sitoplazma nədən ibarətdir

- nişastadan
- ✓ su, zülal, lipid və karbohidratlar
- lipiddən
- proteidlərdən
- sudan

69. Qida xammallarında bioloji itki neçə qrupa bölünür

- 8.0
- ✓ 2.0
- 12.0
- 15.0
- 7.0

70. Meyvə tərəvəzlərin bioloji xassəsi nə ilə bağlanır

- endospermə
- ✓ hüceyrə quruluşu ilə
- istilikkeçirmə ilə
- sorbsiya tutumu ilə
- aleyron qatı ilə

71. Kalibrləyici tipinin seçilməsi nədən asılıdır

- xammalın sortundan
- ✓ xammalın növündən
- sortlaşdırmadan
- xammalın nəmliliyindən
- kalibrləmədən

72. Şəkərlənmə prosesinin zəiflədilməsi üçün şərbətə nə əlavə edilir

- etil spirti
- ✓ antikristalizator patkə
- melassa
- şəkər
- sorbin turşusu

73. Şəffaflıq hansı qida məhsulunun keyfiyyət göstəricisidir

- şəkər
- yumurta məhsulları
- ✓ şərab
- ət məhsulları
- dondurma

74. Xammalın konsistensiyası hansı üsulla müəyyən edilir

- laborator
- ✓ orqoleptiki
- mikroskopik
- tenzametrik
- vuzual

75. Araxisin tərkibində hansı üstünlük təşkil edir

- zülal
- ✓ yağlar
- sellüloza
- kül maddələri

- karbohidrat

76. Zülallar ən çox hansı bitkidədir

- kakao paxla
- ✓ soya
- araxis
- qarğıdalı
- gənəgərçək

77. Yağlar ən çox hansı bitkidədir

- arpa
- ✓ soya
- buğda
- qarğıdalı
- çovdar

78. Sellüloza buğda dənində ən çox hansı hissədə olur

- endofpermdə
- ✓ qabıqda
- rüşeym
- dəndə
- akeyron qatında

79. Buğdanın şüşəvariliyi hansı xassəyə aiddir

- reoloji
- ✓ fiziki
- kimyəvi
- bioloji
- texnoloji

80. Buğdanın natura kütləsi hansı xassəyə aiddir

- kimyəvi
- ✓ fiziki
- mikrobioloji
- texnoloji
- bioloji

81. Çörəyin içi hansı dispers sistemə aiddir

- birləşmiş yumşaq
- ✓ birləşmiş yarımberk
- suspenziya
- berk
- möhkəm

82. Bütöv dənin çox hissəsini nə təşkil edir

- sellüloza
- ✓ nişasta
- yağ
- pentoza
- şəkər

83. Dənin ən qiymətli hissəsi nə hesab edilir

- yağ
- ✓ zülal
- vitaminlər
- polivitaminlər
- mineral maddələr

84. Kimyəvi tərkibinə görə dənələr neçə qrupa bölünür

- 7.0
- ✓ 3.0
- 12.0
- 6.0
- 10.0

85. Alma hansı meyvələrə aiddir

- çəyirdəkli
- ✓ tumlulara
- qərzəkli
- subtropik
- giləmeyvələrə

86. Mühitin tərkibində nə qədər spirt olduqda mikrofloranın inkişafı dayanır

- 0.05
- ✓ 12-16%
- 0.07
- 0.1
- 0.03

87. Kif göbələkləri üçün nəmlik həddi nə qədərdir

- 0.25
- ✓ 8-15%
- 0.01
- 0.3
- 0.75

88. Bakteriyaların inkişafı üçün nəmlik həddi nə qədərdir

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

89. Təzə yığılmış dənələrdə ən çox hansı bakteriyalara rast gəlinir

- Clostridium
- ✓ Pseudomonas
- Ascochijta
- Fuzarium
- Bipolaris

90. Quru çürümənin nə əmələ gətirir

- Bacillus bakteriyası
- ✓ Sclerotinia göbələyi
- Xantmonas bakteriyası
- Fuzarium göbələyi

- Clostridium göbələyi

91. Nəm çürüməni nə əmələ gətirir

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

92. Qida məhsullarına kiflərin təsrinin azaldılması üçün nədən istifadə olunur

- karbon qazından
- ✓ propion turşusu və onun duzlarından
- sorbin turşusundan
- səthi-aktiv maddələrdən
- etil spirtindən

93. Bitkinin müdafiə xassəsini keçərək onu zədələmək, çoxaltmaq hansı xassəyə aiddir

- kimyəvi xassəyə
- ✓ aqresivlik xassəsinə
- virulentlik xassəsinə
- fiziki xassəyə
- patogenlik xassəsinə

94. Mikroorqanizmlərin məhsula təsiri hansı xassələrlə müəyyən olunur

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

95. İlk dəfə anabioz kim tərəfindən alınmışdır

- Marşalqin
- Sitvinov
- Nazarov
- ✓ Bekkerel
- Auerman

96. 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

97. Mikroorqanizmlərin maddəsi hansı amillərdən asılıdır

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

98. Konserv sənayesi üçün hansı tip botulizm törədiciləri mövcuddur?

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

99. Neçə tip botulizm törədiciləri mövcuddur?

- 2.0
- ✓ 6.0
- 16.0
- 20.0
- 11.0

100. Qida xammallarının mikroorqanizmlərin təsiri ilə itkisi hansı itkilərə aiddir

- fiziki
- istilik-fiziki
- fiziki-kimyəvi
- ✓ bioloji
- kimyəvi

101. Buğdada mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- ✓ fizioloji
- mexaniki
- fiziki
- reoloji

102. *Pseudomonas chlororaphia coli* üçün optimal temperatur neçə °C-dir

- 100°C
- ✓ 70°C
- -10°C
- 25°C
- -2 °C

103. Tarla kifləri hansı göbələklərə deyilir

- *Basillus*
- ✓ *Alternaria, Cladosporium*
- *Mucor*
- *Ascochyta*
- *Aspergillus*

104. Un üyütmə xassəsi nə ilə müəyyən edilir

- dənin şişməsi ilə
- ✓ dənin üyüdülmə qabiliyyəti ilə
- dənin parçalanması ilə
- dənin ayrılması ilə
- dənin xırdalanması ilə

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

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

- virulentlik xassəsinə

106. Parazitlik edən mikrobun xəstəlik törətmə qabiliyyəti hansı xassəyə aiddir

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

107. Mikroorqanizmlərin məhsulları zədələmə qabiliyyəti hansı xassələrlə müəyyən edilir

- qidalanma qabiliyyəti ilə
- ✓ aqresivlik, patogenlik
- texnoloji qabiliyyəti ilə
- çoxalma qabiliyyəti ilə
- qalma qabiliyyəti ilə

108. Həqiqi hüceyrə anabiozu nə vaxt baş verir

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

109. Kimyəvi tərkibinə görə toxumlar hansılara bölünür

- 7.0
- ✓ 3.0
- 12.0
- 6.0
- 10.0

110. Tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 6.0
- ✓ 8.0
- 16.0
- 20.0
- 12.0

111. Xammal emalı neçə qrupa bölünür

- 3.0
- ✓ 2.0
- 8.0
- 1.0
- 5.0

112. Bakteriyalar kiflər hansı mühitdə yaxşı inkişaf edirlər?

- neytral
- ✓ turş
- şirin
- acı
- qələvi

113. Məhsulların üzərində mikroorqanizmlərin inkişafının ləngiməsinə nə yaxşı təsir göstərir

- SO₂
- ✓ CO₂
- CHI
- H₂SO₄
- O₂

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

- SO₂
- ✓ O₂
- Cl
- Mg
- CO₂

115. Mikrobioloji xarabalmanın son mərhələsində nə müşahidə olunur

- keyfiyyətin yüksəlməsi
- ✓ kimyəvi tərkibin dəyişməsi
- patogenlik xassəsi
- fiziki xassə
- saxlanma müddətinin uzadılması

116. Patogenlik xassəsi nəyə deyilir

- infeksiya qabiliyyəti
- ✓ mikroorqanizmlərin bitkidə patoloji proseslər yaradaraq ziyan vermə qabiliyyəti
- çoxalma qabiliyyəti
- qidalanma qabiliyyəti
- aqresivlik qabiliyyəti

117. Virulentlik xassəsi nəyə deyilir

- yoluxma qabiliyyəti
- ✓ parazitlik edən mikrobu xəstəlik törətmə qabiliyyəti
- aqresivlik qabiliyyəti
- patoloji qabiliyyəti
- infeksiya qabiliyyəti

118. Ali canlıların soyudulması ilə müşahidə olunur

- orqanizmin biozu ilə
- ✓ orqanizmin anabiozu ilə
- orqanizmin zəifləməsi ilə
- orqanizmin donması ilə
- orqanizmin abiozu ilə

119. Kabaq hansı tərəvəzlərə aiddir

- ədviyyəli tərəvəzlərə
- ✓ balqabaq tərəvəzlərə
- paxlalı tərəvəzlərə
- kələm tərəvəzlərə
- tomat tərəvəzlərə

120. Kökümeyvə hansılara aiddir

- meyvələrə
- ✓ tərəvəzlərə
- dənli meyvələrə
- qərzəklilərə

- giləmeyvələrə

121. Un qış mövsümündə neçə dərəcəyə qədər isidilir

- 100°C
- 6°C
- ✓ 10-20°C
- 40°C
- 70°C

122. Nişasta neçə dərəcədə destrinləşir

- 80°C
- 60°C
- 8°C
- ✓ 120°C
- 40°C

123. Optimal qızartma temperaturu nə qədərdir

- 50-60°C
- 90-100°C
- 20-25°C
- ✓ 130-140°C
- 70-80°C

124. Yüksək temperaturda emal prosesində bitki toxumasında ardıcıl nə baş verir

- şişmə, qurutma
- buxarlanma, şişmə
- qurutma, destuksiya
- ✓ istiliklə qurutma, şişmə, buxarlanma, deformasiya, destruksiya, strukturun kimyəvi dağılması
- destruksiya, buxarlanma

125. Xəmirin yetişmə prosesinə təsir edən səthi-aktiv maddələr hansı yumşaldıcılara aiddir

- fiziki
- biokimyəvi
- mexaniki
- ✓ kimyəvi
- bioloji

126. Təzyiq altında emal hansı istehsal sahəsinə aiddir

- qıcqırtma
- fiziki-kimyəvi
- ✓ mexaniki-istilikfiziki
- fiziki
- kimyəvi

127. Nişastanın alınması hansı istehsal sahəsinə aiddir

- qıcqırtma istehsala
- kimyəvi istehsala
- ✓ fiziki-kimyəvi istehsala
- mexaniki istehsala
- istilik-fiziki istehsala

128. Nə üçün xammal qaynay suda pörtülür

- nəmləndirmə üçün
- qaynadılması üçün
- pasteurizasiya üçün
- sterilizasiya üçün
- ✓ həcm və kütlənin dəyişməsi üçün

129. Konservləşdirmə zamanı dəndə nə baş verir

- xırdalanma zamanı ayrılması çətinləşir
- Nəmlənir
- küllülük dərəcəsi artır
- enerjinin miqdarı artır
- ✓ qabıq elastik şəkil alır

130. Sortlaşdırılmış un istehsalı üçün buğda dənləri nə edilir

- qurudulur
- anbarlarda saxlanılır
- püskürdülür
- ✓ nəmləndirilir
- dondurulur

131. Buğdanın keyfiyyət göstəricisi neçə qrupa bölünür

- 10.0
- 12.0
- 18.0
- ✓ 5.0
- 21.0

132. Buğdanın sort əlaməti hansı orqanoleptiki göstəricilərə görə təyin edilir

- dada
- üyüdülməyə
- quruluğa
- qoxuya
- ✓ rəngə

133. Xammalın həddən artıq qızardılmasında nə baş verir

- deformasiya
- qurutma
- şişmə
- destruksiya
- ✓ toxumanın kimyəvi parçalanması

134. Çörəkbişirmə sənayesində əsas xammal hansılardır

- ✓ maya
- yumurta
- şəkər
- ədviyyə
- yağ

135. Nişasta tərkibi dənli bitkilərə hansılar aiddir

- mərçi
- buğda, qarabaşaq
- paxla
- ✓ qarğıdalı

- soya

136. Qaynar bitki yağında emal prosesi necə adlanır

- qaynama
- isidilmə
- bişirilmə
- pörtmə
- ✓ qızartma

137. Qida xammallarına qaynar su ilə təsiri necə adlanır

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

138. Qızartma prosesi davam etdirilərsə xammalda nə baş verir

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

139. Xammalda nəmliyin buxarlanma səthi hansı düsturla hesablanır

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

140. Maddə və məhsul arasında kimyəvi əlaqə necə adlanır

- ✓ xemosorbsiya
- absorbsiya
- adsorbsiya
- sorbsiya
- kapilyar kondensasiya

141. Maddənin məhsulun bütün kütləsi ilə udulması necə adlanır

- hemosorbsiya
- desorbsiya
- sorbsiya
- ✓ absorbsiya
- adsorbsiya

142. Nişastanın ayrılması və yuyulması zamanı hansı avadanlıqdan istifadə olunur

- ✓ purifikatordan
- sürtkəcdən
- presləyicidən
- yuyucudan
- təmizləyicidən

143. Bitki xammallarının hüceyrəsindən həll olan maddələrin ayrılması neçə mərhələdə gedir

- 16.0
- 8.0
- 12.0
- 11.0
- ✓ 2.0

144. Temperatur keçirmə əmsalı hansı xassəni xarakterizə edir?

- qaynama
- sublimasiya
- imersiya
- karamelləşmə
- ✓ inersiya

145. Buğdanın isladılması neçə üsulla aparılır

- 8.0
- 1.0
- 10.0
- 12.0
- ✓ 3.0

146. Temperaturun artması ilə qida məhsullarında nə baş verir

- istikikeçirmə əmsalı azalır
- temperatur keçirmə azalır
- ✓ istilik tutumu artır
- istilikkeçirmə əmsalı artır
- istilik tutumu azalır

147. İstilik-fiziki xarakteristikalara hansılar aiddir?

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

148. Maye yarımfabrikatların neçə təmizlənmə üsulu məlumdur

- 1.0
- 7.0
- 16.0
- 12.0
- ✓ 3.0

149. Diffuziya prosesi hansı istehsal sahəsinə aiddir

- ✓ fiziki-kimyəvi
- mexaniki
- qıcqırtma
- kimyəvi
- istilikfiziki

150. Xırdalanma prosesi hansı istehsal sahəsinə aiddir

- qıcqırtma
- fiziki
- kimyəvi
- istilik-fiziki

✓ mexaniki-istilikfiziki

151. Meyvə və tərəvəzlərin qurudulmasında hansı üsuldən istifadə edilir

- kadiasiya
- kontakt
- osmatik
- ✓ dehidrokonservləşdirmə
- konvektiv

152. Neçə duzlanma üsulu var

- 7.0
- ✓ 3.0
- 10.0
- 15.0
- 12.0

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

- absorbsiya
- ✓ desorbsiya
- sorbsiya
- xemosorbsiya
- adsorbsiya

154. Maddənin məhsulun səthi ilə udulması necə adlanır

- absorbsiya
- ✓ adsorbsiya
- hemosorbsiya
- kondensasiya
- desorbsiya

155. Qida suspenziyasının təmizlənməsinin fiziki üsullarına hansılar aiddir

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

156. Hansı təmizləmə üsulları məlumdur

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

157. Qida məhsullarının təmizlənməsində hansı üsullardan istifadə edirlər

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

158. Dispers fazaya hansılar aiddir

- qaz
- ✓ bərk, maye
- köpük
- emulsiya
- toz

159. Buğdada aerodinamik xassələr hansı xassəyə aiddir

- kimyəvi
- ✓ fiziki
- mexaniki
- texnoloji
- reoloji

160. Xammalın yuyulması hansı əməliyyata aiddir

- fiziki
- ✓ texnoloji
- biokimyəvi
- reoloji
- kimyəvi

161. Taxılın səthindəki çirklər hansı üsulla təmizlənir

- kimyəvi
- ✓ quru və yağ
- fiziki
- biokimyəvi
- mikrobioloji

162. Sublimasiya üsulu neçə mərhələdən ibarətdir

- 12.0
- ✓ 3.0
- 15.0
- 20.0
- 8.0

163. Mayelərin təmizlənməsi və şəffaflaşdırılması üçün hansı proses tətbiq edilir

- absorbsiya
- ✓ adsorbsiya
- presləmə
- sıxma
- fermentasiya

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

- sıxma
- ✓ durultma
- sterilizasiya
- ekstraksiya
- presləmə

165. İstilik mübadiləsi hansı yolla baş verir

- istilik udma
- ✓ istilik keçirmə
- donma
- qızdırılma

- istilik saxlama

166. Dispers sistemə hansılar aiddir

- maye
- ✓ suspenziya, emulsiya
- bərk
- bərk cisim
- qaz

167. Unlu qənnadı məmulatları hansı istehsalata aiddir

- qızcırtma
- ✓ fiziki-kimyəvi
- mexaniki
- kimyəvi
- istilik

168. Bükmə kağızları təyinatına görə hansılara ayrılır

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

169. Hansı taralara tələbat daha yüksəkdir

- metal
- karton
- plastik
- ✓ polimer
- şüşə

170. Metal taralar neçə tipdə hazırlanır

- 8.0
- 20.0
- 17.0
- ✓ 2.0
- 1.0

171. Steril məhsulun taraya qablaşdırılması neçə variantda aparılır?

- 4.0
- 16.0
- 12.0
- ✓ 2.0
- 8.0

172. Konteyner hansı taralara aiddir

- karton taralara
- şüşə taralara
- plastik taralara
- metal taralara
- ✓ ağac taralara

173. Metal taraların çatışmayan cəhəti

- şişir
- sınır
- ✓ korroziyaya uğrayır
- islanır
- çatlayır

174. Metal taralara hansılar aiddir

- butulka, yeşik
- plastik
- karton
- çən
- ✓ tub, bidon, avtosisterna

175. Şüşə taraların boğazının çəmbən neçə tipə ayrılır

- 16.0
- 20.0
- 8.0
- 12.0
- ✓ 3.0

176. Radiasiya sterilizasiyası hansı dozada həyata keçirilir

- 80 ° rad
- 40° rad
- 120 ° rad
- 160° rad
- ✓ 10° rad

177. Sürətləndirilmiş elektronların həddə nə qədər hesab edilir

- 85 Mev
- 19 Mev
- 7 Mev
- ✓ 10 Mev
- 42 Mev

178. Elektromaqnit radiasiyanın enerji həddi nə qədər hesab edilir

- 19 Mev
- 24 Mev
- 3 Mev
- 16 Mev
- ✓ 5 Mev

179. Ultrabənövşəyi şüaların həssaslığına nə təsir edir

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

180. Qida məhsullarının susuzlaşdırılması hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- kimyəvi
- biokimyəvi
- istilik-fiziki
- biofiziki

✓ fiziki

181. Ultrabənövşəyi şüalanmadan istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- biokimyəvi
- istilik-fiziki
- kimyəvi
- biofiziki

✓ fiziki

182. İonlaşdırıcı şüalanmadan istifadə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- biofiziki
- istilik-fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi

✓ fiziki

183. İonlaşdırıcı radiasiya ilə emal neçə adlanır

- qızğın pasterizasiya
- radiasiyalı sterilizasiya
- aseptik konservləşdirmə

✓ soyuq pasterizasiya

- dindalizasiya

184. İonlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüalardan istifadə hansı emal üsuluna aiddir

- mikrobioloji
- bioloji
- biokimyəvi

✓ fiziki

- kimyəvi

185. İonlaşdırıcı şüalardan nə üçün istifadə edirlər

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

✓ cücərmənin qarşısını almaq üçün

186. Qidanın tərkibinə daxil olan maddələr neçə qrupa bölünür

- 1.0

✓ 2.0

- 12.0

- 7.0

- 8.0

187. Yüksək molekullu sistemlər neçə qrupa bölünür

- 5.0

- 14.0

- 12.0

✓ 2.0

- 8.0

188. Nişastanın dekstrinləşmə dərəcədəsi nə qədərdir

- 100°C
- 90°C
- 160°C
- 70°C
- ✓ 120°C

189. Nişasta kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- zimazadan
- transferazadan
- amilazadan
- ✓ amilaza və amilopektindən
- liqazadan

190. Qlikogen hansı orqanda toplanır

- ürəkdə
- mədədə
- öddə
- ✓ qaraciyərdə
- böyrəkdə

191. Qarışıq qidalanmada əsas mübadilə neçə faiz yüksəlir

- 0.06
- 0.08
- 0.05
- ✓ 10-15%
- 0.03

192. Əsas mübadilə enerjisi qadınlar üçün nə qədərdir

- ✓ 1400 kkal
- 7000 kkal
- 1700 kkal
- 1200 kkal
- 800 kkal

193. Havanın optimal hərəkət sürəti nəyi təmin edir

- nəmliyi
- azotu
- karbonu
- ✓ temperaturun, qaz tərkibinin bərabərliyini və sabilliyini
- oksigeni

194. Optimal saxlanma rejimi nədən asılıdır

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

195. Aktiv turşuluğa görə qida məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 8.0
- 12.0
- 7.0
- ✓ 2.0

- 4.0

196. Saxlanma davamlılığına görə qida məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 12.0
- 8.0
- 7.0
- ✓ 2.0
- 6.0

197. Qida məhsullarının qaralmasına nə təsir göstərir

- CO₂
- O₂
- Zn
- Mg
- ✓ SO₂

198. Xolesterinin biosintezi harada baş verir

- mədədə
- dalaqda
- böyrəkdə
- öddə
- ✓ qaraciyərdə

199. Qida məhsulları üçün istehsalat neçə qrupa bölünür

- 8.0
- 16.0
- 7.0
- 10.0
- ✓ 4.0

200. Orqanizmdə sutka ərzində nə qədər xolesterin əmələ gəlir

- 10 q
- ✓ 2,5 q
- 25 q
- 32 q
- 17 q

201. Yetkin yaşlı insanlarda fosfolipidlərə olan tələbat nə qədərdir

- 12 q/sutka
- ✓ 5 q/sutka
- 45 q/sutka
- 18 q/sutka
- 25 q/sutka

202. İnsan tərəfindən istifadə olunan neçə amin turşusu var

- 40.0
- ✓ 22-25
- 5.0
- 10.0
- 70.0

203. Enerji dəyərinə görə qida məhsulları neçə qrupa bölünür

- 2.0
- ✓ 4.0
- 12.0
- 18.0
- 8.0

204. Tumlu meyvələrin saxlanılma müddəti nə ilə xarakterizə olunur

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

205. 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

206. Saxlanılan məhsulun keyfiyyətinə təsir edən amil hansıdır

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

207. Qida məhsullarının keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir

- nəmlik
- ✓ havanın tərkibi, karbon qazı və oksigenin nisbətinin dəyişməsi
- karbon qazı
- oksigen
- azot

208. Orqanizmdə əsəb pozğunluğu hansı vitamin çatışmadıqda baş verir

- K
- ✓ B6
- C
- A
- E

209. Canlı orqanizmin yaşamasının əsasını hansı sistem təşkil edir

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

210. Qaraciyərdə əsasən nə toplanır

- xolesterolin
- ✓ qlikogen
- insulin
- triqliserid

- şəkər

211. Canlı orqanizmin yaşamasının əsasını nə təşkil edir?

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

212. Qidanın tərkibinə daxil olan üzvi maddələr hansılardır

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

213. Xammallar neçə qrupa bölünür

- 8.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 20.0
- 12.0

214. Xammalın keyfiyyət göstəriciləri hansı qruplara bölünür

- orqanoleptiki
- ✓ botaniki, fizioloji, orqanoleptiki, fiziki, bioloji, mexaniki, texnoloji
- texnoloji
- fiziki, bioloji
- mexaniki

215. Orqanizmdə vitaminlərin artıqlığı necə adlanır

- avitaminoz
- ✓ hipervitaminoz
- divitaminoz
- evitaminoz
- hipovitaminoz

216. Orqanizmdə vitaminlərin qismən çatışmamazlığı necə adlanır

- avitaminoz
- ✓ hipovitaminoz
- vitaminoz
- beri-beri
- hipervitaminoz

217. İnsan orqanizminə lazım olan enerji nə ilə daxil olur

- ✓ qida
- istirahət
- yuxu
- informasiya
- əmək

218. Sürətləndirilmiş elektronlar üçün enerji səviyyəsinin həddi nə qədərdir

- ✓ 10 Meb
- 12 Meb
- 2 Meb
- 7 Meb
- 6 Meb

219. Elektromaqnit radiasiya üçün enerji səviyyəsinin həddi nə qədərdir

- 8 Meb
- 12 Meb
- 16 Meb
- ✓ 5 Meb
- 10 Meb

220. Bir rad necə təyin edilir

- 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
- 1 qr məhsulun udduğu 500 erq-nin ölçüsü kimi
- ✓ 1 qr məhsulun udduğu 100 erq-nin ölçüsü kimi

221. Udulan enerjinin miqdarı nə ilə ölçülür

- °C
- q
- ton
- ✓ rad
- kq

222. Qida məhsullarına konservantların əlavə edilməsi hansı üsula aiddir

- mikrobioloji
- fiziki
- ✓ kimyəvi
- texnoloji
- biotexnoloji

223. Natura kütləsi hansı xassəyə aiddir

- texnoloji
- ✓ fiziki
- mikrobioloji
- kimyəvi
- bioloji

224. Qida məhsullarının keyfiyyətinə təsir göstərən şərait hansıdır

- kənd
- ✓ vegetasiya dövrünün meteoroloji şəraiti
- sort
- çeşid
- növ

225. Gənəgərçəyin tərkibində ən çox nə olur

- ferment
- ✓ kül maddələri
- karbohidrat
- nişasta

- zülal

226. Soya bitkisinin tərkibində ən çox nə olur

- ferment
- ✓ yağlar
- zülallar
- vitaminlər
- sellüloza

227. Qalma qabiliyyətinə görə meyvə, tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 7.0
- ✓ 3.0
- 16.0
- 20.0
- 12.0

228. Məhsulların qalma müddəti neçə qrupa bölünür

- 7.0
- ✓ 3.0
- 12.0
- 18.0
- 9.0

229. Meyvələr neçə qrupa bölünür

- 8.0
- ✓ 4.0
- 16.0
- 20.0
- 12.0

230. Qida xammalları neçə qrupa bölünür

- 4.0
- ✓ 2.0
- 12.0
- 15.0
- 8.0

231. Tərəvəzlər neçə qrupa bölünür

- 8.0
- ✓ 2.0
- 16.0
- 20.0
- 12.0

232. Karamel istehsalında nişasta patkəsi nə kimi istifadə olunur

- kristallizator kimi
- ✓ antikristallizator kimi
- həlledici kimi
- hidroliz üçün
- antikleysterizator kimi

233. Adekvat qida nəzəriyyəsi nəyə mənfəətli kimi baxmır

- göbələyə
- ✓ bakteriyalara
- faqlara
- mitsellərə
- viruslara

234. İnsanların sağlamlığında aşağıdakılardan hansı xüsusi əhəmiyyət kəsb edir

- əmək
- ✓ qida
- istirahət
- oyun
- gəzinti

235. Rəngsiz heterosiklik birləşmə nəyə

- fenola
- ✓ flavona
- antosiana
- xlorofilə
- melanoidə

236. Əvəzolunan amin turşuları hansılardır

- ✓ histidin, alanin
- metionin, alanin
- lizin, tirozin
- alanin, tirozin
- prolin, qlisin

237. Hüceyrə nüvəsinin tərkibinə aşağıdakılardan hansılar aiddir

- albuminlər
- ✓ histonlar
- prolaminlər
- qlütelinin
- qlöbulinlər

238. Mürəkkəb zülallara hansılar aiddir

- kollogen, qlütenin
- qlütelin, protamin
- albumin, protamin
- ✓ fosproteid, vikoproteid
- keratin, qlikoproteid

239. Saxarozanın inversiyalaşma dərəcəsi hansı amillərdən asılıdır

- saxarindən
- saxarozadan
- ✓ turşunun qatılığından
- fruktozadan
- heksozadan

240. Qlükoza qızdırıldıqda nə əmələ gəlir

- saxarin
- saxaroza
- anhidrid
- mannoza

✓ dianhidrid izosaxarozan

241. Pantoten turşusu kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- riboflavindən
- piridoksindən
- alfa alanindən
- amin turşusundan
- ✓ dimetildioksi yağ turşusu və betta alanindən

242. Xolin orqanizmdə çatışmadıqda nə baş verir

- diareya
- ishal
- dezinteriya
- raxitlik
- ✓ ürək əzələsində fosfolipid mübadiləsinin pozğunluğu

243. Lizin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- əvəzolunan amin turşularına
- lipidlərə
- vitaminlərə
- ✓ əvəzolunmayan amin turşuları
- sadə zülallara

244. Alanin, asparqin nəyə aid edilir

- əvəzolunmayan amin turşuları
- ✓ əvəzolunan amin turşularına
- yağlara
- lipidlərə
- vitaminlərə

245. Nukleproteid, lipoproteid nəyə aid edilir

- sadə zülallara
- ✓ mürəkkəb zülallara
- yağlara
- karbohidratlara
- vitaminlərə

246. Hidratlaşmanın sürətlənməsinə nə təsir göstərir

- turşular
- ✓ karbohidratlar
- mineral maddələr
- vitaminlər
- fermentlər

247. Lipoyura turşusuna sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 4 mq
- ✓ 0,5 mq
- 1,7 mq
- 2 mq
- 3 mq

248. Panqan turşusuna sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 6 mq
- ✓ 2 mq
- 3 mq
- 18 mq
- 8 mq

249. İnsan orqanizminin B12 vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 10 mkq
- 13 mkq
- ✓ 3 mkq
- 8 mkq
- 14 mkq

250. İnsan orqanizminin B6 vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 8 mq
- ✓ 1,5-2,2 mq
- 6 mq
- 12 mq
- 1 mq

251. Pantoten turşusuna uşaqlarda tələbat nə qədərdir

- 30 mq
- ✓ 15-20 mq
- 3 mq
- 8 mq
- 7 mq

252. Tiaminin sutkalıq tələbatı nə qədərdir

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

253. Askorbin turşusuna gündəlik tələbat nə qədərdir

- 120 mq
- ✓ 60-100 mq
- 200 mq
- 3 mq
- 180 mq

254. K vitamininə orta sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 1 mq
- ✓ 0,2-0,3 mq
- 8 mq
- 9 mq
- 10 mq

255. K vitamini çatışmadıqda nə baş verir

- dəri səpgisi
- ✓ qan azlığı
- raxitlik
- hipertoniya

- qusma

256. A karotinin neçə izomeri var

- 5.0
- ✓ 3.0
- 7.0
- 1.0
- 8.0

257. Vitaminəbənzər maddələrə hansılar aiddir

- A, E
- ✓ B5, H, B3, F, B8
- PP
- C
- K, D

258. Qida rasionunda şəkər və nişastanın nisbəti nə qədər məsləhət görülür

- (7:1)
- ✓ (1:3)
- (7:3)
- (10:3)
- (6:4)

259. Şəkər qamışında saxaroza neçə faizdir

- 17.0
- ✓ /10-15
- 75.0
- 50.0
- 25.0

260. Şəkər çuğundurunda saxaroza neçə faizdir

- 25.0
- ✓ 14-18
- 3.0
- 30.0
- 45.0

261. Əvəz olunan amin turşularına hansılar aiddir

- alanin, nalin, metionin
- ✓ alanin, asparqin, prolin, sterin, tirozin
- sistin, triptofan
- treonin, fenilalanin, prolin
- asparqin, prolin, sistein

262. Mürəkkəb zülallara hansılar aiddir

- Albumin, proteid, nukleproteid
- qlalbumin, lipoproteid
- qlikorroteid, qlalbumin
- ✓ nukleproteid, qlyütenin, lipoproteid
- Qlobulin, nukleproteid

263. Zülallara hansılar aiddir

- Albumin, nukleoproteid
- qlyüenin, nukleoproteid
- nukleoproteid
- ✓ Albumin, qlöbumin, qlyüenin
- lipoproteid

264. Ballast maddələrə hansılar aiddir

- nişasta
- karbohidratlar
- yağlar
- ✓ sellüloza
- vitamin

265. Hidroliz nəticəsində ancaq qlükoza verən nədir

- nişasta
- amilaza
- pektin maddəsi
- qlikogen
- ✓ sellüloza

266. Səthi-aktiv maddəyə hansılar aiddir

- lipidlər
- qlisinlər
- qlüteninlər
- fosfotidlər
- ✓ lesitinlər

267. Orqanizmdə nə çatışmadıqda qaraciyərin piylənməsi baş verir

- yağ turşusu
- lesitin
- lipaza
- ✓ fosfotidlər
- lipidlər

268. Əvəz olunmayana amin turşularının hansılar aiddir

- ✓ triptofan, metionin
- alanin, histidin
- serin, alanin
- tirazin, qlisin
- lizin, prolin

269. Suda həll olmayan zülallar hansılardır

- albuminlər, qliadinlər
- protaminlər
- histonlar
- ✓ qlöbulinlər
- prolaminlər, qliadinlər

270. Qızdırılmada denaturasiya olunan zülallar hansılardır

- prolaminlər
- protaminlər
- histonlar
- ✓ qlöbulinlər

- qlütelinlər

271. Həll olmayan zülallar qrupuna hansılardır

- qlikoproteidlər
- nukleoproteidlər
- prolaminlər
- fosforproteidlər
- ✓ kollagen, keratin

272. Bitki mənşəli zülali maddələr neçə qrupa bölünür

- 7.0
- 1.0
- 6.0
- ✓ 3.0
- 11.0

273. Etil spirtində həll olan zülallara aşağıdakılardan hansılar aiddir

- qlütelinlər
- protaminlər
- qlobulinlər
- albuminlər
- ✓ prolaminlər

274. Kobalanin vitamini hansı dənli bitkilərdə olur

- çovdar
- arpa
- vələmir
- ✓ buğda
- qarğıdalı

275. Fruktozanın qızdırılması zamanı nə əmələ gəlir

- anhidrid
- ksiloza
- rafinozan
- ✓ früktozan
- qlükozan

276. Qlükozanın qızdırılması zamanı nə əmələ gəlir

- ksiloza
- rafonoza
- amilaza
- fruktozan
- ✓ qlükozan

277. Monoşəkərlərin parçalanması nəyin yaranması ilə başlayır

- qlükozanın
- ✓ anhidridin
- qalaktozanın
- rafinazanın
- fruktozanın

278. Rəngsiz heterosiklik birləşmə nəyə deyilir

- antosian
- ✓ flavon
- melanoid
- kükürlü dəmir
- xlorofil

279. Doymamış yağ turşularının vacib bioloji xassəsi nədən ibarətdir

- piylənmə verir
- ✓ xolesterinin mübadiləsinə təsir edir
- immuniteti artırır
- toksinləri azaldır
- qan təzyiqini artırır

280. Pantoten turşusu neçə komponentdən ibarətdir

- 5.0
- 12.0
- ✓ 2.0
- 8.0
- 16.0

281. Hansılar istiyə davamlıdır

- termentlər
- ✓ nikotin turşusu
- karbohidratlar
- vitaminlər
- zülallar

282. İnsan orqanizmində PP vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 8 mq
- ✓ 25 mq
- 5 mq
- 48 mq
- 32 mq

283. Qələvi xassəli mineral elementlərə hansılar aiddir

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

284. Orot turşusu qələvilərlə nə əmələ gətirir

- yağ
- ✓ duz
- su
- turşu
- aseton

285. U vitamini orqanizmə necə təsir göstərir

- əsəb pozğunluqlarının qarşısını alır
- ✓ xolesterinin qarşısını alır
- şəkəri azaldır
- dəri xəstəliklərinin qarşısını alır

- qan təzyiqini azaldır

286. Biotin çatışmadıqda nə baş verir

- iştahsızlıq baş verir
- ✓ boy inkişafı ləngiyir
- sinqa
- skorbit
- raxitlik

287. B6 vitamini çatışmadıqda nə baş verir

- raxitlik
- ✓ əsəb sisteminin pozulması
- beri-beri
- skorbut
- sinqa

288. PP vitamini çatışmadıqda hansı xəstəlik baş verir

- raxit
- ✓ pellaqra
- skorbin
- beri-beri
- sinqa

289. Riboflavin vitamini çatışmadıqda hansı xəstəlik baş verir

- raxit
- ✓ Ariboflavinoz
- sinqa
- skorbin
- Beri-beri

290. K vitamini çox qəbul edildikdə orqanizmə necə təsir göstərir

- yaxşı
- ✓ toksiki
- əla
- mənfi
- pis

291. Tokoferol ən çox harada toplanır

- qaraciyərdə
- ✓ hipofiz vəzlərində, əzələdə, mədəaltı vəzdə
- böyrəkdə
- sidikdə
- mədədə

292. D vitamininə sutkalıq tələbat nə qədərdir

- 2-5 mkq
- ✓ 12 mkq
- 1 mkq
- 8 mkq
- 10 mkq

293. A vitamini orqanizmdə harada toplanır

- ürəkdə
- ✓ qaraciyərdə
- mədəaltı vəzdə
- öddə
- böyrəkdə

294. Suda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir

- retinol
- ✓ tiamin, ribotflavin, nikotin turşusu, pantoten turşusu
- tokoferol
- karnitin
- kalsiferol

295. Nişasta ən çox nədə olur

- paxlalılarda
- ✓ yarma, makaronda
- kartofda
- ətdə
- çörəkdə

296. Həzm olunmayan karbohidratlar hansılardır

- fruktoza, maltoza
- ✓ hemisellüloza, sellüloza, dekstran, kamed
- nişasta, sellüloza
- fruktoza, sellüloza
- nişasta, dekstrin

297. Həzm olunan karbohidratlar hansılardır

- qlikogen
- ✓ qlükoza, fruktoza, saxaroza, maltoza, laktoza
- pektin
- kamed
- sellüloza

298. Polisaxaridlərə hansılar aiddir

- qlükoza, maltoza
- ✓ hemisellüloza, nişasta, qlikogen
- kamed, ksiloza
- dekstran, qlükoza
- nişasta, amilaza

299. Tetrasaxaridlərə hansılar aiddir

- rafinoza
- ✓ staxioza
- maltoza
- qlükoza
- fruktoza

300. Yağabənzər maddələr hansılardır

- sterin, izoleysin
- ✓ fosfolipidlər, sterinlər
- triptofan, qlobumin
- qlikogen, sistin

- sistein, izoleysin

301. Əvəz olunmayan amin turşuları daha çox hansı mənşəli zülallarda olur

- bitki
- ✓ heyvan
- bitki və sintetik
- heyvan və sintetik
- sintetik

302. Əvəz olunmayan amin turşularına hansılar aiddir

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

303. Amin turşuları neçə qrupa bölünür

- 8.0
- ✓ 2.0
- 11.0
- 16.0
- 10.0

304. Biomikroelementlərə hansılar aiddir

- xlor, kükürd, natrium
- ✓ dəmir, mis, kobalt, yod, flor, sink
- natrium, xlor, mis
- yod, xlor, natrium
- fosfor, mis, kobalt, kalsium

305. Turşu xassəli mineral elementlərə hansılar aiddir

- dəmir, mis, maqnezium
- kalsium, kalium
- stronsium, nikel, xlor
- natrium, nikel, yod
- ✓ fosfor, kükürd, xlor

306. Xəmirin yoğrulmasında maltozanın hidrolizini nə dayandırır?

- katinoza
- ✓ saxaroza
- qlükoza
- fruktoza
- ksiloza

307. Ferment hidrolizinə hansılar uğrayır?

- proteaza
- ✓ maltoza, saxaroza
- saxaroza
- mannoza
- maltoza

308. Aşağıdakılardan kamediyə nəyə aiddir

- fermentlərə
- ✓ həzm olunmayan karbohidratlara
- həzm olunan karbohidratlara
- disaxaridlərə
- monosaxridlərə

309. Aşağıdakılardan dekstran nəyə aiddir

- həzm olunan karbohidratlara
- ✓ həzm olunmayan karbohidratlara
- fermentlərə
- monosaxridlərə
- nişastaya

310. Qlikogen aşağıdakılardan hansına aiddir

- disaxaridlərə
- ✓ polisaxaridlərə
- trisaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə
- monosaxridlərə

311. Aşağıdakılardan nişasta nəyə aiddir

- tetrasaxaridlərə
- ✓ polisaxaridlərə
- monosaxridlərə
- disaxaridlərə
- trisaxaridlərə

312. Metionin aşağıdakılardan hansına aiddir

- əvəz olunan amin turşularına
- ✓ əvəz olunmayan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- sadə zülallara
- lipidlərə

313. Histidin aşağıdakılardan hansına aiddir

- əvəz olunan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- sadə zülallara
- ✓ əvəz olunmayan amin turşularına
- lipidlərə

314. Sterin aşağıdakılardan hansına aiddir

- əvəz olunmayan amin turşularına
- ✓ əvəz olunan amin turşularına
- lipidlərə
- mürəkkəb zülallara
- sadə zülallara

315. Prolin aşağıdakılardan hansına aiddir

- əvəz olunmayan amin turşularına
- ✓ əvəz olunan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- lipidlərə

- sadə zülallara

316. Asparqin aşağıdakılardan hansına aiddir

- əvəz olunan amin turşularına
- ✓ əvəz olunmayan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- lipidlərə
- sadə zülallara

317. Alanin aşağıdakılardan hansına aiddir

- əvəz olunmayan amin turşularına
- ✓ əvəz olunan amin turşularına
- sadə zülallara
- mürəkkəb zülallara
- lipidlərə

318. Leysin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- ✓ əvəz olunmayan amin turşularına
- sadə zülallara
- əvəz olunan amin turşularına
- vitaminlərə
- mürəkkəb zülallara

319. Fenilalanin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- əvəz olunan amin turşularına
- ✓ əvəz olunmayan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara
- sadə zülallara
- lipidlərə

320. Freonin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- yağlara
- ✓ əvəz olunmayan amin turşularına
- sadə zülallara
- əvəz olunan amin turşularına
- mürəkkəb zülallara

321. Fosproteid aşağıdakılardan hansılara aiddir

- vitaminlərə
- ✓ mürəkkəb zülallara
- lipidlərə
- sadə zülallara
- amin turşularına

322. Tirozin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- əvəz olunmayan amin turşularına
- ✓ əvəz olunan aminturşularına
- yağlara
- lipidlərə
- zülallara

323. Prolin, sterin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- əvəz olunmayan amin turşularına
- ✓ əvəz olunan amin turşularına
- vitaminlərə
- lipidlərə
- zülallara

324. Qlikoproteid aşağıdakılardan hansılara aiddir

- sadə zülallara
- ✓ mürəkkəb zülallara
- yağlara
- lipidlərə
- vitaminlərə

325. Qlobulin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- mürəkkəb zülallara
- ✓ sadə zülallara
- lipidlərə
- vitaminlərə
- amin turşularına

326. Histidin, metionin aşağıdakılardan hansılara aid edilir

- əvəz olunan amin turşularına
- ✓ əvəz olunmayan amin turşularına
- zülallara
- yağlara
- lipidlərə

327. Valin, triptofan aşağıdakılardan hansılara aid edilir

- əvəz olunan amin turşularına
- ✓ əvəz olunmayan amin turşularına
- zülallara
- lipidlərə
- vitaminlərə

328. Albumin, qlüenin nəyə aid edilir

- mürəkkəb zülallara
- ✓ sadə zülallara
- yağlara
- karbohidratlara
- vitaminlərə

329. Zülali maddələrin peptidləşməsinin sürətlənməsinə nə təsir göstərir

- mineral maddələr
- ✓ turşular
- karbohidratlar
- vitaminlər
- fermentlər

330. Polişəkərlərə hansılar aiddir?

- çuğundur şəkəri
- ✓ nişasta, sellüloza, qlikogen
- maltoza, nişasta
- fruktoza, qalaktoza

- qlikogen

331. Dışəkərlərə hansılar aiddir?

- qalaktoza
- qlikogen
- qlükoza
- ✓ maltoza
- fruktoza

332. Yağlar və yağabənzər maddələr hansı ad altında birləşir

- turşular
- ✓ lipidlər
- zülallar
- fermentlər
- karbohidratlar

333. Karbohidratlar neçə sinifə bölünür

- 4.0
- ✓ 2.0
- 11.0
- 16.0
- 8.0

334. Orqanizmdə nə amin turşularına qədər parçalanır

- karbohidratlar
- ✓ zülallar
- vitaminlər
- mineral maddələr
- yağlar

335. Zülalların xassələrinə hansılar aiddir

- parçalanma
- ✓ şişmə, denaturasiya
- suda həllolma
- spirtə həllolma
- qıcqırma

336. Fosfor turşusu ilə bağlı olan zülallar aşağıdakılardan hansılardır

- xromoproteidlər
- ✓ fosforroteidlər
- qlikoproteidlər
- lipoproteidlər
- nikeproteidlər

337. Nuklein turşusu ilə bağlı olan zülallar aşağıdakılardan hansılardır

- qlikoproteidlər
- ✓ nukleoproteidlər
- xromoproteidlər
- kollogen
- lipoproteidlər

338. Qidanın tərkibinə daxil olan mineral maddələr hansılardır

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

339. Buğdada karbohidratlar hansı şəkildə göstərilir

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

340. Buğdanın tərkibində hansı vitaminlər var

- C
- ✓ B qrupu
- K
- E
- D

341. Askorbin turşusundan dehidroaskorbin turşusunun əmələ gəlməsinə nə təsir edir

- reduktaza
- ✓ askorbinaza fermenti
- proteinaza
- oksireduktaza
- liqaza

342. B6 vitamini kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- amin turşusundan
- ✓ piridindən
- termentdən
- askorbin turşusundan
- zülaldan

343. PP vitamini kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- askorbin turşusundan
- piridoksin turşusundan
- amin turşusundan
- ✓ nikotinn turşusundan
- linolen turşusundan

344. Panqam turşusu hansı vitaminə deyilir

- E
- ✓ B15
- K
- PP
- A

345. Pantaten turşusu çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- raxit
- ✓ dermatit
- hipertoniya
- ürək çatışmazlığı

- leykomiya

346. B1 vitamini çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- raxit
- ✓ beri-beri
- hemofiliya
- leykomiya
- sinqa

347. Askorbin turşusu çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir

- toyuq korluğu
- ✓ sinqa, askorbin
- beri-beri
- raxir
- hepertoniya

348. Askorbin turşusu hansı vitaminə deyilir

- E
- ✓ C
- K
- A
- D

349. D vitamini çatışmadıqda hansı xəstəli əmələ gəlir

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

350. Tokoferol hansı vitaminə deyilir

- K
- ✓ E
- D
- A
- C

351. Suda həll olan vitaminlərə hansılar aid edilir

- B13
- ✓ A, D, E, K
- B12
- PP
- B6

352. Vitaminlər həllolma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünürlər

- 4.0
- ✓ 2.0
- 1.0
- 3.0
- 8.0

353. Yağda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir

- B1, B2, B6
- ✓ A, E, K, D
- PP
- B3
- B5

354. Ən çox çirin hesab edilən karbohidrat hansıdır

- maltoza
- ✓ fruktoza
- laktoza
- ksiloza
- rafinoza

355. Karbohidratlar həzmolunma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünür

- 8.0
- ✓ 2.0
- 1.0
- 12.0
- 9.0

356. Disaxaridlərə hansılar aiddir

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

357. Monosaxaridlərə hansılar aiddir

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

358. Kimyəvi tərkibinə görə karbohidratlar neçə qrupa bölünür

- 8.0
- ✓ 2.0
- 12.0
- 16.0
- 7.0

359. Yağlar neçə qrupa bölünür

- 4.0
- ✓ 2.0
- 10.0
- 12.0
- 7.0

360. Yağlar orqanizmdə hansı rolu oynayır

- yaddaş
- ✓ energetik və plastik
- plastik və piylənmə
- energetik və informasiya

- piylənmə

361. Neçə amin turşusu əvəzolunmayan hesab edilir

- 7.0
- ✓ 9.0
- 1.0
- 10.0
- 6.0

362. Zülallar neçə qrupa bölünür

- 4.0
- ✓ 2.0
- 8.0
- 10.0
- 5.0

363. Orqanizmdə zülal çatışmamazlığı hansı xəstəliklər törədir

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

364. İnsanlarda vitamin çatışmadıqda nə əmələ gəlir

- D vitaminoz
- ✓ A vitaminoz
- K vitaminoz
- E vitaminoz
- C vitaminoz

365. Rutin hansı vitaminə deyilir

- A
- D
- K
- ✓ R
- E

366. Tiamin hansı vitaminə deyilir

- ✓ B1
- A
- C
- E
- D

367. Nikotin turşusu hansı vitaminə deyilir

- C
- K
- A
- ✓ PP
- E

368. Folastin hansı vitaminə deyilir

- B3
- D
- E
- ✓ C
- B9

369. Piridoksin hansı vitaminə deyilir

- E
- B9
- B2
- ✓ B6
- K

370. Orot turşusu hansı vitaminə deyilir

- K
- B12
- B1
- ✓ B13
- A

371. Riboflavin hansı vitaminə deyilir

- A
- K
- C
- E
- ✓ B2

372. Pantoten turşusu hansı vitaminə deyilir

- A
- C
- E
- D
- ✓ B3

373. Kazein zülalı hansı məhsullarda olur

- makaronda
- yağda
- mayada
- ətdə
- ✓ süddə

374. Şəkərlər nəyin təsiri altında hidrolizə uğrayır?

- temperaturun
- ✓ fermentin
- karbonun
- spirtin
- mühitin

375. Monoşəkərlərə hansılar aiddir?

- ✓ qlükoza, fruktoza, qalaktoza
- sellüloza
- qlikogen, fruktoza
- maltoza, qlükoza

- nişasta, fruktoza

376. Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 11.0
- 5.0
- 8.0
- ✓ 3.0

377. Karbohidrat nədən ibarətdir?

- oksigen, azotdan
- ✓ karbon, hidrogen, oksigendən
- hidrogen, azot, kükürddən
- karbondan
- karbon, hidrogen, azotdan

378. D vitamini nədə həll olur

- soyuq, suda
- ✓ yağda
- şirədə
- spirtdə
- qızgın suda

379. Tiamin vitamini nədə həll olur

- yağda
- ✓ suda
- luqolda
- xlorofiltdə
- spirtdə

380. Aşağıdakılardan hansılar vitaminə bənzər maddələrə aiddir

- C
- ✓ B
- E
- A
- D

381. A vitamini nədə həll olur

- şirədə
- ✓ yağda
- suda
- şərbətdə
- spirtdə

382. Orqanizmdə raxit xəstəliyi hansı vitamin çatışmadıqda əmələ gəlir

- B qrupu
- ✓ D
- E
- K
- C

383. Qaraciyərdə hansı vitamin toplanır

- C
- ✓ A
- E
- D
- K

384. E vitamini necə adlanır

- riboflavin
- ✓ tokoferol
- pantoten turşusu
- askorbin turşusu
- nikotin turşusu

385. Sellüloza aşağıdakılardan nəyə aiddir

- monosaxaridlərə
- ✓ həzm olunmayan karbohidratlara
- nişastaya
- həzm olunan karbohidratlara
- fermentlərə

386. Lipoproteid aşağıdakılardan hansına aiddir

- sadə zülallara
- ✓ mürəkkəb zülallara
- vitaminlərə
- karbohidratlara
- yağlara

387. Hemisellüloza aşağıdakılardan nəyə aiddir

- həzm olunan karbohidratlara
- ✓ həzm olunmayan karbohidratlara
- disaxaridlərə
- fermentlərə
- nişastaya

388. Maltoza aşağıdakılardan nəyə aiddir

- həzm olunmayan karbohidratlara
- ✓ həzm olunan karbohidratlara
- nişastaya
- dekstrinə
- disaxaridlərə

389. Ksilozə aşağıdakılardan hansına aiddir

- trisaxaridlərə
- ✓ monosaxaridlərə
- disaxaridlərə
- lipidlərə
- fermentlərə

390. Saxaroza hansılara aiddir

- disaxaridlərə
- ✓ həzm olunan karbohidratlara
- həzm olunmayan karbohidratlara
- qlükogenə

- trisaxaridlərə

391. Fruktoza hansılara aiddir

- həzm olunmayan karbohidratlara
- ✓ həzm olunan karbohidratlara
- qlikogenə
- nişastaya
- fermentlərə

392. Qlükoza hansılara aiddir

- həzm olunmayan karbohidratlara
- ✓ həzm olunan karbohidratlara
- trisaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə
- disaxaridlərə

393. Aşağıdakılardan polisaridlərə hansına aiddir

- qlükoza
- ✓ hemisellüloza
- ksiloza
- dekstrin
- maltoza

394. Staxioza aşağıdakılardan hansına aid edilir

- disaxaridlərə
- ✓ tetrasaxridlərə
- monosaxaridlərə
- fermentlərə
- trisaxaridlərə

395. Laktoza aşağıdakılardan hansına aid edilir

- monosaxaridlərə
- ✓ disaxaridlərə
- lipidlərə
- trisaxaridlərə
- amin turşularına

396. Maltoza aşağıdakılardan hansına aid edilir

- monosaxaridlərə
- ✓ disaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə
- fermentlərə
- trisaxaridlərə

397. Saxaroza aşağıdakılardan hansına aid edilir

- tetrasaxaridlərə
- monosaxaridlərə
- fermentə
- trisaxaridlərə
- ✓ disaxaridlərə

398. Aşağıdakılardan hansılar disaxaridlərə aiddir

- ksiloza
- ✓ saxaroza
- fruktoza
- arabinoza
- qlükoza

399. Aşağıdakılardan hansılar monosaxaridlərə aiddir

- saxaroza
- ✓ fruktoza
- maltoza
- rafinoza
- staxioza

400. Aşağıdakılardan hansılar monosaxaridlərə aiddir

- staxioza
- ✓ arabinoza
- arabinioza
- rafinaza
- saxaroza

401. Aşağıdakılardan hansılar monosaxaridlərə aiddir

- saxaroza
- ✓ ksiloza
- rafinoza
- maltoza
- staxioza

402. Monosaxaridlərə hansılar aiddir

- staxioza
- ✓ qlükoza
- laktoza
- saxaroza
- maltoza

403. Arabinoza aşağıdakılardan hansına aiddir

- disaxaridlərə
- ✓ monosaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə
- fermentlərə
- trisaxaridlərə

404. Qlükoza aşağıdakılardan hansına aiddir

- disaxaridlərə
- ✓ monosaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə
- fermentlərə
- trisaxaridlərə

405. Fruktoza aşağıdakılardan hansına aiddir

- disaxaridlərə
- ✓ monosaxaridlərə
- tetrasaxaridlərə
- şəkərə

- fermentlərə

406. Sterinlər aşağıdakılardan hansına aiddir

- vitaminlərə
- ✓ yağabənzər maddələrə
- mürəkkəb zülallara
- karbohidratlara
- sadə zülallara

407. Fosfolipidlər aşağıdakılardan hansına aiddir

- bərk cisimlərə
- ✓ yağabənzər maddələrə
- mürəkkəb zülallara
- proteinlərə
- sadə zülallara

408. Aşağıdakılardan qlütenin nəyə aid edilir

- karbohidratlara
- ✓ sadə zülallara
- yağlara
- vitaminlərə
- mürəkkəb zülallara

409. Əvəz olunmayan neçə amin turşusu var

- 52.0
- ✓ 9.0
- 24.0
- 18.0
- 48.0

410. Triptofan aşağıdakılardan hansılara aiddir

- ✓ əvəz olunmayan amin turşularına
- vitaminlərə
- sadə zülallara
- mürəkkəb zülallara
- yağlara

411. Valin aşağıdakılardan hansılara aiddir

- sadə zülallara
- ✓ əvəz olunmayan amin turşularına
- əvəz olunan amin turşularına
- lipidlərə
- mürəkkəb zülallara

412. İnsanlarda alimentar xəstəliyi nə törədir

- karbohidrat çatışmamazlığı
- ✓ zülal çatışmamazlığı
- mineral çatışmamazlığı
- qida çatışmamazlığı
- vitamin çatışmamazlığı

413. Lipidlər nəyə deyilir

- fermentlərə
- ✓ yağ və yağabənzər maddələrə
- zülallara
- karbohidratlara
- vitaminlərə

414. Şişmə xassəsi aşağıdakılardan hansılara xasdır

- karbohidratlara
- ✓ zülallara
- amin turşularına
- vitaminlərə
- yağlara

415. Denaturasiya xassəsi hansılara aiddir

- vitaminlərə
- ✓ zülallara
- karbohidratlara
- amin turşularına
- yağlara

416. B qrup vitaminləri ilə hansı məhsul zəngindir

- meyvə
- ✓ buğda
- balqabaq
- çuğundur
- kələm

417. Fruktozan nə vaxt əmələ gəlir

- qlükoza qızdırıldıqda
- ✓ fruktoza qızdırıldıqda
- ahiqrid qızdırıldıqda
- ksiloza qızdırıldıqda
- rafinaza qızdırıldıqda

418. Qlükozan nə vaxt əmələ gəlir

- fruktoza qızdırıldıqda
- ✓ qlükoza qızdırıldıqda
- rafinaza qızdırıldıqda
- ksiloza qızdırıldıqda
- amilaza qızdırıldıqda

419. Amilopektin fermentlər harada istifadə edilir

- şəkər sənayesində
- ferment sənayesində
- vitamin sənayesində
- ✓ çörəkbişirmə sənayesində
- konserv sənayesində

420. Qalxanvari vəzin hormonunun tərkibinə hansı mikroelement daxildir

- brom
- ✓ yod
- mis
- qurğuşun

- kobalt

421. Orqanizmdə tokoforol vitamini çatışmadıqda hansı xəstəlik əmələ gəlir

- iştahsızlıq
- ✓ sonsuzluq
- ishal
- gastrit
- korluq

422. B14 vitamini necə adlanır

- askorbin turşusu
- ✓ urasilkarbonat turşusu
- riboflavin
- retinol
- piridoksin

423. Orton turşusu hansı vitaminə deyilir

- B12
- B6
- B9
- ✓ B 13
- B15

424. Çay katexini hansı vitaminə deyilir

- riboflavinə
- ✓ rutinə
- adeninə
- biotinə
- piridoksinə

425. Piridoksin kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir

- termentdən
- ✓ piridindən
- aminturşusundan
- karbohidratdan
- zülaldan

426. B5 vitamini neçə komponentlidir

- 3.0
- ✓ 2.0
- 12.0
- 24.0
- 5.0

427. Nikotin turşusu nədən ibarətdir

- askorbin turşusundan
- ✓ PP vitaminindən
- pirioksin turşusundan
- rutindən
- linolin turşusundan

428. B15 vitamini necə adlanır

- riboflavin
- ✓ panqan turşusu
- pantoten turşusu
- piridoksin
- nikotin turşusu

429. Orqanizmdə hansı vitamin çatışmadıqda boy inkişafı ləngiyir

- askorbin turşusu
- ✓ biotin
- tokoferol
- piridoksin
- retinol

430. Orqanizmdə dermatit xəstəliyi hansı vitaminin çatışmamazlığı nəticəsində baş verir

- riboflavin
- ✓ pantoten turşusu
- nikotin turşusu
- tokoferol
- askorbin turşusu

431. Orqanizmdə pellaqra xəstəliyi hansı vitaminin çatışmamazlığı nəticəsində baş verir

- A
- ✓ PP
- D
- E
- C

432. Orqanizmdə ariboflavinoz xəstəliyi hansı vitaminin çatışmamazlığı nəticəsində baş verir

- askorbin turşusu
- ✓ riboflavin
- pantoten turşusu
- tokoferol
- nikotin turşusu

433. Orqanizmdə beri-beri xəstəliyi hansı vitamin çatışmadıqda baş verir

- C
- ✓ B
- D
- A
- E

434. Orqanizmdə sinqa xəstəliyi hansı vitamin çatışmadıqda baş verir

- D
- ✓ C
- K
- A
- E

435. C vitamini necə adlanır

- pantoten turşusu
- ✓ Askorbin turşusu
- tokoferol
- piridoksin

- nikotin turşusu

436. Hansı vitamini çox qəbul etdikdə toksiki təsir göstərir

- E
- A
- ✓ K
- B
- C

437. R vitamini necə adlanır

- Tiamin
- ✓ Rutin
- Piridoksin
- askorbin turşusu
- riboflavin turşusu

438. B1 vitamini necə adlanır

- orot turşusu
- ✓ Tiamin
- nikotin turşusu
- riboflavin turşusu
- pantoten turşusu

439. PP vitamini necə adlanır

- askorbin turşusu
- ✓ nikotin turşusu
- riboflavin turşusu
- Piridoksin
- orot turşusu

440. B9 vitamini necə adlanır

- askorbin turşusu
- ✓ Folastin
- riboflavin turşusu
- Piridoksin
- nikotin turşusu

441. B6 vitamini necə adlanır

- pantoten turşusu
- ✓ piridoksin
- nikotin turşusu
- riboflavin turşusu
- askorbin turşusu

442. B13 vitamini necə adlanır

- pantoten turşusu
- ✓ orot turşusu
- riboflavin turşusu
- askorbin turşusu
- nikotin turşusu

443. B2 vitamini necə adlanır

- pantoten turşusu
- ✓ riboflavin turşusu
- nikotin turşusu
- orot turşusu
- askorbin turşusu

444. B3 vitamini necə adlanır

- askorbin turşusu
- ✓ pantoten turşusu
- riboflavin turşusu
- orot turşusu
- nikotin turşusu

445. Baranki xəmiri hansı təzyiqdə sıxılır

- 1,7MPa
- 4 MPa
- 17 MPa
- ✓ 0,8 MPa
- 8 MPa

446. Meyvələr neçə dərəcəyə qədər suyun donmasına davam gətirirlər

- -17 °C
- -30 °C
- -20 °C
- ✓ -2; -3°C
- -8; -9 °C

447. Kimyəvi tərkibinə görə dənli bitkilər neçə qrupa bölünür

- 7.0
- 1.0
- 15.0
- ✓ 3.0
- 12.0

448. Buxarlanma yolu ilə kütlənin itkisi hansı itkilərə aiddir

- kimyəvi
- bioloji
- texnoloji
- ✓ fiziki-kimyəvi
- fiziki

449. Nişastanın yapışqanlaşması neçə mərhələdən ibarətdir

- 11.0
- 7.0
- 8.0
- 15.0
- ✓ 2.0

450. Həqiqi məhlul hansılar aiddir

- suspenziya
- spirt
- ✓ duz və şəkər məhlulu
- su

- yağ

451. Kolloid məhlulə hansılar aiddir

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

452. Hidrogenləşdirmə üsulu ilə yağ məhsullarının alınması istehsalata aiddir

- fiziki-kimyəvi
- qıcqırtma
- mexaniki
- istilik-fiziki
- ✓ kimyəvi

453. Məhsulda baş verən fiziki dəyişikliklər nə ilə əlaqədardır

- revetifikasiya
- fermentasiya
- ✓ rekristallaşma
- parçalanma
- inversiya

454. Məhsulların keyfiyyətinə və saxlanılma qabiliyyətinə göstərən şərait

- qalma qabiliyyəti
- saxlanılma qabiliyyəti
- ✓ vegetasiya dövrünün metroloji şəraiti
- sort
- növ

455. Unun rəngi tünd olduqda tərkibində nə çox olur

- kleykovina
- vitamin
- turşuluq
- nəmlik
- ✓ küllülük

456. Buğdanın emal prosesi xassəyə aiddir

- mexaniki
- fizioloji
- fiziki
- kimyəvi
- ✓ texnoloji

457. Qıcırma, cürümə hansı prosesə aiddir

- kimyəvi
- mexaniki
- texnoloji
- ✓ mikrobioloji
- biokimyəvi

458. Buğdanın tərkibini ən çox nə təşkil edir

- mineral maddə
- qabıq
- sellüloza
- ✓ nişasta
- ferment

459. Karamel, makaron hansı dispers sistemə aiddir

- maye
- kolloid məhlulu
- pasta şəkilli
- möhkəm
- ✓ bərk

460. Unda olan nişastanın şəkərləşməsi nə zaman başlayır

- bişirilmədən sonra
- unun ələnməsində
- xəmirin qıcqırmasında
- xəmirin bişirilməsində
- ✓ xəmirin yoğrulmasında

461. Maya hüceyrəsi əsasən nədən ibarətdir

- ✓ nüvədən
- hemisellulozadan
- mitoxondridən
- sellülozadan
- vakuoldan

462. Sitoplazma nədən ibarətdir

- sellülozadan
- mitoxondridən
- vakuoldan
- ✓ zülal, lipid, karbohidratdan
- ribosomdan

463. Canlı toxumaları olan məhsullar üçün xarakterik hansı prinsipdir

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

464. Buz kristallarının formalaşması neçə tipdə olur

- 8.0
- 20.0
- 12.0
- ✓ 2.0
- 7.0

465. Buz kristallarının əmələ gəlməsi neçə mərhələdən ibarətdir

- 16.0
- 20.0
- 8.0
- ✓ 2.0

- 12.0

466. Dondurulmuş mayaların donu neçə dərəcədə açılır

- 18 °C
- ✓ 4-6 °C
- 10-12 °C
- 15 °C
- 40 °C

467. Aşağıdakılardan Bioz prinsipinə hansı aiddir

- turşutma
- ✓ atmosfer tərkibinin tənzimlənməsi
- marinad məhlulunda saxlanma
- sterilizasiya
- spirtləmə

468. Antibiotiklər hansı üsulla alınır

- kimyəvi
- ✓ biokimyəvi
- reoloji
- texnoloji
- fiziki

469. Dondurulmuş məhsullar neçə dərəcədə saxlanılır

- -25°C
- ✓ -18°C
- -40 °C
- -50 °C
- -30°C

470. Soyuducu mühit kimi neçə dərəcəyə malik havadan istifadə edilir

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

471. Dondurma prosesi nəyə deyilir

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

472. Aqresiv xassəsi nəyə deyilir

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

473. Soyutma texnologiyasında texnoloji rejimlərin əsasını hansı amillər təşkil edir

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

474. Qida məhsullarının emalında duzlanma hansı koncervləşdirmə üsuluna aiddir

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

475. Qida məhsullarının emalında spirtin əlavə edilməsi hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- istilikfiziki
- fiziki
- biokimyəvi
- ✓ kimyəvi
- biofiziki

476. Qida məhsullarının emalında sirkə turşusunun əlavə edilməsi hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- fiziki-kimyəvi
- ✓ kimyəvi
- biokimyəvi
- fiziki
- istilikfiziki

477. Aşağı və yuxarı temperaturdan istifadə etmə hansı konservləşdirmə üsuluna aiddir

- fiziki-kimyəvi
- ✓ fiziki
- istilikfiziki
- biokimyəvi
- kimyəvi

478. Qida məhsullarının soyuq saxlanma üsuluna aşağıdakılardan hansılar aiddir

- qurutma
- ✓ anabioza
- abioza
- bioza
- dondurma

479. Aşağıdakılardan abioz prinsipinə hansı aiddir

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

480. Aşağıdakılardan anabioz prinsipinə hansı aiddir

- qaynatma
- istiliklə sterilizasiya
- nəmləndirmə
- ✓ soyutma və dondurma

- qızartma

481. Qida məhsullarının antiseptik və aktibiotiklərlə emalı hansı üsula aiddir

- fiziki
- ✓ kimyəvi
- bioloji
- biotexnologji
- istiliklə

482. Osmotik təzyiq artdıqca nə baş verir

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

483. Dondurulmuş məhsulların temperatur səviyyəsi neçə °C-dir

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

484. Hansı mikroorqanizm endotoksin əmələ gətirir

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

485. 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

486. Aşağı temperaturda saxlanma hansı prinsipə əsaslanır

- bioz
- ✓ anabioz
- endobioz
- xemiobioz
- abioz

487. Qida məhsullarının sterilizasiya hansı prinsipə əsaslanır

- bioz
- ✓ abioz
- xemiobioz
- tetrabioz
- anabioz

488. Mikroorqanizmlərin inkişafına nə təsir edir

- SO₂
- ✓ CO₂
- H₂SO₄
- O₂
- HCl

489. Mayaların həyat fəaliyyətinə nə təsir göstərir

- yağlar
- ✓ temperatur, pH mühit, tərkibi
- su
- nişasta
- vitaminlər

490. Antibiotiklə konservləşdirməyə əsaslanır

- antifunqin xassəyə
- ✓ bakterial xassəyə
- matak xassəyə
- qıcırma xassəsinə
- antiseptik xassəyə

491. Aşağıdakılardan hansı konservantdır

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

492. Aşağı temperaturda konservləşdirməyə hansılar aiddir

- əritmə
- ✓ soyutma, dondurma
- pastərizə edilmə
- qaynama
- isitmə

493. Aşağı temperaturda konservləşdirmə nəçə üsulla həyata keçirilir

- 3.0
- ✓ 2.0
- 11.0
- 15.0
- 7.0

494. Qida məhsullarının uzun müddətə saxlamaq üçün hansı üsuldən istifadə edilir

- qaynatma
- ✓ dondurma
- qurutma
- yoğrulma
- isitmə

495. Dondurulma nə üçün tətbiq olunur

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

- şəffaflaşdırmaq üçün

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

- kimyəvi
- texnoloji
- ✓ bioloji
- mikrobioloji
- fiziki

497. Soyutma zamanı vakuum əmələgətirmə prosesindən istifadə edilən hansı üsuldur

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

498. Məhsulun soyudulması üsulu neçə qrupa bölünür

- 1.0
- 7.0
- 10.0
- ✓ 3.0
- 14.0

499. Temperatur şoku nəyə deyilir

- temperaturun qalxmasına
- maddələr mübadiləsinin yaxşılaşdırılması
- maddələr mübadiləsinin saxlanması
- ✓ temperaturun kəskin şəkildə sürətlə düşməsinə
- biokimyəvi proseslərin artmasına

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

- bioz
- abioz
- ✓ anabioz
- çenanabiz
- xemobioz