

“3309.01 Qida məhsullarının texnologiyası” ixtisası üzrə doktoranturaya qəbul imtahanı üçün mövzular

1. Qida məhsulları texnologiyasının predmeti, məqsədi və vəzifələri .
2. Rasional qidalanmanın əsasları.
3. Qida məhsulları istehsalı üzrə texnoloji əməliyyatların təsnifatı.
4. Qida məhsullarının saxlanması zamanı baş verən müxtəlif biokimyəvi, mikrobioloji, kimyəvi, fiziki və bioloji proseslər.
5. Qida məhsullarının saxlanması zamanı baş verən müxtəlif fermentativ proseslər: spirtə, süd turşusuna, yağ turşusuna, sirkə turşusuna çevrilmə prosesləri
6. Üzüm şərablarının kimyəvi tərkibi və xüsusiyyəti.
7. Üzüm şərablarının emalı prosesində istifadə edilən üzüm sortları, onların əkilməsi, yetişmə prosesi, fizioloji və texniki yetişmə göstəriciləri, üzümün yığılması və zavoda qaşınma qaydaları.
8. Təbii ağ şərabların emal texnologiyası
9. Təbii qırmızı şərabların emal texnologiyası
10. Təbii çəhrayı şərabların emal texnologiyası
11. Xüsusi tünd şərabların emal texnologiyası və bu texnologiyada Azərbaycanlı alimlərimizin rolu.
12. Xüsusi likyor tipli şərabların emal texnologiyası.
13. Şampan şərablarının emal texnologiyası
14. Kremant, Cave və Prosecco şərablarının emal texnologiyası
15. Konyak spirti, konyakın və Armanyakın emal texnologiyası
16. Şotlandiya, İrlandiya və Amerika viskilərinin emal texnologiyası.
17. Azərbaycanda istehsal edilən viskinin emal texnologiyası.
18. Alkoqollu içkilərin palıd çəlləklərdə saxlanması zamanı müxtəlif zamanlarda baş verən çevrilmələr.
19. Kalvados istehsalı texnologiyası.
20. Rakı istehsalı texnologiyası
21. Tekila istehsalının texnologiyası
22. Rom istehsalının texnologiyası
23. Pivə və azalkoqollu içkilərin texnologiyası
24. Alkoqolsuz içkilərin texnologiyası
25. Qida məhsullarının sortlaşdırma və çeşidləmə üsulları: forması və ölçüsünə görə, maye fazada və ya qaz mühitində çökmə sürətinə görə, elektrik və ya maqnit xüsusiyyətlərinə görə.
26. Qida sənayesində çökdürülmə üsulları.
27. Hisəvermə üsulları. Bu zaman ət məhsullarında gedən müxtəlif proseslər və Tüştünün tərkib və xassələrindən asılı olaraq ətrin formalaşması.
28. Qida məhsullarının tərkibindəki su, suyun formaları və susuzlaşdırılması üsulları.
29. Çörək-bulka məmulatları istehsalı üçün əsas və əlavə xammallar.
30. Ovlanmış balıqda kimyəvi, bioloji dəyişiklər.
31. Ətin kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri.
32. Konservləşdirmənin əsasları və konservləşdirmə üsulları.
33. Mexaniki proseslər, xırdalama prosesi, xırdalanma nəzəriyyəsi.

34. Üzüm şirəsinin emal texnologiyası
35. Unun emal texnologiyası
36. Kütlə mübadiləsi prosesləri, onların qida sənayesində tətbiqi.
37. Südün emal texnologiyası
38. Preservlər istehsalı texnologiyası.
39. Meyvə-tərəvəz şirələrinin qatılaşdırılması texnologiyası.
40. Müxtəlif meyvə və giləmeyvələrdən hazırlanan kompotun emal texnologiyası
41. İstilik mübadiləsi prosesləri, uyğun aparatlar.
42. Qida xammalının emalının fiziki metodları
43. Buğda unundan xəmirin hazırlanma üsulları .
44. Çörək-bulka məmulatlarının texnologiyası. Xəmirin yumşaldılması üsulları.
45. Şərabın xəstəlikləri, qüsurlar və çatışmazlıqları.
46. Ət və balıq xammalının zülalları, toxumalar üzrə onların xarakteristikası.
47. Turş süd məhsullarının əsas xüsusiyyətləri
48. Qida məhsullarının qurutma texnologiyası, qurutma nəzəriyyəsi.
49. Üzüm şərəblərinin şəffaflaşdırılması və tərkibinin sabitləşdirilməsi.
50. Ət və ət məhsullarının soyudulması, dondurulması və saxlanması.
51. Şərəblərin təsnifatı.
52. Qida konsentratları, onların qidalanmada rolu və üstün cəhətləri.
53. Meyvə-tərəvəz və giləmeyvə şirələri, onların qidalanmada rolu
54. Qida məhsulları istehsalında nişastanın rolu.
55. Heyvan mənşəli xammalların qidalanmada rolu.
56. Xammal və qida məhsullarının xarab olma səbəbləri
57. Balıq ətində melanoidlərin əmələ gəlməsi.
58. Emal zamanı tərəvəzlərdə boyaq maddələrin dəyişməsi.
59. Bitki və heyvan mənşəli qida yağları, onların texnoloji xüsusiyyətləri
60. Çay istehsalının texnologiyası
61. Balıq və balıq məhsullarından alınan yarımfabrikatlar .
62. Funksional təyinatlı qida məhsulları.
63. Balıq və balıq məhsullarının istilik emalı.
64. Qənnadı məmulatları, onların təsnifatı, orqanizm üçün əhəmiyyəti.
65. Konserv məhsullarının sterilizasiyası.
66. Çörəyin keyfiyyət yaxşılaşdırıcıları.
67. Makaron məmulatlarının təsnifatı, hazır məhsullar qatılaşdırılan taralar.
68. Meyvə-tərəvəz xammallarının istehsalı hazırlanması, ilkin əməliyyatlar.
69. Qidalılıq dəyəri və bioloji dəyərlik anlayışları.
70. Pektin maddələrinin quruluşu və təsnifatı.
71. Süd məhsullarının təsnifatı, onların qidalıq və enerji dəyəri
72. Qida məhsullarının keyfiyyətini formalaşdıran amillər
73. Su mənşəli qeyri balıq məhsulları.

74. Quru süd istehsalının texnologiyası.
75. Balıq ətinin qidalılıq dəyəri.
76. Q
77. Kürünün istehsal texnologiyası.
78. Bitki yağlarının istehsal texnologiyası
əlavələri və onların təsnifatı.
79. ~~Təxsisli mədəsəh texnologiyalarının bəslə~~
Təxsisli mədəsəh texnologiyalarının bəslə
80. Təxsisli mədəsəh texnologiyalarının bəslə
81. Meyvə və tərəvəzlərin soyudulması texnologiyasının parametrləri
82. Qida texnologiyası əməliyyatlarının təsnifatı
83. İstilik mübadiləsi əməliyyatları, hərəkətverici qüvvə, istilik balansı.
84. Şokolad məmulatının istehsalının texnologiyası.
85. Makaron məmulatının istehsal texnologiyası
86. Şəkər istehsalının texnologiyası