

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

- 1 fazalı
- ✓ termodinamiki
- qlobulyar
- ammoniyaklı
- 2 fazalı

2. Hansı məhsullarda zülal daha dəyərlidir?

- tərəvəzlərdə
- ✓ süni qida məhsullarında
- unlu məmulatlarda
- pəhriz məhsullarında
- qənnadı məhsullarında

3. Suda qaynama temperaturunda hansı həlməşik dağılmır?

- kompleks
- ✓ alginat
- jelatin
- anizotrop
- qarışıq

4. Hansı məhsullar dad məhsullarıdır?

- tərəvəz
- ✓ qənnadı məhsulları
- karbohidratla zəngin olmayan
- yağlı məhsullar
- zülalla zəngin

5. 1000S-də hansı həlməşik dağılmır?

- nişasta həlməşiyi
- ✓ alginat həlməşiyi
- anizotrop həlməşiyi
- qarışıq həlməşiyi
- şəkər həlməşiyi

6. Zülallar hansı konformasiyaya malikdir?

- həlməşik yaradan
- ✓ qlobulyar
- əsas məhsula
- zəif məhlula xas olan
- aralıq məhsula

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

- 150-1600 S
- ✓ 140-2400 S
- 100-1200 S
- 80-1000 S
- 150-1700 S

8. Bunlardan hansı həlməşik sistemləri qrupuna aiddir?

- tək həlməşik sistemlər
- √ kompleks həlməşik sistemlər
- allergik sistemlər
- zəhərli sistemlər
- asılı həlməşik sistemlər

9. Bunlardan hansı həlməşik sistemləri qrupuna aiddir?

- asılı sistemlər
- √ qarışıq həlməşik sistemlər
- allergik sistemlər
- tək həlməşik sistemlər
- zəhərli sistemlər

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

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

11. Leysin miqdarı hansı dəniz məhsullarında daha çoxdur?

- dəniz bitkisi
- √ spirulina yosununda
- xərçənglərdə
- bakteriyalarda
- balıq yağı

12. Leysin aminturşusu ən çox nəyin tərkibində olur?

- tərəvəzlərdə
- √ mayalarda
- ərikdə
- kartofda
- şabalıdda

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

- süni makaron məhsulları
- √ süni ət məhsulları
- süni kürü məhsulları
- süni albalı məhsulları
- süni vermişel məhsulları

14. Qarışıq həlməşiklərin alınması üçün əsas şərt nədir?

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

15. Süni ət məhsulları istehsalında hansı sistemlərdən istifadə edilir?

- həllolmayan həlməşik
- √ anizotrop həlməşik
- rəngli həlməşik
- qaynar həlməşik

- turş həlməşik

16. Zülal və polisaxarid qarışığına malik həlməşiklər nəyə aiddir?

- kompleks həlməşiklərə
- ✓ termodinamiki həlməşiklərə
- soyuğadavamlı həlməşiklərə
- yapışqan həlməşiklərə
- anizotrop həlməşiklərə

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

- otaq temperaturunda saxladıqda
- ✓ dəfələrlə qızdırılıb soyudulduqda
- dəmir qabda saxladıqda
- unla bir yerdə saxladıqda
- şüşə qabda saxladıqda

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

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

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

- kompleks yaranmır
- ✓ kompleks yaranır
- tam hidroliz gedir
- bir hissəsi hidroliz olur
- tam şişmə gedir

20. Hansı strukturda anizotrop həlməşikşəkilli qida sistemləri olur?

- lifli və köpüklü makrostrukturlarda
- ✓ lifli və məsaməli makrostrukturlarda
- lifli və üçbucaq şəkilli akrostrukturlarda
- lifli və silindrik makrostrukturlarda
- lifsiz və məsaməli makrostrukturlarda

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

- süni balıq
- ✓ süni ət
- süni şəkər
- süni kəsmik
- süni süd

22. İonotrop həlməşikşəkilli sistem nə vaxt yaranır?

- anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması atomların köməyi ilə baş verir
- ✓ anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması ionların köməyi ilə baş verir
- anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması duzların köməyi ilə baş verir
- anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması qələvilərin köməyi ilə baş verir
- anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması molekulların köməyi ilə baş verir

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

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

24. Həlməşiyin qəfəslərinə zülal makromolekulları yerləşdirilərsə onda nə baş verər?

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

25. Dekstran ilə doldurulduqda hansı həlməşiklər davamlı olur?

- jelatin və aqar həlməşiyi
- √ jelatin həlməşiyi
- jelatin və aqaroid həlməşiyi
- jelatin, pektin və şəkər həlməşiyi
- jelatin və pektin həlməşiyi

26. Alqinat həlməşiyi nə zaman davamlıdır?

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

27. Qarışıq həlməşiklərin alınması üçün əsas şərt nədir?

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

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

- süni düyü
- √ süni ət məhsulları
- süni süd
- süni yarma
- süni kürü

29. Anizotrop həlməşiklərdən harada istifadə olunur?

- təbii makaron istehsalında
- √ təbii qida məhsulları istehsalında
- təbii süd məhsulları istehsalında
- təbii konfet məhsulları istehsalında
- təbii kürü istehsalında

30. Zülallar həm də?

- turşudur
- √ aminturşu polimeridir
- aromatizatorudur
- vitamin kompleksidir

- duzdur

31. Süni qida məhsullarının alınmasında əsas qrup həlməşiklər hansılardır?

- durulmamış həlməşiklər
- √ anizotrop həlməşiklər
- kompleks həlməşiklər
- dondurulmuş həlməşiklər
- qarışıq həlməşiklər

32. Polisaxaridlər özlərini həm də necə təqdim edirlər?

- poliamfolit kimi
- √ qalakturon turşusunun polimeri kimi
- fruktoza komponenti kimi
- doymuş birləşmə kimi
- qlükozid kimi

33. Qlobulin zülalları məhlullarda nəyə qadirdir?

- turşu əmələ gətirir
- qlükoza əmələ gətirir
- fruktoza əmələ gətirir
- √ kompleks əmələ gətirir
- şəkər əmələ gətirir

34. Jelatin həlməşiyinə zülal əlavə edilərsə nə baş verər?

- həllolma artar
- √ anomal yüksək hidrofobluq yaranar
- davamsızlıq yaranar
- termodavamlılıq yaranar
- davamlılıq artar

35. Termodinamiki həlməşiklərə aiddir?

- kalium-alginat həlməşiyi və ammoniyak
- √ kalium-alginat həlməşiyi və zülal
- kalium-alginat həlməşiyi və aminturşu
- kalium-alginat həlməşiyi və fruktoza
- kalium- alginat həlməşiyi və qlükoza

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

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

37. Süni ət məhsulları istehsalında zülallar hansı şəkildə emal olunur?

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

38. Zülallardan ikifazlı maye sistemin emalını nəyin alınmasında istifadə edirlər?

- süni vermişel məhsulları
- süni şirə məhsulları
- qızardılmış məmulatlar
- süni makaron məhsulları
- ✓ süni ət məhsulları

39. Jelatin həlməşiyi hansı temperaturda əriyir?

- 200C-də
- ✓ 300C-də
- 100C də
- 60C -də
- 150C -də

40. Qlobulin zülalları məhlulda nə əmələ gətirir?

- yağ turşusu və aminturşu
- ✓ həllolan və həllolmayan komplekslər
- uron turşusu və aminturşu
- yağ turşuları
- həllolan və həllolmayan emulsiya

41. Jelatin hansı mənşəli məhsuldur?

- qarğıdalının emal məhsulu
- ✓ ət məhsullarının emalı məhsulu
- arpanın emal məhsulu
- düyünün emal məhsulu
- buğdanın emal məhsulu

42. Süni makaron məmulatları necə hazırlanır?

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

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

- 800C
- ✓ 400C
- 120C
- 60 C
- 150C

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

- molekul kütləsi
- ✓ reoloji xassəsi
- çevrilmə xassəsi
- inhibitor xassəsi
- qələvi xassəsi

45. Zülal- polisaxarid- su sistemində birfazlı vəziyyətin stabilliyinin səbəbi nədir?

- həllolmayan kompleksin əmələ gəlməsi
- ✓ həllolan kompleksin əmələ gəlməsi
- rəngsiz kompleksin əmələ gəlməsi
- soyumuş kompleksin əmələ gəlməsi

- rəngli kompleksin əmələ gəlməsi

46. Süni qida məhsulları istehsalında polisaxaridlər özünü necə göstərir?

- poliamfolit kimi
- ✓ politurşu birləşmə kimi
- polidoymuş birləşmə kimi
- polidoymamış birləşmə kimi
- polipeptid kimi

47. Çatışmayan aminturşular əlavə etməklə süni məhsullarda nəyi artırmaq olar?

- reoloji xassələri
- ✓ bioloji dəyəri
- şəkəri
- turşuluğu
- nəmliyi

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

- polisaxaridlər
- ✓ aminturşular
- alginat
- kalsium- laktat
- monosaxaridlər

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

- pH 5-6
- pH 6-7
- pH 3-4
- ✓ pH 8,5-11
- pH 4-5

50. Zülal mənbəyi kimi tanınan spirulanı hansı şəraitdə yetişdirmək olar?

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

51. Kimyəvi tərkibinə görə maya zülalı hansı zülalə yaxındır?

- meyvə
- ✓ heyvani
- spirulina
- yonca
- bitki

52. Süd zərdabı aşağıdakı məhsullardan hansının istehsalında tətbiq edilir?

- ✓ süd və ət
- yarma və ət
- şirniyyat və yarma
- qazlı içki və makaron
- şirin içki və ət

53. Hansı dövlətlərdə zülal konsentratı istehsal edilir?

- İngiltərə , Moldova, Peru
- √ İngiltərə, Kanada, Peru
- Belarus, Misir, ABŞ
- Peru, İran, ABŞ
- ABŞ, Misir, İran

54. Süd kopresipitatu hansı üsulla alınır?

- kleykovina zülalının kazeinlə çökdürülməsindən
- lüserin zülalının qlobulinlə çökdürülməsindən
- balıq zülalının albuminlə çökdürülməsindən
- √ zərdab zülalının kazeinlə çökdürülməsindən
- ət zülalının qlobulinlə çökdürülməsindən

55. Aşağıda göstərilənlərdən hansında süd zərdabına rast gəlmək olar?

- albumin, qlütelin
- mioqlobin, albumin
- qlütelin, hemoqlobin
- √ albumin, qlobulin
- miogen, hemoqlobin

56. Hansı dəniz bitkisinin zülalından biskvit istehsalında istifadə edilir?

- aqar
- jelatin
- aqaroid
- √ spirulina
- fursellaran

57. Spirulinada hansı aminturşusu azlıq təşkil edir?

- triptofan
- leysin
- lizin
- √ metionin
- izoleysin

58. Hansı su bitkisi perspektivli zülal mənbəyidir?

- fursellaran
- jelatin
- aqar
- aqaroid
- √ spirulina

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

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

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

- 5 - 10%
- 2 - 3%
- 20 - 30%
- 4 - 5%

√ 1 - 1,5%

61. Həlməşiyin yaranması üçün dünyada ən geniş yayılmış polisaxaridlər hansılardır?

- sellüloza, qlikogen və pektin
- sellüloza, qlikogen və karboksimetilsellüloza
- sellüloza, qlikoza və nişasta
- sellüloza, qlikogen və aqar
- √ aqar, pektin və nişasta

62. Bunlardan hansı su bitkisidir?

- yemişan
- biyan
- steviya
- √ spirulina
- yasəmən

63. Süd zərdabı nə ilə zəngindir?

- √ albumin, qlöbulin
- miogen, jelatin
- albumin, qlütelin
- qlütelin, hemoqlöbin
- qlükoza, pektin

64. Süd kazeinində bu maddələrdən hansı var?

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

65. Jelatin hansı birləşmələrə aiddir?

- turşu
- √ zülali
- yağ
- karbohidrat
- vitamin

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

- limon turşusu
- √ aminturşu
- saxaroza
- qlükoza
- nişasta

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

- 30-40%
- √ 1-1,5%
- 20-25%
- 5-10%
- 25-30%

68. Həlməşik almaq üçün hansı polisaxaridlər daha yararlıdır?

- qlikogen, nişasta
- √ pektin, aqar
- qlikogen, aqar
- qlikogen, sellüloza
- qlikogen, aqaroid

69. Spirulinada nə qədər zülal var?

- 30-35%
- √ 62-68%
- 40-45%
- 50-55%
- 30-40%

70. Pepsin və papain nəyə aiddir?

- vitamin preparatları
- √ ferment preparatları
- soya zülalı
- aminturşu
- yağ turşuları

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

- pH 6-7
- √ pH 8,5-11
- pH 5-6
- pH 4-5
- pH 3-4

72. Maya və bakteriyaların aminturşu tərkibi hansı zülalın tərkibinə yaxındır?

- bitki zülalı
- √ heyvani zülal
- qliserin zülalı
- meyvə zülalı
- spirulina zülal

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

- içki və yarma
- √ süd və ət
- içki və makaron
- içki və qənnadı məhsulları
- içki və ət

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

- bitki mənşəli polisaxarid
- √ heyvan mənşəli zülal
- heyvan mənşəli polisaxarid
- bitki mənşəli modifikasiya olunmuş polisaxarid
- bitki mənşəli zülal

75. Suda həllolan kopresipitat nədə həll edilməklə alınır?

- sulfat turşusunda həll edilməklə
- √ polifosfat məhlulunda həll edilməklə
- xörək duzu məhlulunda həll edilməklə
- kalium-xlorid məhlulunda həll edilməklə

- xlorid turşusunda həll edilməklə

76. Kopresipitat nəyin məhsuludur?

- qlobulinlə balıq zülalının çökdürülməsi
- kazeinlə kleykovinanın çökdürülməsi
- qlobulinlə ət zülalının çökdürülməsi
- ✓ kazeinlə zərdab zülalının çökdürülməsi
- qlobulinlə lüsern zülalının çökdürülməsi

77. Pendir istehsalında zərdab zülalının tərkibinə əsasən nə daxildir?

- albumin və qlütelin
- ✓ albumin və qlobulin
- qlütelin və mioqlöbin
- qlütelin və hemoqlöbin
- qlütelin və miogen

78. Hansı ölkədə soya zülalını buğda zülalı miqdarında istehsal edirlər?

- Yaponiya
- ✓ ABŞ
- Hollandiya
- Azərbaycan
- İngiltərə

79. Qida məqsədilə balıq zülalı izolyatları hansı ölkələrdə inkişaf etmişdir?

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

80. Turş qida kazeininin tərkibində nə var?

- limon turşusu və vitaminlər
- ✓ vitaminlər və mineral duzlar
- limon turşusu və dəniz duzları
- kəhraba turşusu və vitaminlər
- limon və dəniz duzları

81. Qida kazeinatında nə qədər zülal var?

- 40 -50% zülal
- ✓ 85 -88% zülal
- 30 -40%
- 15 -20%
- 50 -60%

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

- sistin
- ✓ metionin
- valin
- lizin
- triptofan

83. Maya zülalı nə ilə zəngindir?

- leysin, metionin
- √ lizin, treonin
- triptofan, sistin
- valin, triptofan
- valin, sistein

84. Maya zülalında nə azdır?

- lizin
- √ metionin
- histidin
- triptofan
- leysin

85. Spirulina zülalından harada istifadə olunur?

- konfet istehsalında
- √ biskvit istehsalında
- kolbasa istehsalında
- paştet istehsalında
- içki istehsalında

86. Spirulina zülalında hansı aminturşu azdır?

- leysin
- √ metionin
- lizin
- histidin
- triptofan

87. Xlorella perspektivli zülal mənbəyi kimi nədir?

- tərəvəz
- √ su bitkisi
- molyuska
- balıq məhsulu
- ət məhsulu

88. Zülal mənbəyi olan spirulina nəyə aiddir?

- balıq məhsulu
- √ su bitkisi
- tərəvəz
- molyuska
- ət məhsulu

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

- 20 mln ton
- 8 mln ton
- √ 25 mln ton
- 15 mln ton
- 10 mln ton

90. 100 mln ton balığın emalından təxminən nə qədər zülal alınabilir?

- 10 mln ton
- √ 15 mln ton
- 5 mln ton
- 20 mln ton

- 8 mln ton

91. Bakteriyalarda ən çox hansı amin turşu olur?

- izoleysin
- ✓ leysin
- metionin
- sistin
- lizin

92. Maya zülallarının bioloji dəyərliliyini necə artırmaq olar?

- sirkə əlavə etdikdə
- ✓ metionin əlavə etdikdə
- duz əlavə etdikdə
- spirt əlavə etdikdə
- şəkər əlavə etdikdə

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

- ABŞ, Misir, Əlcəzair
- ✓ ABŞ, Kanada, Polşa
- Rusiya, Hindistan, Yaponiya
- Polşa, Rusiya, Almaniya
- Kanada, Portuqaliya, Rusiya

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

- ət sənayesinə
- ✓ kağız sənayesinə
- əczaçılığa
- konserv sənayesinə
- qənnadı sənayesinə

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

- ABŞ-da
- ✓ Afrikada
- Rusiyada
- Almaniyada
- Hindistanda

96. Dəniz yosunlarından zülaldan başqa hansı məhsul istehsal etmək mümkündür?

- saxaridlər
- ✓ turş polişəkərlər
- nişasta
- amiloza
- lipidlər

97. Kazeinlə zərdab zülalının çökdürülməsindən nə alınır?

- yağ
- ✓ koproşipitat
- təkhüceyrəli məhsul
- mayalar
- kazeinat

98. 85-88% zülal hansı qida birləşmələrində olur?

- kleykovinada
- √ kazeinatda
- izolyatda
- dəniz yosunlarında
- mioqlobində

99. Kazein və kazeinatlar hansı məhsullara əlavə edilir?

- balıq məhsullarına
- √ unlu qənnadı məmulatlarına
- tərəvəz xörəklərinə
- şorabalara
- ət məhsullarına

100. Zərdab zülalının tərkibində bunlardan hansı vardır?

- mioqlobin və yağ
- √ albumin və qlobulin
- qlobulin və yağ
- mioqlobin və albumin
- albumin və yağ

101. Kazein hansı süd məhsullarından alınır?

- qaymaq
- √ yağsızlaşdırılmış
- yağlılığı çox olan
- kərə yağı
- xama

102. Bitki xammalında olan bioloji çirkləndiricilərə aiddir:

- Zülallar
- √ Toksinlər
- Yağlar
- Vitaminlər
- Şəkərlər

103. Bitki xammalında olan antialimentar komponentlərə aiddir:

- Zülallar
- √ Fermentlərin inhibitorları
- Yağlar
- Vitaminlər
- Şəkərlər

104. Toksik (zəhərli) maddələrə aiddir:

- Zülallar
- √ Pestisidlər
- Vitaminlər
- Şəkərlər
- Yağlar

105. Bitki xammalında olan zəhərli (toksik) komponentlərə aiddir:

- Zülallar
- √ Lektinlər
- Şəkərlər
- Vitaminlər

- Yağlar

106. Zülal alınması üçün yerli yaşıl tərəvəzlərə aiddir:

- Soya
- √ Pərpərən
- Paxla
- Pambıq
- Noxud

107. Flottveq texnologiyası ilə zülal alınmasının əsas üstünlüyü nədən ibarətdir?

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

108. Hazırda sənayedə zülal istehsalı hansı texnologiya ilə həyata keçirilir?

- Münhen texnologiyası ilə
- √ Flottveq texnologiyası ilə
- Amerika texnologiyası ilə
- Rus texnologiyası ilə
- Bavariya texnologiyası ilə

109. Sənayedə aşağıdakı paxlalılardan zülal istehsalı artıq çoxdan təşkil olunmuşdur:

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

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

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

111. Soyadan zülal alınmasının ümumi üsullarına aiddir:

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

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

- ultraçökdürmə texnologiyaları ilə
- √ ultrasüzülmə texnologiyaları ilə
- dondurma tətbiq edilməklə
- xlorlaşdırma tətbiq olunmaqla
- qızdırma tətbiq edilməklə

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

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

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

- xırdalayıcılar
- ✓ dekanterlər
- elevatorlardan
- ekstraktorlardan
- homogenizatorlar

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

- Rusiya və Avstriya
- ✓ ABŞ və Almaniya
- Yaponiya və Çin
- Rusiya və Çin
- Macarıstan və Polşa

116. Kombinələşdirilmiş məhsullara aiddir:

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

117. Kəsmik və pendir zərdabında orta hesabla quru maddələrin miqdarı:

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

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

- 5.0
- ✓ 3.0
- 7.0
- 8.0
- 6.0

119. Südün emalı məhsullarına aiddir:

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

120. Üzüm yağı hansı yağlara aiddir?

- steairini az olan bərk yağlara
- ✓ yarım quruyan
- saxlanmada oksidləşməyən yağlara
- müalicə əhəmiyyəti olmayan yağlara

- olein qliseridi olmayan yağlara

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

- $10 \div 15$ dkl
- ✓ $2,54 \div 3,2$ dkl
- $20 \div 25$ dkl
- $25 \div 30$ dkl
- $15 \div 20$ dkl

122. Üzüm toxumundan alınə bilər:

- melassa və şüsə
- ✓ bitki yağı və bitki zülalları
- bitki zülalı və melassa
- aqeroid və fursellaran
- bitki yağı və melassa

123. Üzüm cecəsində olan birləşmələrə aiddir:

- xörək duzu
- ✓ tanin
- xlorid turşusu
- agar
- sulfat turşusu

124. Üzüm cecəsində zülalların orta miqdarı:

- 14-15%
- ✓ $3,35 \div 3,69\%$
- 30-40 %
- $1,5 \div 3,2\%$
- $1,2 \div 1,5\%$

125. Şəkər istehsalı tullantılarına aiddir:

- süd turşusu
- ✓ melassa
- kazein
- taxıl tullantıları
- şərab turşusu

126. Emulqatorlara aiddir:

- bitki yağı və sirkə turşusu
- ✓ süd və yumurta zülalları və s.
- marqarin və sirkə
- ət və marqarin
- bitki yağı və kərə yağı

127. Emulsiyalar termodinamiki cəhətdən hansı sistemlərə aid edilirlər?

- homogen
- ✓ heterogen
- yalnız yağdan ibarət olan
- yalnız sudan ibarət olan
- emulqatorsuz

128. Emulsiyalar hansı formada fərqləndirilirlər?

- turşulu, şəkərli və qatı
- √ durulaşdırılmış, qatı və yüksək qatılıqlı
- turşulu, yağlı və şəkərli
- turşulu, ədviyyəli və şəkərli
- turşulu, şəkərli və durulaşdırılmış

129. Emulsiya quruluşlu məhsullara aiddir:

- ət
- √ mayonez
- tərəvəz
- meyvə
- balıq

130. Suyun aktivliyi nəyi xarakterizə edir?

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

131. Məhsullarda suyun əlaqə vəziyyətinə aiddir:

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

132. Tipik reoloji xassələrə aiddir:

- temperatura və bərklik
- √ nyuton özlülüyü və tiksotrop luq
- temperatura və özlülük
- temperatura və məsaməlilik
- temperatura və deformasiya

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

- 4 tipdə
- √ 3 tipdə
- 6 tipdə
- 10 tipdə
- 5 tipdə

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

- maye və maye şəkildə
- √ maye və bərk cisim şəkildə
- bərk cisim və maye şəkildə
- bərk cisim və qaz şəkildə
- qaz və bərk cismi şəkildə

135. “Reologiya” elmi nəyi öyrənir?

- məhsulların istiliyini
- √ məhsulların quruluş-mexaniki xassələrini
- məhsullarda suyun miqdarını
- məhsullarda rəngin dəyişməsini

- məhsulların temperaturunu

136. Məhsulların qurumuş mexaniki xassələrinə aiddir:

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

137. Məhsulların qidalıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur?

- kalorilik və temperaturla
- √ bioloji və energetik (enerji) dəyəri ilə
- kalorilik və qatılıqla
- temperatura və qatılıqla
- kalorilik və şirinliklə

138. Tam təsdiq olunmamış müasir qida nəzəriyyəsinə aiddir:

- adekvat qidalanma nəzəriyyəsi
- antik nəzəriyyələr
- rasion qidalanma nəzəriyyəsi
- tarazlaşdırılmış qida nəzəriyyəsi
- √ informasiya nəzəriyyəsi

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

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

140. Tərkib etibarilə surimi nə deməkdir?

- Suda həll olmayan mal əti zülalları
- √ Suda həll olmayan balıq zülalları
- Suda həll olmayan qaz əti zülalları
- Suda həll olmayan toyuq zülalları
- Suda həll olmayan quş əti zülalları

141. Surimi hansı mənəni daşıyır?

- "yuyulmuş" mal əti
- √ "yuyulmuş" balıq əti
- "yuyulmuş" ördək əti
- "yuyulmuş" qaz əti
- "yuyulmuş" quş əti

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

- Dekanterlər və avtoklavlar
- √ Dekanterlər və boşqab şəkilli separatorlar
- Dekanterlər və xırdalayıcılar
- Dekanterlər və bişiricilər
- Dekanterlər və soyuducular

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

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

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

- "Avtoklov" tipli bişirici qazanlardan
- "Buxar" tipli bişirici qazanlardan
- "Dondurucu" tipli bişirici qazanlardan
- √ "Konterm" tipli bişirici qazanlardan
- "Soyuducu" tipli bişirici qazanlardan

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

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

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

- alma
- ət pəştəti
- giləmeyvə şirəsi
- √ bitki yağı
- meyvə şirəsi

147. Süddən allergik zülalları necə kənarlaşdırırlar?

- sterilizə etməklə
- titrləməklə
- turşu əlavə etməklə
- √ denaturasiya yolu ilə
- pasterizə etməklə

148. Denaturasiya yolu ilə süddən nəyi kənarlaşdırırlar?

- zəhərli maddələri
- turşunu
- yağı
- √ allergik zülalı
- metal qarışıqlarını

149. Hansı dondurma süd yağı bitki yağı ilə əvəzlənir?

- meyvəli
- kakaolu
- tərəvəzli
- √ dietik
- şokoladlı

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

- çalxalananda
- su ilə isladılarda
- donma nöqtəsində
- suda həll olanda

√ izoelektrik nöqtəsində

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

- şişmə və həllolma
- destruksiya və həllolma
- √ denaturasiya və destruksiya
- denaturasiya və həllolma
- çalınma və həllolma

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

- həllolma
- hidratasiya
- çalınma
- dehidratasiya
- √ denaturasiya

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

- 0.25
- 0.3
- 0.03
- 0.2
- √ 0.078

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

- 0.06
- 0.05
- 0.08
- 0.07
- √ 0.13

155. Yaponiya "Tofu" su nədir?

- soya zülalı
- √ soya kəsmiyi
- soya içkisi
- soya düyüsü
- soya yağı

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

- 0.05
- 0.04
- 0.03
- 0.02
- √ 0.0

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

- Azərbaycan
- Avstriya
- Rusiya
- Türkiyə
- √ ABŞ

158. Alginatlar harada emulqator kimi istifadə oluna bilər?

- süni ət istehsalında
- süni kartof istehsalında
- süni düyü istehsalında
- ✓ süni süd istehsalında
- süni mayonez istehsalında

159. Pektinlərdən harada emulqator kimi istifadə oluna bilər?

- süni ət istehsalında
- süni düyü istehsalında
- ✓ süni süd istehsalında
- süni kartof istehsalında
- süni mayonez istehsalında

160. Zülal və lesitin harada emulqator kimi istifadə olunur?

- süni ət məhsullarında
- süni kartof məhsullarında
- süni mayonez məhsullarında
- süni düyü məhsullarında
- ✓ süni süd məhsullarında

161. Aşağıdakılardan hansı süni süd üçün emulqatordur?

- feofitin
- aktin
- xlorofil
- miozin
- ✓ lesitin

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

- alimlərin
- ✓ uşaqların
- cərrahların
- yazıçıların
- aşbazların

163. Dietik məqsədlə hazırlanan pendirlərdə süd yağı nə ilə əvəzlənir?

- zülal
- ✓ bitki yağı
- spirt
- aseton
- şəkər

164. Süni süd və süd məhsulları nədən alınır?

- soya və balıqdan
- ✓ soya və onun emal məhsullarından
- kəsmik və düyüdən
- nişasta və quru süddən
- buğda və soyadan

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

- yumurta ağı
- ✓ bitki yağı
- şəkər
- limon turşusu

- ət zülalı

166. Süni qida məhsulları neçə kateqoriyada istehsal olunur?

- 4.0
- 6.0
- 8.0
- 5.0
- ✓ 3.0

167. Süni südün alınması harada vacibdir?

- kosmanavt üçün, dietik və müalicəvi qidada
- ✓ uşaq, dietik və müalicəvi qidada
- sualtı işçilər üçün, dietik və müalicəvi qidada
- varlı təbəqə üçün, dietik və müalicəvi qidada
- saxtaçı üçün, dietik və müalicəvi qidada

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

- kompota
- ✓ südə
- şərbətə
- çaya
- kiselə

169. Süni süd "Plantmilk" nəyin zülalı əsasında alınmışdır?

- balığın
- ✓ bitkinin
- donuz ətinin
- qoyun ətinin
- mal ətinin

170. Soya və onun emal məhsullarından nə alınır?

- rəngləyici
- ✓ süni süd
- jelatin
- aromatizator
- limon turşusu

171. Aminturşular hansı birləşmələrin əsas tərkib hissəsidir?

- karbohidratların
- ✓ zülalların
- yağların
- disaxaridlərin
- polisaxaridlərin

172. Süni süd olan "Plantmilk" nədən alınır?

- inək südü
- ✓ bitki zülalı
- soya toxumu
- balqabaq toxumu
- maral südü

173. Mal ətində nə qədər karbohidrat var?

- 0.1
- √ 0.25
- 0.12
- 0.13
- 0.0

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

- İran tədqiqatçıları
- √ Çin tədqiqatçıları
- Rusiya tədqiqatçıları
- Yaponiya tədqiqatçıları
- Misir tədqiqatçıları

175. 2000 il əvvəl ilk dəfə süni kəsmik harada alınıb?

- İran
- √ Çin
- Rusiya
- Misir
- Yaponiya

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

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

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

- Yaponiyada
- √ Çində
- Rusiyada
- Misirdə
- İranda

178. Süni süd məhsulları istehsalında emulqator kimi nə tətbiq olunur?

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

179. Süni süd məhsulları istehsalında emulqator kimi nədən istifadə olunur?

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

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

- kəsmik zərdabında denaturasiyaya uğradırlar
- unun iştirakı ilə qızdırırlar
- süd zərdabında denaturasiyaya uğradırlar
- qələvi məhlulunda denaturasiyaya uğradırlar

✓ yağsızlaşdırılmış süddə denaturasiyaya uğradırlar

181. Süd zülalından allergik xassələri kənarlaşdırmaq üçün nə təklif olunur?

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

182. Süni süd məhsullarında bütün süd ionları nə ilə zənginləşdirilir?

- bitki yağı
- aminturşu
- yağ turşuları
- kərə yağı
- ✓ vitamin, şəkər

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

- birinci
- beşinci
- dördüncü
- ✓ ikinci
- üçüncü

184. İkinci tip süd məhsulları kimlər üçün nəzərdə tutulub?

- yaşlı insanlar üçün qida
- saxtaçılar üçün qida
- kosmonavtlar üçün qida
- sualtı qayıqların işçiləri üçün qida
- ✓ uçaqlar üçün qida

185. Dietik məqsədlə hazırlanan pendirdə yağ nə ilə əvəz olunur?

- kazein ilə
- melassa ilə
- tomat pasta ilə
- balıq yağı ilə
- ✓ bitki yağı ilə

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

- kazein ilə
- melassa ilə
- tomat pasta ilə
- balıq yağı ilə
- ✓ bitki yağı ilə

187. Aşağıdakılardan hansı təbii süd məhsullarının əsas kateqoriyalarından biridir?

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

188. Süni süd məhsullarının kateqoriyalarından biri hansıdır?

- təbii kazein saxlayır
- təbii yoqurt saxlayır
- təbii qatıq saxlayır
- ✓ təbii süd komponentləri saxlayır
- təbii kefir saxlayır

189. Süni süd məhsullarının neçə kateqoriyası var?

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0
- ✓ 3.0

190. Süni yarmalara möhkəmliyi təmin etmək üçün nə əlavə edilir?

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

191. Süni yarmaların çatışmayan cəhətləri:

- saxlanmaya davamsızdır
- ✓ bişəndə tez dağılır
- gec bişir
- şişmir
- bərk olur

192. Zənginləşdirilmiş makaronun tərkibi necədir?

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

193. Süni "Pronito" yarmasında zülalın miqdarı nə qədərdir?

- 0.35
- 0.2
- 0.3
- 0.31
- ✓ 0.22

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

- nişasta
- kalium-sulfat
- maqnezium-pektinat
- xlorid turşusu
- ✓ kalsium-pektinat

195. Süni yarma istehsalında xəmir kütləsi hansı şəkildə formalanır?

- preslənərək
- yayılaraq
- doğranaraq
- hissə- hissə kəsilərək

√ qranul şəklinə salınaraq

196. Süni yarma istehsalında ən çox nədən istifadə olunur?

- qlükozadan
- √ nişastadan
- şəkərdən
- turşudan
- pektindən

197. Süni yarma alınmasının ilk emal mərhələsi hansıdır?

- taxıl su ilə qarışdırılır
- taxıla aminturşular qatılır
- taxıl turşu ilə zənginləşdirilir
- √ taxıl una çevrilir
- taxıl şəkərlə zənginləşdirilir

198. Tam dəyərli süni düyü ilk dəfə harada alınmışdır?

- Özbəkistan, Yaponiya və İngiltərə
- Hollandiya, Hindistan və Gürcüstan
- İngiltərə, Hindistan və Hollandiya
- √ Hindistan, Yaponiya və ABŞ
- Asiya , Hollandiya və ABŞ

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

- vitaminlərlə
- şəkərlə
- turşularla
- zülallarla
- √ karbohidratlarla

200. Zülala olan ehtiyac ən çox hansı məhsulların hesabına ödənilir?

- süd məhsullarının
- yağların
- qənnadı məhsullarının
- √ taxıl məhsullarının
- tərəvəz məhsullarının

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

- ət məhsullarının
- √ süd pastalarının
- xəmir məmulatlarının
- tərəvəz xörəklərinin
- karamellərin

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

- alma sirkəsi ilə
- √ bitki yağı ilə
- yerkökü şirəsi ilə
- CaCl₂ məhlulu ilə
- alma püresi ilə

203. Bitki yağlarında daha çox hansı yağ turşuları var?

- olein, kapril, limon
- √ linol, linolen, araxidon
- kapril, stearin, linol
- kapril, limon, linol
- stearin, kapril, olein

204. Bitki yağlarında digər yağlardan fərqli nə üstünlük təşkil edir?

- vitaminlər
- √ doymamış yağ turşuları
- fermentlər
- zülallar
- aminturşular

205. Zeytun və günəbaxan yağı nə ilə zəngindir?

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

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

- süni ət
- √ süni makaron
- süni kəsmik
- süni fındıq
- süni süd

207. Hansılar əvəzolunan aminturşulara aiddir?

- valin və izoleysin
- √ histidin və arginin
- treonin və lizin
- metionin və fenilalanin
- leysin və izoleysin

208. Hansılar əvəzolunmayan aminturşulardır?

- histidin və arginin
- √ metionin və leysin
- qlisin və prolin
- serin və prolin
- histidin və prolin

209. "Pronutro" yarması ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur?

- Kolumbiyada
- √ CAR-da
- Rusiyada
- Çində
- Çilidə

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

- şişməni azaltmaq
- √ bişmə müddətini azaltmaq
- kütləni azaltmaq
- kütləni artırmaq

- bişmə müddətini artırmaq

211. Süni yarma nədən alınır?

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

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

- inək südü
- ✓ yağsızlaşmış araxis unu
- yağsızlaşmış üzüm toxumu unu
- yağsızlaşmış nar toxumu unu
- yağsızlaşmış küncüt unu

213. Soya zülalının su dispersi yaxşı donduqda nə baş verir?

- həllolma yaxşılaşır
- ✓ yağ ayrılır
- dadı yaxşılaşır
- aroması yaxşılaşır
- həllolma itir

214. Təbiətdə doymamış yağ turşuları ilə zəngindir?

- quşüzümü
- ✓ bitki yağı
- zoğal
- alma
- tut meyvəsi

215. Bitki yağlarında hansı qida komponentləri üstünlük təşkil edir?

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

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

- kapril, olein və stearin
- ✓ linol, linolein və araxidon
- kapril, olein və miristin
- kapril, stearin və miristin
- kapril , linol və miristin

217. Bitki yağlarının tərkibində aşağıdakı hansı maddələr var?

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

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

- 1960-cı ildə
- √ 1958-ci ildə
- 1930-cu ildə
- 1915-ci ildə
- 1940-cı ildə

219. Süni ət məhsulları üçün "analoq" termini nədir?

- √ orqanoleptiki göstəricilərinə görə ənənəvi ət, balıq və quş əti məmulatlarına oxşayan süni ət məhsulları
- paştet strukturuna bənzər süni ət məhsulları
- bişmiş ət məhsullarına oxşayan süni ət məhsulları
- dadı ənənəvi ət məhsullarına oxşayan süni ət məhsulları
- dondurulmuş ət məhsullarına oxşayan süni ət məhsulları

220. Süni ət məhsullarının durulaşdırıcılarına aiddir?

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

221. Süni ət məhsullarının kateqoriyaları bunlardır?

- analoqlar və həlledicilər
- analoqlar və əvəzedicilər
- analoqlar və bərkidicilər
- √ analoqlar və durulaşdırıcılar
- analoqlar və doidurucular

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

- kürü
- bitki
- √ ilbiz
- balıq filesi
- balıq yağı

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

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

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

- 1950-ci ildə
- 1966-cı ildə
- 1940-cı ildə
- 1925-ci ildə
- √ 1938-ci ildə

225. Soya zülalından doğranmış ət məhsullarında nə məqsədlə istifadə edilir?

- rəngi və qoxunu yaxşılaşdırmaq üçün
- aromatlandırmaq üçün
- rəngi və qoxunu yaxşılaşdırmaq üçün
- rəngi və dadı yaxşılaşdırmaq üçün

✓ zənginləşdirici və struktur yaxşılaşdırıcısı kimi

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

- 3 növ
- 6 növ
- 4 növ
- ✓ 2 növ
- 5 növ

227. İngiltərədə hansı tekstil liflərinin alınması ilk dəfə öyrənilmişdir?

- alginat əsaslı
- ✓ araxis əsasında
- həlməşik əsaslı
- küncüt əsasında
- zülal əsaslı

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

- Rusiya
- ✓ İngiltərə
- Çili
- ABŞ
- Misir

229. Hansı süni məhsulların kateqoriyasına analoqları və durulaşdırıcıları aiddir?

- makaron
- ✓ ət
- ərik
- kartof
- albalı

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

- ərik əsasında
- ✓ araxis əsasında
- albalı əsasında
- gilə əsasında
- şaftalı əsasında

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

- nişastanın yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması
- ✓ zülalın yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması
- aqarın yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması
- pektinin yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması
- amilopektinin yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması

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

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

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

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

234. Zülali liflərdən hansı süni qida məhsulu istehsalında istifadə olunur?

- süni süd
- √ süni fındıq
- süni makaron
- süni albalı
- süni ət

235. Dəniz bitkilərindən hansı həlməşiklərin alınmasında istifadə olunur?

- qarışıq
- √ davamlı
- molekulyar
- bərk
- davamsız

236. Davamlı həlməşiklərin alınması üçün hansı məhsullardan istifadə olunur?

- dəniz heyvanlarından
- √ dəniz bitkilərindən
- dəniz donuzundan
- dəniz ulduzundan
- dəniz balıqlarından

237. Hansı liflər süni fındıq istehsalının əsasını təşkil edir?

- əzələ
- √ zülali liflər
- nişasta
- metilsellüloza lifi
- pambıq lifi

238. Süni makaronlarda nişastanın miqdarı nə qədər olur?

- 0.7
- √ 0.515
- 0.33
- 0.337
- 0.735

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

- natrium-xlorid
- √ NaCO₃ və MgSO₄ duzları
- limon turşusu
- nişasta həlməşiyi
- sirkə turşusu

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

- natrium-xlorid
- √ polifosfatlar
- limon turşusu
- çaxır turşusu

- sirkə turşusu

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

- aminturşular
- ✓ polifosfatlar, MgSO₄
- maya, polifosfatlar
- vitaminlər, duzlar
- CaCO₃, vitaminlər

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

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

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

- yağ
- ✓ etilsellüloza
- yumurta zülalı
- pektinlər
- aminturşu

244. Süni yarmalara nə əlavə etdikdə dənəvərliyə nail olmaq olar?

- şəkər
- ✓ monoqliseridlər
- nişasta
- polişəkərlər
- karbohidratlar

245. Bitki xammalında olan bioloji çirkləndiricilərə aiddir:

- Zülallar
- Vitaminlər
- Yağlar
- ✓ Mikroskopik göbələklər
- Şəkərlər

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

- qida üçün ət lifləri
- ✓ qida üçün soya lifləri
- qida üçün pambıq lifləri
- qida üçün qarğıdalı lifləri
- qida üçün albalı lifləri

247. Süni yolla istehsal edilmiş kotlet hansı qrup məhsullara aiddir?

- süni molyuskalara
- ✓ süni ət məhsullarına
- süni izolyatlara
- süni ekstraktlara
- süni kürü məhsullarına

248. Süni ət çörəyi hansı qida məhsullarına aiddir?

- süni molyuskalara
- ✓ süni ət məhsullarına
- süni izolyatlara
- süni ekstraktlara
- süni kürü məhsullarına

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

- hidroliz üsulu ilə
- ✓ qızdırılmaqla
- yağla qarışdırılmaqla
- rəngləyicilərlə qarışdırmaqla
- saxlanılmaqla

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

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

251. Soyuq səhər qəlyanaltıları hansı qida məhsullarına aiddir?

- imitasiya olunmuş süni molyuskalara
- ✓ imitasiya olunmuş süni ət məhsullarına
- imitasiya olunmuş süni izolyatlara
- imitasiya olunmuş süni ekstraktlara
- imitasiya olunmuş süni kürü məhsullara

252. Süni doğranmış ət almaq üçün hansılardan istifadə olunur?

- soya və buğda zülalı, bitki yağı və s.
- ✓ soya və buğda zülalı, yumurta albumini və s.
- soya və buğda zülalı, polisaxaridlər və s.
- soya və buğda zülalı, qarğıdalı nişastasası və s.
- soya və buğda zülalı, nişasta və s.

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

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

254. İmitasiya olunmuş doğranmış süni ət məhsullarına aiddir?

- vitamin
- ✓ doğranmış şnisel
- təbii şnisel
- təbii kabab
- təbii file

255. İmitasiya olunmuş doğranmış süni ət məhsullarına aiddir?

- təbii bifşteks
- ✓ paştet
- təbii şnisel
- təbii kabab

- təbii file

256. İmitasiya olunmuş doğranmış süni ət məhsullarına aiddir?

- təbii file
- ✓ kolbasa-sosiska məmulatları
- təbii bifşteks
- təbii şnitset
- təbii kabab

257. İmitasiya olunmuş süni ət məhsullarına aiddir?

- vitamin
- ✓ kotlet
- təbii şnitset
- təbii file
- təbii kabab

258. Bunlardan hansı süni ət məhsullarına aiddir?

- təbii şnitset
- təbii kabab
- təbii kabab
- ✓ ət çörəyi
- təbii file

259. Aşağıda göstərilənlərdən hansı süni ət məhsullarına aiddir?

- təbii bifşteks
- ✓ soyuq səhər qəlyanaltısı
- təbii şnitset
- təbii file
- təbii kabab

260. Doğranmış süni ət məhsullarına aiddir?

- kotlet, kabab-basdırma, paştet
- ✓ kotlet, ət pastası, paştet
- kotlet, ət pastası, kabab- basdırma
- kotlet, tərəvəz püresi,ət pastası
- langet, paştet, kotlet

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

- turşu əlavə etməklə hazırlanan
- ✓ qızdırılmaqla hazırlanan
- sellüloza əlavə etməklə hazırlanan
- natrium ionu əlavə etməklə hazırlanan
- qələvi əlavə etməklə hazırlanan

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

- soyudulma zamanı həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası
- ✓ qızdırılma zamanı həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası
- çalınma zamanı həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası
- emulsiyalaşmada həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası
- dondurulma zamanı həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası

263. Doğranmış əti xatırladan süni ət məhsulları nədən ibarət olur?

- zülal dispersiyası, monosaxarid və lipidlə doldurulmuş həlməşikdən
- √ zülal dispersiyası, polisaxarid və lipidlə doldurulmuş həlməşikdən
- zülal dispersiyası, ədviyyat ekstraktı və lipidlə doldurulmuş həlməşikdən
- zülal dispersiyası, aromatizator və lipidlə doldurulmuş həlməşikdən
- zülal dispersiyası, üzvü turşu və lipidlə doldurulmuş həlməşikdən

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

- kəsmik
- fındıq
- albalı
- √ ət
- süd

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

- düyü
- süd
- √ ət
- kəsmik
- makaron

266. Doğranmış ətdən alınan məhsullara oxşar süni ət məhsulları nədən hazırlanır?

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

267. Lifli struktura malik süni ət məhsullarının ilkin görünüşü necədir?

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

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

- turşunun təsiri ilə yaradılan
- NaCl məhlulunun təsiri ilə yaradılan
- neytral mühitdə yaradılan
- √ kalsium ionunu təsiri ilə yaradılan
- qələvinin təsiri ilə yaradılan

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

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

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

- oksidləşmə
- destruksiya
- hidratasiya

- polimerləşmə
- ✓ denaturasiya

271. Süni ət məhsullarına bunlardan hansı aiddir?

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

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

- ✓ $\text{Ca}(\text{OH})_2$
- HCl
- NaCl
- CaSO_4
- H_2SO_4

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

- turş dad verir
- dağılır
- acı olur
- ✓ qızdırılmada forması itir
- şirin olur

274. Kazein əsasında hazırlanmış ət məhsullarında pH nə qədər olmalıdır?

- pH - 4,-4,5
- pH - 4,-4,5
- pH -5,9 -6,1
- pH -5,3-5,8
- ✓ pH - 4,9-5,3

275. Kazein əsasında hazırlanmış ət məhsullarında zülal nə qədər olur?

- 10-15%
- 45-50%
- 25-30%
- ✓ 30-40%
- 15-20%

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

- Frenq və Sarkozi
- Aşkenazi
- Nakamura
- ✓ Kende və Ketrinq
- Nesmeyanov

277. Süni ət məhsulları alınmasında dad və ətirləndirici kimi işlədilir?

- darçın, sarıkök, zəfəran
- ✓ soğan, sarımsaq, istiot
- tərəvəz kökləri
- ədviyyələr
- zirə, cirə, çaxır turşusu

278. Həlməşiyin modifikasiyası üçün maye sistemlərə nə əlavə edilir?

- xlorid duzu
- monoşəkərlər
- fosfor duzları
- √ turş polişəkərlər
- sulfat turşusu

279. Süni ət məhsulları alınmasında həlməşiyin yaranması üçün nə işlədilir?

- pektin
- nişasta
- izoleysin
- metionin
- √ buğda kleykovinası

280. Süni ət məhsulları alınmasında həlməşiyin yaranması üçün nə işlədilir?

- nişasta
- izoleysin
- metionin
- √ soya zülalı
- pektin

281. Süni ət məhsullarında rəngləyici kimi işlədilir?

- karmin
- şəkər yanığı
- karotin
- süni rəngləyicilər
- √ qida boyaı

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

- nişasta
- izoleysin
- metionin
- √ yumurta albumini
- pektin

283. "Durulaşdırıcılar" termininin mənası nədir?

- ənənəvi məhsula oxşar
- balıq ətı və kəsmik zülalı
- süd zülalı və quş ətı əlavəli
- √ ənənəvi məhsullarla kombinəlanmış
- əsas məhsulun əvəzləyicisi

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

- karotinoïd, sellüloza, yağ və s.
- √ karotinoïd, karmin, annato və s.
- saxarin, ksilit, annato və s.
- saxarin, sellüloza, karmin və s.
- asparton, ksilit, karmin və s.

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

- dənəcik
- √ həlməşik
- donmuş

- soyudulmuş
- emulsiya

286. Süni albalının tərkibinə daxil edilən qarğıdalı patkası nədən alınır?

- kollagen
- ✓ nişasta
- qlüten
- sellüloza
- jelatin

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

- ✓ nişastanın
- hemisellülozanın
- zülalın
- yağın
- pektinin

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

- şəkər əlavə etməklə
- ✓ metilsellüloza əlavə etməklə
- zülal əlavə etməklə
- qlükoza əlavə etməklə
- karbonat əlavə etməklə

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

- barabanlardan
- ✓ şnekli ekstruderlərdən
- yayıcılardan
- kəsici avadanlıqdan
- vaakum avadanlıqlarından

290. Süni qızardılmış kartof alınmasında heterogen vəziyyət nə deməkdir?

- nişastanın çoxluğu
- ✓ formalanmanın çətinliyi, hissəciklərin kiçikliyi
- prosesin davamsızlığı
- prosesin çətinliyi
- prosesin uzun olması

291. Rayvoçun təklifində süni kartof üçün həlməşiyin çatışmayan cəhəti nədir?

- duzun çoxluğu
- ✓ heterogen vəziyyətə düşməsi
- həlməşiyin davamsızlığı
- turşuların azlığı
- zülalın çoxluğu

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

- 0.001
- ✓ 2-4%
- 0.01
- 1 -1,5%
- 0.005

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

- kalsium-alginat həlməşik yaradır
- ✓ kalsium-laktat dissosasiya edilir
- həlməşik durulaşır
- həlməşik durulaşır
- həlməşik sürətlənir

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

- sirkə
- ✓ turşu
- nişasta
- kalium-pektinat
- şərab

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

- püre
- ✓ cips
- kub şəkilli
- uzunsov
- tozvari

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

- natrium-alginat
- ✓ aqar
- kartof unu
- su
- nişasta

297. Süni qızardılmış kartof istehsalında nişastadan hansı miqdarda istifadə olunur?

- 5%-ə qədər
- ✓ 18%-ə qədər
- 8%-ə qədər
- 6%-ə qədər
- 10%-ə qədər

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

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

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

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

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

- kartof unu ilə doydurulmuş fursellaran
- aqar, kartof unu ilə doydurulmuş pektin
- kartof unu ilə doydurulmuş qummi- arabika

- √ natrium-alqinat, kartof unu ilə doydurulmuş pektin
- kartof unu ilə doydurulmuş karragenan

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

- 100 - 1200C
- √ 140 - 2200C
- 80 - 1000C
- 100 - 1100C
- 110 - 1200C

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

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

303. Süni qızardılmış kartof istehsalında kleykovinadan nə qədər istifadə olunur?

- 0.4
- √ 0.15
- 0.05
- 0.3
- 0.2

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

- aqar
- √ kleykovina
- fursellaran
- aqaroid
- jelatin

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

- qarğıdalı kleykovinası
- √ buğda kleykovinası
- qarğıdalı zülalı
- manna yarması
- arpa kleykovinası

306. Süni qızardılmış kartofun bioloji dəyəri hansı yolla yüksəldilir?

- buğda unu əlavə etməklə
- √ buğda kleykovinası əlavə etməklə
- buğda nişastasası əlavə etməklə
- buğda kəpəyi əlavə etməklə
- buğda yarması əlavə etməklə

307. Süni malyuska istehsalında hansı yağlardan daha çox istifadə edilir?

- günəbaxan və zeytun
- √ kokos və balıq
- kərə və küncüt
- donuz və kərə
- pambıq və küncüt

308. Süni qızardılmış kartof nədən hazırlanır?

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

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

- kərə yağı və marqarin
- ✓ kokos yağı və balıq yağı
- zeytun və günəbaxan yağı
- süd və balıq yağı
- kərə yağı və balıq yağı

310. Bu komponentlərin hansından süni ilbiz istehsalında istifadə edilir?

- natrium-alginat və kleykovina
- ✓ natrium-alginat və yumurta albumini
- aqar və kleykovina
- pektin və kleykovina
- aqar və soya zülalı

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

- karmin
- ✓ karotin
- tartrazin
- indiqo
- annato

312. Süni albalı almaq üçün əsas məhsullar hansıdır?

- zülal, nişasta
- ✓ albalı püresi, qarğıdalı patkası
- karbohidrat, pektin
- zülal, şabalıd unu
- yağlar, karraginan

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

- indiqo
- tartrazin
- ✓ karmin
- zəfəran
- karotin

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

- dad
- ✓ rəng
- struktur
- bərklik
- qoxu

315. Bunlardan hansı süni qida məhsullarına rəng verir?

- aminturşu, sellüloza, yağlar
- ✓ karotinoidlər, karmin, annato
- metionin, ksilit, annato

- sellüloza, pektin, karmin
- aspartam, ksilit, annato

316. Süd zərdabından sənaye üsulu ilə nə alınır?

- natrium xlor
- ✓ laktoza
- kəhraba turşusu
- polisaxarid
- limon turşusu

317. Süd turşuları nə ilə zəngin olur?

- polisaxarid
- ✓ zülal
- qeyri-üzvü turşu
- mineral duz
- üzvü turşu

318. Quru süd hansı şəkərlə zəngindir?

- qlükoza
- ✓ laktoza
- ksiloza
- saxaroza
- arabinoza

319. Quru süddə aşağıdakı komponentlərdən hansı var?

- qalaktoza
- ✓ kazein
- xörək duzu
- mannoza
- nişasta

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

- zülal molekulunun hissə-hissə şişməsindən
- ✓ zülalın peptid zəncirinin hissə-hissə hidrolizindən
- sulfhidril qruplarının hissə-hissə dağılmasından
- zülal molekullarının dağılması nəticəsində hissə-hissə ammoniyakın əmələ gəlməsindən
- zülal molekulunda sərbəst aminturşularının hissə-hissə əmələ gəlməsindən

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

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

322. Aşağıdakılardan hansı quru südün tərkib komponentidir?

- qlükoza
- ✓ laktoza
- qalaktoza
- ksiloza
- arabinoza

323. Süni yolla alınmış paştet hansı qrup məhsullara aiddir?

- süni kartof məhsullarına
- ✓ süni ət məhsullarına
- süni yağ məhsullarına
- süni yarma məhsullarına
- süni süd məhsullarına

324. Doğranmış şnitcellər hansı növ süni qida məhsullarına aiddir?

- süni kartof məhsullarına
- ✓ süni ət məhsullarına
- süni yağ məhsullarına
- süni yarma məhsullarına
- süni süd məhsullarına

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

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

326. Bitki xammalında olan zəhərli (toksik) komponentlərə aiddir:

- ✓ Lektinlər
- Yağlar
- Şəkərlər
- Vitaminlər
- Zülallar

327. Məhsulların qurumuş mexaniki xassələrinə aiddir:

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

328. Məhsulların qidalıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur?

- kalorilik və temperaturla
- kalorilik və qatılıqla
- ✓ bioloji və energetik (enerji) dəyəri ilə
- kalorilik və şirinliklə
- temperatura və qatılıqla

329. Tam təsdiq olunmamış müasir qida nəzəriyyəsinə aiddir:

- tarazlaşdırılmış qida nəzəriyyəsi
- adekvat qidalanma nəzəriyyəsi
- rasion qidalanma nəzəriyyəsi
- antik nəzəriyyələr
- ✓ informasiya nəzəriyyəsi

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

- radioaktiv maddələrə qarşı
- xlorə qarşı
- rentgen şüalanmasına qarşı

- kimyəvi allergenlərə və s. qarşı
- ✓ civə və onun qeyri-üzvi birləşmələri və s.

331. Elm tarixində çoxdan mövcud olan qida nəzəriyyələrinə aiddir:

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

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

- keyfiyyət üçün
- dəyərini artırmaq üçün
- onun dağılmaması üçün
- ✓ temperatura davamlılıq üçün
- yaxşı saxlanmaq üçün

333. Dad və ətirləndirici kimi süni kürüyə nə əlavə edilir?

- turşu
- fruktoza
- sirkə
- şəkər
- ✓ xörək duzu

334. Dad üçün süni kürüyə nə əlavə edilir?

- "Konterm" tipli bişirici qazanlardan
- qlükoza
- sirkə
- şəkər
- ✓ natrium-qlütamat

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

- ✓ 3-12%
- 12-14%
- 5-10%
- 5-6%
- 10-15%

336. Süni kürü istehsalında konsistensiyanı yaxşılaşdırmaq üçün nə əlavə edilir?

- zülal-turşu qarışığı
- zülal-pektin əsaslı emulsiya
- zülal-qlükoza əsaslı emulsiya
- ✓ zülal-yağ əsaslı emulsiya
- zülal -şəkər əsaslı emulsiya

337. Süni kürü istehsalında istifadə olunan pərdələr nə üçündür?

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

338. Süni kürü istehsalında istifadə olunan pərdələr nə üçündür?

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

339. Süni kürünün temperatura davamsızlığı necə aradan qaldırılır?

- 3-cü örtük pərdəsi ilə
- zülalları çoxaltmaqla
- duzları azaltmaqla
- ✓ 2-ci örtük pərdəsi ilə
- vitaminləri artırmaqla

340. Yüksək keyfiyyətli dənəvər kürü üçün bu yağlardan hansı işlədilir?

- pambıq, zeytun, badam
- qarğıdalı, kokos, araxis
- günəbaxan, araxis, pambıq
- ✓ qarğıdalı, pambıq, günəbaxan
- badam, araxis, küncüt

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

- suya
- turşuya
- xörək duzuna
- vitaminlərə
- ✓ yeyinti yağına

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

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

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

- 0.27 %
- 20.70 %
- 49.80 %
- 5.0 %
- ✓ 27.80 %

344. Süni kürü istehsalında hansı zülalın həlməşiyi əsasdır?

- kazein həlməşiyi
- elastin həlməşiyi
- kollogen həlməşiyi
- ✓ jelatin həlməşiyi
- kleykovina həlməşiyi

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

- sistemə çayın ekstraktını əlavə edirlər
- sistemə natrium-qlütamat və balıq yağı əlavə edirlər
- sistemə kalsium-pektanat əlavə edirlər

- √ sistemə üçvalentli dəmirlə duz məhlulunda emal edirlər
- sistemə yod məhlulu əlavə edirlər

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

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

347. Süni kürünün düzgün alınması necə yoxlanılır?

- sirkə əlavə etməklə
- √ turşu əlavə etməklə
- duz əlavə etməklə
- rəngləyici əlavə etməklə
- yağ əlavə etməklə

348. Süni kürünün tərkibində əvəzolunmaz aminturşuların azota nisbəti əmsalı neçədir?

- 3.25
- √ 2.96
- 3.2
- 2.79
- 3.22

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

- ksiloza və mannoza
- √ fruktoza və qlükoza
- ksiloza və arabinoza
- qlütamat-natrium və melionin
- qalaktoza və arabinoza

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

- 100-130%
- √ 10-115%
- 10-15%
- 8 -10%
- 90-150%

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

- 8-18%
- √ 3 -12%
- 10 -20%
- 1 -2%
- 8-20%

352. Süni kürü istehsalı hansı zülal əsasında emal edilir?

- izoleysin
- √ kazein
- qlükoza
- qalaktoza
- sellüloza

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

- süni ət
- √ süni ilbiz
- süni albalı
- süni vermişel
- süni makaron

354. İlk dəfə Stenli tərəfindən hansı məhsulun alınması təklif olunmuşdur?

- süni ət
- √ süni meyvələr
- süni kürü
- süni süd
- süni kartof

355. İngiltərədə aşağıdakılardan hansının istehsalı ilk dəfə təşkil olunmuşdur?

- süni ət
- √ süni albalı
- süni vermişel
- süni kartof
- süni makaron

356. Hansı süni qida məhsulunun istehsalı Peşard tərəfindən təklif olunub?

- kartof
- √ albalı
- süd
- kəsmik
- ət

357. Jelatin həlməşiyi hansı süni qidaların əsasını təşkil edir?

- süni ət
- süni pendir
- süni süd
- süni yarma
- √ süni kürü

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

- süni ərək
- √ süni albalı
- süni şabalıd
- süni ət
- süni fındıq

359. Hansı süni qida məhsulu istehsalında zülali lifdən istifadə olunur?

- şabalıd
- √ fındıq
- ərək
- düyü
- albalı

360. Süni albalı istehsalında hansı həlməşik əmələgətiricidən istifadə olunur?

- aqar
- √ natrium -alginat
- sitrus pektini

- fursellaren
- alma pektini

361. Süni fındıq istehsalı üçün aşağıdakılardan hansı yararlıdır?

- sellüloza lifi
- karboksimetilsellüloza lifi
- metilsellüloza lifi
- ✓ zülali liflər
- nişasta lifi

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

- Nesmeyanov tərəfindən anizotrop həlməşik əsasında
- Şestnyak tərəfindən anizotrop həlməşik əsasında
- ✓ Şestnyak tərəfindən ionotrop həlməşik əsasında
- Lomonosov tərəfindən anizotrop həlməşik əsasında
- Lomonosov tərəfindən ionotrop həlməşik əsasında

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

- günəbaxan yağı və marqarin
- ✓ kokos və balıq yağı
- zeytun və balıq yağı
- süd və zeytun yağı
- günəbaxan və balıq yağı

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

- 3-5% və 2-3%
- ✓ 2-4% və 4-5%
- 5-7% və 4-5%
- 6-7% və 5-6%
- 5-6% və 4-5%

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

- 1960-c- ildə Tolstoquzov
- ✓ 1959-cu ildə Denisenko
- 1795-ci ildə Lomonosov
- 1800-cü ildə Conson
- 1980-ci ildə Çumak

366. Süni fındıq almaq üçün nədən və necə istifadə olunur?

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

367. Süni yaşıl noxud nədən alınır?

- buğda ununun həlməşik əmələgətirici kimi kleykovinasından istifadə etməklə
- ✓ buğda ununun həlməşik əmələgətirici kimi nişastasından istifadə etməklə
- həlməşik əmələgətirici kimi karboksimetilsellülozadan istifadə etməklə
- həlməşik əmələgətirici kimi karraginandan istifadə etməklə
- həlməşik əmələgətirici kimi metilsellülozadan istifadə etməklə

368. Hansı komponentlərdən süni albalı istehsalında xammal kimi istifadə olunur?
- pektin püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqınar və s.
 - ✓ albalı püresi; qarğıdalı patkası; natrium- alqinat
 - ərik püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.
 - şaftalı püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.
 - alma püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.
369. ABŞ-da süni albalı istehsalına nə vaxt başlanılmışdır?
- 1980-cı ildə
 - ✓ 1962-ci ildə
 - 1920-ci ildə
 - 1950-ci ildə
 - 1880-cı ildə
370. Dünyada ilk dəfə süni albalı istehsalı harada təşkil olunub?
- Rusiyada
 - ✓ İngiltərədə
 - Almaniyada
 - Yaponiyada
 - ABŞ-da
371. Süni albalının alınması fikri ilk dəfə kim tərəfindən irəli sürülüb?
- Lomonosov
 - ✓ Peşard
 - Traube
 - Braudo
 - Aşkenazi
372. Süni balıq kürüsü istehsalı zamanı jelatin həlməşiyinin üst səthində tanin təbəqələrinin əmələ gəlməsi ilk dəfə nə vaxt və kim tərəfindən kəşf edilib?
- 1867-ci ildə Aşkenazi
 - ✓ 1867-ci ildə Traube
 - 1980-cı ildə Çimək
 - 1988-ci ildə Conson
 - 1960-cı ildə Stenli
373. Jelatin həlməşiyi dənəciyindən süni balıq kürüsü alınmasının təklifi nə vaxt və kim tərəfindən verilib?
- 1945-ci ildə Sovet alimi Nesmeyanov
 - ✓ 1915-ci ildə Yapon alimi Aşkenazi
 - 1995-ci ildə moldav alimi Çumakov
 - 1980-cı ildə Sovet alimi Pokrovski
 - 1964-cü ildə Sovet alimi Tolstoquzov
374. Süni balıq kürüsünün alınması fikrini ilk irəli sürən yapon alimi kimdir?
- Aşkenazi
 - ✓ Nakamura
 - Conson
 - Stenli
 - Traube
375. Süni balıq kürüsü almaq üçün əsasən nə götürülür?
- yapışqanlaşmış nişasta həlməşiyi dənəsi

- karboksimetil həlməşiyi dənəciyi
- aşağı metoksidləşmiş pektin həlməşiyi dənəciyi
- ✓ natrium-alqinatın həlməşik dənəciyi
- yüksək metoksidləşmiş pektin həlməşiyi dənəciyi

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

- neytral xassəli
- heyvanat mənşəli
- sellüloza
- ✓ turş xassəli
- kleykovina

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

- heyvanat xammalından olan qida məhsullarının elmi əsaslarını
- balıq xammalından olan məhsulların elmi əsaslarını
- sintetik qida məhsullarının elmi əsaslarını
- bitki xammalından olan məhsulların elmi əsaslarını
- ✓ Süni qida məhsulları istehsalının elmi əsaslarını

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

- süni düyü
- süni makaron
- süni yumurta
- süni ət
- ✓ süni qara kürü

379. Hansı xammaldan alınan zülalların aminturşuları daha xeyirlidir?

- ✓ heyvanat mənşəli
- tullantı mənşəli
- bitki mənşəli
- dərman mənşəli
- biyan mənşəli

380. İnsanların kalori tələbatını bunlardan hansı ödəyir?

- vitaminlər və şəkərlər
- yağlar və duzlar
- yağlar və vitaminlər
- ✓ karbohidrat və yağlar
- duzlar və turşular

381. Zülallar hansı dada malik olurlar?

- məhsula uyğun
- acı
- turş
- ✓ dadsızdırlar
- şirin

382. Ölkələrdə ərzaq qıtlığına əsas səbəb nədir?

- yeni kəşflərin olmaması
- dövlətlərarası münasibətlərin zəifliyi
- texnologiyaların zəif inkişafı
- məhsul çatışmamazlığı
- ✓ əhalinin durmadan artımı

383. Yeni formalı qida məhsulları əsasən nə üçün lazımdır?

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

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

- 0.45
- 0.92
- 0.5
- 0.25
- ✓ 0.73

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

- karbohidratlar
- yağlar
- şəkərlər
- ✓ zülallar
- turşular

386. Uqolev hansı nəzəriyyəni irəli sürmüşdür?

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

387. Zülal preparatları hansı məhsulların əsasını təşkil edir?

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

388. Balıq tullantıları nə vaxt yararlıdır?

- balın alınmasında
- ✓ zülal preparatlarının alınmasında
- nişastanın alınmasında
- süd məhsullarının alınmasında
- şəkərin alınmasında

389. Soya paxlası nə vaxt effektivdir?

- balın alınmasında
- ✓ zülal preparatlarının alınmasında
- patkanın alınmasında
- nişastanın alınmasında
- şəkərin alınmasında

390. Nişasta hansı formada satılır?

- məhlulda

- ✓ toz halında
- briket formada
- qaynar halda
- şişmiş halda

391. Nişasta nə qədər saxlanıla bilər?

- 2 sutka
- ✓ kartofdan çox
- 10 sutka
- 4 sutka
- 3 sutka

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

- Brazilya
- ✓ Nigeriya
- Kolumbiya
- Meksika
- Qvatemala

393. İnkaparın hansı məhsullara aiddir?

- ənənəvi tərəvəz
- ənənəvi unlu
- ənənəvi ət
- ✓ kombinəlaşdırılmış süni
- ənənəvi balıq

394. Etalon zülal- kazeinin effektivlik əmsalı neçədir?

- 4.0
- ✓ 2.5
- 4.5
- 1.5
- 3.5

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

- ətin zülalı ilə qarışdırılır
- ✓ paxlalıların zülalı ilə qarışdırılır
- molyuşkaların zülalı ilə qarışdırılır
- balığın zülalı ilə qarışdırılır
- yumurtanın zülalı ilə qarışdırılır

396. Taxıl məhsullarının bioloji dəyərini artırılması necə təmin olunur?

- triptofan əlavə etməklə
- ✓ lizin əlavə etməklə
- izoleysin əlavə etməklə
- valin əlavə etməklə
- leysin əlavə etməklə

397. Bitki zülalında çatışmayan əvəzolunmayan amin turşular hansılardır?

- tirozin, metionin, triptofan və treonin
- ✓ lizin, metionin, triptofan və treonin
- valin, metionin, triptofan və treonin
- leysin, metionin, triptofan və treonin
- fenilalanin, metionin, triptofan və treonin

398. Treonin və leysin nəyə aiddir?

- mineral maddələrə
- √ zülal aminturşularına
- qeyri-üzvü turşulara
- uron turşularına
- polisaxaridlərə

399. Lizin və leysin nəyə aiddir?

- nişastanın tərkibinə
- √ zülal aminturşularına
- qeyri-üzvü turşulara
- mineral birləşmələrə
- uron turşularına

400. Lizin və metionin nəyə aiddir?

- doymuş yağ turşuları
- √ əvəzolunmayan aminturşular
- monosaxaridlərə
- polisaxaridlərə
- doymamış yağ turşuları

401. Yumurta zülalı nədən ibarətdir?

- albumin və qlütəlidən
- √ albumin və qlöbulindən
- lesitin və albumindən
- mioqlöbin və albumindən
- kollagen və albumindən

402. Yüksək zülallı məhsullara aiddir?

- limon ,ət və süd
- √ soya ,ət və süd
- alma, limon və ət
- limon, nar və süd
- alma, ət və süd

403. Toyuq yumurtası hansı məhsullara aiddir?

- pektin saxlayan
- nişasta saxlayan
- şəkər saxlayan
- √ zülal saxlayan
- aqar saxlayan

404. Ət hansı məhsullara aiddir?

- şəkər saxlayan
- nişasta saxlayan
- pektin saxlayan
- aqar saxlayan
- √ zülal saxlayan

405. Süd hansı məhsullara aiddir?

- nişasta saxlayan

- aqar saxlayan
- turşu saxlayan
- pektin saxlayan
- ✓ zülal saxlayan

406. Zülalın emalı üçün ən potensial mənbə nədir?

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

407. İnsanların qida rasionunda zülal defisiti nəyə zərbə vurur?

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

408. Bunlardan hansı həllolan zülallara aiddir?

- karotin
- fosfoproteidlər
- qlikoproteidlər
- amiloza
- ✓ qlobulinlər

409. Kleykovina hansı məhsullardan alınır?

- çuğundur
- yerkökü
- üzüm
- soya
- ✓ buğda

410. Monosaxaridlərə aiddir:

- sellüloza
- qlükogen
- aqar
- ✓ qalaktoza
- pektin

411. Fruktosa və qlükozanın olması məhsula hansı dadı verir?

- acı
- dadsız edir
- yandırıcı
- ✓ şirin
- turş

412. Zənginləşdirici kimi ət məhsullarına nə əlavə edilir?

- duz
- turşu
- su
- boyaq maddəsi
- ✓ soya zülalı

413. Bunlardan hansı mürəkkəb zülallara aiddir?

- süd zülalları
- yumurta zülalları
- albumin
- nişasta
- ✓ polipeptidlər

414. Çuğundurdan hansı məhsul alınır?

- ✓ şəkər
- turşu
- nişasta
- duz
- yağ

415. İnkəparin hansı məhsullara aiddir?

- ənənəvi
- stabilləşdiricilərə
- içkilərə
- ✓ kombinə edilmiş süni
- rəngləyici

416. Bunlardan hansı dadverici kimi işlədilir?

- yağlar
- şəkərlər
- monosaxaridlər
- lipidlər
- ✓ qlütamin birləşmələri

417. Zülal preparatlarının alınmasında hansı məhsullar daha yararlıdır?

- üzüm yarpağı
- şəkərlər
- pektinlər
- ✓ yağlı bitkilərin toxumları
- nişasta

418. Qədim Misirdə süd zülalı ilə zənginləşdirilmiş hansı məmulat hazırlanırdı?

- peçenye
- tort
- biskvit
- ✓ çörək
- pryanik

419. Balıq və mal əti hansı məhsullara aiddir?

- şəkərli
- sellülozal
- pektinli
- ✓ zülallı
- nişastalı

420. Süd hansı məhsullara aiddir?

- turşu saxlayan

- aqarlı
- nişastalı
- ✓ kazein saxlayan
- pektinli

421. Keçmiş sovet ölkələrində bunlardan hansı istehsal olunurdu?

- süni albalı
- süni süd
- süni makaron
- süni yağ
- ✓ süni kürü

422. Hansı aminturşu ət məhsullarında dadverici kimi istifadə olunur?

- histidin
- leysin
- tirozin
- alanin
- ✓ qlütamin turşusu

423. Kombinəlanmış süni məhsullara hansı aiddir?

- quru süd
- qarğıdalı
- ✓ inkaparin
- buğda
- təbii süd

424. Bunlardan hansı yeni formalı qida məhsullarına aiddir?

- yağlı məhsullar
- un əvəzləyiciləri
- ✓ zülallı məhsullar
- ədviyyatlar
- fermentlər

425. Qidanın əsas energetik komponenti hansıdır?

- turşu
- vitaminlər
- qliserin
- mineral maddələr
- ✓ lipidlər

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

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

427. Məhsullara dadın verilməsində hansı aminturşu və aminbirləşmələrindən daha çox istifadə olunur?

- tirozin və onun birləşmələri
- histidin və onun birləşmələri
- treonin və onun birləşmələri
- ✓ qlütamin turşusu və onun birləşmələri
- alanin və onun birləşmələri

428. Süni qida məhsullarının alınmasında hansılar politurşu kimi iştirak edir?

- zülal
- monoqliseridlər
- monosaxaridlər
- ✓ polisaxaridlər
- yağlar

429. Kombinəlanmış məhsulların əsas çatışmayan cəhəti nədir?

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

430. Bioloji dəyəri yüksəldilmiş kombinəlanmış zənginləşdiricilərə hansı aiddir?

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

431. Süni qida məhsullarının əsas üstünlüklərindən biri:

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

432. Süni qida məhsulları xarici görünüşünə görə nəyə oxşamalıdır?

- kənd təsərrüfatı məhsullarına
- səpilən məhsullara
- çay xərçənginə
- ✓ ənənəvi məhsullara
- dəniz kirpisinə

433. Süni qida məhsulları istehsalının xarakteri hansıdır?

- fasiləli
- coğrafi
- iqlimi
- mövsümi
- ✓ sənaye

434. Bihüceyrəli orqanizmlər harada istifadə oluna bilər?

- qlükozid preparatlarının alınmasında
- sirkə turşularının alınmasında
- aqar preparatlarının alınmasında
- ✓ zülal preparatlarının alınmasında
- pektin preparatlarının alınmasında

435. Paxlalılar nəyin istehsalında əhəmiyyətlidir?

- balın

- aqaroidin
- şəkərin
- ✓ zülalın
- kürünün

436. D-qlyukan qrupuna hansı neytral polişəkərlər aiddir?

- sellüloza
- alginatlar
- pektin və komponentləri
- lipidlər
- ✓ nişasta və komponentləri

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

- sistemdə pH, zülalın izoelektrik nöqtəsi və yüksək ion qüvvəsi
- sistemin pH -1 və saxarozanın olması
- zülalın izoelektrik nöqtəsi və yüksək ion qüvvəsi
- sistemin pH-1 və yüksək ion qüvvəsi
- ✓ zülalın izoelektrik nöqtəsi və aşağı ion qüvvəsi

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

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

439. Zülal və polisaxaridlərin su mühitində uyğunsuzluğunun şərtlərinə aiddir?

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

440. Polimerlərin çoxkomponentli sistemləri su mühitində necə olur?

- birfazlı
- ✓ heterofazlı
- həllolmayan
- dadsız
- həllolan

441. Hansı qarışıq üçün termodinamik uyşmazlıq xarakterikdir?

- şəkərlər qarışığı
- ✓ polimer qarışığı
- efirlər qarışığı
- qeyri-üzvü turşular qarışığı
- spirtlər qarışığı

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

- 0,3 -0,5%
- ✓ 1%-dən çox
- 0,1 -0,2%
- 0,3 -0,4%
- 0,2 -0,3%

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

- onlar 3 maye fazaya təbəqələnir
- ✓ onlar 2 maye fazaya təbəqələnir
- onlar 5 maye fazaya təbəqələnir
- onlar 6 maye fazaya təbəqələnir
- onlar 4 maye fazaya təbəqələnir

444. Soya bitkisinin tərkibində adətən nə qədər zülal olur?

- 10% zülal
- ✓ 46% zülal
- 15% zülal
- 30% zülal
- 20% zülal

445. Zülali preparat sayılan izolyatda nə qədər zülal olur?

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

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

- 20 - 30%
- ✓ 65 - 70%
- 30 - 35%
- 25 - 30%
- 40 - 45%

447. Zülali preparatlar aqreqat halına görə neçə cür olur?

- un, konsentrat və gel
- ✓ toz, koaqulyat və ekstrakt
- un, həlməşik və ekstrakt
- un, ekstrakt və toz
- un, konsentrat və izolyat

448. Pektin molekulunda hansı qrup olur?

- amin
- ✓ karboksil
- sultamid
- sulfoqrup
- aldehid

449. Süni ət məhsulları istehsalında nədən istifadə olunur?

- denaturasiya olunmuş həlməşik
- ✓ anizotrop həlməşik
- yağlı həlməşik
- sintetik həlməşik
- çalınmış həlməşik

450. Turş xassələrinə görə polisaxaridlər hansı məhsulların istehsalında istifadə olunur?

- sintetik

- √ süni
- qatılaşmış süd
- təbii kürü
- təbii süd

451. Hansı məhsulların alınmasında zülal ehtiyatı vacibdir?

- şirin
- √ süni məhsul
- kişmiş
- üzvü turşu
- üzüm

452. D- qlükanlar qrupunun neytral polisaxaridləri həm də:

- qıdanın yağ-turşu daşıyıcılarıdır
- √ qıdanın struktur və energetik komponentidir
- qıdanın aminturşu daşıyıcılarıdır
- qıdanın fenol birləşməsi daşıyıcılarıdır
- qıdanın yağ və turşu komponentidir

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

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

454. Soyada nə qədər zülal vardır?

- 0.25
- 0.2
- 0.6
- 0.3
- √ 0.46

455. Aşağıdakılardan hansı yeni formalı qida məhsullarının alınmasında əsas mərhələlərdir?

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

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

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

457. Süni qida məhsullarının alınmasında əsas problem nədir?

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

458. Anizotrop həlməşiklər nəyin istehsalında işlədilir?

- süni kürünün
- süni noxudun
- süni süd məhsullarının
- süni makaronun
- ✓ süni ət məhsullarının

459. Hansı məhsulda 46% zülal vardır?

- balıqda
- noxudda
- ətdə
- üzümdə
- ✓ soyada

460. Zülal və polisəkarlar necə maddələrdir?

- ✓ makromolekulyar birləşmələrdir
- vitaminlərdir
- monoşəkərlərdir
- lipidlərdir
- turşulardır

461. Yeni formalı qida məhsulları necə məhsullardır?

- aromatik
- şəkərli
- yağlı
- ✓ çoxkomponentli
- dadlı

462. Orqanizmdən ağır metalları hansı məhsullar çıxara bilər?

- turşular
- nişasta
- sellüloza
- duzlar
- ✓ pektinlər

463. Zülalların emal zamanı yeni məhsula çevrilməsi üçün nə lazımdır?

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

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

- 35 - 50%
- 0.91
- 25 - 30%
- ✓ 67 - 70%
- 50 -60%

465. Qidalanmada zülalların geniş tətbiqini məhdudlaşdıran əsas səbəblər?

- isti emalda denaturasiya, qoxunun olmaması

- yüksək şişkinlik, aşağı molekül kütləsi və s.
- jeleləşmə qabiliyyəti, rəngin olmaması və s.
- emalda hidratasiya, dadın olmaması
- ✓ istehlak üçün zəif cəlbəedilmə, qoxu, dad və s. olmaması

466. Qida məhsullarında pektinin miqdarı nə qədər ola bilər?

- ✓ 0,1 - 2%
- 10 - 12%
- 4 - 5%
- 5 - 10%
- 10 - 15%

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

- un, konsetrat və koaqulyat
- un, koaqulyat və izolyat
- un, konsentrat və ekstraktı
- ✓ un, konsentrat və izolyat
- un, konsentrat və yumaqlar

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

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

469. Pektinlər həlməşik yaratmaqla həm də:

- orqanizm üçün vacib fizioloji funksiyaları yerinə yetirmir
- profilaktiki qidalanmaya yararlı deyil
- müalicəvi qidalanmaya yararlı deyil
- ✓ orqanizmdən ağır metalları çıxara bilər
- orqanizmdən ağır metalları çıxara bilmir

470. Həlməşik əmələgətirən alginat həm də:

- orqanizmdən ağır metalları çıxara bilmir
- ✓ orqanizmdən ağır metalları çıxarır
- müalicəvi qidalanmaya yararlı deyil
- profilaktiki qidalanmaya yararlı deyil
- orqanizm üçün vacib fizioloji funksiyaları yerinə yetirmir

471. Həlməşik əmələgətirən alginat həm də:

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

472. Həlməşik yaradan pektinlər həm də bu xassəni göstərir?

- yan karboksil qrupa malik güclü polielektroitdir
- ✓ yan karboksil qrupa malik zəif polielektroitdir
- yan karbonil qrupa malik zəif polielektroitdir
- yan sulfhidril qrupa malik zəif polielektroitdir
- yan hidroksil qrupa malik zəif polielektroitdir

473. Süni qida məhsulları istehsalında istifadə olunan həlməşiklərə nə xarakterikdir?

- az su saxlayır və formanı saxlamaq qabiliyyətinə malikdir
- ✓ böyük miqdarda su saxlayır və formanı saxlamaq qabiliyyətinə malikdir
- çoxlu qələvi saxlayır və formanı saxlamaq qabiliyyətinə malikdir
- çoxlu turşu saxlayır və forma saxlanılmır
- Çoxlu su saxlayır və forma saxlanılmır

474. Kazein bunlardan hansına aiddir?

- şəkərlərə
- ✓ süd zülalına
- turşulara
- polisaxaridlərə
- yağlara

475. Süni qida məhsullarının istehsalında hansı məhsullar analog kimi qəbul edilir?

- şəkərsizlər
- sintetik
- yağlı
- ✓ təbii
- zülallı

476. Qalaktoza bunlardan hansına aiddir?

- zülallara
- ✓ monosaxaridlərə
- turşulara
- polisaxaridlərə
- yağlara

477. Zülal mənbələrini artırmaq üçün nə məqsədyönlü sayılır?

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

478. Fruktoza hansılara aiddir?

- yağlara
- ✓ monosaxaridlərə
- zülallara
- polisaxaridlərə
- turşulara

479. Qlükoza hansılara aiddir?

- zülallara
- ✓ monosaxaridlərə
- turşulara
- polisaxaridlərə
- yağlara

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

- Tolstoquzov

- ✓ Pokrovski
- Oparin
- Uqolev
- Lomonosov

481. Hansı məhsulların istehsalında təbii məhsullar analoq sayılır?

- sintetik
- ✓ süni
- turş
- soyuq
- yağlı

482. Zülallı məhsullardan modifikasiya olunmuş zülal necə alınır?

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

483. Taxıl kulturalarının hansından zülali preparat olan kleykovina alınır?

- soya
- ✓ buğda
- arpa
- darı
- qarğıdalı

484. Süni qida məhsulları necə hazırlanır?

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

485. Süni qida məhsulları necə istehsal olunur?

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

486. Emal olunan qida zülalları necə məhsullardır?

- dadlı
- ✓ biosintez məhsullar
- mikroorqanizmlər
- aminturşular
- rəngli

487. Zülallarda istilik denaturasiyası zamanı nə baş verir?

- durulaşır
- ✓ quruluşu pozulur
- həcmi artır
- şişir
- rəngsizləşir

488. Ənənəvi və yeni qida sistemləri əsasında alınan məhsullar hansılardır?

- stabilləşdirilmiş
- ümumiləşdirilmiş
- ✓ kombinəşdirilmiş
- emulqatorlu
- balanslaşdırılmış

489. Zənginləşdirilmiş məhsulların çatışmayan cəhəti nədir?

- yüksək kaloriliyi
- ✓ zülalın artıqlığı
- şəkərlə zənginliyi
- vitaminin artıqlığı
- aşağı kaloriliyi

490. Zülal ehtiyatlarını necə çoxaltmaq olar?

- tərəvəzləri dondurmaqla
- ✓ heyvanat məhsullarını artırmaqla
- yarma məhsulları hesabına
- makaron məhsulları hesabına
- meyvələri dondurmaqla

491. Heyvanat məhsullarının artırılması nəyə təsir edir?

- turşu istehsalına
- ✓ zülal ehtiyatına
- pektin ehtiyatına
- əhalinin pis yaşamasına
- nişasta ehtiyatına

492. Məhsulların istehsalında qarşılıqlı zənginləşdirmə necə aparılır?

- tullantılar əlavə edilir
- ✓ bir məhsul digəri ilə əvəz edilir
- aminturşu əlavə edilir
- vitamin əlavə edilir
- zülal əlavə edilir

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

- 7 - 10%
- ✓ 2 - 7 %
- 20 - 25%
- 25 - 28%
- 10 - 15%

494. Zənginləşdirilmiş məhsullara bunlardan hansı əlavə edilmir?

- zülallar
- ✓ tullantılar
- vitaminlər
- mineral maddələr
- aminturşular

495. Bunlardan hansı məhsullara şirin dad verir?

- arabinoza və qalaktoza

- √ fruktoza və qlükoza
- zülal və aminturşular
- karotin və zülal
- zülal və nişasta

496. Soya zülalı xırdalanmış ət məhsullarına hansı məqsədlə əlavə olunur?

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

497. Bitki xammalında hansı əvəzolunmayan aminturşuları çatışmır?

- leysin, izoleysin, metionin və treonin
- √ lizin, metionin, triptofan və treonin
- lizin, leysin, izoleysin və metionin
- lizin, leysin, izoleysin və treonin
- lizin, izoleysin, metionin və treonin

498. Hansı məhsulun zülalı "ideal " sayılır?

- ət
- √ yumurta
- balıq
- süd
- düyü

499. Hansı bitki qlisirrizinin mənbəyidir?

- limon
- √ biyan
- qarğıdalı
- mandarin
- buğda

500. Hansı məhsulun zülalı etalon sayılır?

- balıq
- noxud
- donuz əti
- qoyun əti
- √ yumurta