

“Qida məhsullarının texnologiyası” ixtisası üzrə doktoranturaya qəbul imtahanı üçün mövzular

1. İnsanların qidalanmasında qida nəzəriyyəsinin rolu.
2. Nutrisiologiyanın inkişaf perspektivləri.
3. Qələvi və turş xassəli mineral elementlər.
4. Canlı orqanizmdə kreator rabitəsi.
5. Kütləvi qidalanma sistemində köpükəmələgətirici quruluşlar.
6. Mikroorqanizmlərin təsiri ilə baş verən qida zəhərlənmələri.
7. Kulinar məhsulları hazırlanmasında qızardılmış üsulları və temperatur rejimi.
8. Süd sənayesində ikinci dərəcəli məhsullardan istifadə olunması.
9. Klassik və alternativ qidalanma nəzəriyyəsi.
10. Ət sənayesində alınan ikinci dərəcəli məhsullardan istifadə olunması.
11. Qida məhsullarının müxtəlif emal üsulları.
12. Bitki mənşəli xammalların soyudulma xüsusiyyətləri .
13. Mikroorqanizmlərin artımı və inkişafına temperaturun təsiri.
14. Qida məhsullarında fermentasiya prosesi .
15. Baliq ətinin emal üsulları.
16. Xammal və qida məhsullarının radioaktiv çirklənməsi
17. Qida fiziologiyasının öyrənilməsi üsulları.
18. Xammal və qida məhsullarının xarab olmasının qarşısının alınması üçün fiziki emal üsulları.
19. Qida sənayesində fiziki-kimyəvi emal üsullarının əhəmiyyəti
20. Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar, təsnifatı, çeşidləri. Banket qəlyanaltıları.
21. Qida məhsulları istehsalında isti emal zamanı denaturatlaşma və pıxtılaşma .
22. Yumurta və yumurta məhsullarının zülalları və onların emal zamanı dəyişməsi .
23. Çörək-bulka məmulatlarının texnologiyası. Xəmirin yumşaldılması üsulları.
24. Soyutma emalında heyvan mənşəli xammallarda baş verən dəyişikliklər.
25. Qida sənayesində quru nişastanın alınması.
26. Bitgiçilikdə tətbiq edilən maddələrlə və birləşmələrlə çirklənmə.
27. Qida rasionunda karbohidratların normallaşdırılmasının elmi əsasları.
28. Xammal və qida məhsullarının kimyəvi emal üsullarının qida sənayesində rolu.

29. Saxlanma zamanı meyvə, tərəvəzlərdə baş verən proseslər.
30. Pektinlər və onların texnoloji istifadə perspektivləri.
31. Ət və ət məhsullarının soyudulması, dondurulması və saxlanması.
32. Xammalın saxlanma və emal proseslərinin bioloji prinsipləri.
33. Qida rasionunda vitaminlərin normallaşdırılmasının elmi isasları.
34. Qida sənayesində nanotexnologiyanın rolu.
35. Şərabların təsnifatı, üzüm şərablarının kimyəvi tərkibi və xüsusiyyəti.
36. Qida məhsullarında zərərli maddələrin gigiyenik normalaşdırılmasının ümumi prinsipləri.
37. Kulinar emalının tərəvəzlərdə olan C vitamininə təsiri.
38. Kəsmik və kəsmik məmulatlarının qüsurları. .
39. Yeni formalı süni ət məhsulları istehsalının texnologiyası.
40. Azərbaycanın milli xörəkləri, kulinar məmulatlarından nümunələr və onların hazırlanması.
41. Ətin və digər kəsim məhsullarının kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri.
42. Çörək-bulka məmulatlarının qüsurları və xəstəlikləri
43. Xammal və qida məhsullarında baş verən proseslər.
44. Çörəyin keyfiyyətinin və qidalılıq dəyərinin yüksəldilməsi üsulları.
45. İsti kulinar emalı üsullarının səciyyələndirilməsi.
46. Membran texnologiyasının əsas xüsusiyyətləri
47. Qeyri-ənənəvi xammalın çörəkbişirmədə istifadəsi.
48. Balıq və balıq məhsullarından hazırlanan yarımfabrikatlar və xörəklərin hazırlanmasının texnoloji prinsipləri.
49. Müasir qida sənayesi müəssisələrində mürəkkəb proseslər.
50. Xammal və qida məhsullarının insan orqanizminə zərərli təsir göstərən təbii komponentləri .
51. Unlu qənnadı məmulatlarının resepturasından asılı olaraq qruplara bölünməsi.
52. Balıq və balıq məhsullarından hazırlanan yarımfabrikat və xörəklər.
53. Şərabçılıqda üzümün emal prosesləri
54. Balıq və balıq məhsullarından yarımfabrikatlar və xörəklərin hazırlanmasının texnoloji prinsipləri.
55. Meyvə, tərəvəzin emalı üçün mütərəqqi texnologiya.

56. Qənnadı sənayesinin aktual məsələləri.
57. Qida sənayesi müəssisələrinin gigiyenik norma qaydalarına uyğun dezinfeksiya ,
dezinseksiya , deratizasiya qaydaları .
58. Paylıq və xırda tikələrə doğranmış ətdən hazırlanmış yarımfabrikat və xörəklər.
59. Balıq və balıq məhsullarından hazırlanan xörəklərin texnoloji prinsipləri.
60. Mütərəqqi texnologiya üsulu ilə şəkərin alınması
61. Doğranmış ət məhsullarından hazırlanmış yarımfabrikat və xörəklərin çeşidləri.
62. Qidalanma elminin inkişaf tarixi.
63. Bişmiş-hisə verilmiş kolbasa məmulatlarında natrium nitritin miqdarının azaldılması.
64. Unlu qənnadı məmulatları istehsalında funksional təyyinatlı xammallın istifadəsi.
65. Süd və süd məhsullarından hazırlanan yarım-fabrikatların çeşidləri və təsnifatı.
66. Balıq və dəniz məhsulları emalının əsas növləri.
67. Qida məhsullarının qidalılıq və bioloji dəyərlilik anlayışları.
68. Qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsində müasir dövrdə qarşıya qoyulan məsələlər .
69. Toksik maddələrin insan orqanizminə təsiri.
70. Tərəvəzlərdən hazırlanan soyuq xörəklər və qəlyanaltılar.
71. Xammal və qida məhsullarında nitrat və nitritin insan orqanizminə bioloji təsiri
72. Şəkər istehsalında xammal və tullantılardan rəşional istifadə olunması.
73. Nişasta tərkibli qatqıların qida məhsulları istehsalında istifadəsi.
74. Makaron məmulatları, yarmalar, paxlalılardan xörək və qarnirlərin hazırlanması.
75. Müasir qida nəzəriyyələrinin qida məhsulları istehsalında tətbiqi məsələləri.