

TEST: 2950#01#Y15#01 (500 əDƏD)

Test	2950#01#Y15#01 (500 ədəd)
Fənn	2950 - İşə müəssisələrində unlu məmulatların texnologiyalarının əsasları
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Administrator P.V.
Testlərin vaxtı	10 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	375 (75 %)
Suallardan	500
Bölmələr	45
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 01 01

Ad	01 01
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Buğda dənindən hansı sort un istehsal edilir? (Çəki: 1)

- yarma, əla, birinci və ikinci sort.
 yarma, əla, birinci, ikinci və kəpək.
 əla, birinci və ikinci sort.
 birinci və ikinci sort.
 əla, birinci, ikinci və kəpək.

Sual: Çovdar dənindən hansı sort un istehsal edilir? (Çəki: 1)

- ələnmiş və kəpəksiz
 ələnmiş, kəpəksiz və kəpəkli

- kəpəksiz v  kəpəkli
 -  l nmiŐ
 - kəpəkli
-

Sual:  la sort  r kbiŐirm  buĐda ununda buraxılabıl n k l maddələrə ( n çoxu): ( eki: 1)

- 0,60%
 - 0,55%
 - 0,75%
 - 1,25%
 - dənin təmizləməyə qədər malik olduĐu k l maddəsindən 0,07 % az olmaqla.
-

Sual:  r kbiŐirm  I sort buĐda ununda kleykovinanın miĐdarı (az olmamaqla): ( eki: 1)

- 30%
 - 20%
 - 25%
 - 28%
 - 20%
-

Sual:  r kbiŐirm  buĐda ununda n miyin miĐdarı çox olmamalıdır: ( eki: 1)

- 12%
 - 13%
 - 14%
 - 15%
 - 11%
-

Sual:  la növ buĐda ununda hansı maddə  oxluĐ t Őkil edir? ( eki: 1)

- zülal
 - niŐasta
 - mineral maddələr
 - vitaminlər
 - lipidlər
-

Sual: Un y tm  zavodlarında texnoloji proseslərin stabilliyi əsasən nədən asılıdır ( eki: 1)

- dənlərin iqlim – torpaq Ő raitindən.
 - zavodun istehsal gücündən
 - dən partiyasının formalaŐdırma effektivliyindən
 - zavodun gündəlik istehsal gücündən
 - dən toplama m hsuldarlıĐından
-

Sual: Un y tm  zavodlarına daxil olan dənləri necə yerl Ődirib, saxlayırlar ? ( eki: 1)

- yetiŐm  rayonuna v  tipinə görə.
- ancaĐ Ő Ő variliyin  görə.
- ancaĐ Ő Ő variliyin  v  kleykovinanın miĐdarına görə.

- tipinə, yetişmə rayonuna, şüşəvariliyinə, kül maddəsinə, kleykovinanın miqdarına və digər keyfiyyət göstəricilərinə görə.
- tipinin uyğunluğuna, yetişmə rayonuna, şüşəvariliyinə, kül maddəsinə, kleykovinanın miqdarına və digər keyfiyyət göstəricilərinə görə

Sual: Hansı keyfiyyət göstəricilərinə görə seperatorların işinin texnoloji effektivliyi müəyyən olunur? (Çəki: 1)

- maşına qədər və maşından sonra dənin şüşəvariliyinə görə.
- maşına qədər və maşından sonra kənar qarışıqların miqdarına görə.
- maşına qədər və maşından sonra kleykovinanın miqdarına görə.
- maşına qədər və maşından sonra dənin tipinə və vəziyyətinə görə.
- maşına qədər və maşından sonra kleykovinanın keyfiyyətinə görə.

Sual: Dən kütləsinin əsas dən və müxtəlif qarışıqlar kütləsinə ayıran texnoloji proses necə adlanır? (Çəki: 1)

- seperasiya
- xırdalama
- əzmə
- qarışdırma
- kondensasiya

Bölmə: 01 02

Ad	01 02
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Unüytmə zavodlarında hansı maşınlar dənərin üzərini təmizləmək, əsasən də dənələri tozdan və dağılmış üzlükdən təmizlənməsi texnoloji proseslər sxemində tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- pardaxlama maşınları
- seperatorlar
- fırçalı maşınlar
- ələklər
- yuma maşınları

Sual: Dənərin üyüdülməyə hazırlanmasının əsas proseslərinə hansı əməliyyatlar daxildir? (Çəki: 1)

- dənin zənginləşdirilməsi
- dənin xırdalanması
- dənin pardaxlanması
- dənin yuyulması və nəmləndirilməsi

- dənin nəqlənmə sürət inin artırılması
-

Sual: Dən üyütmə müəssisələrində hansı əməliyyat dənin hazırlanmasında və onun texnoloji xüsusiyyətlərinin hazır məhsul alınmasına optimal şərait yaradılmasına yönəldir? (Çəki: 1)

- hidrotermiki emal
 hava ilə emal
 zənginləşdirmə
 dozalaşdırma və qarışdırma
 dozalaşdırma və zənginləşdirmə
-

Sual: Buğda və çovdar dənələrinin kəpəkli üyüdülməsində dənələrin hansı kondensasiya üsulundan istifadə edilir ? (Çəki: 1)

- sürətli və isti.
 ancaq sürətli
 ancaq soyuq.
 ancaq isti
 sürətli və soyuq.
-

Sual: Unüyütmə zavodlarının dənətemizləmə şöbəsində dənələrin təmizlənməsinin yüksək texnoloji effektivliyi nə zaman əldə edilir? (Çəki: 1)

- hazırlığın düzgün təşkilində.
 texnoloji sxemdə nəzərdə tutulan əməliyyatların qoyulan ardıcılığına əməl edildikdə
 hər bir maşının ayrı-ayrılıqda yaxşı işində
 A, B və C
 B və C
-

Sual: Hansı təyinetmə düzgün deyil? (Çəki: 1)

- İki növ xırdalama fərqləndirilir: sadə və seçmə
 Sadə xırdalamada bərk hissəciklər müəyyən ölçüyə qədər dağıdılaraq bircinsli qarışıq alınır
 Seçmə xırdalamada tərkibinə görə eynicinsli olmayan bərk hissəciklər dağıdılır və sonra müəyyən tərkib hissələr oradan ayrılır.
 Sort un istehsalında sadə xırdalama tətbiq edilir.
 Seçmə xırdalamada tərkibinə görə eynicinsli olmayan bərk hissəciklər dağıdılır və sonra müəyyən tərkib hissələr oradan ayrılır.
-

Sual: Hansı təyinetmə düzgün deyil? (Çəki: 1)

- Sadə xırdalama tətbiq edilərək kəpəkli un istehsalında, praktiki olaraq bütün dən kütləsi verilən xırdalığa qədər bərabər şəkildə xırdalanır.
 Sadə xırdalama tətbiq edilərək, bərk hissəciklər verilən xırdalığa qədər bircinsli kütlə alınana qədər xırdalanır.
 Seçmə xırdalamada bircinsli olmayan bərk hissəciklər dağıdılaraq, sonradan onlardan müəyyən tərkib hissələrini çıxartmaq olsun.
 Kəpəkli üyütmədə dəndən maksimum miqdarda və daha təmiz endosperma alıb, sonradan ondan un istehsal etmək üçün seçmə xırdalamadan istifadə edilir

- Seçmə xırdalamada bircinsli olmayan bərk hissəciklər dağıdılır ki, sonradan onlardan müəyyən tərkib hissələrini çıxartmaq olsun.
-

Sual: Hansı tayınetmə düzgün deyil? (Çəki: 1)

- Üyüdülmə tipinə görə sadə və mürəkkəb üyüdülmə fərqləndirilir.
- Sadə üyütmə bir texnoloji mərhələdən ibarət olub, üyütmə məhsulunun xırdalanması və ələnməsi ilə xarakterizə edilir.
- Mürəkkəb üyütmə mükəmməl texnoloji sxemə malik olub, seçmə üsul ilə xırdalayaraq, endospermanın təmiz ayrılmasına və ondan un istehsalına əsaslanır.
- Sadə üyütməyə bütün buğda və çovdar dənlərinin kəpəkli üyüdülməsi aiddir.
- Mürəkkəb üyütməyə bütün buğda və çovdar dənlərinin kəpəkli üyüdülməsi aiddir.
-

Sual: Üyütmə tipindən asılı olaraq hansı cür ələmə prosesləri var? (Çəki: 1)

- qısaldılmış, inkişaf etdirilmiş və daha inkişaf etdirilmiş.
- inkişaf etdirilmiş.
- daha inkişaf etdirilmiş.
- qısaldılmış.
- daha da qısaldılmış.
-

Sual: Pardaxlama prosesi hansı məqsədlərlə tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- dənin səthinin, xüsusən və yarıq hissəsinin tozdan təmizlənməsi üçün.
- dənin yuyulub, nəmləndirilməsi üçün.
- dənin qabığını və rüşüymünü ondan ayırmaq üçün.
- ilkin qarışığın ələkdə tərkib hissələrinə və daha bircinsli fraksiyalara ayrılması.
- dənin xırdalanması üçün.
-

BÖLMƏ: 01 03

Ad	01 03
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yarma istehsalında hazırlıq əməliyyatlarının effektivliyi əsasən nədən asılıdır ? (Çəki: 1)

- ancaq yarmanın çıxımı.
- yarma zavodunun işinin texniki – iqtisadi göstəriciləri, yarmanın çıxımı və keyfiyyəti.
- ancaq yarmanın çıxımı və keyfiyyəti.
- yarma zavodunun işinin texniki – iqtisadi göstəriciləri.
-

Sual: Hansı yarma istehsalında hidrotermiki emal tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- qarabaşaq, yulaf, buğda, qarğıdalı.

- ancaq yulaf və noxud.
 - ancaq buğda və qarğıdalı.
 - ancaq qarğıdalı
 - ancaq qarabaşaq, yulaf, buğda.
-

Sual: Hansı yarma istehsalında buxar tətbiq etməklə qaynar kondisionerləmədən istifadə edilir ? (Çəki: 1)

- qarabaşaq və qarğıdalı üçün.
 - yulaf və buğda üçün.
 - qarabaşaq, yulaf və noxud üçün.
 - buğda və qarğıdalı üçün.
 - buğda üçün.
-

Sual: Hansı yarma istehsalında soyuq kondisionerləmədən istifadə edilir ? (Çəki: 1)

- qarabaşaq üçün.
 - buğda və qarğıdalı üçün.
 - qarabaşaq .
 - noxud üçün.
 - lobya üçün.
-

Sual: Yarma zavodlarının qabıqdanayırma şöbəsində hansı əsas texnoloji əməliyyatlar aparılır ? 1. Emala hazırlanmış dənələri qabıqdanayırma qəder iriliyinə görə çeşidləmə. 2.Qabıqdan ayırma. 3. Məhsulaun qabıqdanayırma sortlaşdırılması. 4. Nüvənin kəsilməsi. 5.Nüvənin cilalanması və pardaxlanması. 6. Yarma və köməkçi məhsulların sortlaşdırılması və nəzarəti. (Çəki: 1)

- 1→2→3→4→5→6
 - 1→3→5→6→ 2
 - 2→3→5→6→ 4
 - 2→3→4→6
 - 1→3→4→5
-

Sual: Qabıqdanayırma sonra yarmanın nüvəsinin qabıq və aleyron qatının kənarlaşması necə adlanır? (Çəki: 1)

- seperasiya etmə
 - cilalama
 - ələmə
 - kondensasiya
 - xırdalama
-

Sual: Nüvənin üzərindən cilalama nəticəsində yaranan cızıqların sığallanması, kələ-kötürlərin aradan qaldırılması, yarmanın üzərinin sığallanması əməliyyatı necə adlanır? (Çəki: 1)

- seperasiya etmə
- pardaxlama
- ələmə
- kondensasiya

xırdalama

Sual: Qarabaşaq dənindən yarma istehsalı hansı texnoloji proseslərdən ibarətdir ? (Çəki: 1)

- dənlərin kənar qarışıqlardan seperatordan iki dəfə, sonra trierdən və daş təmizləyən maşından buraxmaqla təmizlənməsi.
 - təmizlənmiş dənlərin buxarda, quruducuda və soyuducuda hirdotermiki emalı.
 - yarma sortlaşdırma maşında iki fraksiya ilkin sortlaşdırma (iri və xırda dənələr).
 - A, B və C
 - A və B
-

Sual: Çörək istehsalının birinci mərhələsi hansıdır? (Çəki: 1)

- xammalın qəbulu və saxlanması
 - xəmirin yoğrulması
 - xəmirin qızcırdılması
 - çörəyin soyudulması və saxlanması
 - xəmirin bölünməsi
-

Sual: Çörək istehsalının axırncı mərhələsi hansıdır? (Çəki: 1)

- xammalın qəbulu və saxlanması
 - xəmirin yoğrulması
 - xəmirin qızcırdılması
 - çörəyin soyudulması və saxlanması
 - xəmirin bölünməsi
-

Bölmə: 0201

Ad	0201
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Çörək istehsalında buğda ununun hansı sortları istifadə edilir? (Çəki: 1)

- yalnız I sort un
 - yalnız Əla sort un
 - yalnız kəpəkli un
 - Əla, I, II sort və kəpəkli un
 - yalnız əla, I və II sort un
-

Sual: Çörək istehsalında çovdar ununun hansı sortları istifadə edilir? (Çəki: 1)

- yalnız kəpəkli un
- yalnız kəpəksiz un

- yalnız k p ekli v  k p eksiz un
 -  l nmiŐ, k p ekli v  k p eksiz un
 - yalnız  l nmiŐ un
-

Sual:  r k istehsalında hansı mayalardan istifadə edilmir? ( eki: 1)

- presl nmiŐ mayalar
 - I sort mayalar
 - yalnız əla və I sort mayalar
 - pivə mayaları
 - quru mayalar
-

Sual:  r k xəmirinin nəmliyi orta hesabla ne  faizdir? ( eki: 1)

- 25%
 - 70%
 - 45%
 - 100%
 - 10%
-

Sual:  r k xəmiri hansı üsulla yoğrulur? ( eki: 1)

- yalnız fasiləsiz
 - yalnız porsiyalarla
 - fasiləsiz v  porsiyalarla
 - presl m kl 
 - sixlaŐdırmaqla
-

Sual:  r k xəmirinin yo rulmasında məqsəd nədir? ( eki: 1)

- oxantıŐekilli kütlənin alınması
 - d n v rŐekilli kütlənin alınması
 - bircinsli kütlənin alınması
 - h lm Őiy oxŐar kütlənin alınması
 - plastik kütlənin alınması
-

Sual: Xəmir yo rulduqdan sonra hansı əməliyyat yerinə yetirilir? ( eki: 1)

- tikələrə bölünür
 - qıcqırma a qoyulur
 - k nd l nir
 - yayılır
 - k siml nir
-

Sual: Xəmir qıcqırdıqdan sonra hansı əməliyyat yerinə yetirilir? ( eki: 1)

- tikələrə bölünür
- qıcqırma a qoyulur
- k nd l nir
- yayılır

kəsimplənir

Sual: Hansı əməliyyatdan sonra xəmir yoğrulur? (Çəki: 1)

- tikələrə bölmə
 - qızcırtma
 - kündələmə
 - yayma
 - komponentlərin dozalaşdırılması
-

Sual: Buğda unundan çörək xəmirinin hazırlanması üsulları haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyil? (Çəki: 1)

- balatı üsulu ilə hazırlanır
 - xəmrə üsulu ilə becərmə dövründə hazırlanır
 - maye balatı üsulu ilə hazırlanır
 - balatısız üsulla hazırlanır
 - çox qatı balatı üsulu ilə hazırlanır
-

BÖLMƏ: 02 02

Ad	02 02
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Çovdar unundan çörək xəmirinin hazırlanması üsulları haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur? (Çəki: 1)

- balatı üsulu ilə hazırlanır
 - xəmrə üsulu ilə becərmə dövründə hazırlanır
 - maye balatı üsulu ilə hazırlanır
 - balatısız üsulla hazırlanır
 - çox qatı balatı üsulu ilə hazırlanır
-

Sual: Xəmirin qızcırması zamanı hansı qaz ayrılır? (Çəki: 1)

- karbon
 - oksigen
 - azot
 - hidrogen
 - ozon
-

Sual: Döşənmə üsulu ilə bişirilən çərəklər üçün xəmir tikələri hansı əməliyyatdan sonra kündələnir? (Çəki: 1)

- yoğurma

- son yetişdirmə
 - tikələrə bölmə
 - yayma
 - qızcırtma
-

Sual: Çörək məmulatları hansı temperaturda bişir? (Çəki: 1)

- 200–2500C
 - 1000C
 - 50–1000C
 - 10000C
 - 100–1500C
-

Sual: Bişirmə prosesində xəmir hazırlığının isinməsinə təsir edən amillər haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyil? (Çəki: 1)

- bişmə temperaturu nə qədər yüksək olarsa xəmir hazırlığı o qədər tez isinir
 - bişirmə kamerasının nəmləndirilməsi xəmir hazırlığının səthinin qızmasını sürətləndirir
 - xəmirin nəmliyi çox olduqda o tez isinir
 - xəmir hazırlığının kütləsi nə qədər böyük olarsa, o qədər gec bişir
 - xəmir hazırlığının kütləsi nə qədər az olarsa, o qədər gec bişir
-

Sual: Bütün növ qablaşdırılmayan çörək, bulka, kökə məmulatlarının satışda saxlama müddəti: (Çəki: 1)

- 16 dan 36 saata qədər.
 - 6 dan 24 saata qədər.
 - 8 dən 16 saata qədər.
 - 12 saata qədər.
 - 24 saata qədər.
-

Sual: Qablaşdırılmış çörək məmulatlarının saxlanma müddəti: (Çəki: 1)

- 2 dən 7 günədək.
 - 2 dən 3 günədək
 - 16 dan 36 saata qədər.
 - 3 günədək.
 - 36 saata qədər.
-

Sual: Unun tərkibində yaş kleykovinanın miqdarı (%-lə) nə qədər olduqda yaş makaron məmulatları daha möhkəm olur? (Çəki: 1)

- 25%-ə yaxın
 - 30 %-yaxın
 - 40%-ə yaxın
 - 35 %-ə yaxın
 - 45%-ə yaxın
-

Sual: Makaron xəmiri hansı komponentlərdən hazırlanır? (Çəki: 1)

- un, su, duz, yumurta tozu, tomat pastası;
- un, su, duz, tomat;
- un, su, yumurta, duz;
- un, yumurta tozu, patka;
- un, melanj, tomat pastası, şəkər tozu.

Sual: Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur? (Çəki: 1)

- Bərk-28,29%; Orta-29,1,31%; yumşaq-31,1,32,5%
- Bərk- 29,31%; Orta-31,1,32%; yumşaq-32,1,33%
- Bərk-29,30%; Orta- 30,1,31%; yumşaq-31,1,32%
- Bərk-30%; Orta -31%; yumşaq-32%
- Bərk-28%;Orta -30%; yumşaq-32%

Bölmə: 02 03

Ad	02 03
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur? (Çəki: 1)

- İsti 75,850C İliq55,650C soyuq <300C
- İsti 70,800C İliq50,600C soyuq<350C
- İsti 70,850C İliq50,650C soyuq <250C
- İsti 75,800C İliq55,650C soyuq 20,300C
- İsti >750C İliq>550C soyuq<300C

Sual: Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur? (Çəki: 1)

- Bərk, orta və yumşaq tiplərdə
- yalnız bərk tipdə
- yalnız orta tipdə
- yalnız yumşaq tipdə
- Bərk və yumşaq tiplərdə

Sual: Makaron xəmirinin nəmliyi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 28%
- 45%
- 10%
- 60%
- 80%

Sual: Makaron xəmirinin vakuum emalının əhəmiyyəti haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir? (Çəki: 1)

- xəmir daha məsaməli və yumşaq olur
 - karotinoidlərin dağılmasının qarşısı alınır
 - məmulatların möhkəmliyi artır
 - qaynatma suyuna keçən quru maddələrin itkisi azalır
 - xəmir daha sıx olur
-

Sual: Makaron məmulatlarının keyfiyyətinə qoyulan tələblərə aid olmayan hansıdır? (Çəki: 1)

- həcmi və en kəsiyinin sahəsi
 - xarici görünüş
 - turşuluq
 - nəmlik
 - qırıqların miqdarı
-

Sual: Makaron xəmirinin nəmliyi nə qədər ola bilər? (Çəki: 1)

- B, C və E
 - 29%
 - 32%
 - 45%
 - 28%
-

Sual: Makaron xəmirinin vakuum emalı nə deməkdir? (Çəki: 1)

- havanın kənarlaşdırılması
 - hava ilə doyuzdurma
 - şnekli kamerada çəkisizlik yaratmaq
 - heç biri
 - A,B və C
-

Sual: Makaron presinin ekstruderində xəmir hansı deformasiya şəraitində olur? (Çəki: 1)

- hərtərəfli sıxılma
 - oxboyu sıxılma
 - oxboyu dartılma
 - boyuna əyilmə
 - heç biri
-

Sual: Vermişel hansı vəziyyətdə doğranır? (Çəki: 1)

- B və C
 - matrisanın səthi üzrə
 - matrisadan asılmış vəziyyətdə
 - kassetlərdə
 - tubuslarda
-

Sual: Makaron xəmiri hansı üsulla formalaşdırılır? (Çəki: 1)

- B və E
- ştamlama
- qəlibləmə
- döşənmə
- presləmə

BÖLMƏ: 03 01

Ad	03 01
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Formasına görə matrisalar necə olur? (Çəki: 1)

- B və E
- düzbucaqlı
- üçbucaqlı
- altıbucaqlı
- yumru

Sual: Unlu qənnadı məmulatlarına aiddir: (Çəki: 1)

- karamel, konfet, marmelad, pastilla, iris, halva, şərq şirniyyatları, həmçinin şokolad, şokolad məmulatları, meyvə - giləmeyvə məmulatları.
- peçenye, pryanik, tortlar, kekslər, vafli, unlu şərq şirniyyatları.
- karamel, konfet, şokolad, şokolad məmulatları
- marmelad, pastilla, iris, halva, şərq şirniyyatları.
- E)peçenye, pryanik, tortlar, kekslər marmelad, pastilla, iris, halva.

Sual: Pastila hansı sırada göstərib? (Çəki: 1)

- aqar həlməşiyi,şəkər,patka və sudan ibarət qarışığın həll bişirilməsindən alınan qənnadı məmulatıdır
- ərik yaxud gavalı püresi və şəkərdən hazırlanmış qənnadı məmulatıdır
- meyvə-giləmeyvə püresinin şəkər və yumurta ağı ilə çalınmasından alınan qənnadı
- jeleedici püre və şəkərdən hazırlanmış qənnadı məmulatıdır
- aqarın sulu məhlulunun şəkər və patka ilə həll bişirilməsindən alınan qənnadıməmulatıdır

Sual: Fosfolipidlər çörək-bulka məmulatlarının hansı keyfiyyət göstəricilərinin yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər? (Çəki: 1)

- səthi aktiv maddələrə (emulqatorlara)
- oksidləşdirici təsirə malik göstəricilərə
- onun xarab olma göstəricilərinə
- ferment preparatlarına

- bərpaedici təsire malik göstəricilərə
-

Sual: Çörək bulka məmulatları istehsalında işlədilən şəkər tozunun-saxarozanın molekulu (C₆H₂₂O₄) hansı 2 monoşəkərdən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- qlükoza və fruktozadan
 qlükoza və ksilozadan
 mannoza və ksilozadan
 qalaktoza və arabinozadan
 ksiloza və arabinozadan
-

Sual: Çörək bulka məhsulları istehsalında işlədilən şəkər tozu turşularla qızdırılma zamanı yaxud β-truktofuranozidazanın təsiri ilə hansı monoşəkərlərə hidroliz olunurlar (Çəki: 1)

- qlükoza və fruktozaya
 qlükoza və ksilozaya
 mannoza və ksilozaya
 qalaktoza və arabinozaya
 ksiloza və arabinozaya
-

Sual: Çörəkbişirmə istehsalında əsas xammala nələr aid edirlər? (Çəki: 1)

- çovdar unu, su, mayalar
 şəkər, səməni, ədviyyatlar
 soya unu, çəyirdəkli meyvələr
 süd, səməni, yumurta məhsulları
 şəkərvəzediciləri, süd, yağlar
-

Sual: Saxlanmada unun ağarması nəyin hesabına baş verir? (Çəki: 1)

- karatinoid və ksantofil piqmentlərinin oksidləşməsi
 nişasta və yağların parçalanması
 amilaza və askorbinazaların aktivliyinin artması
 nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi
 pektin və nişastanın parçalanması
-

Sual: Çovdar çörəyinin içliyinin (yumşaq hissəsi) uzun müddət bişmə nəticəsində qaralması nə ilə izah olunur? (Çəki: 1)

- melanoidinlərin əmələ gəlməsi və onlar üçün şəraitin yaranması ilə
 qıvcırma prosesinin dayanması və yavaşması ilə
 fermentlərin aktivliyinin azalması və parçalanması ilə
 nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi ilə
 pektin və nişastanın parçalanması ilə
-

Sual: Çörəkbişirmədə amilazanın çovdar unu nişastasına təsiri nəyə gətirib çıxarır? (Çəki: 1)

- qıvcırma və bişmə zamanı onun müəyyən hissəsinin hidrolizinə

- qızcırma və bişmə zamanı onun oksidləşməsinə
- qızcırma və bişmə zamanı yapışqanlaşmasına
- qızcırma və bişmə zamanı onun polimerləşməsinə
- qızcırma və bişmə zamanı onun şişməsinə

BÖLMƏ: 03 02

Ad	03 02
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Çovdar ununun avtolitik aktivliyi nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- ondakı fermentlərin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı müvafiq komponentlərə müəyyən təsirini
- ondakı yağın xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini
- ondakı zülalların xəmir hazırlanması və bişmə zamanı yapışqanlaşma proseslərinə müəyyən təsirini
- ondakı şəkərlərin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini
- ondakı nəmliyin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini

Sual: Xəmirin su hopturma qabiliyyəti hansı halda artır? (Çəki: 1)

- ona laktoza qatdıqda
- ona cod su qatdıqda
- ona ərzaq sodası qatdıqda
- ona turşu qatdıqda
- ona rəng maddələri qatdıqda

Sual: Xəmirə unun ümumi miqdarının 3 % -i miqdarında yağ qatdıqda onda hansı proses baş verir? (Çəki: 1)

- elastikliyi və plastikliyi artır
- elastikliyi və plastikliyi azalır
- adgeziya xassələri pisləşir
- qazəmələgətirmə qabiliyyəti pisləşir
- kleykovina gövdəsinin qabiliyyəti azalır

Sual: Elastiklik və plastiklik qənnadı məmulatlarının hansı xassələrinə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
- emulsiya əmələgətirici
- köpükləndirici
- kimyəvi

- orqanoleptiki
-

Sual: Saxlanma zamanı unun davamlılığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir (Çəki: 1)

- nəmliyin birləşmiş vəziyyətdə olması
 nəmliyin sərbəst vəziyyətdə olması
 nəmliyin kritik vəziyyətdə olması
 nəmliyin taraz vəziyyətdə olması
 nəmliyin aşağı temperatur vəziyyətində olması
-

Sual: Unun nəmliyinin kritik miqdardan (15,0 %) aşağı olması zamanı onda nə baş verir? (Çəki: 1)

- biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
 biokimyəvi proseslərin sürətlənməsi
 karamelləşmə və dekstrinləşmə
 fermentlərin aktivləşməsi
 melanoidin əmələgəlmə reaksiyaları
-

Sual: İsti emal zamanı təzə bişirilmiş çörəyə xas olan ətrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- aminturşularla şəkərlər arasında gedən reaksiya ilə
 şəkərlər və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
 aminturşular və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
 yağlar və üzvi turşular arasında gedən reaksiya ilə
 yağlar və vitaminlər arasında gedən reaksiya ilə
-

Sual: Elliptik formada olan mayalar əsasən hansı istehsalda istifadə olunur? (Çəki: 1)

- etil spirti, pivə istehsalı və çörəkbişirmədə
 kolbasa, şirə və pivə istehsalında
 etil spirti, pivə və kolbasa istehsalında
 etil spirti, pivə və şirə istehsalında
 etil spirti, pivə və şəkər istehsalında
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur hansıdır? (Çəki: 1)

- 30 C
 60 C
 40 C
 50 C
 45 C
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının tərkibinə daxil olan birləşmələr hansılardır ki, dişəkərləri monoşəkərlərə qədər hidroliz edir? (Çəki: 1)

- kompleks fermentlər
 kompleks üzvi turşular

- kompleks qələvilər
- kompleks həll olan duzlar
- kompleks spirtlər

Bölmə: 03 03

Ad	03 03
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının istehsalında qida mühiti kimi işlədirlər: (Çəki: 1)

- şəkər istehsalının tullantısı olan patka (melassa)
- şirə istehsalının tullantısı olan üzüm toxumları
- şəkər istehsalının tullantısı olan cecə
- şrab istehsalının tullantısı sayılan filtirləmə çöküntüsü
- tomat istehsalının tullantısı olan pomidor toxumları

Sual: Çörəkbişirmə mayaları hansı şəraitdə yetişdirilir? (Çəki: 1)

- 300 C-də 12-48 saat ərzində
- 800 C-də 12-48 saat ərzində
- 400 C-də 12-48 saat ərzində
- 600 C-də 12-48 saat ərzində
- 500 C-də 12-48 saat ərzində

Sual: Patka dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- nişastanın natamam hidroliz məhsulu
- nişastanın modifikasiya olunmuş forması
- nişastanın su ilə suspenziyası
- nişastanın kleysteri
- nişasta dekstrinləri

Sual: Bərk buğdadan olan makaron ununda zülalların miqdarı nə qədər təşkil edir? (Çəki: 1)

- 15-16 %
- 12-13 %
- 10-12 %
- 17-18 %
- 18-20 %

Sual: Zülalların destruksiya olunması xəmir yarımfabrikatlarının istehsalında hansı fermentlərin iştirakı ilə baş verir? (Çəki: 1)

- amilaza
 - pektinmetilesteraza
 - papain fermenti
 - katalaza
 - pektolitik fermentlərin
-

Sual: Buğda unu nişastasını hansı temperaturda yapışqanlaşır? (Çəki: 1)

- 62-680C
 - 45-580C
 - 58-700C
 - 70-75
 - 75-80
-

Sual: Kleykavina zülalın hansı fraksiyalarından ibarətdir? (Çəki: 1)

- qllyutin və qlliadin
 - qllyutin və kollagen
 - qllyutin və elastin
 - qllyutin və perimiziya
 - qllyutin və endomeziya
-

Sual: Buğda unu nişastasını hansı temperaturda klesterləşir? (Çəki: 1)

- 60-670C
 - 25-450C
 - 50-550C
 - 68-700C
 - 70-750C
-

Sual: Buğda dənələri nişastasını hansı fraksiyalardan ibarətdir? (Çəki: 1)

- pektin
 - maltoza
 - amiloza və amilopektin
 - protopektin
 - dekstrinlər
-

Sual: Unun kleykavinasında hansı maddələr üstünlük təşkil edir (Çəki: 1)

- zülali birləşmələr
 - pektinli
 - azotlu
 - oksigenli
 - karbonlu
-

Bölmə: 0401

Ad

0401

Suallardan

10

Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Respublikada əhalinin çörək məhsullarına tələbatını ödəmək üçün nə qədər taxıl istehsal olunmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,5-2,7 mln.ton
- 1-1,5 mln.ton
- 3-4 mln.ton
- 4-5 mln.ton
- 6-7 mln.ton

Sual: Un sənayesi üçün xammal nə hesab olunur? (Çəki: 1)

- paxlalı bitkilər
- dənli bitkilər
- qərzəkli bitkilər
- mürəkkəb çiçəklilər
- yosunlar

Sual: Çovdar dənini neçə tipə bölünür? (Çəki: 1)

- 3
- 2
- 5
- 10
- 15

Sual: Dəninin texnoloji qiymətləndirilməsi üçün hansı göstəricilər olmalıdır? (Çəki: 1)

- qoxusu, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi
- rəngi, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
- rəngi, qoxusu, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
- rəngi, qoxusu, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
- rəngi, qoxusu, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma

Sual: Buğda, çovdar və arpa dənələrinin tərkibində zülallar əsasən hansı elementə görə hesablanır? (Çəki: 1)

- azot
- hidrogen
- dəmir
- karbon
- kalium

Sual: Dəninin tərkibindəki piqmentlərin rolu nədir? (Çəki: 1)

- rəng əmələ gətirir

- zülal əmələ gətirir
 - yağ əmələ gətirir
 - şəkər əmələ gətirir
 - su əmələ gətirir
-

Sual: Çovdar dəninin tərkibindəki metal qarışıqları nə ilə təmizlənir? (Çəki: 1)

- flotasiya üsulu
 - şotkalar
 - maqnitütücü
 - su şırnağı
 - vərdənələr
-

Sual: 10%-ə qədər tullantılarla zibillənmiş dənələr harada istifadə olunur? (Çəki: 1)

- iaşə sənayesində
 - balıqçılıqda
 - heyvandarlıqda
 - dəyirməndə
 - yüngül sənayedə
-

Sual: Dənin parçalanması və ya xırdalanması un çıxımına necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- mənfi
 - müsbət
 - təsir etmir
 - qismən mənfi
 - nəzərəcarpacaq dərəcədə mənfi
-

Sual: Dənin üyüdülmə hazırlanması prosesində itki neçə %-dən artıq olmamalıdır? (Çəki: 1)

- 0,1%
 - 0,04%
 - 0,02%
 - 0,06%
 - 0,3%
-

BÖLMƏ: 04 02

Ad	04 02
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Dənin üyütmədən əvvəl isladılması prosesi neçə il bundan əvvələ təsadüf edir?

(Çəki: 1)

- 200-250
 - 30-40
 - 10-20
 - 150-170
 - 100
-

Sual: Unun keyfiyyəti nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- unun istehsal edildiyi dənin keyfiyyətindən
 - unun tipindən
 - unun quruluşundan
 - unun rəngindən
 - unun ağılığından
-

Sual: Dəni qurutmaq üçün hansı aparatlardan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- kompressor
 - elevator
 - kondisioner, qızdırıcı
 - əl əməyindən
 - seperator
-

Sual: Dən səthi nə vaxt havalandırılır? (Çəki: 1)

- dənin üyüdülmə hazırlanması zamanı
 - dən yuyularkən
 - qurudulduqdan sonra
 - kənar qarışıqlardan təmizlənib yuyulduqdan sonra
 - xırdalanma əməliyyatı zamanı
-

Sual: Un üyütmədə buğda dənindən sonra II əhəmiyyətli dən hansı sayılır? (Çəki: 1)

- çovdar
 - arpa
 - qarğıdalı
 - vələmir
 - qarabaşaq
-

Sual: Çovdar dəninin isladılması prosesi buğda dəninə nisbətən nə qədər vaxta gedir?

(Çəki: 1)

- çox vaxta
 - az vaxta
 - eynidir
 - qismən çox
 - nisbətən çox
-

Sual: I sort çovdar dəninin 30%-li un çıxımında kül neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,8-0,9

- 0,5-0,6
- 0,3-0,4
- 0,6-0,7
- 0,1-0,2

Sual: II sort çovdar dəninin 45 %-li un çıxımında kül neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,8-0,9
- 0,5-0,6
- 0,3-0,4
- 1,25-1,3
- 0,1-0,2

Sual: İstehsal edilən çörək məhsullarının keyfiyyəti bilavasitə nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- dənin keyfiyyəti
- zülalın miqdarı
- şəkərin miqdarı
- yağın miqdarı
- karbohidratın miqdarı

Sual: Ağ un əldə etmək üçün əsasən hansı buğdadan istifadə etmək tövsiyyə olunur? (Çəki: 1)

- yumşaq buğda
- bərk buğda
- iri buğda
- xırda buğda
- yüngül buğda

BÖLMƏ: 04 03

Ad	04 03
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Dənin tərkibində külün miqdarı neçə % arasında dəyişir? (Çəki: 1)

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

Sual: Eyni buğda tipinə aid olan sortlar çörəkbişirmə parametrlərinə görə necə fərqlənir?

(Çəki: 1)

- kəskin
 - eynidir
 - fərqlənmiş
 - az fərqlənir
 - çox fərqlənir
-

Sual: Bütün buğda növlərini əlverişli şəraitdə qarışdırılması üçün neçə qrupa bölürlər?

(Çəki: 1)

- 9
 - 3
 - 5
 - 6
 - 7
-

Sual: Texnoloji xarakteristikasına görə I qrupa hansı buğdalar aid edilir? (Çəki: 1)

- bərk buğdalar
 - yumşaq buğdalar
 - yaxşılaşdırıcı kimi istifadə edilən buğdalar
 - yüksək kleykovinalı
 - aşağı kleykovinalı
-

Sual: Texnoloji xarakteristikasına görə II qrupa hansı buğdalar aid edilir? (Çəki: 1)

- bərk buğdalar
 - yüksək kleykovinalı
 - yaxşılaşdırıcıya ehtiyacı olmayan buğdalar
 - aşağı kleykovinalı
 - yumşaq buğdalar
-

Sual: Texnoloji xarakteristikasına görə III qrupa hansı buğdalar aid edilir? (Çəki: 1)

- yumşaq buğdalar
 - bərk buğdalar
 - aşağı kleykovinalı
 - zəif buğda dənələri
 - yüksək kleykovinalı
-

Sual: Buğda unununun qarışdırılması çörəkbişirmə xüsusiyyətlərini artırmaqla yanaşı, daha hansı xüsusiyyətləri artırır? (Çəki: 1)

- hazır məhsulun bişirilməsinə təsiri zamanı çıxım artır
 - küllülüyün artırılması ilə çıxım artır
 - xəmirin alviogram göstəricilərinin 10-12% artırmaqla çıxım artır
 - turşuluğunun artırılması ilə çıxım artır
 - yağıllılığının artırılması ilə çıxım artır
-

Sual: Yumşaq buğda dənələri necə konsistensiyaya malik olur? (Çəki: 1)

- bərk
- duru
- yum saq
- yaęlı
- yaęsız

Sual: Yüksək kllkl dənələr hansı d n l rl  qarışdırılır ki, balans yaransın? (  ki: 1)

- yüksək yaęlılıqlı d n l rl 
- zəif kllkl
- zəif turşuluqlu
- yüksək turşuluqlu
- zəif yaęlılıqlı

Sual: ytm  zamanı qarışdırılmanın yüksək effekti nə zaman alınır? (  ki: 1)

- buęda d ni xırdalandıqda
- bir ne  və daha çox buęda d ni qarışdırıldıqda
- buęda dəninin isladılması zamanı
-  ovdar dənlərinin qatılması
- qaręıdalı dəninin qatılması

BÖLMƏ: 05 01

Ad	05 01
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: D n səthi yaxşı t mizl nm dikd  alınan unun keyfiyyətinə necə təsir edir? (  ki: 1)

- unun kəmiyyəti pisləşir
- unun kəmiyyəti dəyişmir
- unun keyfiyyəti dəyişmir
- unun keyfiyyəti pisləşir
- unun keyfiyyəti yaxşılaşır

Sual:  ovdar ununun uzun müddət saxlanması zamanı nə baş verir? (  ki: 1)

- kif göbələkləri yaranır
- turşuluq artır
- tərkibindəki yaę azalır
- struktur-mexaniki quruluşu dəyişir
- mineral maddələr azalır

Sual: Unun tərkibində qabıq hissəcikləri çox olduqda nə baş verir? (  ki: 1)

- rəngini dəyişir
 - rəngi dəyişmir
 - un çıxımını artırır
 - karbohidratları artırır
 - zülalları artırır
-

Sual: Unun tərkibində qabıq hissəciklərin çox olması ilə orada xam külün miqdarına necə təsir edir? (Çəki: 1)

- azalır
 - artır
 - dəyişmir
 - yağlar artır
 - vitaminlər artır
-

Sual: Un qeyri əlverişli şəraitdə saxlandıqda nə baş verir? (Çəki: 1)

- zülallar parçalanır
 - nəmlik azalır
 - karbohidratlar parçalanır
 - küllülük artır
 - yağlar parçalanır
-

Sual: Dən səthinin texnoloji effekti nə ilə ifadə edilir? (Çəki: 1)

- yağlılıq dərəcəsi
 - züllalılıq dərəcəsi
 - karbohidrat dərəcəsi
 - küllük dərəcəsi
 - vitaminlik dərəcəsi
-

Sual: Küllük nə qədər aşağı olarsa, dən təmizlənməsi necə hesab olunur? (Çəki: 1)

- orta
 - yaxşı
 - pis
 - zəngin
 - təsir etmir
-

Sual: Dən təmizlənməsi zamanı hansı maddələr yuyulur? (Çəki: 1)

- mineral maddələr
 - zülallar
 - karbohidratlar
 - lipidlər
 - vitaminlər
-

Sual: Dən təmizlənməsi zamanı onun bəzi xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə nə səbəb olur? (Çəki: 1)

- yağın miqdarının azalması

- suyun dənin tərkibinə daxil olması
 - vitaminlərin dənin tərkibinə daxil olması
 - fermentlərin artması
 - zülalların dənin tərkibinə daxil olması
-

Sual: Yuyulma zamanı suyun dənə daxil olması onun hansı xassələrinə təsir edir? (Çəki: 1)

- bərklik, yumşaqlıq və mühitin temperaturundan
 - bərklik və yumşaqlıq
 - havanın rütubəti
 - temperaturundan
 - saxlanma şəraitindən
-

BÖLMƏ: 05 02

Ad	05 02
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Yumşaq buğda dənələrində suyun udulması bərk buğda dənələrinə nisbətən neçə dəfə artıq olur? (Çəki: 1)

- 5
 - 4
 - 7
 - 8
 - 2
-

Sual: Unun qazəmələgətirmə xassəsi hazır çörək məhsuluna necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- mənfi
 - təsir etmir
 - müsbət
 - bişmə müddətini artırır
 - bişmə müddətini azaldır
-

Sual: Şüşəvari dənələrin daha az su udma qabiliyyəti nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- mineral maddələrdən
 - onların tərkibindəki kapilyar və məsamə azlığından
 - külün miqdarından
 - vitaminlərdən
 - sellülozadan
-

Sual: Suyun temperaturu az olduqda d nd  su udma prosesi necə gedir? ( aki: 1)

- sürətlə
 - yavař
 - tamamilə dayanır
 - morfoloji quruluřu d yiřir
 - anatomik quruluřu d yiřir
-

Sual:  ovdar dəninin ümumi göstəriciləri hansılardır? ( aki: 1)

- rəngi, qoxusu, çirklənmə dərəcəsi
 - nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi
 - nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi, ziyanvericilərlə sira tl nm si
 - rəngi, qoxusu, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi, ziyanvericilərlə sira tl nm si
-

Sual: Müxtəlif dənli bitkilərin toxumlarında toplanan maddələrin miqdarı nədən asılıdır? ( aki: 1)

- torpaq-iqlim v  becərilmə ř raitind n
 - vegetasiya dövründən
 - inkiřaf fazalarından
 - morfoloji quruluřundan
 - anatomik quruluřundan
-

Sual: Dənin kəmiyyət və keyfiyyət göstəriciləri nəyə təsir göstərir? ( aki: 1)

- dənin fiziki xassələrinə
 - dənin qidalılıq dəyəri və texnoloji xüsusiyyətlərinə
 - dənin anatomik quruluřuna
 - dənin morfoloji quruluřuna
 - sadalananların heç birinə
-

Sual:  lveriřli ř raitd  yetiřdirilmiř dənin endosperm hissəsi necə % olmalıdır? ( aki: 1)

- 88-95%
 - 63-75%
 - 73-80%
 - 83-85%
 - 75-85%
-

Sual: Buğda d ni morfoloji quruluřuna görə hansı hissələrdən ibarətdir? ( aki: 1)

- toxum qabıęından, aleyron təbəqəsindən
 - toxum qabıęından, aleyron təbəqəsindən, endosperm hissədən, qoruyucu qat, yarpaq tumurcuęu, r řeym v  k kc kl r
 - qoruyucu qat, yarpaq tumurcuęu, r řeym v  k kc kl r
 - aleyron təbəqəsindən, endosperm hissədən
 - sellüloza v  hemisell lozadan
-

Sual: Buğda dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 34%
- 26%
- 68%
- 47%
- 51%

Bölmə: 0503

Ad 0503

Suallardan 10

Maksimal faiz 10

Sualları qarışdırmaq

Suallar təqdim etmək 100 %

Sual: Buğda dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 4%
- 5%
- 6%
- 2,9%
- 7,4%

Sual: Buğda dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1,2
- 3,3%
- 2,2%
- 4,3%
- 3,4%

Sual: Buğda dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3,4%
- 4,5%
- 8%
- 2,3%
- 5,6%

Sual: Buğda dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3,5 %
 - 4,3%
 - 6%
 - 1,9%
 - 2,8%
-

Sual: Buğda dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 10%
 - 6%
 - 15%
 - 20%
 - 23%
-

Sual: Çovdar dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 34%
 - 45%
 - 78%
 - 63%
 - 54%
-

Sual: Çovdar dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 4,4%
 - 3,2%
 - 2,0%
 - 2,5%
 - 5,2%
-

Sual: Çovdar dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 9%
 - 8,7%
 - 13,5%
 - 10%
 - 14%
-

Sual: Çovdar dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20%
 - 23%
 - 30%
 - 6,0%
 - 8%
-

Sual: Qarğıdalı dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

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

BÖLMƏ: 0601

Ad

0601

Suallardan

10

Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Arpa dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 23%
 - 34%
 - 78%
 - 57%
 - 28%
-

Sual: Arpa dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 6,5%
 - 3,4%
 - 5,5%
 - 6,5%
 - 6,2%
-

Sual: Arpa dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 4,5%
 - 3,4%
 - 8%
 - 2,9%
 - 5,6%
-

Sual: Arpa dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,0%
 - 4,5%
 - 3,0%
 - 5%
 - 6 %
-

Sual: Arpa dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20%
 - 45%
 - 14,5%
 - 30%
 - 20%
-

Sual: Arpa dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 6,7%
- 8,9%

- 30%
- 6,0%
- 5,6%

Sual: Noxud dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 4,6%
- 6,5%
- 8%
- 2,0%
- 4,4%

Sual: Noxud dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3,9%
- 9,1%
- 2,0%
- 3,5 %
- 5,5%

Sual: Noxud dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 12%
- 20,0%
- 28,0%
- 36%
- 48%

Sual: Noxud dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,0%
- 7,5%
- 30%
- 4,0%
- 9,9%

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Soya dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 7,6%
- 45%

- 78%
 - 23%
 - 19%
-

Sual: Soya dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 6,5%
 - 7,7%
 - 2,3%
 - 5,0%
 - 8,7%
-

Sual: Soya dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 96%
 - 56%
 - 8%
 - 2,1%
 - 21,6%
-

Sual: Soya dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 35%
 - 6,9%
 - 2,0%
 - 4,6 %
 - 76%
-

Sual: Soya dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 37%
 - 56%
 - 43,0%
 - 66%
 - 78%
-

Sual: Soya dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1,4%
 - 3,6%
 - 30%
 - 13,5%
 - 67%
-

Sual: Arpa ununun əsas hissəsini nə təşkil edir? (Çəki: 1)

- nişasta
- vitaminlər
- piqmentlər
- fermentlər

fermentlər və piqmentlər

Sual: Nişasta dənləri absorbsiya yolu ilə nəyi özünə çəkir? (Çəki: 1)

- yağı
 suyu
 üzvi maddələri
 yağ turşularını
 vitaminə bənzər maddələri
-

Sual: Əla sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 5,0
 4,0
 3,0
 6,0
 8,5
-

Sual: I sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3,5
 4,0
 5,0
 8,9
 9,7
-

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: II sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,2
 3,4
 4,5
 2,6
 6,9
-

Sual: Kəpəkli buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 5,0
 9,9
 30
 48

0,6

Sual: Ələnmiş çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,5
 4,0
 5,6
 7,7
 8,7
-

Sual: Kəpəksiz çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 4,4
 3,6
 5,0
 8,0
 96
-

Sual: Kəpəkli çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 6,7
 7,9
 8,6
 5,5
 76
-

Sual: Buğda dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3-50
 5-25
 10-20
 23-34
 56-60
-

Sual: Çovdar dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1-4
 5-50
 4-5
 6-9
 8-100
-

Sual: Arpa dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2-3
 3-5
 6-7
 7-9
 5-12
-

Sual: Qarğıdalı dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2-4
 - 5-7
 - 10-30
 - 40-50
 - 50-60
-

Sual: Yulaf dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2-4
 - 4-5
 - 6-7
 - 5-10
 - 11-13
-

Sual: Düyü dənində nişastanın ölçüsü nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 5-6
 - 6-8
 - 8-12
 - 2-10
 - 12-14
-

BÖLMƏ: 0701

Ad	0701
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Nişasta neçə % suyu özünə birləşdirmək xüsusiyyətinə malikdir? (Çəki: 1)

- 30%
 - 20%
 - 10%
 - 5%
 - 6%
-

Sual: Çovdar dəninin kütləsi buğda dəninin kütləsindən neçə (Çəki: 1)

- 2
 - 4
 - 1,5 dəfə
 - 2,4
 - 4,5
-

Sual: ovdar dənini kütləsi neçə mlq arasında dəyişir? (Çəki: 1)

- 17-22
 - 10-15
 - 5-9
 - 8-10
 - 11-13
-

Sual: ovdar dəninin şüşəvariliyi neçə % arasında olur? (Çəki: 1)

- 20-25
 - 10-15
 - 20-23
 - 50-55
 - 30-40
-

Sual: ovdar unüyütmədə əhəmiyyətinə görə neçənci yerdədir? (Çəki: 1)

- II
 - III
 - IV
 - VI
 - I
-

Sual: ovdar dənini buğda dənindən tərkibində hansı maddələrin olduğuna görə üstündür? (Çəki: 1)

- pektinlər
 - şəkər və həlməşik
 - mineral maddələr
 - su
 - makroelementlərdə
-

Sual: ovdarın tərkibində suda həll olmayan zülallardan hansılar üstünlük təşkil edir (Çəki: 1)

- prolaminlər
 - qlobulinlər
 - albuminlər
 - vitaminlər
 - mikroelementlər
-

Sual: Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali albuminlər nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 10-14
 - 22-25
 - 30-40
 - 40-50
 - 50-60
-

Sual: Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali qlobulinlər nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 13
- 20
- 29,2
- 35
- 56

Sual: Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali prolaminlər nə qədərdir (Çəki: 1)

- 12
- 15
- 21
- 30
- 25,4

Bölmə: 0702

Ad	0702
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali qlütelinlər nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 16,5%
- 20,4%
- 35 %
- 40%
- 65%

Sual: Çovdar dəninin keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir? (Çəki: 1)

- aqrotexniki tədbirlər
- yetişmə şəraiti, torpaq-iqlim tipləri, aqrotexniki tədbirlər
- havanın nisbi rütubəti
- temperaturu
- yetişmə şəraiti

Sual: Çovdar dənini keyfiyyəti, onların neçə mm ələkdən keçməsinə görə ölçülür? (Çəki: 1)

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

Sual: Çovdar dəninin çörəkbişirmə xüsusiyyətini xarakterizə edən göstəricilər hansılardır? (Çəki: 1)

- yapışqanlığın miqdarı və keyfiyyəti
 - xəmirin fiziki xüsusiyyətləri
 - qaz əmələ gətirmə və qazsaxlama xüsusiyyəti
 - yapışqanlığın miqdarı və keyfiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, qaz əmələ gətirmə və qazsaxlama xüsusiyyəti
 - qazsaxlama xüsusiyyəti
-

Sual: Çovdar dəninin ölçüləri nə ilə təyin edilir? (Çəki: 1)

- adi ələklər
 - kalibrləşdirici ələklər
 - xüsusi qurğular
 - xüsusi cihazlar
 - xüsusi məsaməliyə malik olan ələklər
-

Sual: Ələkdən keçən çovdar dənləri hansı fraksiyaları əmələ gətirir? (Çəki: 1)

- iri
 - iri, orta və xırda
 - orta
 - xırda və iri
 - çox xırda
-

Sual: Natura çəkisini dən kütləsinin hansı xüsusiyyəti azaldır? (Çəki: 1)

- konsistensiyası
 - kimyəvi tərkibi
 - dən kütləsinin yüngülvari zibillənməsi
 - fiziki-kimyəvi xüsusiyyəti
 - mineral maddələrin miqdarı
-

Sual: Dən kütləsinin həddindən artıq ağır çəkiyə malik maddələrlə çirklənməsi nəyin azalmasına səbəb olur? (Çəki: 1)

- naturanın
 - yapışqanlığın miqdarının
 - alvinqramın
 - farinqramın
 - üyütmə xüsusiyyətlərinin
-

Sual: Dənin endosperminin sarı rəngdə olması nə ilə izah olunur? (Çəki: 1)

- yağ çoxluğu ilə
 - karbohidratların çoxluğu ilə
 - zülalların çoxluğu
 - mikroelementlərin çoxluğu
 - makroelementlərin çoxluğu
-

Sual: Unun gücü hansı cihazla ölçülür? (Çəki: 1)

- spektrofotometrle
- fotokolorimetrle
- alvioqrafla
- viskozimetrle
- alovlu fotometrle

Bölmə: 0703

Ad 0703

Suallardan 10

Maksimal faiz 10

Sualları qarışdırmaq

Suallar təqdim etmək 100 %

Sual: Unun qazəmələ gətirmə xüsusiyyəti hansı cihazla ölçülür? (Çəki: 1)

- spektrofotometrle
- fotokolorimetrle
- alvioqrafla
- farenografla
- alovlu fotometrle

Sual: Çovdar dənini çörəkbişirmə xüsusiyyətlərini ifadə edən göstəricilər hansılardır? (Çəki: 1)

- yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti
- kleykivina, kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti
- kleykivina, yapışqanlıq keyfiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti
- kleykivina, yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti
- kleykivina, yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti

Sual: Çovdar dəninin kütləsini ifadə edən göstəricilər hansılardır? (Çəki: 1)

- rəngi, iyi, dadı, nəmlik, ziyanvericilərlə zədələnmə
- iyi, dadı, nəmlik, ziyanvericilərlə zədələnmə
- rəngi, dadı, nəmlik, ziyanvericilərlə zədələnmə
- rəngi, iyi, dadı, ziyanvericilərlə zədələnmə
- rəngi, iyi, dadı, nəmlik

Sual: Çovdar dəninin üyütmə qiymətini ifadə edən göstəricilər hansılardır? (Çəki: 1)

- şüşəvarilik

- şüşəvarilik, dənin ölçüsü, həcmi və çəkisi
 - dənin ölçüsü
 - həcmi və çəkisi
 - dənin ölçüsü, həcmi
-

Sual: Piqmentlər dənin hansı hissəsində olur? (Çəki: 1)

- nişasta hissəsində
 - zülal hissəsində
 - zülal və nişasta hissəsində
 - aleyron təbəqədə
 - qabıq hissədə
-

Sual: Qarğıdalı dəninin rüşeymi nə ilə zəngindir? (Çəki: 1)

- zülal, yağ, şəkər və vitamin
 - yağ, şəkər və vitamin
 - zülal, yağ, vitamin və karbohidrat
 - zülal, yağ, şəkər və zülal
 - zülal, yağ, şəkər və vitamin
-

Sual: Çovdar dənindən yağların miqdarının çoxluğu nəyi çətinləşdirir? (Çəki: 1)

- nüvənin üyüdülməsini
 - qabığın sıxılmasını
 - aleyron təbəqəsinin bölünməsinə
 - rüşeymin üyüdülməsini
 - nişastanın şişməsinə
-

Sual: Üyüdülmə zamanı yağların miqdarının çoxluğu unda acılığa səbəb olduğu üçün nəyi kənarlaşdırırlar? (Çəki: 1)

- aleyron təbəqəsi
 - qabıq hissəsini
 - rüşeymi
 - suyu
 - vitamini
-

Sual: Dənin tərkibində endospermin çoxluğu nəyə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- nəmliyin artmasına
 - un çıxımına
 - nəmliyin azalmasına
 - mineral maddələrin artmasına
 - mineral maddələrin azalmasına
-

Sual: Yuyucu maşının sıxıcı barabanının sürəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 50 dövr/dəq
- 250 dövr/dəq

- 350 dövr/dəq
 450 dövr/dəq
 230 dövr/dəq

Bölmə: 0801

Ad	0801
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Dən yüngül qarışıqlardan təmizlənmək üçün hansı maşından keçirilir? (Çəki: 1)

- aspiratordan
 sentrifuqadan
 dozatordan
 kondensatordan
 seperatordan
-

Sual: Kondisiya edilmiş dən aspiratora qədər haradan keçir? (Çəki: 1)

- cilalayıcı silindr təmizləyicidən
 kondensatordan
 aspiratordan
 sentrifuqadan
 dozatordan
-

Sual: Dənin sortlu üyüdülmə hazırlanması prosesində hər bir maşın necə işləməlidir?
(Çəki: 1)

- fasiləli
 fasiləsiz
 yüksək fasiləli
 tədricən fasiləli
 fasiləli və fasiləsiz
-

Sual: Dənin sortlu üyüdülmə zamanı hər maşından keçmənin sonunda dən nə edilir?
(Çəki: 1)

- dən nümunəsi saxlanılır, bütün növ tullantılar çəkilir və analiz üçün taxmalar götürülür
 dən nümunəsi saxlanılır, bütün növ tullantılar çəkilir və işlədilir
 bütün növ tullantılar çəkilir və analiz üçün taxmalar götürülür
 dən nümunəsi saxlanılır, analiz üçün taxmalar götürülür
 bütün növ tullantılar çəkilir, analiz üçün taxmalar götürülür və qaynadılır
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı hər bir maşından keçdikdən sonra alınmış tullantılar keyfiyyətinə görə necə bölünür? (Çəki: 1)

- yemlik
 - qeyri yemlik
 - yemlik və qeyri yemlik
 - küllük
 - nəmlik
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin şüşəvariliyi neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 56,0
 - 61,0
 - 45,0
 - 66,0
 - 36,0
-

Sual: Yarma hazırlanması üçün hansı bitkilərdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- paxlalılar
 - düyü
 - darı, vələmir
 - düyü, qarabaşaq, darı
 - arpa
-

Sual: Azərbaycanda düyü əsasən hansı zonada yetişdirilir? (Çəki: 1)

- Lənkəran, Zaqatala, Şəki
 - Bakı, Sumqayıt, Göyçay
 - Quba, Qusar
 - İmişli, Kürdəmir
 - Qazax, Gəncə
-

Sual: Unun saxlanması zamanı temperaturun azaldılması bioloji maddələrə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- artır
 - dəyişmir
 - qismən dəyişir
 - qismən artır
 - azalır
-

Sual: Dənin anbarlarda saxlanması zamanı yüksək nəmlik ona necə təsir edir? (Çəki: 1)

- tənəffüs prosesini azaldır
 - küllük dərəcəsini artırır
 - natura çəkisi azalır
 - tənəffüs prosesini artırır
 - təsir etmir
-

Ad	0802
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Toksik maddələr hansı göbələklərin fəaliyyəti nəticəsində baş verir? (Çəki: 1)

- maya göbələklərinin
- Mucor göbələklərinin
- anbar göbələklərinin
- kif göbələkləri

Sual: İfrat dərəcədə qurudulmuş dənin tərkibində hansı proses baş verir? (Çəki: 1)

- yumşalma
- bərkimə
- ovulma
- quruma
- pıxtalaşma-denaturasiya

Sual: Zülallarda denaturasiya prosesinin baş verməsi dənin cücərməsinə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- müsbət
- qismən təsir edir
- mənfi
- təsir etmir
- sürətli

Sual: Arpa ununun saxlanması zamanı rənginin dəyişməsinə səbəb nədir? (Çəki: 1)

- karotinoidlər
- zülali maddələr
- karbohidratlar
- piqment maddələri
- rütubət

Sual: Unun tərkibində karbohidratları hidroliz edən fermentlər hansılardır? (Çəki: 1)

- proteolitik fermentlər
- amilolitik fermentlər
- liaza fermentlər
- induktiv fermentlər
- konstutiv fermentlər

Sual: Unun tərkibində zülalları hidroliz edən fermentlər hansılardır? (Çəki: 1)

- amilolitik fermentlər
- ekzofermentlər
- proteolitik fermentlər
- induktiv fermentlər
- endofermentlər

Sual: Kəpəkli və kəpəksiz üyüdüm hansı üyüdüm prosesi ilə əldə edilir? (Çəki: 1)

- mürəkkəb üyüdüm
- iki və daha çox mərhələli
- üç və daha çox mərhələli
- sadə üyüdüm
- dörd və daha çox mərhələli

Sual: Dənin tullantıları dedikdə nə nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- metal qırıntıları
- qabıq hissəsi
- emal zamanı yaranan zibil, torpaq dənəcikləri
-) zülal hissəsi
- lipidlər

Sual: Metal qırıntılarının unun tərkibində əmələ gəlməsinə səbəb nədir? (Çəki: 1)

- dənin üyüdülmə zamanı zədələnməsi
- dənin qurudulma zamanı zədələnməsi
- dənin daşınma zamanı zədələnməsi
- yuyucu qurğularda metal ələklərin zədələnməsi
- quruducu qurğularda sintetik ələklərin zədələnməsi

Sual: Ələnmiş qarğıdalı unununun tərkibində küllük neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1,37%
-) 2,5%
- 5,7%
- 4,4%
- 0,75%

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Çovdar dəninin mürəkkəb üyüdümlü prosesi dedikdə nə nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- qabığı çıxarılmış 65%-li ələnmiş un
 - qabığı çıxarılmış 25%-li ələnmiş un
 - qabığı çıxarılmış 35%-li ələnmiş un
 - qabığı çıxarılmış 40%-li ələnmiş un
 - qabığı çıxarılmış 78 %-li ələnmiş un
-

Sual: Mürəkkəb proses zamanı unda qırıntıların miqdarı necə dəyişir? (Çəki: 1)

- artırılır
 - daha artıq azaldılır
 - dəyişmir
 - az miqdarda dəyişir
 - qismən dəyişir
-

Sual: Çovdar dənəri üçün mürəkkəb sxemlərin tutulması hansı amillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- dənin struktur-mexaniki xüsusiyyətləri və şüşəvariliyi
 - dənin ancaq mexaniki xüsusiyyətləri
 - dənin fiziki xüsusiyyətləri
 - dənin kimyəvi xüsusiyyətləri
 - dənin bioloji xüsusiyyətləri
-

Sual: Arpa dəninin xırdalanması zamanı nə yaranır? (Çəki: 1)

- aleyron qatı
 - yeni dən səthləri
 - rüşeym
 - nüvə
 - sellüloza
-

Sual: Dənin müxtəlif tullantılardan təmizlənməsi nə ilə əldə edilir? (Çəki: 1)

- sintetik ələklərlə
 - ipək ələklərlə
 - müxtəlif formalı ələklərlə
 - metal ələklərlə
 - tor ələklərlə
-

Sual: Maqnit tutucuların rolu nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- nişastaya təsir edir
 - dənəni susuzlaşdırır
 - qabıqlardan təmizləyir
 - dəmir, polad qırıntılarını tutub saxlayır
 - endospermə təsir edir
-

Sual: Xırdalanma prosesinə təsir edən amillər hansılardır? (Çəki: 1)

- dənənin kimyəvi xüsusiyyətləri

- dənin mexaniki xüsusiyyətləri
 - dənin fiziki xüsusiyyətləri
 - dənin struktur - mexaniki xüsusiyyətləri
 - dənin kimyəvi-mexaniki xüsusiyyətləri
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümlü zamanı qəbuledicidə dənin naturası nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 774
 - 345
 - 467
 - 554
 - 987
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümlü zamanı qəbuledicidə dənin nəmliyi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 10,4 %
 - 13,2 %
 - 15,5%
 - 17,6%
 - 18,9%
-

Sual: Dənin sortlu üyüdümlü zamanı qəbuledicidə dənin küllüyü nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,52
 - 4,59
 - 1,79
 - 3,24
 - 6,53
-

BÖLMƏ: 0901

Ad	0901
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Dənin sortlu üyüdümlü zamanı qəbuledicidə zibil qarışıqlarının miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1,4
 - 2,5
 - 5,7
 - 0,96
 - 6,5
-

Sual: Dənin sortlu üyüdü mü zamanı qəbuledicidə dənin qarışıqlarının miqdarı nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 3,4
 - 4,7
 - 5,9
 - 6,6
 - 2,5
-

Sual: Dənin sortlu üyüdü mü zamanı I xırdalanma sistemində şüşəvarilik nə qədər olmalıdır (Çəki: 1)

- 34
 - 62
 - 45
 - 56
 - 75
-

Sual: . Dənin sortlu üyüdü mü zamanı I xırdalanma sistemində nəmlik nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 15,6
 - 10,4
 - 5,6
 - 7,8
 - 8,9
-

Sual: Dənin sortlu üyüdü mü zamanı I xırdalanma sistemində küllük nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 1,7
 - 3,4
 - 2,6
 - 4,4
 - 3,9
-

Sual: Dənin sortlu üyüdü mü zamanı I xırdalanma sistemində zibil qarışıqlarının miqdarı neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,3%
 - 0,08%
 - 4,09%
 - 3,8%
 - 5,7%
-

Sual: Dənin sortlu üyüdü mü zamanı I xırdalanma sistemində dən qarışıqlarının miqdarı neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

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

- 6,0
- 9,8

Sual: Yarma istehsalında hazırlıq əməliyyatları hansılardır? (Çəki: 1)

- dənin kənar qarışıqlardan təmizlənməsi.
- hidrotermiki emal.
- dənin fraksiyalara ayrılması.
-) A, B və C
- B və C

Sual: Makaron xəmiri hansı üsulla formalaşdırılır? (Çəki: 1)

- presləmə və ştamplama
- deşmə və kəsmə
-) qəlibləmə və deşmə
- qəlibləmə
- deşmə

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Dənin sortlu üyüdüümü zamanı yemlik tullantıya nə aiddir ? (Çəki: 1)

- əsas ələk tullantıları
- ələyicidən keçən və II sentrifuqa sistemli seperatorun aspirasiya tullantıları
- əsas ələyicidən keçən və I aspirasiya sistemli seperatorun tullantıları
- əlavə ələyicidən keçən və II, III seperasiya sistemli seperatorun aspirasiya tullantıları
- ələyicidən keçən və IV aspirasiya sistemli seperatorun aspirasiya tullantıları

Sual: Dənin sortlu üyüdüümü zamanı qeyri-yemlik tullantılara nə aid edilir? (Çəki: 1)

- yuyucu maşının tullantıları
- yüngül tullantılar, I və II seperasiya sistemli seperatorun iri zibilləri
- yüngül tullantılar, I və II seperasiya sistemli seperatorun iri zibilləri, yuyucu maşının tullantıları
-) I və II seperasiya sistemli seperatorun iri zibilləri, yuyucu maşının tullantıları
- yüngül tullantılar, yuyucu maşının tullantıları və ağır metallar

Sual: Dənin sortlu üyüdüümü zamanı I xırdalanma sistemində dəndə üzvi qarışıqlar nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 2,5%
 - 2,5%
 - 3,4%
 - 4,6%
 - 7,8%
 - 0,08%
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı riflərin meylliliyi ilk xırdalanma sistemlərində nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 3%
 - 4%
 - 6%
 - 9%
 - 8%
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı riflərin meylliliyi sonuncu xırdalanma sistemlərində nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 4%
 - 6%
 - 10%
 - 8%
 - 11%
-

Sual: . Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı riflərin meylliliyi üyütmələrdə nə qədər olur (Çəki: 1)

- 2%
 - 4%
 - 7%
 - 8%
 - 13%
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı ilk üç xırdalanma sistemində məhsulun yekun çıxımı üyüdüümə daxil olan dənin neçə %-ni təşkil edir? (Çəki: 1)

- 70-72%
 - 30-35%
 - 40-45%
 - 50-57%
 - 60-68%
-

Sual: . Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı nə ilə ölçülür? (Çəki: 1)

- dəqiqəölçənlə
- saniyəölçənlə
- saat ölçənlə
- nanometrə
- piknometrə

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində əla sort un çıxımı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 10,4%
 - 9,8%
 - 15,1%
 - 13,6%
 - 18,6%
-

Sual: . Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində I sort un çıxımı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 20,6%
 - 18,6%
 - 14,3%
 - 30,5 %
 - 25,6%
-

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: . Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində II sort un çıxımı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 24,4%
 - 15,6%
 - 13,4%
 - 10,4%
 - 33,2 %
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı lazımı un çıxarı əldə edildikdən sonra üyütmə prosesində nə baş verir? (Çəki: 1)

- davam etdirilir
 - fasilə verilir
 - dayandırılır
 - 2 qat fasilə verilir
 - 3 qat fasilə verilir
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı üyütmə prosesi nə zaman dayandırılır? (Çəki: 1)

- kəpək alınana qədər

- I sort un əldə edilənə qədər
 - II sort un əldə edilənə qədər
 - lazımı un çıxarı əldə edildikdə
 - əla növ un əldə edilənə qədər
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı 2,5%-dən çox küllülüyə malik olmayan un alınırsa o zaman nə baş verir (Çəki: 1)

- üyütmə davam etdirilir
 - üyütmənin sürəti azaldılır
 - üyütməyə təsir etmir
 - üyütmənin sürəti artırılır
 - üyütmə prosesi saxlanılır
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı II sortun çıxarı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 45%
 -) 66%
 - 30,1%
 -) 43%
 - 23%
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı kəpək çıxarı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 23%
 - 12%
 - 65%
 - 19,9%
 - 34 %
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı analiz üçün nümunə götürülmədən əvvəl un sortları nə edilir? (Çəki: 1)

- ələnilir
 - ayrılır
 - qarışdırılır
 - yığılır
 - baxılır
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdüümü zamanı laboratoriya şəraitində onun qiymətləndirilməsi hansı göstəricilərlə müəyyən edilir? (Çəki: 1)

- keyfiyyəti
 - kəpəyin, külün miqdarı və keyfiyyəti, xırdalanma, üyütmə sistemində alınan nişastanın miqdarı
 - kəmiyyəti
 - külün miqdarı
 - kəpəyin, külün miqdarı və keyfiyyəti
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdüümü zamanı qəbuləddici ələklərin toru

nədən hazırlanır? (Çəki: 1)

- kətan
- polietilen
- metal
- ipək
- kapron

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdüümü zamanı un ələklərinin toru nədən hazırlanır (Çəki: 1)

- kətan
- metal
- polietilen
- ipək
- kombine edilmiş

BÖLMƏ: 1001

Ad	1001
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdüümü zamanı I xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 10
- 14
- 17
- 9
- 6

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdüümü zamanı II xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 12
- 17
- 25
- 34
- 9

Sual: . 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdüümü zamanı III xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 12
- 26
- 34

- 12
 47
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı IV xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 12
 14
 18
 24
 35
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı V xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 23
 25
 34
 43
 36
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı VI xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 29
 23
 32
 45
 57
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı I üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 22
 24
 34
 45
 56
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı III üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 26
 24
 35
 56
 67
-

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı IV üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 10
- 24
- 29
- 35
- 46

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı V üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 14
- 16
- 20
- 29
- 34

BÖLMƏ: 1002

Ad	1002
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı VI üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 23
- 13
- 24
- 43
- 32

Sual: 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı VII üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir? (Çəki: 1)

- 24
- 30
- 20
- 36
- 45

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı bir ələk sərbəti vallı dəzgahın hansı hissəsinə xidmət edir? (Çəki: 1)

- yarısına
- hamısına
- bir hissəsinə
- dördə bir hissəsinə

- beşdə bir hissəsinə
-

Sual: Buğda dəninin üç sortlu üyüdümmü zamanı laboratoriya xırdalayıcı qurğusunda neçə cüt vallı dəzgahdan istifadə edilir? (Çəki: 1)

- 8 cüt
 6 cüt
 4 cüt
 5 cüt
 2 cüt
-

Sual: Un istehsalında istifadə edilən dənlərdə biokimya nəyi öyrənir? (Çəki: 1)

- Canlı orqanizmlərin fiziki xüsusiyyətlərini
 bitkilər aləmini
 Canlı orqanizmlərdə maddələr mübadiləsini
 heyvanat aləminin növünü
 mikroorqanizmlərin təsnifatı və xüsusiyyəti
-

Sual: Bioloji enerji zamanı əsasən hansı birləşmələr iştirak edir? (Çəki: 1)

- zülallar
 karbohidratlar
 mineral maddələr
 aşı maddələri
 turşular
-

Sual: Buğda dənində ehtiyat qida maddələri dedikdə nə nəzərdə tutulur? (Çəki: 1)

- dənin kütləsi
 dənin tərkibindəki üzvi və qeyri-üzvi maddələr
 dənin kleykovinası (yapışqanlılığı)
 kül elementləri
 dəninqabığı və rüşeym hissəsi
-

Sual: Dən və unda nişastanın miqdarı əsasən hansı üsulla təyin edilir? (Çəki: 1)

- Bertran
 refraktometrik
 xromatoqrafiya
 turş hidroliz
 mufel peçində yandırılma
-

Sual: Dən və unun bioloji qidalılıq dəyəri hansı göstərici ilə ifadə edilir? (Çəki: 1)

- zülallar + amin turşuları
 nişasta + yağlar
 yağlar + vitaminlər
 vitaminlər + aşı maddələri
 mineral maddələr + turşular
-

Sual: Buğda ununda hansı zülali fraksiyalar üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- qliadinlər
- albuminlər
- qlobulinlər
- qlütelinlər
- kazeinlər

BÖLMƏ: 1003

Ad	1003
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Buğda ununda hansı göstərici üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- nişasta
- yağ
- kül elementi
- piqmentlər
- vitaminlər

Sual: Dən və onun emal məhsulu olan unda biokimyəvi göstəricilərin miqdarı nədən asılıdır (Çəki: 1)

- sort + becərmədən
- turşularla təsirdən
- qələvilərlə təsirdən
- radioaktiv şüalanmadan
- dənin istiliklə işlənməsindən

Sual: Həll olma xüsusiyyətinə görə sadə zülallar neçə fraksiyaya ayrılır? (Çəki: 1)

- 8
- 6
- 4
- 10
- 14

Sual: Buğda unu tərkibindəki kleykovinada hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- zülallar
- turşular
- aşı maddələr
- mineral maddələr

yağlar

Sual: Unda hansı elementlərin öyrənilməsində elektrofaresdən istifadə edilir? (Çəki: 1)

- zülal + şəkərin miqdarı
 - nişasta + mineral elementlərin nisbəti
 - ionların (+); (-)- nisbət cəmi
 - turşuluğun miqdarı
 - yağ + aşı maddələrin cəmi
-

Sual: Unun saxlanması müddətində yağların dəyişməsi nəyə təsiri göstərir? (Çəki: 1)

- unun rənginin ağarmasına
 - unun rənginin tündləşməsi
 - unda turşuluğun artmasına
 - unda acılıq təmininin artmasına
 -) unda mineralların artmasına
-

Sual: Unun saxlanması zamanı rütubət neçə faiz olur? (Çəki: 1)

- 14,5-15,0
 - 8,9-10,0
 - 6,5-8,0
 - 20,5-22,0
 - 18,5-20,0
-

Sual: Biokimyəvi proseslər zamanı çörəyin hansı xüsusiyyətləri yaxşılaşır? (Çəki: 1)

- forma + həcmi
 - tərzi + aromatik xüsusiyyəti
 - turşuluğun artması
 - mineral maddələrin artımı
-

Sual: Biokimyəvi reaksiyalar əsasən hansı temperaturda baş verir? (Çəki: 1)

- 50 - 60°
 - 0-40 °
 - 70 ° -80 °
 - (-5 °)-(+10 °)
 - 55 ° -65 °
-

Sual: Biokimyəvi reaksiyalar zamanı bitki hüceyrələrində hansı ehtiyat qida maddələri toplanır? (Çəki: 1)

- tək minerallar
 - mineral + turşular
 - üzvi və qeyri üzvi maddələr
 - tək üzvi maddələr
 - yağlar və piqmentlər
-

BÖLMƏ: 1101

Ad	1101
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Biokimyəvi enerjilərin ayrılması hansı enerji qanununa uyğun şəkildə baş verir? (Çəki: 1)

- termodinamika
- mexanika
- elektrik
- nyuton
- kinetik

Sual: Buğda unu tərkibində əsasən hansı fermentlər üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

-) liqazalar + sulfatazalar
- amilolitik + proteolitik
- liazalar + katalazalar
- proteazalar + transferazalar
- hidrolazalar + izomerazalar

Sual: Üzvi birləşmələr hansı proseslər nəticəsində sintez edilir? (Çəki: 1)

- mexaniki
- fotosintez
- kimyəvi
- texnoloji
- mikrobioloji

Sual: Un kəpəyi hansı göstəricilərlə təmsil olunur? (Çəki: 1)

- mexaniki
- turşular
- qələvilər
- vitaminlər
- aşı maddələr

Sual: Unda su udma xüsusiyyətinə görə hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- mineral maddələr
- aşı maddələr
- zülallar
-) karbohidratlar
- vitaminlər

Sual: Buğda çörəyinin bişməsi prosesində B-amilaza hansı temperaturda inaktivləşir? (Çəki: 1)

- 82-84 °C
- 60-65 °C
- 40-45 °C
- 40-35 °C
- 30-35 °C

Sual: Buğda unu çörəyinin bişirilmə prosesində A-amilaza hansı temperaturda inaktivləşir? (Çəki: 1)

- 100 ° -105 °C
- 80 ° -85 ° C
- 150-130 ° C
-) 120-140 ° C
- 97-98 ° C

Sual: Çovdar çörəyində A-amilaza bişmə zamanı hansı temperaturda inaktivləşir? (Çəki: 1)

- 100 °C
- 85 °C
- 60 °C
- 50 °C
- 40 ° C

Sual: Çovdar çörəyində B-amilaza bişmə zamanı hansı temperaturda inaktivləşir? (Çəki: 1)

- 90 °C
- 85 °C
- 40 ° C
- 70 °C
- 30 ° C

Sual: Xəmirin farinoqram göstəricilərinə hansı birləşmələr təsir göstərir? (Çəki: 1)

- zülallar
- yağlar
- vitaminlər
- fermentlər
- aşı maddələr

BÖLMƏ: 1102

Ad	1102
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Buğda dənində şüşəvariliyi təmin edən hansı göstəricilər hesab edilir? (Çəki: 1)

- sulu karbonlar
- mineral elementlər
- zülallar
- kül elementləri
- vitaminlər

Sual: Buğda dəninin cücərməsində zamanı biokimyəvi proseslər zamanı nə baş verir? (Çəki: 1)

- yüksək molekullu birləşmələrin depolemerizasiyası-hidrolizi
- üzvi maddələrin sintezi
- kül elementlərinin toplanması
-) piqmentlərin parçalanması
- aşı maddələrin sintezi

Sual: Dənin saxlanması zamanı hansı biokimyəvi fizioloji proseslər baş verir? (Çəki: 1)

- tənəffüs
- nuklein turşularının parçalanması
- üzvi maddələrin sintezi
- kül elementlərinin parçalanması
- qeyri-üzvi maddələrin sintezi

Sual: Dənin tərkibində qeyri üzvi birləşmələr hansı göstərici ilə təmsil edilir? (Çəki: 1)

- metallar
- sellüloza
- spirtlər
- kül elementləri
- aşı maddələri

Sual: Buğda ununda yapışqanlıqın xüsusiyyətinə hansı faktorlar təsir göstərir (Çəki: 1)

- sort və becərmə şəraiti
- taxılın növü
- buğda dənini hibridi
- zülal və karbohidratlar
- üzvi və qeyri üzvi maddələr

Sual: Anbarlarda saxlanılma zamanı biokimyəvi proseslərin başlanmasına hansı amil səbəb olur? (Çəki: 1)

- saxlanılan yerin rütubəti
- dəninin tərkibindəki üzvi birləşmələr
- dəninin tərkibindəki qeyri-üzvi birləşmələr

- dənin tərkibindəki temperatur
- dəndəki zülallar və karbohidratlar

Sual: . Yetişmə fazasının hansı mərhələsində ehtiyat qida maddələri toplanır? (Çəki: 1)

- rüşeymin ilk cücərməsi zamanı
- taxılın süd yetişməsi zamanı
- taxılın mum mərhələsi
- taxılın tam fizioloji yetişmə mərhələsi
- taxılda transperasiyanın intensivliyi zamanı

Sual: Hansı yetişmə mərhələsində taxılda plastik maddələr yarpaqlardan dənə istiqamətlənir və ehtiyat halında toplanır? (Çəki: 1)

- tam fizioloji yetişmə mərhələsində
- süd dövrü mərhələsində
- mum dövrü mərhələsində
-) dənin tam sakitlik dövrü
- üzvi maddələrin intensiv sintezi zamanı

Sual: Buğda dəninin hansı hissəsində zəruri amin turşuları olan lizin və triptofan üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- endospermdə
- rüşeymdə
- aleyron təbəqəsində
- qabıq hissədə
- dəndəki şırımda

Sual: Bərk buğda dənlərinə hansı taxıl növü aid edilir? (Çəki: 1)

- zülal 14% yuxarı xam yapışqanlıq 28%
- zülal 12+yapışqanlıq 25%
- zülal 20% karbohidratlar 40%
- karbohidratlar 50%+mineral maddələr 15%
- zülal 10%+yağlar 2%+minerallar 3%

BÖLMƏ: 1103

Ad	1103
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Buğda dəninin əsas ehtiyat qida maddələri hansı birləşmələrdir? (Çəki: 1)

- karbohidratlar

- zülallar
 - vitaminlər
 - aşı maddələr
 -) minerallar
-

Sual: Buğda dənəri əsasən hansı zülali fraksiyalarla təmsil edilir? (Çəki: 1)

- prolaminlər+qlütelinlər
 - qlobulinlər+albuminlər
 - qlobulinlər+nukleinlər
 - qlobulinlər+fermentlər
 - albuminlər+qeyri üzvi maddələr
-

Sual: Buğda dənində zülallar hansı şəraitdə daha çox toplanır (Çəki: 1)

- dəmiyə normal
 - suvarılma normal
 - mülayim iqlimli
 - yağışlı mühitdə
 - şoran torpaqlarda
-

Sual: Dən və unda zülallar əsasən hansı elementə görə hesablanır? (Çəki: 1)

- azot
 - hidrogen
 - oksigen
 - karbon
 - natrium
-

Sual: Buğda dəninin qabıq hissəsində nə üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- rüşeym
 - sellüloza
 - yağ
 -) vitamin
 - şəkər
-

Sual: Buğda dəninin qabıq hissəsində ən çox nə üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- kül
 - yağ
 - şəkər
 - su
 - duz
-

Sual: Hansı dəndə sellülozanın miqdarı daha çoxdur? (Çəki: 1)

- buğda
- çovdar
- arpa

- qarğıdalı
 - noxud
-

Sual: Zülali birləşmələr hansı dənli bitkinin toxumunda daha çoxdur? (Çəki: 1)

- düyü
 - çovdar
 - buğda
 - arpa
 - qarğıdalı
-

Sual: Şüşəvariliyi yüksək olan dənlərdə hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- mineral maddələr
 - zülallar
 - nişasta
 - yağlar
 - vitaminlər
-

Sual: Unluluğu çox olan tutqun şüşəvariliyə malik dənlərdə hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir (Çəki: 1)

-) mineral maddələr
 - zülallar
 - nişasta
 - yağlar
 - vitaminlər
-

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Dənin şüşəvariliyi onun hansı əlamətlərini xarakterizə edir? (Çəki: 1)

- kimyəvi tərkib
 - fiziki-kimyəvi xassələr
 - qidalılıq dəyəri
 - güclü un çıxımı
 -) zəif un çıxımı
-

Sual: Unun gücü hansı göstəricilərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- kleykovina
-) nişasta

- mineral maddələr
 - yağlar
 - vitaminlər
-

Sual: Texnoloji prosesin hansı əməliyyatından asılı olaraq çörək məmulatları istehsalının mərhələləri dəyişə bilər? (Çəki: 1)

- çörəyin bişirilməsi
 - xəmirin saxlanması
 - xəmirin qızcırması
 - balatının hazırlanması
 - xəmirin yoğrulması
-

Sual: Bərk dənələrdə şüşəvarilik neçə % olmalıdır? (Çəki: 1)

- 40-45%
 - 50-60%
 - 70-80%
 - 80-85%
 - 90-100%
-

Sual: Kleykovinanın tərkibində hansı maddələr üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- yağlar
 - nişasta
 - vitaminlər
 - mineral maddələr
 - zülali birləşmələr
-

Sual: Dənin natura çəkisi hansı əlaməti göstərir? (Çəki: 1)

- kimyəvi tərkibi
 - bərkliyi
 - yumşaqlığı
 - dolğunluğunu
 - fiziki xüsusiyyətlərini
-

Sual: Aşağıda sadalananlardan hansı zülallar suda həll olma qabiliyyətinə malikdir? (Çəki: 1)

- proteidlər
 - qliadinlər
 - albuminlər
 - qlobulinlər
 - qlütelinlər
-

Sual: Buğda dəninin hansı hissəsi əla və I növ un istehsalı üçün daha qiymətlidir? (Çəki: 1)

- rüşeym
- qabıq

- endosperm
 - aleyron təbəqə
 - alt hissəsi
-

Sual: . Unun su udma xassəsi hansı birləşmələrin hidrofiliyi ilə əlaqədardır? ( eki: 1)

- zülallar
 -) vitaminlər
 - k l
 - karbohidratlar
 - yağlar
-

Sual: Unun g c  hansı maddələrlə ifadə edilir? ( eki: 1)

-) nişasta
 - zülallar
 - quru maddələr
 - piqmentlər
 - yağlar
-

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: . I sort undan hazırlanan xəmirin qatıl şması  c n iřl dil n suda pH-ın miqdarı n  qədər qəbul edilir? ( eki: 1)

-) 1,5-2,2
 -) q,5-3,5
 - 3,5-4,5
 - 6,5-9,5
 -) 9,5-10,0
-

Sual: Un istehsalında maya göbələkləri tərəfindən hansı ř k rl r mənimsənilir? ( eki: 1)

- laktozalar
 - maltozalar
 - ql kozalar
 -) rafinozalar
 - saxarozalar
-

Sual:  la növ unun emalı zamanı qıccırma prosesinin son məhsullarından n  əmələ gəlir? ( eki: 1)

- zülal+CO2
 - şəkər+CO2
 - spirt+CO2
 - üzvi turşular
 - vitaminlər
-

Sual: Unun ərkibində olan hansı zülallara mürəkkəb zülallar deyilir? (Çəki: 1)

- proteidlər
 - proteinlər
 - qlobulinlər
 - albuminlər
 -) proteazalar
-

Sual: . I sort undan alınan xəmirin su udmasında hansı xammal iştirak edir? (Çəki: 1)

- duz
 - maya
 - un
 -) minerallar
 - vitamin C
-

Sual: Quruluşuna görə buğda dənəri hansı formada olur? (Çəki: 1)

- dəyirmi
 - kvadrat
 - ucbucaq
 - kub
 - oval
-

Sual: . Mineral maddələr daha çox unun hansı sortunda təsadüf edilir? (Çəki: 1)

- əla növ
 - I sort
 - II sort
 - qara unda
 - kəpəkli unda
-

Sual: Çovdar unu xəmirində buğda unu xəmirinə nisbətən hansı birləşmə üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

-) yağ
 - turşuluq
 - zülal
 -) nişasta
 - şəkər
-

Sual: Mayalı xəmir hazırlanmasında mayaların inkişafı üçün optimal temperatur rejimlərinin həddləri necədir? (Çəki: 1)

-) 10-15°C

- 30-42°C
- 28-30°C
- 35-45°C
- 25-45°C

Sual: Preslənmiş çörəkbişirmə mayalarının turşuluğu şərti olaraq necə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- 100 q mayaya milliqramlarla şərab turşusunun miqdarı ilə
- 100 q mayaya milliqramlarla sirkə turşusunun miqdarı ilə
- 100 q mayaya milliqramlarla alma turşusunun miqdarı ilə
- 100 q mayaya milliqramlarla limon turşusunun miqdarı ilə
- 100 q mayaya milliqramlarla şəkərin miqdarı ilə

BÖLMƏ: 1203

Ad	1203
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Mayalı xəmir üçün istifadə edilən unun aktiv turşuluğu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 5,6-5,9
-) 5,0-5,5
- 5,9-6,2
- 6,2-6,5
- 5,5-5,9

Sual: Mayalı xəmir üçün işlədilən unun avtolitik aktivliyi dedikdə nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- suda həll olan maddələrin nəmliyə görə %-lə miqdarı
- suda həll olan maddələrin kütləyə görə %-lə miqdarı
- suda həll olan maddələrin nişastaya görə %-lə miqdarı
- suda həll olan maddələrin kleykovinaya görə %-lə miqdarı
- suda həll olan maddələrin quru maddələrə nisbətən %-lə miqdarı

Sual: Mayalı xəmir hazırlanmasında işlədilən çörək mayaları əsasən nədən alınır? (Çəki: 1)

- melassadan
- taxıldan
- şəkər tozundan
- süd zərdabından
- kartofdan

Sual: Birinci növ quru çörəkbişirmə mayaları neçə faiz nəmlikdə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- 8%-ə qədər nəmlikdə
 - 10%-ə qədər nəmlikdə
 -) 11%-ə qədər nəmlikdə
 - 15% nəmlikdə
 -) 14,5% nəmlikdə
-

Sual: Preslənmiş çörəkbişirmə mayalarının nəmliyi neçə faiz olmalıdır? (Çəki: 1)

- 75%
 - 25%
 - 15%
 - 35%
 - 55%
-

Sual: Nişasta dənəciyi əsasən hansı fraksiyalardan ibarətdir? (Çəki: 1)

-) sellüloza, amiloza və amilopektindən
 - karbohidratlar və zülallardan
 - amiloza və amilopektindən
 - amilolitik və proteolitik fermentlərdən
 - amilopektindən və zülallardan
-

Sual: Buğda unu nişastasını hansı temperaturada kleysterləşməyə başlayır? (Çəki: 1)

- 50-58C
 - 55-85C
 - 45-50C
 -) 75-80C
 -) 58-62C
-

Sual: Unlu məmulatlar istehsalında amilazanın çovdar unu nişastasına təsiri nəyə gətirib çıxarır? (Çəki: 1)

- qıçqırma və bişmə zamanı onun oksidləşməsinə
 - qıçqırma və bişmə zamanı onun müəyyən hissəsinin hidrolizinə
 - qıçqırma və bişmə zamanı onun yapışqanlaşmasına
 - qıçqırma və bişmə zamanı onun polimerləşməsinə
 - qıçqırma və bişmə zamanı onun şişməsinə
-

Sual: Texnoloji proseslərdə nişastaya α -1,4 – qlükozid və digər əlaqələr ilə parçalayıcı təsiri hansı fermentlər göstərir? (Çəki: 1)

- katalaza və peroksidaza
 - pektinaza və poliqlakturonaza
 - α -amilaza və β -amilaza
 - proteinaza və katalaza
 - peptidaza və katalaza.
-

Sual: İçmək üçün işlədilən suda H⁺ və OH⁻ ionları hansı əlaqələrlə birləşmişlər? (Çəki: 1)

- qlikozid
-) hidrogen
- peptid
- efir
- molekulyar

BÖLMƏ: 1301

Ad	1301
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Saxlanma zamanı unun davamlılığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir? (Çəki: 1)

- nəmliyin sərbəst vəziyyətdə olması
- nəmliyin birləşmiş vəziyyətdə olması
- nəmliyin kritik vəziyyətdə olması
- nəmliyin taraz vəziyyətdə olması
- nəmliyin aşağı temperatur vəziyyətində olması

Sual: Xammal və yarımfabrikatlarda suyun olması, ilk növbədə nəyi təmin edir? (Çəki: 1)

- temperaturu
- nəmliyi
- bərkliyi
- quruluğu
- qələviliyi

Sual: Xəmirin suhopdurma qabiliyyəti nə zaman artır? (Çəki: 1)

- ona cod su qatdıqda
- ona laktoza qatdıqda
- ona çay sodası qatdıqda
- ona turşu qatdıqda
- ona boyaq maddələri qatdıqda

Sual: Xəmirə unun ümumi miqdarının 3%-ə qədər miqdarında yağ qatdıqda onda baş verir: (Çəki: 1)

- elastikliyi və plastikliyi azalır
- elastikliyi və plastikliyi artır
- adgeziya xassələri pisləşir
- qazəmələgətirmə qabiliyyəti pisləşir

- kleykovina gövdəsinin qabiliyyəti azalır
-

Sual: Elastiklik və plastiklik qənnadı yarımfabrikatlarının hansı xassələrinə aiddir? (Çəki: 1)

- reoloji
 emulsiyaedici
) köpükləndirici
 kimyəvi
 orqanoleptiki
-

Sual: İsti emal zamanı təzə bişirilmiş qənnadı məmulatlarına xas olan ətrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- şəkərlər və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
 aminturşularla şəkərlər arasında gedən reaksiya ilə
 aminturşular və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
 yağlar və üzvi turşular arasında gedən reaksiya ilə
 yağlar və vitaminlər arasında gedən reaksiya ilə
-

Sual: Melanoidinlərin yaranması ilə nəticələnən Mayar reaksiyasında əsasən hansı iki tip aromatik maddələr əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- furfural və reduktonlar
 oksimetilfurfural və monoşəkərlər
 oksimetilfurfural və dişəkərlər
 oksimetilfurfural və trişəkərlər
 oksimetilfurfural və üzvi turşular
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur hansıdır? (Çəki: 1)

- 60°C
 30°C
 40°C
 50°C
 45°C
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının tərkibinə daxil olan birləşmələr hansılardır ki, dişəkərləri monoşəkərlərə qədər hidroliz edir (Çəki: 1)

- kompleks üzvi turşular
 kompleks fermentlər
 kompleks qələvilər
 kompleks həll olan duzlar
 kompleks spirtlər
-

Sual: Çörəkbişirmə mayalarının istehsalında qida mühiti kimi işlədilir: (Çəki: 1)

- şirə istehsalının tullantısı sayılan üzüm toxumları
 şəkər istehsalının tullantısı sayılan patkə (melassa)

- şəkər istehsalının tullantısı sayılan cecə
- şərab istehsalının tullantısı sayılan süzüntü çöküntüsü
- şirə istehsalının tullantısı sayılan alma toxumları

Bölmə: 1302

Ad	1302
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Çörəkbişirmə mayaları hansı şəraitdə yetişdirilir? (Çəki: 1)

- 80°C-də 12-48 saat ərzində
- 30°C-də 12-48 saat ərzində
-) 40°C-də 12-48 saat ərzində
-) 60°C-də 12-48 saat ərzində
- 70°C-də 12-48 saat ərzində

Sual: Unlu məmulatlar üçün nişastanın əsas xammal mənbələrinə aiddir: (Çəki: 1)

- buğda, kartof, şəkər çuğunduru və qarğıdalı
- kartof və qarğıdalı
- arpa, buğda, şəkər çuğunduru və qarğıdalı
- kartof, arpa, buğda və şəkər çuğunduru
- kartof, yeməxana çuğunduru, soya və arpa

Sual: Patkə dedikdə, nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- nişastanın modifikasiya olunmuş forması
- nişastanın natamam hidroliz məhsulu
- nişastanın su ilə suspenziyası
- nişastanın kleysteri
- nişasta dekstrinləri

Sual: Çörək mayaları istehsalında şəkər istehsalının hansı tullantılarından istifadə edilir? (Çəki: 1)

- cecədən
- melassadan
- süzülmüş çöküntüdən
- qabıqdan
- əhəngli sudan

Sual: Unlu qənnadı məmulatlarının keyfiyyət yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər: (Çəki: 1)

-) süd turşusu, quru mayalar və qoz meyvələri

- lumu turşusu, quru mayalar və kişmiş
 - kalsium peroksid, qlükozooksidaza və L-askorbin turşusu
 - lumu turşusu, xörək duzu və maya südü
 - aspartam, lumu turşusu və preslənmiş mayalar
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatların hansı keyfiyyət yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər? (Çəki: 1)

- oksidləşdirici təsirə malik yaxşılaşdırıcılara
 - un dəmləyicilərinə
 - səthi-aktiv maddələrə (emulqatorlara)
 - ferment preparatlarına
 - bərpəedici təsirə malik yaxşılaşdırıcılara
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatları istehsalında işlədilən qum şəkərinin – saxarozanın molekulu (C₆H₂₂O₄) hansı 2 monoşəkərlərdən təşkil olunmuşdur? (Çəki: 1)

- qlükoza və ksilozadan
 - qlükoza və fruktozadan
 - mannoza və ksilozadan
 - qalaktoza və arabinozadan
 - ksiloza və arabinozadan
-

Sual: Biskvit xəmirinin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir: (Çəki: 1)

- şəkər tozunu yumurta ilə çalirlar, sonra unla nişastanı 2-3 dəfəyə əlavə edirlər
 - yumurtanı, unu, şəkər tozunu birləşdirib bir yerdə çalirlar
 - yumurtanı unla çalib, sonda şəkər tozunu nişasta ilə 2-3 dəfəyə əlavə edirlər
 - unla nişastanı çalirlar, sonar yumurtanı və şəkər tozunu əlavə edirlər
 - yumurtanı nişasta ilə çalirlar, sonra unu 2-3 dəfəyə əlavə edirlər
-

Sual: Şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir: (Çəki: 1)

- yağı, unu və şəkər tozunu 38°C yuxarı temperaturda qarışdırıb, tədricən yumurta və yumşaldıcı əlavə edirlər
 - unu yağla birləşdirib, tədricən yumurta və ən sonda şəkər tozu əlavə edirlər
 - yumurtanı, unu və yumşaldıcını 47°C-dən aşağı temperaturda birləşdirib, tez-tez qarışdıraraq şəkər tozu və ərinmiş yağ əlavə edirlər
 - yağ və şəkər tozu 17°C-dən aşağı temperaturda birləşdirilib, tədricən yumurta və sonda unla yumşaldıcı əlavə olunur
 - yumurtanı, unu, yumşaldıcını 0°C-dən aşağı temperaturda birləşdirib, tədricən şəkər tozu əlavə edib qarışdırılır və tez-tez qarışdırmanı davam edərək ərinmiş yağ tökürlər
-

Sual: Dəmlənmiş xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir: (Çəki: 1)

- suya duz, yağ, yumurta əlavə edib qaynayana qədər qızdırırlar və fasiləsiz qarışdıraraq un tökürlər, xəmiri 1-2 dəqiqə bişirib soyudurlar
- yumurtaya duz, yağ, un əlavə edib qarışdırırlar və sonar üzərinə qaynamış su əlavə edirlər

- suya duz, yumurta əlavə edib qaynadırlar və fasiləsiz qarışdıraraq un tökürlər, xəmiri 1-2 dəqiqə bişirirlər, sonra xəmiri 60-70°C-ə qədər soyudub fasiləsiz qarışdıraraq yağ əlavə edirlər
- suya duz, yağ əlavə edib qaynayana qədər qızdırırlar və fasiləsiz qarışdıraraq un töküb 1-2 dəqiqə bişirirlər. Sonra xəmiri 60-70°C-ə qədər soyudub, tez-tez qarışdıraraq yumurta əlavə edirlər.
- suya duz, yumurta əlavə edib qaynayanadək qızdırır və fasiləsiz qarışdıraraq 1-2 dəqiqə bişirirlər

Bölmə: 1303

Ad	1303
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Xəmirin hansı növləri mövcuddur? (Çəki: 1)

- mayalı, təbəqəli, biskvitli, şəkərli, yağsız (şirin), dəmlənmiş
- biskvitli, bişirilmiş, mayeşəkili, quru
- acımış, bərk, yumşaq, yarımıyumşaq, mayeşəkili, biskvitli
-) bişmiş, bərk, yumşaq, mayeşəkili, şirin, duzlu
- biskvitli, bərk, yumşaq, yarımıyumşaq, mayeşəkili

Sual: Xəmirin hansı yumşaldılma metodları mövcuddur? (Çəki: 1)

- kimyəvi, fiziki, kombinəedilmiş
- maşınla, əllə, mayalı
- mexaniki, qeyri-mexaniki, kombinəedilmiş
- biokimyəvi, kimyəvi, mexaniki
- kimyəvi, mayalı, kombinəedilmiş

Sual: Şirin (yağsız) xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir: (Çəki: 1)

- yumurtanı, duzu və şəkəri qarışdırıb, süd (yaxud su) əlavə edib və un töküb xəmir yoğururlar
- yumurtanı unda qarışdırıb, 20 dəqiqə sonar süd (su), duz, şəkər əlavə edib, xəmir yoğururlar
- duzu şəkərlə qatıb, süd (su) əlavə edirlər, sonar un töküb xəmir yoğururlar, xəmir 1 saat saxlandıqdan sonar yumurta qatırlar
- yumurta, duz, şəkər qarışdırılır, süd (su) əlavə edilib qaynadılır, un tökülür və xəmir yoğrulur
- yumurta, duz, şəkər qarışdırılır, süd (su) əlavə olunaraq qaynadılır, qaynama prosesində un tökülüb xəmir yoğrulur

Sual: Mayalı xəmirin hazırlanma üsulları mövcuddur: (Çəki: 1)

- formal və sərbəst
 -) tez və ləng
 - oparalı və oparasız
 - quru və nəmli
 - mayalı və formalı
-

Sual: Mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir: (Çəki: 1)

- su 35°C-ə qədər qızdırılır, duz, şəkər, maya, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur
 - su 5°C-ə qədər soyudulur, duz, şəkər, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur
 - su 75°C-ə qədər qızdırılır, duz, şəkər, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur
 -) su 1°C-ə qədər soyudulur, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur
 - su 85°C-ə qədər qızdırılır, duz, şəkər, maya, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qıcqırmaya qoyulur
-

Sual: Marqarinin yağ əsasını təşkil edir: (Çəki: 1)

- əsasən tərkibinə bitki yağı yaxud heyvan yağları əlavə olunan hidroyağ
 - əsasən tərkibinə salomas yaxud heyvan yağları əlavə olunan kombiyağ
 - əsasən tərkibinə rafinə edilmiş yaxud rafinə olunmamış heyvan yağları qatılan hidroyağ
 - əsasən tərkibinə rafinə edilmiş yaxud rafinə olunmamış bitki yağları qatılan hidroyağ
 - əsasən tərkibinə rafinə edilmiş yaxud rafinə olunmamış bitki yağları qatılan süd yağı
-

Sual: Bitki yağları yağlı bitkilərin toxumlarından neçə üsulla alınır? (Çəki: 1)

- üç üsulla: presləmə, həllolma və ekstraksiya ilə
 - iki üsulla: presləmə və ekstraksiya ilə
 - dörd üsulla: presləmə, qızdırılma, həllolma və ekstraksiya ilə
 - bir üsulla: üzvi həlledicilərlə həll etməklə
 - iki üsulla: qızdırılma və ekstraksiya ilə
-

Sual: Sənayedə tərkibində çoxlu miqdar doymuş yağ turşuları olan bərk bitki yağlarını alırlar: (Çəki: 1)

- meyvələrdən və çəyirdəklilərin toxumundan
 - tropik bitkilərin meyvə və toxumlarından
 - ətirli bitkilərin neyvə və toxumlarından
 - dərman bitkilərin meyvə və toxumlarından
 -) toxumlu bitkilərin meyvə və toxumlarından
-

Sual: Yeyinti yağlarının əsasını hansı birləşmələr təşkil edir? (Çəki: 1)

- qliseridlər
- spirtlər

- aminturşular
- şəkərlər
- ketonlar

Sual: Bitki yağlarının istehsalı üçün xammal sayılırlar: (Çəki: 1)

- pambıq çiyidi, alma toxumu və armud toxumu
- zoğal meyvələri, heyva toxumu və lumu meyvələri
- pambıq çiyidi, gənəgərçək toxumu və kokos palması meyvələri
- alma toxumu, heyva toxumu və lumu meyvələri
-) armud toxumu, zeytun ağacı meyvələri və heyva toxumu.

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Ümumi təsnifata görə yağları aşağıdakı qruplara bölürlər: (Çəki: 1)

- bitki və heyvanat yağlarına
- sümük yağlarına və ərinmiş yağlara
- kərə yağlarına və sümük yağlarına
- marqarinlərə və ərinmiş yağlara
- marqarinlərə və sümük yağlarına

Sual: Aşağıdakı turşulardan hansı qənnadı məhsulları istehsalında istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- limon turşusu
- alma turşusu
- süd turşusu
- çaxır turşusu
- xlorid turşusu

Sual: Mayalı xəmirə normadan artıq xörək duzu qatıldıqda nə baş verir? (Çəki: 1)

- mayaların aktivliyi azalır
- mayaların aktivliyi artır
- turşuluğu artır
- qıcırma sürətlənir
- yoğrulma sürətlənir

Sual: Əla növ buğda ununda külün miqdar səviyyəsi nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 0,5%

- 0,7%
 - 1,1%
 -) 0,8%
 - 0,9%
-

Sual: Buğda ununun nişastasası haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir? (Çəki: 1)

- emal zamanı kleysterləşmir
 - emal zamanı kleysterləşə bilir
 - emal zamanı dekstrinləşə bilir
 - suudma qabiliyyətinə malikdir
 - emal zamanı hidrolizə uğraya bilir
-

Sual: Unun gücü tərkibində olan hansı birləşmələrin ilkin vəziyyətindən asılıdır? (Çəki: 1)

- nişastanın və şəkərin
 -) nişastanın və yağların
 - şəkərin və yağların
 - vitaminlərin və nişastanın
 - zülal-proteinaza kompleksinin
-

Sual: Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha azdır? (Çəki: 1)

- zülallar
 - yağlar
 - karbohidratlar
 -) qida lifləri
 - kül maddələri
-

Sual: Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha çoxdur? (Çəki: 1)

- zülallar
 -) yağlar
 - şəkərlər
 -) vitaminlər
 - nişasta
-

Sual: Çovdar ununun nişastasası hansı temperaturda kleysterləşməyə başlayır? (Çəki: 1)

- 75-80°C
 - 45-50°C
 - 62-64°C
 - 52-55°C
 - 70-75°C
-

Sual: Unun şəkərmələgətirmə xassəsi hansı göstərici ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- proteolitik fermentlər
- liqaza fermenti
- amilolitik fermentlər

- mineral maddələr
 - vitaminlər - proteazalar
-

Sual: Bu məhsullar nişasta istehsalı üçün yaradılırlar: (Çəki: 1)

- şəkər çuğunduru və qarğıdalı
 - kartof və qarğıdalı
 - şəkər çuğunduru və yerkökü
 - şəkər çuğunduru və heyvə
 - arpa və qarpız
-

Sual: Fəsəli xəmirinə aiddir (Çəki: 1)

- biskvit
 - mayalı
 - dəmlənmiş
 - preslənmiş
 - çalınmış
-

Sual: Xəmir yumşaldıcısı kimi işlədirlər: (Çəki: 1)

- ammonium karbonat
 - xlorid turşusu
 - xörək duzu
 - bal və şəkər
 - maya və bal
-

Sual: Xam pryanik xəmirinin temperaturu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 20-22°C
 - 30-32°C
 - 32-35°C
 - 35-36°C
 - 36-37°C
-

Sual: Kreker ununda kleykovinanın miqdarı: (Çəki: 1)

- 20-25%
 - 25-30%
 - 30-40%
 - 30-35%
 - 40-45%
-

Sual: Qatılaştırılmış süd hansı məhsula aiddir? (Çəki: 1)

- spirtli məhsula
 - konservləşdirilmiş şirin süd məhsuluna
 - nişastalı məhsula
 - ətirli şəkər məhsuluna
 - çalınmış yumurta məhsuluna
-

Sual: Şəki paxlavası hansı xəmindən hazırlanır? (Çəki: 1)

- mayalı oparasız
 - şirin təbəqəli
 - yağlı və ovuntulu
 - biskvit və təbəqəli
 - biskvit və dəmlənmiş
-

Sual: Tortlar aid edilir: (Çəki: 1)

- süd məhsullarına
 - unlu qənnadı məhsullarına
 - un növlərinə
 - polişəkərlərə
 - zülal qruplarına
-

Sual: Tortların tərkibinə aiddir: (Çəki: 1)

- pomade və sirop
 - iris və karamel
 - iris və un
 - konfet və karamel
 - quru süd və maya
-

Sual: Yağlı peçenyələr üçün kleykovinanın faizi: (Çəki: 1)

- 20-25%
 - 28-34%
 - 40-50%
 - 30-40%
 - 40-45%
-

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Xəmir hazırlanmasında mayelərin rolu: (Çəki: 1)

- yoğrulmanı sürətləndirir
 - qıçqırmaya və xəmirin həcminə təsir göstərir
 - bişmə prosesini sürətləndirir
 - məmulatların çıxarına təsir edir
 - mineral maddələrin miqdarına təsir edir
-

Sual: Əla növ buğda ununun tərkibi aşağıdakı kimidir: (Çəki: 1)

- zülallar 17%, nişasta 79,0%, şəkər 3,0%, yağlar 1,2%
 - zülallar 16%, nişasta 78,0%, şəkər 3,0%, yağlar 1,0%
 - zülallar 15%, nişasta 77,0%, şəkər 2,0%, yağlar 0,9%
 - zülallar 18%, nişasta 80,0%, şəkər 3,5%, yağlar 1,3%
 - zülallar 19%, nişasta 73,0%, şəkər 3,1%, yağlar 1,4%
-

Sual: Krekerlər üçün xəmirin nəmliyi nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- məmulatın növündən və resepturadan
 - unun kleykovinasından
 - yağdan
 - bişirilmədən
 - saxlanma müddətindən
-

Sual: Keks hansı xəmindən hazırlanır? (Çəki: 1)

- dəmlənmiş
 - yağlı
 - biskvit
 - şəkərli
 - zülal-yağlı
-

Sual: Xəmirin formalaşmasında xörək duzunun rolu: (Çəki: 1)

- fermentlərin aktivliyini artırır
 - fermentlərin aktivliyini azaldır
 - qıcırma prosesini ləngidir
 - xəmirin həcmi artırır
 - xəmirin konsistensiyasına təsir edir
-

Sual: Nişastanın kimyəvi tərkibi hansıdır? (Çəki: 1)

- $(C_6H_{10}O_5)_n$
 - $(C_5H_{10}O_5)_n$
 - $C_6H_{12}O_6$
 - $C_4H_{12}O_4$
 - $C_{12}H_{22}O_{11}$
-

Sual: Yağlı paxlava üçün mayalı xəmir hansı üsulla alınır? (Çəki: 1)

- oparalı
 - oparasız
 - kimyəvi
 - mikrobioloji
 - dəmlənmiş
-

Sual: Pryanik xəmirinin yumşalma üsulları: (Çəki: 1)

- mexaniki

- kimyevi
 - bioloji
 - fiziki
 - mikrobioloji
-

Sual: Qatlı xəmirde kleykovinanın keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün ona nə qatılır? (Çəki: 1)

- boyaq maddəsi
 - qida turşusu
 - ədviyyə
 - aqar
 - invert şəkər
-

Sual: Bişmə və qıçırma zamanı xəmirde hansı dəyişiklik baş verir? (Çəki: 1)

- fiziki
 - kimyevi
 - bioloji
 - biokimyevi
 - mexaniki
-

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Şəkərin xəmirə qatılması zamanı onun quruluşunda baş verən dəyişikliklərə aiddir: (Çəki: 1)

- özlülüynün azalması
 - özlülüynün artması
 - plastikliyin artması
 - plastikliyin azalması
 - elastikliyin artması
-

Sual: Saxlanma zamanı unun ağarması nə ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- nişasta və yağların parçalanması ilə
 - amilaza və askorbinazaların aktivliyinin artması ilə
 - karotinoid və ksantofil pigmentlərinin oksidləşməsi ilə
 - qlüten və qlütelinin denaturasiyası ilə
 - yağlar və şəkərlərin hidrolizi ilə
-

Sual: Unlu məmulatların içliyinin (yumşaq hissə) uzun müddət bişmə nəticəsində qaralması nə ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- qıvcırma prosesinin dayanması və yavaşması ilə
 - fermentlərin aktivliyinin kəsilməsi və parçalanması ilə
 - melanoidinlərin əmələ gəlməsi və onlar üçün şəraitin yaranması ilə
 - nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi ilə
 - pektin və nişastanın parçalanması ilə.
-

Sual: Unun higroskopikliyi dedikdə onun su ilə hansı əlaqəsi başa düşülür? (Çəki: 1)

- onun ətraf mühitdən su buxarı udması və saxlaması
 - onun özündən su ayırması
 - onun tərkibindəki suyun buxarlanması
 - tərkibindəki suyun mikroorqanizmlərlə zəngin olması
 - tərkibindəki suyun reaksiyaya girə bilməsi
-

Sual: Qaynama temperaturu və ondan yuxarı həddə qənnadı məhsullarında ətrin (iyin) yaranmasında iştirak edən birləşmələrə aiddir: (Çəki: 1)

- qələvilər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
 - nişasta, qələvilər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
 - aldehidlər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
 - zülallar, qələvilər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
 - yağlar, qələvilər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
-

Sual: Məmulatların bişirilməsi zamanı ətrin yaranmasını şərtləndirən əsasən hansı birləşmələrdir? (Çəki: 1)

- aldehidlər və ketonlar
 - qlükoza və fruktoza
 - şəkərlər və süd turşusu
 - şəkərlər və karbon qazı
 - karbon qazı və süd turşusu
-

Sual: Unlu məmulatlar üçün işlədilən fermentlərə aiddir: (Çəki: 1)

- papain, bromelin
 - papain, pankreatin
 - amilorizin, amilosubtilin
 - papain, tripsin
 - pektinaza, fisin
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatları üçün işlədilən içməli suyun təmizlənməsi məqsədilə onun zərərsizləşdirilməsində tətbiq edilən üsullara aiddir: (Çəki: 1)

- onun kükürd qazı yaxud karbon qazı ilə doydurulması
- tərkibinə azca çay sodası yaxud karbon qazı qatılması
- onun xlorlaşdırılması yaxud ozonlaşdırılması

- tərkibinə azca əhəng yaxud karbon qazı qatılması
 - tərkibinə azca əhəng yaxud kömür qatılması
-

Sual: Un bu sistemlərin hansına aiddir? (Çəki: 1)

- suspenziya
 - gel
 - toz
 - köpük
 - aerosol
-

Sual: Biskvit yarımfabrikatı hansı xəmindən hazırlanır? (Çəki: 1)

- biskvit xəmirindən
 - yağlı xəmindən
 - dəmlənmiş xəmindən
 - fındıqlı xəmindən
 - qozlu xəmindən
-

BÖLMƏ: 1501

Ad	1501
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Təbəqəli mayalı xəmindən məmulatlar hansı temperaturda bişirilir? (Çəki: 1)

- 100°C
 - 210-250°C
 - 180-200°C
 - 300-350°C
 - 80-90°C
-

Sual: Oparalı üsulla mayalı xəmirin hazırlanma mərhələləri (Çəki: 1)

- oparanın hazırlanması və qızdırılması
 - xəmirin yoğrulması və qızdırılması
 - oparanın hazırlanması və qıçırma qurtardıqdan sonra xəmirin yoğrulması
 - xəmirin qıçırması və bölünməsi
 - xəmirin yoğrulması və bölünməsi
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatları üçün çalınmış zülal yarımfabrikatının alınması necə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- yağın şəkərlə çalınması ilə
- yumurta zülalının şəkərlə çalınması ilə

- yumurta zülalının un ilə çalınması ilə
 - yumurta sarısının un ilə çalınması ilə
 - yağın balla çalınması ilə
-

Sual: Bunlardan hansı qənnadı məmulatları üçün yarımfabrikat sayılır? (Çəki: 1)

- jelatin
 - meyvə-giləmeyvə içliyi
 - şəkər
 - bitki yağı
 - ədviyyə
-

Sual: Unlu qənnadı məmulatları üçün istifadə olunan kərə yağı istehsalında işlədilən xammallara aiddir: (Çəki: 1)

- inək südü
 - keçi südü
 - ayran
 - qatıq
 - qaymaq
-

Sual: Güclü un hesab edilir: (Çəki: 1)

- I növ un
 - daha çox su hopduran un
 - əla və I növ un
 - soya qatışıqlı un
 - şəkəri çox olan un
-

Sual: Zəif un sayılır: (Çəki: 1)

- I növ un
 - daha zəif su hopduran un
 - əla və I növ un
 - I və II növ un
 - ələnməyən un
-

Sual: Xəmirdə kleykovinanın keyfiyyətinə təsir edən əsas amillər: (Çəki: 1)

- turşunun duzları və yağın olması
 - turşunun, şəkərin və nişastanın olması
 - turşunun, vitaminlərin və şəkərin çoxluğu
 - turşunun, dekstrinlərin və şəkərin çoxluğu
 - nəmliyin, nişastanın və yağın çoxluğu
-

Sual: Unun qidalıq dəyərini tam mənada nə müəyyən edir? (Çəki: 1)

- tərkibində nişasta və nəmliyin miqdarı
- onun kimyəvi tərkibi
- növ və nəmlik

- görünüş və nəmlik
 - zülallar və sort
-

Sual: Unun texnoloji xassəsinə təsir edən amillərdən biri: (Çəki: 1)

- ətrin olması
 - kleykovinanın miqdarı
 - dadın olması
 - rəngin ağılığı
 - rəngin qaralığı
-

Sual: Yağlı xəmirin hazırlanması zamanı əlavə edilən suyun miqdarı: (Çəki: 1)

- 40%
 - 35%
 - 45%
 - 48%
 - 50%
-

Sual: 5-6 mm-lik qalınlıqda şəkərli xəmir məmulatlarının şkafda bişirilmə müddəti: (Çəki: 1)

- 20-25 dəq.
 - 30-40 dəq
 - 35-40 dəq.
 - 40-45 dəq.
 - 45-50 dəq.
-

Sual: 5-6 mm-lik qalınlıqda şəkərli xəmir məmulatlarının şkafda bişirilmə temperaturu: (Çəki: 1)

- 220-240°C
 - 200-220°C
 - 240-250°C
 - 250-260°C
 - 260-300°C
-

Sual: Formada olan 30-40 mm-lik biskvit xəmirinin bişmə rejimi: (Çəki: 1)

- 195-200°C
 - 200-220°C
 - 230-240°C
 - 240-250°C
 - 250-260°C
-

Sual: Qatlı xəmirə 20 mm-lik qalınlıqda məmulatların şkafda bişmə temperaturu: (Çəki: 1)

- 220-250°C
- 150-160°C
- 140-150°C

- 160-170°C
 - 170-180°C
-

Sual: Yağlı xəmir hazırladıqda unun kütləsinə nisbətən südün miqdarı: (Çəki: 1)

- 35%
 - 40%
 - 45%
 - 50%
 - 60%
-

Sual: Yağlı xəmirin hazırlanmasında unun kütləsinə nisbətən işlədilən suyun miqdarı: (Çəki: 1)

- 12%
 - 15%
 - 20%
 - 30%
 - 40%
-

Sual: Yağlı xəmirin hazırlanmasında unun kütləsinə nisbətən işlədilən şəkərin miqdarı: (Çəki: 1)

- 5%
 - 3%
 - 10%
 - 20%
 - 30%
-

Sual: Yağlı xəmirin şəkərli xəmirdən fərqi: (Çəki: 1)

- reseptdə yağın miqdarı az olur
 - reseptdə maya olur
 - reseptdə kakao olur
 - reseptdə qəhvə olur
 - reseptdə yağın miqdarı çox olur
-

Sual: Zülallı çalınmış xəmirdən 15 mm-lik qalınlıqda məmulatların bişmə müddəti: (Çəki: 1)

- 24-30 dəq.
 - 30- 35 dəq.
 - 35-40 dəq.
 - 40-45 dəq.
 - 45-50 dəq.
-

BÖLMƏ: 1502

Ad

1502

Suallardan

30

Maksimal faiz	30
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Unda olan kleykovina nə vaxt formalaşır? (Çəki: 1)

- Qliadin və qlütelin zülalları şişdikdə
- un tam yoğrulmadıqda
- unu şəkərlə birgə ələdikdə
- una duz qatdıqda
- unu preslədikdə

Sual: Xəmirin yumşalma üsuluna aiddir: (Çəki: 1)

- termiki
- kimyəvi
- mikrobioloji
- reoloji
- histoloji

Sual: Mayalı xəmirə mayaların əsas rolu (Çəki: 1)

- onu spirtə qıcqırtması
- onu süd turşusuna qıcqırtması
- zülalları hidrolizə uğratmalı
- nişastanı parçalaması
- zülalları şişdirməsi

Sual: Oparalı xəmirin tərkib hissələri: (Çəki: 1)

- su, maya, un və s.
- su, maya, yağ və s.
- su, maya, patkə və s.
- su, maya, şəkər və s.
- su, maya, vanil və s.

Sual: Yağ komponentləri mayalı xəmirə nə zaman qatılır? (Çəki: 1)

- yoğrulmanın əvvəlində
- yoğrulmanın sonunda
- maya isladılında
- xəmir bölünəndə
- xəmir qıcqırdılan zaman

Sual: Mayalı xəmirədən hazırlanan kiçik tikəli xəmir yarımfabrikatlarının şkafda bişmə müddəti: (Çəki: 1)

- 6-7 dəq.

- 8-15 dəq.
 - 20-25 dəq.
 - 15-20 dəq.
 - 20-22 dəq.
-

Sual: Mayalı xəmirdən hazırlanmış iri tikəli yarımfabrikatların şkafda bişmə müddəti: (Çəki: 1)

- 20-25 dəq.
 - 10-15 dəq.
 - 10-12 dəq.
 - 12-16 dəq.
 - 15-20 dəq.
-

Sual: Unda olan nişastanın kleysterizə olunmasının son temperaturu: (Çəki: 1)

- 60-70°C
 - 70-75°C
 - 95-97°C
 - 75-80°C
 - 80-85°C
-

Sual: Mayalı xəmirde qıçqırmanın tam qurtarma temperaturu: (Çəki: 1)

- 60°C
 - 45°C
 - 70°C
 - 20°C
 - 80°C
-

Sual: İsti emal zamanı mayalı xəmirdən olan məmulatların kütlə itkisi nə qədər olur? (Çəki: 1)

- 10-12%
 - 10-15%
 - 20-30%
 - 20-25%
 - 15-20%
-

Sual: Biskvit xəmiri üçün yumurtanı əvəz etdikdə işlədilən xammal: (Çəki: 1)

- duru yağ
 - melanj
 - kərə yağı
 - şəkər
 - quru süd
-

Sual: Bu məmulatlar şəkərli xəmirdən hazırlanır: (Çəki: 1)

- pirojna və blinçik

- pirojna və tort
 - tort və xingal
 - pirojna və xingal
 - tort və karamel
-

Sual: Bütün komponentləri birgə qarışdırılıb yoğrulan mayalı xəmirin hazırlanma üsulu: (Çəki: 1)

- oparalı
 - oparasız
 - çalınma ilə
 - çalxalanma ilə
 - dəmlənmə ilə
-

Sual: Dəmlənmiş xəmir üçün işlədilən unun kleykovinası nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 28-36%
 - 36-40%
 - 40-42%
 - 20-25%
 - 25-27%
-

Sual: Oparalı (xəmirmayalı) üsulla hansı xəmir hazırlanır? (Çəki: 1)

- şəkərli
 - mayalı
 - dəmlənmiş
 - biskvit
 - yağlı
-

Sual: Şəkərli xəmir üçün əsas komponent olan kərə yağının una nisbətən resept miqdarı: (Çəki: 1)

- 43-60%
 - 30-40%
 - 30-35%
 - 35-40%
 - 25-30%
-

Sual: Şəkərli xəmir üçün əsas komponent olan melanjın una nisbətən resept miqdarı: (Çəki: 1)

- 10-15%
 - 15-20%
 - 20-25%
 - 25-30%
 - 30-35%
-

Sual: Şəkərli xəmir üçün əsas komponent olan şəkərin una nisbətən resept miqdarı: (Çəki: 1)

- 30-40%
 - 40-45%
 - 45-50%
 - 50-55%
 - 55-60%
-

Sual: Yağlı xəmir üçün işlədilən unun kleykovinası nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- 28-34%
 - 40-42%
 - 36-40%
 - 40-42%
 - 25-26%
-

Sual: Yumurta (melanj), şəkər, nişasta, un və ətirləndirici hansı xəmir üçün işlədir? (Çəki: 1)

- şəkərli
 - dəmlənmiş
 - biskvit
 - pryanik
 - mayalı
-

Sual: Ədviyyə kimi vanil eyniadlı bitkinin meyvələrindən necə istehsal olunur? (Çəki: 1)

- yetişməmiş saplaqlı meyvələrin soyudulması və qurudulması ilə
 - yetişməmiş saplaqlı meyvələrin xüsusi isti emaldan sonra qurudulması və fermentləşdirilməsi ilə
 - yetişməmiş saplaqlı meyvələrin fermentləşdirmədən sonra xırdalanması və soyudulması ilə
 - yetişməmiş saplaqlı meyvələrin fermentləşdirmədən sonra qızardılması və soyudulması ilə
 - yetişməmiş saplaqlı meyvələrin fermentləşdirilməsi və dondurulması ilə
-

Sual: Çəki ilə buraxılan 1 kq şəkər çörəkdə ən azı neçə ədəd olmalıdır? (Çəki: 1)

- 13 ədəd
 - 20 ədəd
 - 30 ədəd
 - 40 ədəd
 - 50 ədəd
-

Sual: Dəmlənmiş pryanik üçün siropun hazırlanma temperaturu: (Çəki: 1)

- 70-75°C
 - 75-80°C
 - 89-90°C
 - 90-95°C
 - 95-100°C
-

Sual: Kreker aid edilir: (Çəki: 1)

- unlu qənnadı məmulatına
 - şəkərli qənnadı məmulatına
 - pirojki növlərinə
 - tort çeşidinə
 - konfet növünə
-

Sual: Kreker xəmiri üçün oparanın (xəmirməyə) qıvcırma müddəti və temperaturu: (Çəki: 1)

- 8-10 saat, 32-33°C
 - 3-4 saat, 20-25°C
 - 3-4 saat, 32-33°C
 - 3-4 saat, 40-50°C
 - 3-4 saat, 50-60°C
-

Sual: Qalet aid edilir: (Çəki: 1)

- unlu qənnadı məmulatına
 - şəkərli qənnadı məmulatına
 - pirojki növlərinə
 - tort çeşidinə
 - konfet növünə
-

Sual: Qalet xəmiri neçə mərhələdə hazırlanır? (Çəki: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Qalet xəmiri üçün opara hazırladıqda işlədilən suyun temperaturu: (Çəki: 1)

- 32-35°C
 - 40-45°C
 - 45-50°C
 - 50-55°C
 - 55-60°C
-

Sual: Qarğıdalı və kartofdan alınan nişasta çıxarı miqdarca necədir (Çəki: 1)

- Fərqlidir
 - Eynidir
 - Kartofdan alınan azdır
 - Kartofdan alınan çoxdur
 - İtki qarğıdalıda azdır
-

Sual: Vafli üçün xəmir necə hazırlanır? (Çəki: 1)

- çalınır

- yoğrulur
- dəmlənir
- qaynadılır
- qovrulur

Bölmə: 1503

Ad	1503
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Bunlar mayalı xəmirdən hazırlanır: (Çəki: 1)

- pirojna və bulka
- pirojna və tort
- pirojna və biskvit
- biskvit və tort
- krem və tort

Sual: Tort üçün biskvitin vərəqələrdə şkafda bişmə rejimi: (Çəki: 1)

- 190-200°C
- 195-235°C
- 200-220°C
- 230-240°C
- 240-250°C

Sual: Dəmlənmiş xəmirin tərkibinə daxildir: (Çəki: 1)

- un, heyvanat yağı və s.
- un, duz və s.
- un, maya və s.
- un, melanj və s.
- un, sirkə və s.

Sual: Dəmlənmiş xəmirdən məmulatların şkafda bişmə temperaturu: (Çəki: 1)

- 200-240°C
- 210-220°C
- 220-230°C
- 230-240°C
- 240-250°C

Sual: Badamlı xəmirin tərkibinə daxildir: (Çəki: 1)

- un, şəkər, badam və s.

- un, badam, yumurta sarısı və s.
 - un, şəkər, yumurta sarısı və s.
 - badam, su, yumurta sarısı və s.
 - badam, maya, un və s.
-

Sual: Pomada hazırlanması üçün şəkər siropunun temperaturu: (Çəki: 1)

- 20°C-ə qədər
 - 25°C-ə qədər
 - 18°C-ə qədər
 - 12°C-ə qədər
 - 10°C-ə qədər
-

Sual: Xəmir çeşidlərinə aiddir: (Çəki: 1)

- biskvit və dəmlənmiş
 - biskvit və çiy
 - mayalı və yumurtalı
 - biskvit və yumurtalı
 - dəmlənmiş və yumurtalı
-

Sual: Tort çeşidlərinə aiddir: (Çəki: 1)

- biskvit və kombinləşdirilmiş tort
 - biskvit və pryanik tortu
 - biskvit və peçenye tortu
 - biskvit və karamel tortu
 - biskvit və konfet tortu
-

Sual: Qatlı (təbəqəli) xəmindən hazırlanan 3-6 mm-lik məmulatların şkafda bişmə müddəti: (Çəki: 1)

- 25-30 dəq.
 - 30-35 dəq.
 - 40-45 dəq.
 - 35-40 dəq.
 - 38-50 dəq.
-

Sual: Qatlı (təbəqəli) xəmindən hazırlanan 3-6 mm-lik məmulatların şkafda bişmə temperaturu: (Çəki: 1)

- 220-250°C
 - 150-200°C
 - 140-150°C
 - 150-160°C
 - 200-210°C
-

Sual: Bu komponent qatlı xəmirə vurulmur: (Çəki: 1)

- şəkər
- un

- duz
 - marqarin
 - su
-

Sual: Bu komponent unlu qənnadı məmulatlarına işlədilmir: (Çəki: 1)

- limon turşusu
 - süd turşusu
 - xlorid turşusu
 - sirkə turşusu
 - şərab turşusu
-

Sual: İsti emal zamanı xəmir zülalları belə dəyişilir: (Çəki: 1)

- denaturasiya olur
 - kleysterizə olunur
 - dekstrinləşir
 - qıcqırır
 - kütləsini artırır
-

Sual: Jele hazırladıqda jelatinin soyuq suda isladılma müddəti: (Çəki: 1)

- 1-2 saat
 - 2-3 saat
 - 0,5-1 saat
 - 1,5-2 saat
 - 3-4 saat
-

Sual: Keks hazırladıqda xəmirdə kərə yağının miqdarı una nisbətən neçə faiz təşkil edir? (Çəki: 1)

- 75%
 - 60%
 - 40%
 - 20%
 - 60%
-

Sual: Keks hazırladıqda yağ-yumurta-şəkər qarışığının çalınma temperaturu: (Çəki: 1)

- 10°C
 - 15°C
 - 20°C
 - 30°C
 - 40°C
-

Sual: Keks xəmirində işlədilən yumşaldıcı: (Çəki: 1)

- yumurta ağı
- ammonium
- yumurta sarısı

- jelatin
 - aqar
-

Sual: Qatlı xəmirde marqarinin una nisbətən miqdarı: (Çəki: 1)

- 50%-ə qədər
 - 70%-ə qədər
 - 60%-ə qədər
 - 40%-ə qədər
 - 30%-ə qədər
-

Sual: Özlülük xəmirin hansı göstəricisinə aiddir? (Çəki: 1)

- bioloji
 - fiziki
 - kimyəvi
 - növ
 - biokimyəvi
-

Sual: Unda olan fermentlərdəndir: (Çəki: 1)

- bromelin
 - pepsin
 - tripsin
 - amilaza
 - katelaza
-

