

AAA_1102#01#Q16#01.Eduman. testinin sualları

Fənn : 1102 Ərzaq mallarının ekspertizasının nəzəri əsasları

1 Taxılın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində neçə ədədin kütləsi əsas götürülür?

- 500 ədədin
- 50 ədədin
- 90 ədədin
- 100 ədədin
- 1000 ədədin

2 Qərzəkli meyvələr üçün kütlə keyfiyyət göstəricisi olaraq neçə götürülür?

- 50 ədədin
- 100 ədədin
- 30 ədədin
- 10 ədədin
- 1 ədədin

3 Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində sıxlıq hansı düsturla hesablanır?

- .
$$p = \frac{m}{v}$$
-
$$d = \frac{m_1}{m_2}$$
-
$$p = \frac{v}{m}$$
- ..
$$d = \frac{p_1}{p_2}$$
- ...
$$d = \frac{v_1}{v_2}$$

4 Aşağıdakılardan hansı göstərici fiziki üsullara aid deyil?

- mikroskopiya
- refraktometriya
- polyarimetriya
- xromotoqrafiya
- fotokolorimetriya

5 Aşağıdakılardan hansı göstərici orqanoleptiki göstəricilərə aid deyil?

- hiqroskopiklik
- dad
- iy
- konsistensiya
- rəng

6 Aşağıdakılardan hansı göstərici ərzaq mallarının keyfiyyətini xarakterizə etmir?

- təyinat göstəriciləri
- təhlükəsizlik göstəriciləri
- funksional göstəricilər
- estetik göstəricilər
- istehlak göstəriciləri

7 Ərzaq məhsullarının tərkibindəki kimyəvi maddələr hansı üsulla təyin edilmir?

- kimyəvi
- fiziki
- fiziki- kimyəvi
- mikrobioloji
- biokimyəvi

8 Ərzaq məhsullarının konservləşdirilməsində hansı elementin duzlarından istifadə olunur?

- Na və K
- Ca və Cu
- Fe
- Mg
- Mn

9 İonlaşdırıcı şüalarla konservləşdirilmədə hansı elementlərin şüalarından istifadə edilir?

- seziyum- 137
- kobalt- 77
- kobalt- 95
- manqan
- serium

10 Karbon qazının miqdarı çox olan qaz mühitində məhsulun keyfiyyəti necə olur?

- yaxşılaşır
- pisləşir
- müsbət
- durulaşır
- konsistensiyası bərkləşir

11 Sulfitasiya zamanı hansı qazın konsentrasiyası əsas götürülür?

- oksigen
- hidrogen
- karbon
- fosfat
- kükürd

12 Sublimasiya zamanı qaz tərkibi hansı qatılıqda optimal sayılır?

- 2%
- 4.0%
- 2.5%
- 0.016%
- 0.02%

13 Kaliummetabisulfid əsasən hansı məhsulun saxlanması üçün istifadə edilir?

- kartofun
- ətin
- almanın
- limonun
- üzümün

14 Saxlanmaq mənasını daşıyan "conservare" sözü mənşəyini hansı dildən götürmüşdür?

- latın
- yunan
- ispan
- türk
- alman

15 Hisləmə zamanı hisləyici məhlul su ilə hansı nisbətdə qarışdırılır?

- 1: 7

- 1: 10
- 7:1
- 1: 5
- 1: 1

16 Meyvə-tərəvəz və süd konservlərinin istehsalında mikroorqanizmlərin fəaliyyətinə mənfi təsir edən hansı maddədən istifadə olunur?

- tetratsiklin
- nizin
- nistatin
- xlorogen
- biomisin

17 Meyvə-tərəvəzlərin konservləşdirilməsində sorbin turşusu nə vaxt istifadə olunmuşdur?

- 1950-ci il
- 1954-cü il
- 1945-ci il
- 1988-ci il
- 1978-ci il

18 Ərzaq mallarının dadı hansı temperaturda təyin edilməlidir?

- 15-20 dərəcə Selsi
- 27-33 dərəcə Selsi
- 5-10 dərəcə Selsi
- 25-32 dərəcə Selsi
- 7-11 dərəcə Selsi

19 Ərzaq mallarının (çörək, baranki, pendirlər və s.) keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində hansı göstərici nəzərə alınır?

- sıxlıq
- həcm
- forma
- özlülük
- xüsusi çəki

20 Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində istifadə edilən məsaməlilik nə ilə izah edilir?

- hava
- kütlə
- sıxlıq
- havasız kütlə
- hava ilə dolu məsamə

21 Bir sıra hallarda taxıl, kartof, alma və tərəvəzlərin keyfiyyət göstəricisi kimi hansı kütlədən istifadə edilir?

- sıxlıq
- mütləq kütlə
- həcm kütləsi
- kütlə
- nisbi sıxlıq

22 Kolbasa məmulatı, makaron məmulatı, tərəvəzlər üçün hansı göstərici standartla normalaşdırılır?

- məsaməlilik
- ölçü
- forma
- xüsusi çəki
- sıxlıq

23 Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinə təsir edən amillər neçə qrupa bölünür?

- 5

- 3
- 1
- 2
- 4

24 Ətraf mühitlə bağlı xassələr hansı göstəricilərə xasdır?

- təyinat
- erqonomik
- funksional
- ekoloji
- estetik

25 Məhsulların istehsaldan istehlaka çatdırılana qədər keyfiyyəti qoruyan amillər hansılardır?

- markalanma, daşınma, saxlanma
- normativ sənəd
- istehsal
- xammal
- texnoloji əməliyyat

26 Aşağıdakılardan hansı laboratoriya sınağı üçün ilk nümunədən götürülən nümunənin adıdır?

- orta nümunə
- nəzarət nümunəsi
- son nümunə
- keyfiyyət nümunəsi
- mal nümunəsi

27 Dequstasiya üsulu ilə ərzaq məhsullarında yoxlanılan keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

- mikrobioloji
- sensor
- biokimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- təhlükəsizlik

28 Hiss üzvlərinin vasitəsilə ərzaq məhsullarının hansı göstəriciləri yoxlanılır?

- mikrobioloji
- kimyəvi
- fiziki
- histoloji
- orqanoleptiki

29 Turşuluq göstəricisinin artması hansı əlamət hesab edilir?

- standart
- qüsurlu
- parçalanma
- nöqsan
- xarabolma

30 PP – nikotinamid vitamini çatışmadıqda orqanizmdə hansı xəstəlik baş verir?

- pellaqra
- anemiya
- epilepsiya
- ürək
- korluq

31 Xolin və ya xolin-xlorid çatışmadıqda orqanizmdə nə baş verir?

- piylənmə və əsəb pozğunluğu
- qanazlığı

- tükələrin tökülməsi
- yuxusuzluq
- təzyiğin artması

32 1951-ci ildə ərik çəyirdəyi ekstraktında tapılan bioloji aktiv maddəni göstərin.

- panqamat turşusu
- fol turşusu
- retinol
- paraaminobenzoy
- vikasol

33 Orqanizmdə vitamin çatışmamazlığı necə adlanır?

- avitaminoz
- polivitaminoz
- monovitaminoz
- vitamin çoxluğu
- monoavitaminoz

34 C vitamini ilk dəfə hansı məhsulların şirəsində aşkar edilmişdir?

- kələm və portağal
- kök və armud
- buğda və alma
- nar və naringi
- patisson və qarağat

35 B1 vitamini necə adlanır?

- riboflavin
- antinitrit
- tiaminxlorid
- piridoksin
- askorbin

36 Piridoksin vitamini 1934-cü ildə hansı məhsulda tapılmışdır?

- mayada
- balıq ətində
- ətdə
- kərə yağında
- süddə

37 Aşağıdakı variantların hansında F vitamini fəallığında olan yağ turşusu göstərilmişdir?

- linolen turşusu
- olein turşusu
- kapril turşusu
- palmitin turşusu
- laurin turşusu

38 P, H, PP və B qrup vitaminlər hansı vitaminlərə aiddir?

- suda həll olan
- spirtə həll olan
- yağda həll olan
- üzvi həlledicilərdə həll olan
- efiərdə həll olan

39 A, D, E, K vitaminləri hansı vitaminlərə aiddir?

- yağda həll olan
- üzvi həlledicilərdə həll olan
- suda həll olan

- spirtdə həll olan
- efirdə həll olan

40 A hipovitaminozu zamanı karotinin miqdarı necə olur?

- karotinin miqdarı artır
- karotinin miqdarı nisbətən azalır
- karotinin miqdarı kəskin artır
- karotinin miqdarı dəyişmir
- karotinin miqdarı azalır

41 Aşağıda qeyd olunmuş vitaminlərdən hansı yağda həll olmur?

- A
- E
- D
- H
- K

42 Aşağıdakılardan hansı vitaminəbənzər maddə deyil?

- pantoten turşusu
- lipoy turşusu
- inozit
- panqamat turşusu
- orot turşusu

43 Aşağıda göstərilmiş vitaminlərdən hansı suda həll olmur?

- E
- PP
- C
- H
- P

44 Bitki və heyvan mənşəli məhsullarda geniş rast gəlinən B3 vitamini necə adlanır?

- pantoten
- salisil
- panqamat
- ubixinon
- benzoy

45 İnsan orqanizmində tüklərin tökülməsi hansı vitaminin çatışmazlığı ilə əlaqədardır?

- C
- B
- PP
- K
- H

46 İnsan orqanizminin fəaliyyəti və maddələr mübadiləsinin normal gedişi üçün vitaminlər necə maddələr hesab olunur?

- bioloji fəal
- qeyri-üzvi birləşmə
- optiki aktiv
- essensial
- üzvi həlledici

47 Aşağıdakılardan hansı yağ turşuları F vitamini aktivliyindədir?

- palmitin+stearin
- linol+linolen+araxidon
- olein+araxin
- laurin+miristin

kapron+kapril

48 Essensial yağ turşuları çatışmayan orqanizmdə hansı xəstəliklər baş verir?

- ürək çatışmazlığı
 mədə-bağırsaq
 dərinin quruması və kəpəklənmə
 təzyiq
 qanazlığı

49 Bir vitamin çatışmadıqda necə adlanır?

- monoavitaminoz
 monovitaminoz
 polivitaminoz
 poliavitaminoz
 vitamin artıqlığı

50 2-3 və daha çox vitamin çatışmadıqda necə adlanır?

- poliavitaminoz
 polivitaminoz
 monoavitaminoz
 endogen vitaminoz
 hipervitaminoz

51 Orqanizmdə vitaminin həddən çox olması necə adlanır?

- hipervitaminoz
 endogen vitaminoz
 ekzogen vitaminoz
 monovitaminoz
 hipovitaminoz

52 Neçə litr südün emalından 1q riboflavin vitamini alınmışdır?

- 5400 l
 3300 l
 4500 l
 1900 l
 2700 l

53 Vitamin sözü haradan götürülmüş və nə deməkdir?

- ingilis sözü, yaşamaq
 latın sözü, vita-həyat
 türk sözü, bulunmaq
 alman sözü, mövcud olmaq
 yunan sözü, yaşamaq

54 Aşağıdakılardan hansı vitaminəbənzər maddədir?

- xolin-xlorid
 tokoferol
 retinol
 filloxinon
 kalsiferol

55 Vitaminlər kimyəvi tərkibinə və fizioloji təsirinə görə adlandırılmaqla necə işarə edilir?

- latın əlifbasının böyük hərflərilə
 türk əlifbası ilə
 yunan əlifbasının baş hərfləri ilə
 yapon heroqlifi ilə
 rus əlifbası ilə

56 Orqanizmdə olan karotin hansı fermentin təsiri ilə 2 molekul A vitamininə çevrilir?

- karotinaza
- fosfotaza
- karboksilaza
- katalaza
- hidrataza

57 Hansi vitamin boy vitamini adlanır?

- C_2
- COOH
- C_3
- NH_2COH
- CHCOOH

58 Hansı vitamin çatışmadıqda orqanizmdə pellaqra xəstəliyi yaranır?

- E
- P
- D
- PP
- A

59 Mal ətində yağ və zülal miqdarca hansı nisbətdə olur?

- 1,5:1
- 1:3
- 2:1
- 1:1
- 1:2,5

60 Donuz ətində yağ və zülal miqdarca hansı nisbətdə olur?

- 1:1
- 1:3
- 2:1
- 1:2,5
- 1:1,5

61 Fosfoqliseridlərə daxil olan lesitin tərkibcə hansı birləşmə ilə xarakterikdir?

- amin
- yağ turşu
- kolamin
- karbonil
- xolin

62 Tərkibində doymuş yağ turşuları çox olan yağların yod ədədi necə olur?

- az
- çox
- aşağı
- orta
- yüksək

63 Ərimə temperaturu 37 dərəcə Selsidən aşağı olan yağlar orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

- 50-55%
- 79-89%

- 60-70%
- 97-98%
- 80-85%

64 Essensial yağ turşularına hansı yağ turşuları aiddir?

- linol
- palmitin
- stearin
- kapril
- kapron

65 Göbələklərdə rast gəlinən sterinlər hansılardır?

- erqosterinlər
- mikosterinlər
- fitosterinlər
- xolesterinlər
- zoosterinlər

66 Heyvanat mənşəli məhsullarda rast gəlinən sterinlər hansılardır?

- fitosterinlər
- sterinlər
- minosterinlər
- steridlər
- zoosterinlər

67 Heyvanat mənşəli sterinlərdən ən geniş yayılanı hansıdır?

- xolesterinlər
- kefalın
- lesitin
- steroidlər
- erqosterin

68 Ultrabənövşəyi şüaların təsirindən erqosterin hansı vitamınə çevrilir?

- A
- D
- B₁
- K
- PP

69 Yağabənşər birləşmələrdən hansılarını göstərə bilərsiniz?

- fosfoliseridlər
- steroidlər
- sterinlər
- diqliseridlər
- triqliseridlər

70 Yağabənşər birləşmələrdən olan kefalın tərkibcə xarakterik xüsusiyyəti nədən ibarətdir?

- hidrosil
- karbonil
- kolamin
- amin
- xolin

71 Yağların iyi və dadının özünəməxsus olması nə göstəricisidir?

- köhnəlik
- xarabolma
- təzəlik

- texniki məqsədlər
- nöqsanlı

72 Fitosterinlərin ən geniş rast gələn nümunəsi hansıdır?

- lesitin
- xolin
- kolamin
- erqosterin
- kefalın

73 Lesitin hansı xassəyə malikdir?

- absorbsiya
- emulsiyaedici
- adsorbsiya
- parçalayıcı
- birləşdirici

74 Ərimə temperaturu 37-50 dərəcə Selsi olan yağlar orqanizm tərəfindən neçə faiz mənimsənilir?

- 80%
- 60%
- 70%
- 50%
- 90%

75 Ərimə temperaturu 50-60 dərəcə Selsi olan yağlar orqanizmdə necə mənimsənilir?

- yaxşı
- orta
- pis
- çox yaxşı
- çox pis

76 Yağların peroksid göstəricisi yağda baş verən hansı proseslə izah olunur?

- birləşmə
- hidroliz
- donma
- ərimə
- oksidləşmə

77 Məhsulun temperatur göstəricisi hansı saxlanma rejminin parametri hesab olunur?

- mürəkkəb
- adi
- orta
- optimal
- sabit

78 Məhsulun saxlanması zamanı baş verən çürümə prosesi hansı prosesə aiddir?

- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji
- botaniki

79 Ərzaq malları saxlanılan anbarın normal havasında oksigenin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0,5 %
- 10 %
- 21%
- 78 %

50 %

80 Nisbi nəmlik məhsulun hansı saxlanma rejminin əsas parametri hesab olunur?

- adi
 orta
 optimal
 qeyri- sabit
 sabit

81 Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı sərbəst amin turşularının artmasına səbəb olan proses hansı prosesdir?

- çürümə
 acılaşma
 qaxsıma
 kiflənmə
 qıcqırma

82 Saxlanma zamanı ərzaq məhsullarında baş verən miqdarca itki hansı proses nəticəsində olur?

- histoloj
 kimyəvi
 biokimyəvi
 mikrobioloji
 fiziki

83 Xörək duzu hansı maddənin kristallarından təşkil olunmuşdur?

- NaOH
 ...
 CH_3COOH
 ..
 $\text{R-NH}_4\text{COH}$

 $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$
 NaCl

84 Xörək duzu nisbi rütubəti neçə faiz olan binalarda saxlanılmalıdır?

- 75% -dən çox olmayan
 85% -dən az olmayan
 65% -dən çox olmayan
 78% -dən az olmayan
 80% -dən az olmayan

85 1 ton duza neçə qram KJ əlavə etməklə yodlaşdırılmış duz hazırlanır?

- 15 qram
 25 qram
 10 qram
 52 qram
 41 qram

86 Yodlaşdırılmış duzun saxlanılma müddətini göstərin.

- 12 ay
 3 ay
 6 ay
 8 ay
 10 ay

87 Gün ərzində orta yaşlı insanın şəkərlərə olan tələbatı nə qədərdir?

- 100 – 200 qr
- 200 – 300 qr
- 800 – 900 qr
- 400 – 600 qr
- 700 – 800 qr

88 Ağır əməklə məşğul olan peşə sahiblərinə nə qədər enerji tələb olunur?

- 3800 kkal
- 2700 kkal
- 3500 kkal
- 3000 kkal
- 4000-5000 kkal

89 Gündəlik enerji tələbatına görə əmək neçə qrupa bölünür?

- 11
- 3
- 6
- 4
- 7

90 Orqanizmin normal fizioloji fəaliyyəti üçün hər gün yeməklə birlikdə neçə qram xörək duzu qəbul edilməlidir?

- 50-51
- 10-15
- 31-33
- 20-25
- 15-27

91 Tərəvəz və bostan bitkilərinin gündəlik istehlak norması nə qədərdir?

- 200-300 qram
- 500-600 qram
- 600-700 qram
- 700-800 qram
- 385-450 qram

92 Çərəyin gündəlik minimum istehlak norması nə qədərdir?

- 330-360 qram
- 400-450 qram
- 500-600 qram
- 700-800 qram
- 300-310 qram

93 Enerji vermə qabiliyyətinə malik olan komponentlərin mənimsənilməsi nəzərə alınmaqla hesablanan kalorilik necə adlanır?

- nəzəri kalorilik
- mütləq kalorilik
- natamam kalorilik
- fiziki kalorilik
- real kalorilik

94 Enerji vermə qabiliyyətinə malik olan maddələrin oksidləşməsi əsasında hesablanan kalorilik necə adlanır?

- sərbəst kalorilik
- nəzəri kalorilik
- tam kalorilik
- real kalorilik
- mütləq kalorilik

95 Ərzaq malları enerji dəyərliliyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 8
- 4
- 15
- 3
- 2

96 Səmərəli qidalanmanın neçə prinsipi var?

- 1
- 2
- 5
- 7
- 3

97 Maddələr mübadiləsində böyük əhəmiyyət kəsb edən və bir çox üzvi maddələrin onların izomerlərinə çevrilməsini katalizə edən fermentlər hansılardır?

- dehidrogenazalar
- izomerazalar
- peroksidazalar
- liazalar
- sintetazalar

98 Mürəkkəb birləşmələrin su ilə birləşib parçalanmasını sürətləndirən fermentlər hansılardır?

- katalazalar
- karboksilazalar
- liazalar
- lipazalar
- hidrolazalar

99 Orqanizimdə oksidləşdirici-bərpaedici reaksiyaları katalizə edən fermentlər necə adlanır?

- liqazalar
- transferazalar
- oksid-reduktazalar
- hidrolazalar
- liazalar

100 Üzvi maddələrin bir kimyəvi qrupunun bir molekuldan digərinə keçməsinə kataliz edən fermentlər necə adlanır?

- izomerazalar
- liqazalar
- liazalar
- transferazalar
- sintetazalar

101 1931-ci ildə hansı ferment əldə edilmişdir?

- saxaraza
- tripsin
- pepsin
- ureaza
- katalaza

102 Kirxof tərəfindən fermentlər haqqında elmin əsası nə vaxt qoyulmuşdur?

- 1911
- 1902
- 1995
- 1814
- 1786

103 Zülalların amin turşusuna parçalanması 25%-li sulfat turşusu tərəfindən 20 saata başa çatdırıldığı halda tripsin fermenti bu prosesi neçə saata başa çatdırır?

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

104 Fermentlərin aktiv fəallığı hansı temperaturdadır?

- +5 ÷ +10 dər.C
- +20 ÷ +50 dər.C
- +10 ÷ +15 dər.C
- 1 ÷ +5 dər.C
- +15 ÷ +18 dər.C

105 1978-ci ilin məlumatına əsasən neçə ferment vardır?

- 2142
- 948
- 1849
- 1506
- 3192

106 Məhsullarda qeyri-hidrolitiki parçalanmanı sürətləndirən fermentlər necə adlanır?

- liazalar
- sintetazalar
- liqazalar
- izomerazalar
- transferazalar

107 Üzvi maddələrin iki molekulunu bir-birinə katalizə edən fermentlər necə adlanır?

- hidrolazalar
- liazalar
- izomerazalar
- liqazalar
- transferazalar

108 Amilolitik ferment preparatlarının alınmasında ən çox istifadə olunan kif göbələkləri hansılardır?

- Penisillum expansum
- Aspergillus
- Penisillum
- Bac. subtilus
- Streptokoklar

109 Ştrixli kodlaşma ilk dəfə kim tərəfindən ixtira edilmişdir?

- David Kollinz
- David Rikardo
- Adam Smit
- Nikolay Danilevski
- Lui Paster

110 Saxlanılmağa davamlılığına görə ərzaq malları neçə qrupa bölünür?

- 2
- 6
- 3
- 9
- 7

111 Qastronomiya ərzaq məhsulları hansı təsnifata aid edilir?

- mənşə

- tədris
- ticarət
- təyinatı
- emal

112 Məhsulların ən ümumi əlamətlərinə görə təsnifləşdirilməsi necə adlanır?

- qrup
- sort
- çeşid
- tip
- sinif

113 Azərbaycan EAN Beynəlxalq təşkilatına nə vaxt qəbul edilmişdir?

- 2010-cu ildə
- 2009-cu ildə
- 1999-cu ildə
- 2003-cü ildə
- 1995-ci ildə

114 Kodlaşdırma sistemində Azərbaycan hansı kodla təsnifləşdirilir?

- 476
- 474
- 380
- 890
- 460

115 Məhsul haqqında informasiya daşıyıcısı hesab edilən şərti işarələr sistemi necə adlanır?

- kodlaşdırma
- sertifikatlaşdırma
- standartlaşdırma
- qruplaşdırma
- təsnifləşdirmə

116 Tərkibində suyun miqdarı neçə faizədək olan məhsullar saxlanmağa davamlı hesab olunur?

- 35%-dək
- 50%-dək
- 20%-dək
- 40%-dək
- 22%-dək

117 Ərzaq məhsullarının karbon qazı (karbon dioksid) mühitində saxlanması hansı üsula aiddir?

- kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji
- fizioloji
- qarışıq

118 Biokimyəvi proseslər nəticəsində məhsullarda baş verən proses hansıdır?

- tənəffüs
- kiflənmə
- qıcırma
- xarabolma
- qaxsıma

119 Mikrobioloji proses nəticəsində baş verən proses hansılardır?

- fiziki
- tənəffüs

- çürümə
- itki
- hidrolitik

120 Oksigenli şəraitdə baş verən proses hansı prosesə aiddir?

- anaerob
- mikrobioloji
- tənəffüs
- fermentativ
- hidrolitik

121 Optimal saxlanma rejiminin əsas parametrləri hansıdır?

- temperatur, nisbi nəmlik
- temperatur, tənəffüs
- temperatur, hava
- istilik, qatılıq
- qatılıq, oksigenin miqdarı

122 Tərkibində suyun miqdarı neçə faizdən çox olduqda məhsullar tez xarabolan hesab olunur?

- 30%
- 28%
- 35%
- 25%
- 40%

123 Ərzaq mallarında baş verən bombaj hansı prosesin nəticəsidir?

- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji
- histoloji
- hidrolitik

124 Tənəffüs prosesi oksigenli şəraitdə baş verdikdə necə adlanır?

- anaerob
- aerob
- hidrolitik
- oksidləşmə
- fermentativ

125 Məhsulda baş verən fiziki prosesi nəticəsində hansı dəyişiklik olur?

- qıcırma
- qaxsıma
- acıma
- miqdarca itki
- kiflənmə

126 Ərzaq məhsullarının soyudulması və dondurulması hansı üsula aid edilir?

- aşağı temperatur
- optimal
- yuxarı temperatur
- sabit
- orta temperatur

127 Ərzaq məhsullarının əhatə olunduğu mühitdən buxar, qazları özünəçəkmə qabiliyyəti nə adlanır?

- adsorbsion xassə
- xemsorbsion xassə
- sorbsion xassə

- hiqroskopion xassə
- absorbsion xassə

128 Xüsusi istilik tutumu hansı formula ilə hesablanır?

- $c = \frac{Q}{M \cdot \Delta t}$
- ...
- $c = \frac{M}{Q}$
- ..
- $c = \frac{Q}{M}$
-
- $c = \frac{Q \Delta t}{M}$
-
- $c = \frac{M \Delta}{Q}$

129 Kimyəvi birləşmə əmələ gətirməklə məhsulun udduğu maddə necə adlanır?

- absorbsiya
- xemisorbsiya
- mikrokapilyar
- sorbsiya
- adsorbsiya

130 $\sin \alpha : \sin \beta$ nəyi əks etdirir? (burada: α - işığın düşmə bucağı; β - işığın sınma bucağıdır)

- şüasındırma əmsalını
- şüa əksetdirmə əmsalını
- şüakeçirmə əmsalını
- xüsusi şüakeçirmə əmsalını
- şüa udma əmsalını

131 Havada olan su buxarının mütləq miqdarının həmin temperatur və təzyiqdə onda olan doymuş su buxarının miqdarına olan nisbəti nə adlanır?

- rütubət
- nəmlik
- mütləq nəmlik
- nisbi buxar
- nisbi nəmlik

132 İşığın bir mühitdən digər mühitə keçərək istiqamətini dəyişməsi nə adlanır?

- işığın sınması
- işığın refraksiyası
- işığın düşməsi
- işığın əks olunması
- işığın keçməsi

133 İşığın düşmə bucağı simusunun sınma bucağı simusuna nisbəti necə adlanır?

- şüa udma əmsalı
- şüakeçirmə əmsalı
- şüa əksetdirmə əmsalı
- şüasındırma əmsalı
- xüsusi şüakeçirmə əmsalı

134 Məhsulun əhatə olunduğu mühitdən su buxarını özünə çəkməsinə kapilliyarlarda saxlaması xassəsi nə adlanır?

- nəmlik
- hiqroskopiklik
- nisbi nəmlik
- nisbi rütubət
- rütubət

135 Məhsulun buxarı özünə çəkməsi zamanı makro və mikrokapilyarlarda duru fazanın əmələ gəlməsi necə adlanır?

- adsorbsiya
- absorbsiya
- sorbsiya
- xemisorbsiya
- kapilyar kondensasiya

136 Məhsulun bütün həcmi üzrə udulan maddə necə adlanır?

- adsorbsiya
- absorbsiya
- sorbsiya
- xemisorbsiya
- mikrokapilyar

137 Məhsulun səthi tərəfindən udulan maddə nə adlanır?

- adsorbsiya
- absorbsiya
- sorbsiya
- xemisorbsiya
- mikrokapilyar

138 Nisbi nəmlik hansı cihazla müəyyən edilir?

- psixrometrlə
- termostatla
- termometrlə
- büretlə
- piknometrlə

139 Qaz qarışığı dedikdə hansı qazların nisbəti başa düşülür?

- hidrogen : karbon qazı
- hidrogen : azot
- hidrogen : oksigen
- karbon qazı : oksigen : azot
- hidrogen : oksigen : azot

140 Ərzaq mallarında olan mineral maddələr neçə qrupa bölünür?

- 3
- 4
- 2
- 6
- 5

141 Zob xəstəliyi hansı element çatışmadıqda baş verir?

- Zn
- J
- Cl
- Se
- Br

142 Fe elementi çatışmadıqda insanda hansı xəstəlik baş verir?

- mədə- bağırsaq

- işemiya
- anemiya
- zob
- böyrək

143 İnsan orqanizmi bədən kütləsinin hər kq – na görə nə qədər su qəbul etməlidir?

- 40 qram
- 70 qram
- 60 qram
- 45 qram
- 35 qram

144 Ərzaq məhsullarının tərkibində olan maddələr neçə qrupa bölünür?

- 2
- 3
- 4
- 7
- 5

145 Ərzaq məhsullarının tərkibində olan qeyri – üzvi birləşmələrə nə daxildir?

- su
- yağlar
- zülallar
- boya maddələri
- fenol birləşmələr

146 B12 vitamininin tərkibinə daxil olan element hansıdır?

- Co
- Mg
- Mo
- F
- Cl

147 Hg insan orqanizmi üçün hansı təsirə malikdir?

- zəhərli
- əhəmiyyətli
- xoş
- müsbət
- mənfi

148 Birləşmiş su əlaqə formasına görə neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 5
- 1
- 3

149 Aşağıdakı variantların hansında makroelementlər sırası düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Fe, P, K, Ca, Na, Mg
- U, Ra, Sm, To, Au, Ti
- Ba, Br, J, Co, Zn, Cr
- Ca, P, Sm, Ti, Mo, Si
- K, Na, Pb, F, Co, S

150 Ultramikroelementlərə daxil olan element hansıdır?

- P, Cl
- B, J

- Ba, Br
- U, Au
- Cu, S

151 Mikroelementlərə daxil olan elementlər hansıdır?

- Ca
- P
- Mn
- Ra
- Na

152 Yod çatışmadıqda insan orqanizmində hansı xəstəlik baş verir?

- skorbut
- zob
- korluq
- qanaxma
- keçəllik

153 Makroelementlərə aid olmayan elementi göstərin.

- Na
- Ca
- K
- Fe
- Mn

154 Aşağıdakı kağızlardan hansılar yağı çəkəndir?

- perqament
- perqamin
- podperqament
- sellofan kisələr
- kraft kisələr

155 Daxili taralar necə adlanır?

- dəyər
- istehsal
- realizə
- qablaşdırma
- istehlak

156 Taralar hazırlandığı materiala görə neçə qrupa ayrılır?

- 2
- 5
- 3
- 9
- 7

157 Xarici taralar necə adlanır?

- daşınma
- nəqliyyat
- saxlanma
- stellaj
- konteyner

158 Kərə yağının qablaşdırılmasında yağı çəkməyən hansı materialdan istifadə olunur?

- karton
- zənbil
- perqament

- propilen
- səbət-polietilen

159 Yarımberk taralar hansı taralara daxildir?

- yumşaq
- plastmas
- metal
- karbon
- şüşə

160 Yağı özünə çəkməyən tara necə adlanır?

- kağız
- karton
- şüşə
- polietilen
- perqament

161 Nəqliyyat taraları hansı taralara aiddir?

- xarici
- adi
- davamlı
- daxili
- metal

162 İstehlak taraları hansı taralara aiddir?

- xarici
- yumşaq
- daxili
- adi
- şüşə

163 Yumşaq taralara aid olan kisələr neçə dərəcəyə bölünür?

- 4
- 10
- 7
- 2
- 3

164 Meyvə-tərəvəzlərin və süd məhsullarının turşudulması zamanı üzvi turşular necə əmələ gəlir?

- saxlanma
- qıçqırma
- bişirilmə
- daşınma
- pasterizasiya

165 Pomidorda rast gələn piqment necə adlanır?

- karotin
- likopin
- ksantofil
- xlorofil
- kapsantin

166 Rəng əlamətinə görə aşı maddələrinin xarakterik xüsusiyyəti necədir?

- sarı
- yaşıl
- tünd
- qırmızı

mavi

167 Sitrus meyvələrində rast gəlinən piqmentlər necə adlanır?

- xlorofil
 sitronsantin
 γ - narotin
 karatinoid
 kapsaitin

168 Son zamanlar kərə yağına və marqarinə xoş rəng vermək üçün hansı süni boyadan istifadə olunur?

- tartrozin
 karmin
 orlean
 ultramarin
 indiqokarmin

169 Verilmiş turşulardan hansı aşı maddəsidir və kartofda rast gəlinir?

- xlorogen
 sirkə
 benzoy
 salisil
 limon

170 Yağda həll olan narıncı- qırmızı və sarı rəngli α , β və γ formada olan karotinoidlərin kimyəvi formulu necədir?

$C_{40}H_{54}$

$C_{38}H_{40}$

$C_{40}H_{52}$

$C_{40}H_{30}$

$C_{40}H_{60}$

171 Ətin yetişməsi zamanı tapılan süd turşusu necə təsir göstərir?

- rəngini dəyişir
 saxlanmasını artırır
 konsistensiyasını yaxşılaşdırır
 əzələ liflərini kobudlaşdırır
 əti yumşaldır

172 Asetildən sintetik üsulla sirkə turşusunun alınması hansı reaksiyaya əsaslanır?

- Kirxhof
 Kuçerov
 Paster
 Evalos
 Palladin

173 İkiəsaslı turşəng turşusu zəhərli olmaqla neçə qramı insanı öldürür?

- 2 qr
 3,8 qr

- 3 qr
- 4,2 qr
- 5 qr

174 Qarışqa turşusunun kimyəvi formulu necədir?

- \cdot
 CH_2O_2
- ..
 CH_2COOH
- NHCOOH
-
 HCH_2
- ...
 HCOOH_2

175 Limon turşusu göbələyinin iştirakı ilə sintez olunur.

- Aspergillus niger
- Lactobasillus lactis
- Lactobasillus casei
- Stafilococcus aureus
- Basillus subtilis

176 Pərakəndə satış üçün limon turşusu hansı formada qablaşdırılır?

- 50-60 qram kütlədə karton qutucuqlarda və sellofan paketlərdə
- 30-40 qram kütlədə karton qutucuqlarda və sellofan paketlərdə
- 10-20 qram kütlədə karton qutucuqlarda və sellofan paketlərdə
- 20-30 qram kütlədə karton qutucuqlarda və sellofan paketlərdə
- 40-50 qram kütlədə karton qutucuqlarda və sellofan paketlərdə

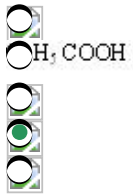
177 Sirkə cövhəri ilə hazırlanan aşxana sirkəsinin 100 ml –də neçə qram asetat (sirkə turşusu) olur?

- 2,7
- 2,2
- 1,5
- 3,0
- 1,8

178 Sirkə turşusunun kimyəvi formulu necədir?

-
 CHCOOH
- \cdot
 CH_3COOH
- ..
 CH_2COH
-
 CH_2COOH
- ...
 CH_3COH

179 Antiseptik xassəyə malik olan benzoy turşusunun kimyəvi formulu necədir?



180 Meyvə-tərəvəzləri qırmızı-bənövşəyi rəngə boyanmağa səbəb olan antosianlardan qara üzümdə rast gələn hansıdır?

- idein
- kersinin
- enin
- ksantin
- betanin

181 Şəkər çuğundurunda rast gələn qlükozidlər necə adlanır?

- kapsantin
- enin
- idein
- betanin
- xlorogen

182 Üzvi turşulardan hansılar fenol birləşmələrinə aiddir?

- alma və şarab
- sirkə və süd
- kəhraba və turşəng
- yağ və sorbin
- salisil və benzoy

183 Yaşıl məxməri çayda aş maddələri nə qədərdir?

- 40%
- 30- 35%
- 10- 30%
- 4- 6%
- 5- 10%

184 Yaşıl rəngli xlorofill turşuların iştirakı ilə parçalandıqda Mg ayrılmaqla tünd-qonur rəngli hansı maddə alınır?

- enin
- qlükoza
- betanidin
- idein
- feofitin

185 Üzvi turşular olan ... və ... turşuları fenolbirləşmələr qrupuna daxildir.

- salisil və benzoy
- kəhraba və şarab
- alma və sorbin
- orot və turşəng
- süd və sirkə

186 Yaşıl çayın tərkibinə daxil olan aş maddələrinin faizlə miqdarını göstərin.

- 10-30%
- 10-15%
- 5-10%
- 10-25%
- 10-20%

187 Alma turşusu neçə əsaslı oksitürşusudur?

- 1
- 5
- 4
- 6
- 2

188 Triptofan amin turşusu hansı vitaminin əmələ gəlməsində iştirak edir?

- K
- H
- D
- PP
- A

189 Ərzaq mallarında rast gələn azot turşusunun duzları hansıdır?

- amidlər
- aminturşular
- nitratlar
- karbohidratlar
- karbonatlar

190 Nitrozaminlərə əsasən hansı ərzaq məhsullarında rast gəlir?

- pendirlərdə
- hisə verilmiş məhsullarda
- qurudulmuş meyvələrdə
- təzə meyvələrdə
- araqda

191 Zülal sözü ərəbcə nədən götürülmüşdür?

- pendirlərin adından
- yumurta ağının adından
- yumurta sarısının adından
- kərə yağının adından
- meyvələrin adından

192 1 gün ərzində qəbul olunan zülalın neçə qramı heyvanat mənşəli zülal olmalıdır?

- 60-70 qram
- 100 qram
- 90 qram
- 80 qram
- 40-50 qram

193 Ərzaq məhsullarının tərkibində olan zülallar neçə elementdən ibarətdir?

- 5
- 7
- 3
- 10
- 2

194 Melanoidlər birləşməsindən əmələ gəlir.

- karbohidratlar+yağların
- aşı və boya maddələrinin
- aminturşuları+ boya maddələrinin
- zülallar+ aminturşuları+şəkərlərin
- zülallar+yağların

195 Birinci quruluşlu zülallar sistin amin turşuları olan yerlərdə hansı rabitə ilə birləşmiş olur?

- karbonil

- peptid
- dipeptid
- disulfid (-S-S-)
- hidroksil

196 F.Engels zülalların əhəmiyyəti haqqında nə demişdir?

- zülal olmasa yaşamaq olmaz
- həyat zülali maddələrin mövcudluğu üsuldür
- həyat zülal deməkdir
- zülal artım və çoxalmadır
- hormonlar yalnız zülalla yaranır

197 Şərbətəbənzər zülallara hansılar aiddir?

- süd
- yumurtanın ağı
- qan
- sümük
- tük

198 Müxtəlif amillərin təsiri ilə zülalların öz əvvəlki xassəsini dəyişməsi necə adlanır?

- induksiya
- deduksiya
- dezaminləşmə
- denaturatlaşma
- karboksilləşmə

199 Zülallar öz kütləsini görə nə qədər suçəkmə qabiliyyətinə malikdir

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

200 Denaturatlaşmış zülallara hansı xassə xarakterikdir?

- hidrofil
- hidrofob
- kristallik
- sorbsiya
- desorbsiya

201 Amin turşularının polipeptid zəncirində düzülüşündən asılı olaraq mövcud olan sapşəkilli zülallar necə adlanır?

- qlobulyar
- fibrilyar
- qlobulin
- albumin
- pepsin

202 Dəyirmi və ya ellipsvarı quruluşa malik olan zülallar necə adlanır?

- elastin
- fibrilyar
- miozin
- qlobulyar
- kollagen

203 Zülalların 100 dər.C temperaturda uzun müddət emal edilməsində baş verən proses necə adlanır?

- destruksiya
- sorbsiya

- hidratasiya
- denaturasiya
- dehidratasiya

204 Homotsiklik amin turşularına hansılar aiddir?

- triozin
- valin
- sistin
- leysin
- izomerazaalr

205 Heterotsiklik amin turşularından hansını qeyd etmək olar?

- sistin
- triptofan
- lizin
- leysin
- izoleysin

206 Sadə zülallara hansılar aiddir?

- proteinoidlər
- fosfatidlər
- lipoproteidlər
- qlükoproteidlər
- protaminlər, histonlar

207 Sadə zülallara hansılar daxildir?

- qlükoproteidlər
- nüklöproteidlər
- fosfoproteidlər
- xromoproteidlər
- qlütelinlər, prolaminlər

208 Ətin təzəlik göstəricisi hansıdır?

- sulfat
- nitrat
- ammonyak
- amin turşusu
- karbonat

209 Mürəkkəb zülallara hansılar daxildir?

- prolaminlər
- albuminlər
- qlobulinlər
- prolaminlər və histonlar
- fosforproteidlər və lipoproteidlər

210 Xromoproteidlər və qlükoproteidlər hansı zülallara aiddir?

- proteinlər
- sadə
- mürəkkəb
- protaminlər
- prolaminlər

211 Melanoidlərin əmələ gəlməsi ilk dəfə kim tərəfindən müəyyən edilmişdir?

- Skorobanskiy
- Paster
- Oparin

- Fıſer
 Mayar

212 Zülallar hidroliz nəticəsində alınan məhsulların xarakterinə görə neçə yerə bölünür?

- 2
 3
 5
 6
 4

213 Azotlu maddələr əsasən neçə qrupa bölünür?

- 2
 4
 3
 6
 5

214 Azotlu maddələrdən insan orqanizmi üçün əhəmiyyətli birləşmələr hansılardır?

- nitratlar
 amidlər
 nitritlər
 flavonlar
 zülallar

215 Mayar tərəfindən ilk dəfə kəşf olunan maddə necə adlanır?

- amiqdalin
 melanoidlər
 fosfor
 koler
 karamelen

216 Proteinlər hansı birləşmələrə aiddir?

- mürəkkəb yağlara
 üzvi turşulara
 sadə zülallara
 mikroelementlərə
 makroelementlərə

217 Balığın təzəlik göstəricisi hansıdır?

- ammonyak
 sulfat
 nitrit
 amin turşusu
 karbonat

218 XX əsrdə hansı maddələrin bioloji dəyərliliyi haqqında məlumat verilmişdir?

- yağların
 mineral maddələrin
 karbohidratların
 ətirli maddələrin
 nuklein turşularının

219 Nuklein turşularının tərkibində aşağıdakılardan hansı yoxdur?

- adenin
 urasil
 quanin
 sitozin

nikotin

220 Hansı zülal kartofun tərkibində üstünlük təşkil edir?

- prolamin
 qlobulin
 qlyutelin
 skleroprotein
 albumin

221 Hansı zülal qarabaşaqda üstünlük təşkil edir?

- qlobulin
 albumin
 qlyutelin
 prolamin
 skleroprotein

222 Urasil hansı birləşmənin tərkibi üçün xarakterikdir?

- DNT
 amin turşusu
 RNT
 karbohidratlar
 yağ turşusu

223 Qlikogen hansı şəkərlərə aiddir?

- heyvani
 bitki
 heyvani+ bitki
 sümük
 tük

224 Aşağıdakılardan hansı süni polimer materiala aid deyil?

- polisaxaridlər
 polipropilen
 poliamidlər
 sellofan
 polietilen

225 Pentozalar molekulunda neçə karbon atomu olan karbohidratlardır?

- 5
 3
 4
 7
 6

226 Molekulunda 5 karbon atomu olan karbohidratlar necə adlanır?

- heptozalar
 heksozalar
 pentozalar
 tetrozalar
 triozalar

227 Bunlardan hansı üzüm şəkəridir?

- heptuloza
 qlükoza
 fruktoza
 mannoza
 arabinoza

228 Bunlardan hansı meyvə şəkəridir?

- amiloza
- heptuloza
- riboza
- fruktoza
- qlükoza

229 Ərzaq məhsullarının tərkibində olan karbohidratlar neçə qrupa bölünürlər?

- 3
- 9
- 2
- 10
- 6

230 Gündəlik qidanın tərkibində nə qədər sellülozanın olması fizioloji norma hesab edilir?

- 2-5 qram
- 4-7 qram
- 6-9 qram
- 5-8 qram
- 3-6 qram

231 İnsan orqanizmində müəyyən fizioloji rol oynayan karbohidratlar necə adlanır?

- mürəkkəb
- sərbəst
- ballast
- sadə
- fizioloji

232 Molekulunda 4 karbon atomu olan karbohidratlar necə adlanır?

- hektozalar
- pentozalar
- triozalar
- tetrozalar
- heptozalar

233 Molekulunda 3 karbon atomu olan şəkərlər necə adlanır?

- triozalar
- heptozalar
- heksozalar
- sadə şəkərlər
- pentozalar

234 6 karbon atomu olan karbohidratlar necə adlanır?

- peptozalar
- tetrozalar
- triozalar
- tetrozalar
- heksozalar

235 Şirinlik dərəcəsinə görə üstünlük təşkil edən şəkər hansıdır?

- mannoza
- rafinoza
- qlükoza
- fruktoza
- laktoza

236 Yodla qarışdırıldıqda qırmızı-bənövşəyi rəng verən komponent hansıdır?

- amiloza
- sellüloza
- qalaktoza
- sorboza
- amilopektin

237 Nişasta tərkibcə neçə komponentdən təşkil olunmuşdur?

- 6
- 5
- 2
- 3
- 4

238 Ölçüsünə görə ən iri nişasta dənələri hansı məhsulda rast gəlir?

- buğda
- qarğıdalı
- düyü
- çovdar
- kartof

239 Aşağıdakı metodlardan hansı ərzaq mallarının keyfiyyət səviyyəsinin qiymətləndirilməsində informasiyanın alınma üsullarına aid deyil?

- ölçmə metodu
- hesabat metodu
- orqanoleptiki metod
- sosioloji metod
- qeydiyyat metodu

240 Əmtəəşünaslıq sözü nə deməkdir?

- əmtəə haqqında elm
- əmtəə haqqında
- əmtəə haqqında bilik
- əmtəə tədavülü prosesi
- ticarət haqqında elm

241 Lui Pasterin hansı sahəyə aid olan əsəri əmtəəşünaslıq elminin inkişafında rol oynamışdır?

- sterilizasiya
- tindalizasiya
- pasterizasiya
- fermentləşmə
- vitaminləşmə

242 1756- 1915- ci illərdə malların əmtəəşünaslıq xarakteristikasını əks etdirən əsərlər hansı jurnalda nəşr olunmuşdur?

- Texnologiya
- Xəbərlər
- Azad iqtisadi cəmiyyətin əsərləri
- Ticarət
- Əmtəəşünaslığın problemləri

243 Malların əmtəəşünaslıq xarakteristikasına aid Azad iqtisadi cəmiyyətin əsərləri jurnalında nəşr olunan materiallar hansı dövrü əhatə edir?

- 1756- 1915
- 1913- 1956
- 1866- 1913
- 1917- 1980
- 1870- 1889

244 Əmtəəşünaslıq elminin inkişafında xüsusi rolu olan əmtəəşünaslığın kimyəvi hissəsi kitabını kim yazmışdır?

- Xodnev
- Speranskiy
- Kittar
- Məmmədəliyev
- Aristotel

245 İnduksiya təhlil metodu hansı qrup metoda daxildir?

- statistik
- ümumi
- fərdi
- dialektik
- spesifik (xüsusi)

246 Xüsusi (spesifik) təhlil metoduna daxil olan təhlil metodu hansıdır?

- dialektik
- strukturalist
- deduksiya
- pozitivist
- sintetik

247 Orta tunc dövründə hansı əmək bölgüsü yaranmışdır?

- 1- ci əmək bölgüsü
- 2- ci böyük ictimai əmək bölgüsü
- 1- ci böyük ictimai əmək bölgüsü
- 3- cü böyük ictimai əmək bölgüsü
- 3- cü əmək bölgüsü

248 Ticarətin formalaşması ilə hansı böyük ictimai əmək bölgüsü yaranmışdır?

- 1- ci əmək bölgüsü
- 2- ci böyük ictimai əmək bölgüsü
- 1- ci böyük ictimai əmək bölgüsü
- 3- cü böyük ictimai əmək bölgüsü
- 3- cü əmək bölgüsü

249 3-cü böyük ictimai əmək bölgüsünün yaranması hansı sistemin formalaşması ilə xarakterikdir?

- sənaye kənd təsərrüfatı
- ticarət
- kooperativ
- tikinti
- kolxoz

250 Xodnevin əmtəəşünaslığın kimyəvi hissəsi kitabı neçənci ildə nəşr olunmuşdur?

- 1916- cı il
- 1859- cu il
- 1898- ci il
- 1958- ci il
- 1861- ci il

251 Ərzaq və tamlı məhsulların kimyası adlı əsərin alman dilində nəşri nə vaxt olmuşdur?

- 1913-cü il
- 1878-ci il
- 1900-cu il
- 1583-cü il
- 1416-cı il

252 Paduan Universitetində əmtəəşünaslıq fənninin sərbəst fənn kimi tədris olunma zamanını göstərin.

- 1442 -ci il

- 1945 -ci il
- 1653 -cü il
- 1549 -cu il
- 1329 -cu il

253 F.Engels əmtəəşünaslıq elminin əsl elm kimi xarakteristikasını hansı mərhələdə vermişdir?

- 1- ci
- 6- cı
- 8- ci
- 2- ci
- 3- cü

254 Aristotel məhsulları yararlığına görə neçə qrupa bölmüşdür?

- 10
- 3
- 5
- 7
- 6

255 F.Engels əmtəəşünaslıq elminin inkişafını neçə mərhələyə bölmüşdür?

- 4
- 2
- 3
- 1
- 5

256 Rusiyada əmtəəşünaslığa aid ilk kitab əlyazması şəklində neçənci ildə hazırlanmışdır?

- 1575- ci il
- 1650- ci il
- 1900- cü il
- 1601- ci il
- 1376- cı il

257 Əmtəəşünaslığa aid ilk monoqrafiya kim tərəfindən hazırlanmışdır?

- Sapoşnikov
- Petrov
- Serevintinov
- Rukosnev
- Nikitinsk

258 Əmtəəşünaslığa aid son konfrans harada və nə vaxt olmuşdur?

- Ukrayna (1982)
- Macarıstan (1965)
- Polşa (1980)
- Almaniya (1989)
- Moldova (1979)

259 Əmtəəşünaslığa aid yeyinti məhsullarının əmtəəşünaslıq obyektləri adlı ilk monoqrafiya nə vaxt hazırlanmışdır?

- 1919 -cu ildə
- 1972 -ci ildə
- 1898 -ci ildə
- 1927 -ci ildə
- 1864 -cü ildə

260 Əmtəəşünaslığın baniləri tərəfindən hazırlanmış dörd cildlik kitab nə vaxt nəşr olunmuşdur?

- 1920 -ci ildə
- 1899 -cu ildə

- 1935 -ci ildə
- 1941 – 1951 -ci illərdə
- 1914 – 1915 -ci illərdə

261 Əmtəəşünaslığın ümumi məsələlərinə həsr olunmuş ilk beynəlxalq konfrans harada olmuşdur?

- Praqada
- Tbilisidə
- Moskvada
- Leypsiqdə
- Soçidə

262 Əmtəəşünaslığın ümumi məsələlərinə həsr olunmuş ilk konfrans nə zaman keçirilmişdir?

- 1814 -cü ildə
- 1857 -ci ildə
- 1970 -ci ildə
- 1926 -cı ildə
- 1962 -ci ildə

263 Bakterisid xassəyə malik olan və konservant kimi istifadə olunan hansı turşudur ?

- süd turşusu
- alma turşusu
- qarışqa turşusu
- şərab turşusu
- salisil turşusu

264 Aşı maddələri ərzaq məhsullarına hansı dadı verirlər?

- kəməşirin
- turş
- büzüşdürücü
- turşa-şirin
- şirin

265 Hansı qatılıqda sirkə turşusu aşxana sirkəsi adlanır?

- 20%
- 10-15%
- 3-10%
- 23%
- 1-2%

266 Hansı turşu yeyinti turşusu hesab edilmir?

- şərab turşusu
- alma turşusu
- limon turşusu
- ortofosfat turşusu
- sirkə turşusu

267 Aşı maddələri kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölünür?

- 2
- 3
- 4
- 9
- 5

268 Ətirli cövhərlər ətrin xarakterinə görə neçə qrupa bölünürlər?

- 3
- 6
- 5

- 4
 2

269 Aşağıdakılardan hansı boya maddəsi orqanizmdə A vitamininə çevrilir?

- flavonlar
 karotin
 xlorofil
 xromopoteidlər
 antosianlar

270 α və β formada olan xlorofil hansı bioloji prosesdə mühüm rol oynayır?

- maddələr mübadiləsi
 fotosintez
 anaerob nəfəsalma
 aerob nəfəsalma
 tənəffüs

271 Mühit qələvi olduqda pH necə olur?

- pH=4
 pH>7
 pH=6
 pH=3
 pH=5

272 pH nəyi ifadə edir?

- hidrogen ionlarının konsentrasiyasını
 oksigenin miqdarını
 karbon atomlarının sayını
 karbon və hidrogen ionlarının nisbətini
 karboksil qrupunun dissosiasiyasını

273 Soya dəninə xas olan rəngi göstərin.

- çəhrayı
 narıncı
 qırmızı
 yaşıl
 sarı

274 Ərzaq məhsullarında olan aşı maddələrinin dad əlamətinə görə xarakterik xüsusiyyəti nədən ibarətdir?

- turşa- şirin
 şirin dad
 turş dad
 kəməşirin
 ağız büzüşdürücü

275 Əzələ toxumasında və qanda rast gələn boya maddələri necə adlanır?

- fosfoproteidlər
 qlükoproteidlər
 proteidlər
 lipoproteidlər
 xromoproteidlər

276 Alma, üzüm, qaragilə, quşüzümü və gavalıda olan hansı birləşmə fenol birləşmələrinə aiddir?

- sirkə turşusu
 benzoy turşusu
 salisil turşusu
 xinin

sorbin turşusu

277 Aşı maddələri hansı qrup birləşmələrə aiddir?

- ətirli
 karbohidrat
 azotlu
 zülal
 fenol

278 Fenol birləşmələri meyvə-tərəvəzləri hansı mikroorqanizmlərdən qoruyur?

- fitopatogen
 termofil
 mezofil
 psixrofil
 patogen

279 Ərzaq məhsullarında olan aşı maddələri rəng baxımından necə olurlar?

- sarı
 narıncı
 qırmızı
 tünd
 çəhrayı

280 Aşağıda göstərilmiş hansı maddə fenol birləşmələr qrupuna daxildir və alma, qaragilə və gavalıda rast gəlinir?

- benzoat
 asetat
 xinin
 salisilat
 sorbinat

281 Hidroliz olunan (parçalanan) aşı maddələrinin əsas nümayəndəsi hansıdır?

- qablo katexin
 katexin qallat
 tanin
 katexin
 epiqalokatexin-qallat

282 Kartofda olan hansı maddə aşı maddəsi hesab olunur?

- sirkə turşusu
 xlorogen turşusu
 limon turşusu
 adipin turşusu
 benzoy turşusu

283 Aktiv turşuluq ilə ifadə olunur.

- FS simvolu
 pH simvolu
 NH simvolu
 SH simvolu
 HP simvolu

284 Meyvə-giləmeyvələrdən alınan tamlı qatmalar neçə yarımqrupa bölünür?

- 5
 3
 4
 6
 2

285 Turşudulmuş süd məhsullarının turşuluğu nə ilə ifadə olunur?

- ml-lə
- faizlə
- dərəcə ilə
- q/l-lə
- Terner dərəcə ilə

286 pH-ın hansı qiymətində mühit turş olur?

- pH = 15
- pH < 7
- pH = 8
- pH = 7
- pH = 9

287 Hidrogen və hidroksil ionlarının sayı bərabər olduqda mühit necə olur?

- efir
- turş-qələvi
- qələvi
- turş
- neytral

288 Aşağıdakılardan hansı mürəkkəb zülallara aid deyil?

- nuklooproteidlər
- fosfoproteidlər
- proteinoidlər
- xromoproteidlər
- qlikoproteidlər

289 Aşağıdakılardan hansı sadə zülallara aiddir?

- amin turşuları
- amidlər
- albuminlər
- xromoproteidlər
- fosfoproteidlər

290 Azotlu maddələrdən insan orqanizmi üçün zərərli hansılardır?

- ammonyak
- zülallar
- nitrat və nitritlər
- amidlər
- amin turşuları

291 Nitritlərin hansı xarakterik xüsusiyyəti vardır?

- mezofil
- antitoksiki
- toksiki
- termofil
- antiseptik

292 Orta yaşlı insan bir gün ərzində nə qədər protein qəbul etməlidir?

- 150 qram
- 170 qram
- 130 mqram
- 100-120 qram
- 80–100 qram

293 Zülal sözünün mənasını göstərin.

- lazımlı
- gərəkli
- ən vacib
- əhəmiyyətli
- vacib

294 Bunlardan hansı bərk zülallara aiddir?

- yumurta
- qan
- dırnaq
- soya
- sümük

295 Heyvanat mənşəli zülalların mənimsənilməsi neçə faiz təşkil edir?

- 97%
- 68%
- 79%
- 91%
- 47%

296 Canlı orqanizmdə sintez olunmayan aminturşuları necə adlanır?

- parçalanan
- əvəzətilən
- əvəzətilməyən
- parçalanmayan
- sintez olunan

297 Əvəzətilməyən aminturşuları sayca neçədir?

- 3
- 5
- 8
- 10
- 7

298 Əvəzətilməz aminturşularının hamısı olan zülallar necə adlanır?

- nisbətən dəyərlı
- dəyərsız
- tam dəyərlı
- qismən dəyərlı
- dəyərlı

299 Albuminlər və qlöbulinlər hansı zülallara aiddir?

- lipoproteidlər
- proteinoidlər
- sadə
- fosfatidlər
- nüklöproteidlər

300 Emal zamanı zülalların özlərinə su birləşdirməsi necə adlanır?

- adsorbsiya
- sorbsiya
- hidratasiya
- desorbsiya
- dehidratasiya

301 Xarici mühitin təsirindən zülallardan suyun itirilməsi necə adlanır?

- desorbsiya

- sorbsiya
- dehidratasiya
- adsorbsiya
- hidratasiya

302 Nuklein turşuları haqqında ilk məlumat kim tərəfindən verilmişdir?

- Darvin
- Foster
- Mişer
- Fokts
- Mayar

303 RNT tərkibində hansı maddənin olması ilə xarakterikdir?

- adenin
- timin
- urasil
- pirimidin
- purin

304 RNT-nin canlı hüceyrədə neçə növü olur?

- 2
- 4
- 1
- 5
- 3

305 Nuklein turşularının hidrolizindən hansı pentozanlar alınmışdır?

- arabinoza
- ksiloza
- riboza və dezoksiriboza
- ribuloza
- arabinoza və ksiloza

306 Zülalların 2-ci quruluşu hansı rabitə ilə xarakterizə olunur?

- disulfid
- polipeptid
- peptid
- dipeptid
- spiralvari

307 Zülalların insan orqanizmi üçün əhəmiyyəti nədən ibarətdir?

- hormonik
- energetik
- plastik və energetik
- elastik
- plastik

308 Zülalların miqdarı hesablandıqda tədqiqat nəticəsində alınan azotun miqdarı hansı əmsala vurulur?

- 6,8
- 7,0
- 8,4
- 6,25
- 5,2

309 Zülallar neçə qrupa bölünür?

- 2
- 5

- 3
 4
 6

310 Bunlardan hansı duru zülallara daxildir?

- sümük
 yumurta
 süd
 kartof
 dırnaq

311 Zülalların suçəkmə qabiliyyəti necə adlanır?

- desorbsiya
 hidrofob
 hidrofil
 sorbsiya
 absorbiya

312 Zülallarda neçə aminturşusu aşkar edilmişdir?

- 10
 28
 20
 15
 22

313 Zülallar turş mühitdə özünü necə aparır?

- turş-qələvi
 turş
 qələvi
 qələvi-turş
 neytral

314 Amin turşuları kimyəvi strukturuna görə neçə qrupa bölünür?

- 4
 6
 2
 3
 5

315 Zülallar qələvi mühitdə özünü necə aparır?

- neytral
 turş-qələvi
 turş
 qələvi
 qələvi-turş

316 Mişer tərəfindən hansı maddə haqqında ilk məlumat verilmişdir?

- yağlar
 amin turşusu
 nuklein turşusu
 karbohidratlar
 titrləşən turşu

317 FAO/VOZ şkalası (ideal şkala) neçə aminturşusunu özündə əks etdirir?

- 8
 11
 5

- 2
- 15

318 R-CH-(NH₂)-COOH formulu hansı birləşmələrə xasdır?

- oliqosaxaridlərə
- mineral maddələrə
- turşulara
- aminturşulara
- suya

319 6.25 əmsalı hansı üzvi birləşmələrin hesablanmasında nəzərə alınır?

- karbohidratların
- fosfatidlərin
- yağların
- zülalların
- mumların

320 Dırnaq zülalı konsistensiyasına görə hansı zülallara daxildir?

- yarımberk
- həlməşik
- maye
- duru
- berk

321 Denaturatlaşma xassəsi hansı birləşmələrə aiddir?

- aşı və boya maddələri
- yağlar
- zülallar
- ətirli maddələr
- mineral maddələr

322 Hansı üzvi birləşmələr 2-3 dəfə suçəkmə qabiliyyətinə malikdir?

- fosfatidlər
- yağlar
- karbohidratlar
- zülallar
- mumabənzər maddələr

323 Meyvə və tərəvəzlərin zülallarının mənimsənilməsi neçə faiz təşkil edir?

- 63%
- 90%
- 85%
- 96%
- 58%

324 Əmtəəşünaslıq elminin predmetinin dəqiq tərifini K.Marks tərəfindən neçənci ildə verilmişdir?

- 1516- cı il
- 1898- ci il
- 1901- ci il
- 1867- ci il
- 1789- cu il

325 Əmtəəşünaslığa aid hazırlanan ilk kitab necə adlanırdı?

- çeşid haqqında
- ticarət kitabı
- əmtəə haqqında
- ticarət sorğu

keyfiyyət haqqında

326 Əmtəşünaslığın inkişafında rolu olan və Xodnev tərəfindən hazırlanan əsər necə adlanır?

- Əmtəələrin dəyəri
- Əmtəşünaslığın kimyəvi hissəsi
- Əmtəşünaslığın predmeti
- Malların kimyəvi təhlili
- Qidalı məhsulların tədqiqi

327 Əmtəşünaslıq elminin inkişafında xüsusi rolu olan əmtəşünaslığın kimyəvi hissəsi kitabını kim yazmışdır?

- Xodnev
- Speranskiy
- Kittar
- Məmmədəliyev
- Aristotel

328 Əmtəələrin dialektik mahiyyətini təşkil edən xassələr hansılardır?

- istehlak dəyəri və dəyər
- istehsal və mübadilə
- istehsal və bölgü
- bölgü və mübadilə
- istehsal və istehlak

329 Maldarlığın əkinçilikdən ayrılması ilə hansı əmək bölgüsü yaranmışdır?

- 2- ci əmək bölgüsü
- 1- ci böyük ictimai əmək bölgüsü
- 3- cü böyük ictimai əmək bölgüsü
- 3- cü əmək bölgüsü
- 2- ci böyük ictimai əmək bölgüsü

330 Əmtəşünaslığın inkişafına dair ilk əsər nəyə həsr olunmuşdur?

- südün sıxlığı
- balığın təzəliyinə
- ətin keyfiyyətinə
- bitki yağının xüsusi çəkisi
- taxılın həcm kütləsinə

331 Əmtəşünaslığın inkişafının əsas mərhələsinə aid olan kitab hansıdır?

- yeyinti məhsullarının kimyəvi tərkibi
- keyfiyyətin qiymətləndirilməsi
- tam ticarət sisteminin əsasları
- ərzaq məhsullarının kimyəvi təhlili
- keyfiyyətin səviyyəsi

332 Əmtəşünaslıq elminin əsas vəzifəsi nədən ibarətdir?

- məhsulun satışı
- məhsulun tədavülü
- məhsulun bölgüsü
- dəyəri
- məhsulun keyfiyyəti

333 Əmtəşünaslıq elminin qarşısında neçə vəzifə durur?

- 3
- 6
- 8
- 11
- 12

334 Əmtəşünaslıq elminin metodu hansıdır?

- statistik
- təhlil
- dialektik
- sosioloji
- sintetik metod

335 Əmtəşünaslıq elminin predmeti K.Marksın hansı əsərində öz əksini tapmışdır?

- "Qofa proqramının tənqidi"
- "Kapital" əsəri III cild
- "Kapital" əsəri I cild
- "Kapital" əsəri II cild
- "Kapital" əsəri IV cild

336 Əmtəşünaslıq elminin yerini müəyyən edən Beynəlxalq nəzəri konfrans harada olmuşdur?

- Berlin
- Moskva
- Varşava
- Leypsiq
- Helsinki

337 Əmtəşünaslıq kursu Moskva Kommersiya Elmləri Akademiyasında ilk dəfə olaraq necə tədris olunmuşdur?

- texnologiyanın tərkibində
- təbiət elmləri kimi
- sərbəst fənn kimi
- kimyanın tərkibində
- fizikanın tərkibində

338 Əmtəşünaslıq elminin yerini müəyyən edən Beynəlxalq nəzəri konfrans nə vaxt olmuşdur?

- 1968- ci il
- 1970- ci il
- 1961- ci il
- 1962- ci il
- 1986- cı il

339 1810 -cu ildə əmtəşünaslıq fənni hansı ali məktəbdə tədris olunur?

- Xabarovsk Xalq Təsərrüfatı İnstitutu
- Rusiya Ticarət İqtisad Universiteti
- Moskva Dövlət Universiteti
- Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutu
- Moskva Praktiki Kommersiya Elmləri Akademiyası

340 Ali ticarət kadrları hazırlığında xüsusi xidmətləri olan Q. V. Plexanov adına Xalq Təsərrüfatı İnstitutu nə vaxt yaranmışdır?

- 1925 – ci il
- 1917 – ci il
- 1971 – ci il
- 1950 – ci il
- 1914 – cü il

341 İlk kommersiya məktəbi Moskvadan haraya köçürülür?

- Bakıya
- Kalininqrada
- Tulaya
- Xabarovska
- Sankt Peterburqa

342 Kommersiya məktəbi Sankt Peterburqa nə vaxt köçürülmüşdür?

- 1799 – cu il
- 1717 – ci il
- 1911 – ci il
- 1596 – cı il
- 1498 – ci il

343 Mal nümunələrini əks etdirən kabinet nə vaxt yaranır?

- 1827 – ci il
- 1866 – cı il
- 1778 – ci il
- 1872 – ci il
- 1917 – ci il

344 əmtəəşünaslıq elminin inkişafının 2- ci dövrü nə vaxt başlayır?

- 1918 – ci il
- 1917 – ci il
- 1792 – ci il
- 1857 – ci il
- 1926 – cı il

345 Plexanov adına Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutu hansı İnstitutun bazasında yaradılmışdır?

- Moskva Sovet ticarəti İnstitutu
- Moskva Dövlət Universiteti
- Moskva Kommersiya İnstitutu
- Moskva Kooperativ İnstitutu
- Sankt Peterburq sovet ticarəti İnstitutu

346 Tədris ədəbiyyatları ilə yanaşı elmi – praktiki ədəbiyyatlardan 9 cildlik Mal lüğəti nə vaxt nəşr olunmuşdur?

- 1917 -ci ildə
- 1923 -cü ildə
- 1938 -ci ildə
- 1947 -ci idəl
- 1974 -cü ildə

347 Ümumi əmtəəşünaslığın əsasları adlı kitabı kim tərəfindən hazırlanmışdır?

- Paster
- Qrundken
- Skrobenski
- Oparin
- Zayas

348 Ümumi əmtəəşünaslığın əsasları kitabı almancadan rus dilinə nə vaxt tərcümə olunmuşdur?

- 1900 -cü ildə
- 1938 -ci ildə
- 1951 -ci ildə
- 1976 -cı ildə
- 1967 -ci ildə

349 Ərzaq məhsullarının konservləşdirilməsində məqsəd nədir?

- məhsulları istehsal etmək
- məhsulları daşımaq
- məhsulları saxlamaq
- məhsulları istehlakın etmək
- məhsullarla təchiz etmək

350 Biokimyəvi üsulla konservləşdirilməyə hansı aiddir?

- qurutma
- sterilizasiya
- turşudulma
- sublimasiya
- pasterizasiya

351 İsti üsulla konservləşdirmə hansı temperaturda aparılır?

- 20 dər.Selsi
- 40 dər.Selsi
- 80 dər.Selsi
- 100 dər.Selsi
- 36 dər.Selsi

352 Kombinəlaşdırılmış konservləşdirmə üsuluna hansı aiddir?

- qıçqırma
- qaxsıma
- hisləmə
- qurutma
- soyudulma

353 Soyuq hisləmə üsulu ilə konservləşdirmə hansı temperaturda aparılır?

- 20-40 dər.Selsi
- 40-50 dər.Selsi
- 90 dər.Selsi
- 120 dər.Selsi
- 80-100 dər.Selsi

354 Konrektiv qurutma neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 130-140 dər.Selsi
- 30-40 dər.Selsi
- 28 dər.Selsi
- 60 dər.Selsi
- 80-120 dər.Selsi

355 Məhsulun dondurulması hansı konservləşdirilmə üsuluna aiddir?

- fiziki
- kimyəvi
- histoloji
- mikrobioloji
- biokimyəvi

356 Fiziki konservləşdirmə üsuluna aid olan sterilizasiya prosesi hansı temperaturda aparılır?

- 50-60 dər.Selsi
- 100-120 dər.Selsi
- 90 dər.Selsi
- 130 dər.Selsi
- 140-150 dər.Selsi

357 Duz və şəkərlə konservləşdirmə hansı üsula aiddir?

- mikrobioloji
- fermentativ
- fiziki
- kombinəlaşmış
- fiziki-kimyəvi

358 Məhsula özündən bərk cisimlə toxunduqda ona qarşı müqavimət nə ilə xarakterizə edilir?

- bərklik

- özlülük
- davamlılıq
- elastiklik
- plastiklik

359 Məhsula toxunduqda əvvəlki vəziyyətinə qayıtması hansı göstərici ilə xarakterizə edilir?

- elastiklik
- bərklik
- davamlılıq
- sürüşkənlik
- plastiklik

360 Məhsulların işığı keçirməsi hansı xassə ilə xarakterizə edilir?

- rəng
- özlülük
- maye
- bulanıqlıq
- şəffaflyq

361 Məhsulların rəng göstəricisini hansı üsulla müəyyən etmək olar?

- spektrometrlə
- fotometrlə
- fotoelektrokəlimetrlə
- xromotoqrafiya ilə
- polorimetrlə

362 Özlülüyn əsas göstəricisi necə adlanır?

- elastiklik
- axma qabiliyyəti
- plastiklik
- kinematik özlülük
- dinamik özlülük

363 Ərzaq mallarının fiziki xassələri əmtəəşünaslıqda neçə qrupa bölünür?

- 3
- 5
- 4
- 8
- 6

364 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı istilik-fiziki xassələrə aid deyil?

- istilik tutumu
- xüsusi istilik tutumu
- istilik keçirmə əmsalı
- enerji dəyəri
- temperatur-keçirmə əmsalı

365 Məhsulun deformatsiya və mexaniki təsirə qarşı müqaviməti nə ilə xarakterizə edilir?

- bərklik
- özlülük
- plastiklik
- davamlılıq
- elastiklik

366 Məhsulun qablaşdırıcı tara və materialla qarşılıqlı təsirini xarakterizə edən göstərici necə adlanır?

- dinamik özlülük
- tiksotropiya

- adgeziya
- davamlılıq
- plastiklik

367 Məhsulun qızdırılması və soyudulması zamanı temperaturun dəyişilməsi intensivliyi nə ilə xarakterizə edilir?

- temperatur
- istilik tutumu
- qızdırılma
- istilik keçirmə
- soyudulma

368 Mexaniki təsirdən dağılmış dispers sistemlərin özbaşına bərpa olunması qabiliyyəti necə adlanır?

- tiksotropiya
- adgeziya
- sürüşkənlik
- özlülük
- elastiklik

369 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı quruluş-mexaniki xassələrə aid deyil?

- davamlılıq
- elastiklik
- bərklik
- özlülük
- sıxlıq

370 Göstəriən cihazlardan hansı nisbi nəmliyi müəyyən etmək üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- piknometr
- refraktometr
- densimetr
- psixrometr
- kalorimetr

371 Ərzaq mallarının elektrofiziki xassələrinə hansılar daxildir?

- elektriksaxlama
- elektrofiziki
- elektrokimyəvi
- dielektrik keçirmə
- elektromaqnit

372 Birləşmiş suyun xüsusi çəkisini göstərin.

- 2,2 – 2,7
- 1,7 – 1,9
- 1,2 – 1,7
- 1,1 – 1,5
- 2,1 – 2,3

373 Hansı element çatışmadıqda insanda anemiya xəstəliyi baş verir?

- Cu
- Na
- Co
- Fe
- F

374 İnsan orqanizminə təsirinə görə hansı element zəhərli hesab edilir?

- Hg
- P
- S

- Mn
 J

375 Qanın əmələ gəlməsini sürətləndirən element hansıdır?

- Na
 Cu
 F
 J
 Co

376 Məhsulun yararlılığının qiymətləndirilməsində hansı elementlər çox nəzərə alınır?

- Mg, Gr, J
 K, Mg, Mn
 Ca, Fe, P
 Na, Mg, K
 Na, Cu, Cl

377 Sərbəst su neçə dərəcə Selsidə donur?

- 3,1 dərəcə Selsidə
 3,5 dərəcə Selsidə
 2,9 dərəcə Selsidə
 0 dərəcə Selsidə
 2,7 dərəcə Selsidə

378 Birləşmiş su hansı temperaturda donur?

- 51 dərəcə Selsi
 -71 dərəcə Selsi
 -10 dərəcə Selsi
 -17 dərəcə Selsi
 -20 dərəcə Selsi

379 Yeyinti məhsullarında hansı elementlərin duzlarının olmasına normativ texniki sənədlərlə yol verilmir?

- K, Mn və P
 Mg, Ca və Mn
 K, Na və Fe
 Na, J və Co
 Pb, Hg və As

380 Sənaye müəssisələrində məhsul nomenklaturasını əks etdirən termin necə adlanır?

- istehsalat çeşidi
 mal çeşidi
 ticarət çeşidi
 geniş çeşid
 sadə çeşid

381 Ərzaq malları təsnifat baxımından neçə qrupa bölünür?

- 6
 4
 2
 8
 5

382 İxtisaslaşdırılmış mağazalarda mövcud olan mallar hansı çeşidlə ifadə olunur?

- sadə
 istehsalat
 sənaye
 ticarət

markalı

383 Çeşid sözü hansı sözdən götürülmüşdür?

- Protes
 Canservare
 Assortiment
 Xassə
 Xüsusiyyət

384 Sort sözü ilk dəfə harada tətbiq olunmuşdur?

- İtaliya
 Rusiya
 Azərbaycan
 Portuqaliya
 Türkiyə

385 Kənd regionlarında əhalinin xidmətində olan mal nomenklaturası necə ifadə olunur?

- sadə çeşid
 mürəkkəb çeşid
 istehsalat çeşidi
 sənaye çeşidi
 markalı çeşid

386 Çeşid termini ilk dəfə harda yaranıb?

- Yunanıstan
 Fransa
 Ərəbistan
 Almaniya
 İspaniya

387 Ərzaq məhsulları tədris təsnifatına əsasən neçə qrupa bölünür?

- 9
 5
 7
 3
 4

388 Növ daxilində keyfiyyət səviyyəsinin şərtləndirən anlayış hansıdır?

- sort
 çeşid
 qrup
 sinif
 yarımqrup

389 Pepsin fermenti kim tərəfindən kəşf edilmişdir?

- Danilov
 Şvani
 Nurdov
 Paster
 Person

390 Fermentlər bioloji katalizator olmaqla hansı tərkibə malikdir?

- zülal
 turşu
 karbohidrat
 vitamin
 lipid

391 Enzimologiya elminin əsası kim tərəfindən qoyulmuşdur?

- Kirxof
- Payen
- Lomonosov
- Danilevski
- Engelqart

392 1833-cü ildə Fransız alimləri Payen və Perso tərəfindən hansı ferment alınmışdır?

- amilaza
- dehidrogenaza
- fosfotaza
- lipaza
- karbolaza

393 1836-cı ildə Şvani mədə şirəsində müəyyən etdiyi fermenti necə adlandırmışdır?

- dehidrogenaza
- amilaza
- lipaza
- diastaza
- pepsin

394 Fermentlər neçə qrupa bölünür?

- 4
- 3
- 2
- 5
- 1

395 Son təsnifata əsasən fermentlər neçə sinfə bölünmüşdür?

- 4
- 3
- 6
- 1
- 2

396 Aşağıdakı variantların hansında əzələ toxumasının fermenti göstərilmişdir?

- inulaza
- qlükoamilaza
- transferaza
- hidrogeneza
- pullulanaza

397 Tripsin fermenti nə vaxt kəşf edilmişdir?

- 2002
- 1931
- 1936
- 1856
- 1993

398 Kirxof hansı elmin əsasını qoymuşdur?

- psixologiya
- mikrobiologiya
- enzimologiya
- sosiologiya
- antropologiya

399 Amilaza fermenti nə vaxt kəşf edilmişdir?

- 1312-ci il
- 1803-cü il
- 1833-cü il
- 1986-cı il
- 1913-cü il

400 Liaza fermentləri hansı parçalanma prosesini təmin edir?

- oksigenli
- fosfolitik
- hidrolitik
- qeyri oksigenli
- qeyri hidrolitik

401 İki komponentdən ibarət olan birləşmə hansıdır?

- fermentlər
- su
- turşular
- fosfor
- mineral maddə

402 Aspergillus göbələyi hansı fermentin alınmasında istifadə edilir?

- hidrofob
- amilotik
- amfoter
- fosfolitik
- hidrolitik

403 Ən yüksək yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

- ərinmiş yağ
- bitki yağı
- kərə yağı
- inək südü
- mal piyi

404 Ərinmiş yağın tərkibində yağın miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 85
- 67
- 48
- 99
- 79

405 Ən az yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

- yumurta
- şabalıd
- mal əti
- balıq əti
- təzə meyvələr

406 Gün ərzində qəbul olunan yağda fosfolipidlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 5 qram
- 4 qram
- 3 qram
- 2 qram
- 8 qram

407 Gün ərzində orta yaşlı insanın qəbul etdiyi yağın neçə qramı bitki yağından ibarət olmalıdır?

- 40-50

- 20-30
- 10-20
- 50-60
- 30-40

408 İstehlak normasına görə qəbul olunan yağda xolesterin neçə qram olmalıdır?

- 0,8
- 0,1
- 0,2
- 1,0
- 0,3- 0,6

409 İstehlak normasına görə qəbul olunan yağda neçə qram polidoymamış yağ turşuları olmalıdır?

- 9-10
- 3-6
- 10-12
- 1-2
- 7-8

410 Qlikozidolipidlər hansı qrup yağlara aiddir?

- tsiklik
- mumlara
- süni
- sadə
- mürəkkəb

411 Leysitinin tərkibinə daxil olan maddə necə adlanır?

- tubelin
- xolin
- kefalın
- ixtulin
- prolamin

412 Lipidlər müasir təsnifata əsasən neçə qrupa bölünür?

- 2
- 5
- 4
- 3
- 1

413 Mürəkkəb lipidlərə hansı birləşmələr aiddir?

- diqliseridlər
- monoqliseridlər
- steridlər
- lipoproteidlər
- triqliseridlər

414 Mürəkkəb və tsiklik lipidlər birlikdə necə adlanır?

- fosfatidlər
- steroidlər
- lipoidlər
- sterinlər
- steridlər

415 Steridlər hansı qrup lipidlərə aiddir?

- sadə
- monoqliseridlər

- diqliseridlər
 tsiklik
 mürəkkəb

416 Steroidlərə hansı birləşmələr aiddir?

- sadə yağlar
 diqliseridlər
 sterinlər
 mürəkkəb yağlar
 triqliseridlər

417 Triqliseridlər hansı qrup yağlara aiddir?

- sadə
 tsiklik
 mürəkkəb
 monotsiklik
 heterotsiklik

418 Ultrabənövşəyi şüaların təsirindən xolesterin hansı vitamına çevrilir?

- H
 E
 12
 C
 3

419 Yağabənzər maddələr yağların neçə faizini təşkil edir?

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

420 Yağlar mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 2
 5
 3
 8
 6

421 Yağların keyfiyyətinin yüksək olması ilə turşuluq ədədinin asılılığı necədir?

- neytral
 eyni
 düz mütənasib
 əvəz olunma
 tərs mütənasib

422 Yağların neçə faizini triqliseridlər təşkil edir?

- 70-80
 50-60
 60- 70
 85-89
 95- 98

423 Orqanizmdə zülal mübadiləsinin sintezinə stimullaşdırıcı təsir göstərən vitaminəbənzər maddə hansıdır?

- koenzim
 lipoy turşusu

- fol turşusu
- pantoten turşusu
- orot turşusu

424 U vitamininin dərman preparatı kimi sənaye üsulu ilə istehsalı neçənci il həyata keçirilmişdir?

- 1960-cı il
- 1972-cı il
- 1956-cı il
- 1927-ci il
- 1977-ci il

425 U vitamini (S-metilmethionin) kim tərəfindən və nə vaxt aşkar edilmişdir?

- 1911-ci il, Dyum
- 1918-ci il, Kirxhof
- 1949-cu il, Çiney
- 1816-cı il, Manindi
- 1958-ci il, Lumin

426 C vitamini-askorbin turşusu kim tərəfindən və nə vaxt müəyyən edilmişdir?

- 1927-1928-ci il, macar alimi Sent-Corci
- 1934-cü il, polyak alimi Funk
- 1945-ci il, rus alimi Danilevski
- 1898-ci il, alman alimi Müller
- 1911-ci il, fransız alimi Paster

427 B1 vitamininin tərkibində hansı qrup birləşmə vardır?

- amin
- karboksil
- karbonil
- keton
- hidroksil

428 B6 vitamini hansı fermentin tərkibinə daxildir?

- dekarboksilaza
- diastaza
- dehidrogenaza
- katalaza
- amilaza

429 Pirimidin əsaslı nükleotidlərin sintezini və metionin aminturşusunun əmələ gəlməsini sürətləndirən orot turşusu nə vaxt və hansı məhsulda aşkar edilmişdir?

- 1905-ci il, inək südündə
- 1940-cı il, qatıqda
- 1936-cı il, kəsmikdə
- 1890-cı il, donuz ətində
- 1900-cü il, giləmeyvədə

430 İnozitol ilk dəfə ət suyunda kim tərəfindən və nə vaxt aşkar edilmişdir?

- Libix, 1848-ci il
- Eykman, 1856-cı il
- Funk, 1903-cü il
- Oparin, 1916-cı il
- Paster, 1798-ci il

431 Orta yaşlı insanların K vitamininə olan gündəlik tələbat normasını göstərin.

- 0,1 mq
- 1-3 mq

- 0,2-0,3 mq
 0,8-1,0 mq
 4 mq

432 C vitamininə gündəlik tələbat norması nə qədərdir?

- 70-100 mq
 63 mq
 100-155 mq
 200 mq
 180 mq

433 B13 vitamini və ya orot turşusu orqanizmdə hansı maddəni stimullaşdırır?

- karbohidrat
 zülal
 yağ
 aşı maddəsi
 turşu

434 Kristallik şəkildə U vitamini kim tərəfindən alınmışdır?

- Evelson
 Mak-Bori
 Engelqart
 Pavlov
 Buxner

435 Pan-hər yerdə, qami-ailə mənasını verən panqamat (B15 vitamininə) olan gündəlik tələbat norması nə qədərdir?

- 2 mq
 3 mq
 1mq
 0,5 mq
 5 mq

436 Panqamat turşusu (B15 vitamini) 1950-ci ildə hansı məhsulda müəyyən olunmuşdur?

- meyvə
 qaraciyər
 toyuq əti
 balıq əti
 mal əti

437 Verilmiş yağ turşularından hansı F vitamini kimi fəallığa malikdir?

- miristin turşusu
 stearin turşusu
 olein turşusu
 kapril turşusu
 araxidon turşusu

438 Göstərilənlərdən hansı antiraxit vitaminidir?

- PP
 D
 E
 C
 A

439 Soyuğa qarşı davamsızlıq, tez yorulma, damaqda qanaxma, dişlərin tökülməsi hansı vitamin çatışmadıqda baş verir?

- tiaminbromid
 askorbin turşusu
 fol turşusu

- nikotin turşusu
- nikotinamid

440 Vitaminlər haqqında elmin əsası nə vaxt qoyulmuşdur?

- 1913
- 1838
- 1716
- 1816
- 1899

441 Hindistana dəmir yolunun əsasını qoymuş Vasko da Qama ekspedisiyasının 180 üzvünün sinqa xəstəliyindən həlak olması kim tərəfindən və nə vaxt aşkar edilmişdir?

- 1895-ci il Paşutin
- 1911-ci il Omarin
- 1846-cı il Vavilov
- 1903-cü il Palladin
- 1816-cı il Danilevski

442 Hollandiyanın yava adasında insanlar üzərində apardığı müşahidələr əsasında qabığı təmizlənmiş düyü ilə qidalanan insanlarda beri-beri xəstəliyinin baş verməsi kim tərəfindən və nə vaxt kəşf edilmişdir?

- 1893-1897-ci il Eykman
- 1912-ci il Funn
- 1890-cı il Engelqart
- 1911-ci il Duyum
- 1849-cu il Lunin

443 1911-ci ildə düyü kəpəyindən alınmış maddə ilə hansı xəstəliklər müalicə olunurdu?

- beri-beri
- mədə-bağırsaq
- keçəllik
- ürək
- sinqa

444 Funk düyü kəpəyindən alınmış maddəni neçənci ildə, nə adlandırmışdır?

- 1912-ci il vitamin
- 1898-ci il qlisidlər
- 1900-cü il ferment
- 1918-ci il proteidlər
- 1901-ci il proteinlər

445 E vitamini kim tərəfindən kəşf olunub?

- Lunis
- Evans
- Mark
- Person
- Pyer

446 Folium sözündən olan Fol turşusu ilk dəfə nə vaxt kəşf olunmuşdur?

- 1959
- 1999
- 1940
- 2001
- 2006

447 Tokoferol ilk dəfə nə vaxt kəşf edilmişdir?

- 2003
- 1912

- 1824
- 1936
- 1989

448 1938- ci ildə tokoferolun izomerləri kim tərəfindən kəşf olunmuşdur?

- Emerson
- Eykman
- Evans
- Bektaşi
- İbn Sina

449 Pantoten turşusu (B3) ilk dəfə nə vaxt aşkar edilmişdir?

- 1933
- 2000
- 1986
- 1221
- 1596

450 P vitamini (rutin) ilk dəfə hansı məhsulda tapılmışdır?

- 1936-cı il limon və portağalda
- 1911-ci il kələm və almada
- 1936-cı il naringidə
- 1942-ci il çovdar və ərpadada
- 1839-cu il armud və heyvada

451 Amin turşusu şkalası (orqanizmin gündəlik tələbatı nöqtəyi-nəzərindən) kim tərəfindən işlənmişdir?

- A.Pokrovskiy
- Skrobanskiy
- Ludovisi
- Rukosuev
- Paster

452 Mayar tərəfindən melanoidlərin əmələ gəlməsi reaksiyası neçənci ildə müəyyənləşmişdir?

- 1912
- 1916
- 1905
- 1918
- 1968

453 Nuklein turşuları haqqında məlumat nə vaxt verilmişdir?

- 1844-1899
- 1744-1766
- 1910-1916
- 1900-1903
- 1868-1888

454 Nuklein turşularının bioloji rolu haqqında məlumat hansı əsrdə olmuşdur?

- XX əsrin 2-ci yarısı
- XX əsrin 1-ci yarısı
- XIX əsrin 1-ci yarısı
- XIX əsr
- XVIII əsr

455 1 kq bədən kütləsinə görə nitritlərin icazə verilən miqdarı neçədir?

- 0,5 mq
- 0,6 mq
- 3 mq

- 1 mq
 0,4 mq

456 Ammonyakın törəmələrinə aid olan birləşmələr hansıdır?

- monoamino-monokarbon
 diamino-monokarbon
 dimetilamin
 monoamino-dikarbon
 diamino-dikarbon

457 Ammonyaka bənzər maddələr hansıdır?

- sulfidamin
 metilamin
 nitritamin
 karbonil
 nitratamin

458 İnsan orqanizmində nitratların icazə verilən dozası 1 kq bədən kütləsinə görə nə qədər ola bilər?

- 13 mq
 8 mq
 5 mq
 10,5 mq
 12 mq

459 Zülalların parçalanmasının son məhsulu hansıdır?

- nitrat
 ammonyak
 nitrit
 su
 karbon

460 Monoaminlər hansı birləşmələrin törəmələrinə aiddir?

- ammonyakın
 amillərin
 nitratların
 sulfidlərin
 nitritlərin

461 İnsan orqanizmində nitritlərdən hansı konserogen maddələr əmələ gəlir?

- karbonillər
 amidlər
 nitrozaminlər
 monoaminlər
 toksikozlar

462 Zülalların tərkibində olan hidrogen elementi neçə faiz təşkil edir?

- 6,5 –7,3
 4,3-5,3
 5,7–8,7
 9,3-10,1
 8,2-9,0

463 Bitkilərdə olan şəkər piroüzüm turşusuna çevrilərək alanindehidrogenaza fermentinin təsirindən hansı amin turşusu əmələ gəlir?

- treonin
 serin
 fenilalanin

- valin
 alanin

464 Alanin aminturşusu alınarkən piroüzüm turşusu ilə hansı birləşmə iştirak edir?

- ammonyak
 karbon
 su
 turşu
 spirt

465 Alanin aminturşusu alınarkən daha hansı birləşmə əmələ gəlir?

- karbonil
 ammonyak
 karboksil
 su
 karbon qazı

466 Zülalların tərkibində azot elementi neçə faiz təşkil edir?

- 13-15,3%
 20-22%
 18-20%
 25-30%
 15-17,6%

467 Zülalların tərkibində kükürd elementi neçə faiz təşkil edir?

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

468 Zülalların suçəkmə, həllolma qabiliyyətinin azalması ilə şərtləndirilən zülalların qocalması hansı proseslə izah olunur?

- saxlanma
 qablaşdırma
 yığılma
 daşınma
 boşaldılma

469 Sadə zülallar necə adlanır?

- proteinlər
 xromoproteidlər
 destruksiyalaşanlar
 lipoproteidlər
 proteidlər

470 Zülalların tərkibində oksigen elementi neçə faiz təşkil edir?

- 21,5-30%
 15-17,6%
 31-35%
 10-15%
 33-38%

471 Monoaminomonokarbon əvəzedilməz aminturşularına hansılar aiddir?

- leysin, izoleysin, valin
 valin, leysin, lizin
 asparagin, qlütamin

- sistin, metionin, asparagin
 arginin, lizin

472 Zülalların tərkibində olan karbon elementi neçə faiz təşkil edir?

- 50,5-54,5
 65
 60
 30-40
 80

473 A.Pokrovskiyə görə orqanizmin müvafiq olaraq triptofan, leysin və izoleysinə olan tələbatı neçədir?

- 1; 4-6 və 3-4
 2; 3-4 və 3,6-4,6
 3; 5-7 və 5-6
 0,8; 4,0 və 3-4
 1-2; 4,0 və 3-4

474 Birinci quruluşlu zülal molekulunda amin turşuları bir-biri ilə hansı rabitə ilə birləşmiş olur?

- peptid (-CO-NH)
 karboksil
 karbonil
 aldehid
 hidroksil

475 Monoamino-monokarbon aminturşularına hansılar aiddir?

- valin
 qlütamin
 asparagin
 arginin
 sistin

476 Atsiklik aminturşuları amin və karboksil qruplarına görə neçə yerə bölünür?

- 2
 4
 6
 3
 5

477 Tsiklik aminturşuları neçə qrupa bölünür?

- 2
 4
 3
 6
 5

478 Monoamino-dikarbon aminturşularına hansılar aiddir?

- asparagin
 treonin
 metionin
 lizin
 valin

479 Diamino-monokarbon aminturşularına hansılar aiddir?

- lizin
 treonin
 metionin
 sistin

qlütamin

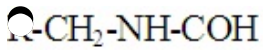
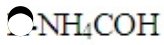
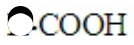
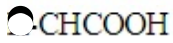
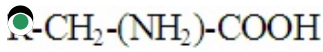
480 Diamino-dikarbon aminturşularından hansını göstərə bilərsiniz?

- sistin
 leysin
 izoleysin
 lizin
 metionin

481 Suda həll olmaqla rəngsiz kristallik maddə olan amin turşuları neçə dərəcədə əriyir?

- 220-315 dər.C
 350-370 dər.C
 400 -450 dər.C
 330-350 dər.C
 370-400 dər.C

482 Amin turşularının ümumi kimyəvi formulu necədir?



483 Sutka ərzində qida ilə neçə qram heyvanat mənşəli zülal qəbul edilməlidir?

- 40-50 qram
 70-80 qram
 60-70 qram
 90-100 qram
 80-90 qram

484 Əməyin xarakterindən asılı olaraq gündəlik enerji sərfinə görə insanlar neçə qrupa ayrılır?

- 4
 2
 1
 3
 5

485 Ət və ət məhsullarının il ərzində hansı miqdarda istehlak edilməsi fizioloji qida norması hesab edilir?

- 30-35 kq
 60-65 kq
 40-50 kq
 80-85 kq
 70-80 kq

486 1 kkal neçə kCoulə müvafiqdir?

- 8,184
 7,496
 5,328
 6,257
 4,184

487 Balanslaşmış qidalanmada neçə adda komponentlərin olması vacibdir?

- 80
- 56
- 36
- 60
- 28

488 Fiziki əməklə əlaqəsi olmayan peşə sahibləri üçün nə qədər enerji tələb olunur?

- 3000- 3200 kkal
- 3300 kkal
- 2800- 3000 kkal
- 3350 kkal
- 3400 kkal

489 Mexanikləşdirilməmiş və ya qismən mexanikləşdirilmiş əməklə məşğul olan peşə sahibləri üçün nə qədər enerji tələb olunur?

- 4300 kkal
- 3700 kkal
- 3800 kkal
- 4000 kkal
- 3500 kkal

490 Mexanikləşdirilməmiş ağır əməklə məşğul olan peşə sahibləri üçün nə qədər enerji tələb olunur?

- 4300 kkal
- 4500- 5000 kkal
- 4100 kkal
- 4400 kkal
- 4000 kkal

491 Mexanikləşdirilmiş əməklə məşğul olan peşə sahibləri üçün nə qədər enerji tələb olunur?

- 5500 kkal
- 3450 kkal
- 3500 kkal
- 5000 kkal
- 3250 kkal

492 Aşağıdakılardan hansı göstərici optiki xassələrə aid deyil?

- optiki fəallıq
- şüasındırma əmsalı
- rəng
- şəffaflyq
- məsaməlilik

493 Aşağıdakılardan hansı xassə sorbsion xassələrə aid deyil?

- absorbsiya
- xemosorbsiya
- adsorbsiya
- kapilyar kondensesiya
- optiki fəallıq

494 Məhsulun səthindəki su buxarının təzyiqinin havadakı su buxarının təzyiqi ilə bərabərləşməsindən nə yaranır?

- tarazlaşan nəmlik
- dinamik buxar
- dinamik nəmlik
- tarazlaşan buxar
- dinamik su

495 Məhsulun səthindən buxarın ətraf mühitə keçməsi necə adlanır?

- sorbsiya
- absorbsiya
- xemisorbsiya
- adsorbsiya
- desorbsiya

496 Nisbi nəmlik hansı cihazla müəyyən edilir?

- termometrlə
- termostatla
- psixrometrlə
- büretlə
- piknometrlə

497 Nisbi sıxlıq necə hesablanır?

- $d_2^1 = \frac{m_1}{m_2}$
- ...
- $p = \frac{v_1}{v_2}$
- ...
- $p = \frac{m}{v}$
-
- $p = \frac{v}{m}$
-
- $d = \frac{v_1}{v_2}$

498 Havada olan su buxarının mütləq miqdarının həmin temperatur və təzyiqdə onda olan doymuş su buxarının miqdarına olan nisbəti necə adlanır və hansı cihaz vasitəsilə müəyyən edilir?

- nisbi nəmlik; psixrometr
- nisbi buxar; densimetr
- mütləq nəmlik; piknometr
- nisbi istilik; termometr
- rütubət; areometr

499 Məhsulun kimyəvi tərkibini bilməklə onun xüsusi istilik tutumunu necə hesablamaq olar?

- $C = C_s W + C_{qm} (1 - W)$
- $C = C_s + C_{qm} (1 - m)$
- $C = C_s + C_{qm} (1 - W)$
- $C = C_s + (1 - W)$
- $C = C_s W + (1 - W)$

500 Məhsulun səthi tərəfindən maddənin udulması necə adlanır?

- adsorbsiya
- absorbsiya
- xemisorbsiya
- desorbsiya
- sorbsiya

501 Nisbi nəmlik hansı formula üzrə hesablanır?



$$W = \frac{m_{mut}}{m_{max}} \cdot 100$$



$$W = \frac{m_{mut}}{m_{min}} \cdot 100$$



$$W = \frac{m_{min}}{m_{mut}} \cdot 100$$



$$W = \frac{m_{mak}}{m_{mut}} \cdot 100$$



$$W = \frac{m_{mak}}{m_{min}}$$

502 Optiki fəallığı xarakterizə edən xüsusi fırlatma kəmiyyəti riyazi olaraq necə ifadə olunur?



$$(\alpha)_D^{20} = \frac{100 \alpha}{c \cdot l}$$



$$(\alpha)_D^{20} = \frac{\alpha}{c \cdot l}$$



$$(\alpha)_D^{20} = \frac{100}{c \cdot l}$$



$$(\alpha)_D^{20} = \frac{100 \cdot 2}{l}$$



$$(\alpha)_D^{20} = \frac{100 \cdot 2}{c}$$

503 Temperaturkeçirmə əmsalı hansı formula ilə hesablanır?



$$d = \frac{\lambda}{c \cdot p}$$



$$d = \frac{Q}{c}$$



$$d = \frac{Q}{c \cdot p}$$



$$d = \frac{\lambda}{p}$$



$$d = \frac{\lambda}{c}$$

504 Ərzaq mallarının kimyəvi tərkibi və enerjivermə qabiliyyətini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir?

- gigiyenik
- təyinat
- funksional
- ergonomik
- təhlükəsizlik

505 Ərzaq mallarında fermentlərin və xarici mühitin təsiri altında baş verən fiziki, fiziki- kimyəvi, kimyəvi və biokimyəvi proseslər məhsulun hansı göstəricilərinə aiddir?

- ekoloji
- estetik
- gigiyenik
- saxlanmaya davamlılıq
- xarici görünüş

506 Fizioloji, psixofizioloji və psixoloji göstəricilər məhsulun hansı göstəricilərinə aiddir?

- ergonomik
- təyinat
- təhlükəsizlik
- funksional
- ekoloji

507 Formanın səmərəliliyi, ahəngdarlığı, kompozisiyası, zövqə uyğunluq malların hansı göstəricilərinə xasdır?

- ekoloji
- funksional
- təhlükəsizlik
- estetik
- ergonomik

508 Məhsulun təyinata uyğunluğu və tələbi ödəmə qabiliyyəti hansı göstəricilərdəndir?

- ekoloji
- estetik
- ergonomik
- funksional
- təyinat

509 Məhsulun insan orqanizmi üçün zişansız və zərərsiz olması hansı göstəricilərə aiddir?

- təyinat
- ergonomik
- təhlükəsizlik
- gigiyenik
- ekoloji

510 Məhsulun keyfiyyətinin formalaşmasına təsir edən amillər hansıdır?

- markalanma
- daşınma
- yükləmə
- saxlanma
- xammalın keyfiyyəti

511 Məhsulun keyfiyyətinin yoxlanması üçün məhsul partiyasından ayrılan nümunə necə adlanır?

- ilk nümunə
- keyfiyyət nümunəsi
- standart nümunə
- nəzarət nümunəsi
- orta nümunə

512 Birbaşa standart göstəricilərinin müqayisəsi ilə təhlil hansı üsula aiddir?

- fiziki
- kimyəvi
- mikrobioloji
- orqanoleptiki
- biokimyəvi

513 Orqanoleptiki təhlil neçə yerə ayrılır?

- 6
- 3
- 4
- 2
- 5

514 Ali təhsilli ticarət – əmtəəşünas kadr hazırlığı sahəsində xüsusi xidmətləri olan Azərbaycan Xalq Təsərrüfatı İnstitutu nə vaxt yaranmışdır?

- 1966 – ci il
- 1930 – cu il
- 1944 – cü il
- 1970 – ci il
- 1937 – ci il

515 Azərbaycan Ticarət – Kooperativ İnstitutu nə vaxt yaranmışdır?

- 1917 – ci il
- 1898 – ci il
- 1945 – ci il
- 1927 – ci il
- 1930 – cu il

516 Əmtəəşünaslıq elminin fizika elmi ilə əlaqəsi hansı göstəricilərinə görə izah olunur?

- fiziki
- fiziki - kimyəvi
- kimyəvi
- bioloji
- mikrobioloji

517 Azərbaycanda istehlak kooperasiyası üçün ilk orta ixtisaslı kadr hazırlığına neçənci ildə başlanıldı?

- 1952 -ci ildə
- 1912 -ci ildə
- 1965 -ci ildə
- 1925 -ci ildə
- 1937 -ci ildə

518 1925 – ci ildə istehlak kooperasiyası üçün orta ixtisaslı kadr hazırlığı harada aparılmışdır?

- Bakı kooperativ ticarət texnikumu
- Bakı ticarət texnikumu
- Bakı plan-uçot texnikumu
- Bakı sənaye texnikumu
- Bakı neft texnikumu

519 İlk ali təhsilli ticarət kadrları hazırlığı ilə məşğul olan ali məktəb necə adlandırıldı?

- Azərbaycan Dövlət Universiteti
- Azərbaycan Texnologiya İnstitutu
- Azərbaycan Sənaye İnstitutu
- K. Marks adına Xalq Təsərrüfatı İnstitutu
- Azərbaycan Ticarət Kooperativ İnstitutu

520 Dialektik təhlil metodu hansı metoda daxildir?

- kimyəvi
- birbaşa
- qrup
- fərdi
- ümumi

521 Ümumi təhlil metoduna daxil olan metod hansıdır?

- pozitivist
- sensor
- xüsusi
- induksiya
- materialist

522 Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığına aid ilk əsər kim tərəfindən hazırlanmışdır?

- V.İ.Lenin
- Paster
- Pliniy
- Ç.Darvin
- K.Marks

523 Tam ticarət sisteminin əsasları kitabı kim tərəfindən hazırlanmışdır?

- A.Kolesnik
- Y.Nikitinski
- N.Kozin
- M.Kittar
- İ.Lyudovitsi

524 Ərzaq mallarının xarab olması sahəsində fermentləşmə prosesinin rolu kim tərəfindən kəşf edilmişdir?

- Mendeleyev
- Darwin
- Kirxof
- Linney
- Paster

525 Əmtəəşünaslığa aid kitab Naumov tərəfindən nə vaxt hazırlanmışdır?

- 1913 -cü ildə
- 1958 -ci ildə
- 1715 -ci ildə
- 1923 -cü ildə
- 1859 -cu ildə

526 M.Y. Kittarı 1860-cı ildə hazırladığı kitab necə adlanır?

- əmtəəşünaslığın kütləvi kursu
- əmtəələrin dəyəri
- əmtəəşünaslığın kimyəvi tədqiqi
- əmtəələrin keyfiyyəti
- əmtəələrin tədavülü

527 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixini neçə əsas dövrə bölmək olar?

- 3
- 2
- 4
- 6
- 5

528 1774 – cü ildə əmtəəşünaslıq fənni hansı universitetdə tədris olunmuşdur?

- Gettingen Universitetində

- Sankt-Peterburq Sovet Ticarət İnstitutunda
- Bakı Dövlət Universitetində
- Moskva Kooperativ İnstitutunda
- Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutunda

529 1866 – cı ildə əmtəəşünaslıq fənni hansı ali məktəbdə tədris olunmuşdur?

- Vyana Politexnik İnstitutunda
- Moskva Kooperativ İnstitutunda
- Moskva Xalq Təsərrüfatı İnstitutunda
- Sankt Peterburq Sovet Ticarət İnstitutunda
- Bakı Dövlət Universitetində

530 1877 – ci ildə əmtəəşünaslıq kafedrası hansı ali məktəbdə yaradılmışdır?

- Tallin Dövlət Universitetində
- Moskva Əmək və Sosial Münasibətlər Akademiyasında
- Budapeşt Kommersiya Əmək Akademiyasında
- Belarus Xalq Təsərrüfatı İnstitutunda
- Kiyev Dövlət Universitetində

531 Budapeşt Kommersiya əmək Akademiyasında əmtəəşünaslıq kafedrası nə vaxt yaradılmışdır?

- 1957 – ci il
- 1456 – cı il
- 1911 – ci il
- 1918 – ci il
- 1877 – ci il

532 Gettingen Universitetində əmtəəşünaslıq fənni nə vaxt tədris olunmağa başlanılmışdır?

- 1774 – cü il
- 1518 – ci il
- 1748 – ci il
- 1966 – cı il
- 1915 – ci il

533 İlk dəfə əmtəəşünaslıq elmi sərbəst fənn kimi hansı universitetdə tədris olunmuşdur?

- Paduan Univetsitetində
- Sankt-Peterburq Sovet Ticarət İnstitutunda
- Moskva Praktiki Elmlər Akademiyasında
- Vyana Politexnik İnstitutunda
- Gettingen Universitetində

534 İlk dəfə Rusiyada Kommersiya məktəbi harada açılır?

- Moskva şəhərində
- Tula şəhərində
- Sankt-Peterburq şəhərində
- Kalininqrاد şəhərində
- Qorki şəhərində

535 Rusiyada ilk kommersiya məktəbi nə vaxt açılmışdır?

- 1772 – ci il
- 1917 – ci il
- 1900 – cü il
- 1513 – cü il
- 1656 – cı il

536 Vyana Politexnik İnstitutunda əmtəəşünaslıq fənni bir sərbəst fənn kimi tədris olunmuşdur.

- 1866 -cı ildə
- 1856 -cı ildə

- 1459 -cu idəl
 1911 -ci ildə
 1797 -ci ildə

537 Moskva Praktiki Kommersiya Elmləri Akademiyasında əmtəəşünaslıq fənninin tədrisinə nə zaman başlanılmışdır?

- 1808 -ci ildə
 1787 -ci ildə
 1806 -ci ildə
 1799 -cu ildə
 1810 -cu idəl

538 Moskvada yenidən Kommersiya məktəbi nə zaman fəaliyyət göstərməyə başladı?

- 1931 – cı il
 1804 – cü il
 1904 – cü il
 1840 – cı il
 1795 – ci il

539 Rusiyanın Ali Kommersiya məktəblərində əmtəəşünaslıq sərbəst fənn kimi nə vaxt tədris olunmuşdur?

- 1956 – cı il
 1842 – ci il
 1847 – ci il
 1755 – ci il
 1814 – cü il

540 Şəraba kəskin turş dad verən şərab turşusu necə adlanır?

- mezoşərab
 sağ şərab turşusu
 şərabdaşı
 neytral şərab turşusu
 sol şərab turşusu

541 Şərab turşusunun neçə izomeri vardır?

- 3
 12
 20
 4
 10

542 Sirkə turşusunun miqdarı çox olduqda orqanizmdə nə baş verir?

- qırmızı qan kürəcikləri artır
 qırmızı qan kürəcikləri azalır
 ağ qan kürəcikləri azalır
 qan təzyiqi artır
 ağ qan kürəcikləri artır

543 Meyvə- təvəzlərdə turşuluq üstünlük təşkil edən turşuya görə nə ilə ifadə olunur?

- mq- la
 faizlə
 dərəcə ilə
 Terner dərəcə ilə
 q/l- lə

544 Limon turşusu hansı göbələyin qıçqırdılması yolu ilə alınır?

- Bact.bulgaricum
 Bact. delbruckii
 Bact.lactis

- Asp.niger
 Bact.casei

545 Göstərilənlərdən hansı parçalanmaq qabiliyyətinə malik əsas aşı maddəsidir?

- katexin
 qablo katexin
 tanin
 epiqalokatexin-qallat
 katexin qallat

546 Aşağıdakı məhsulların hansında tanin daha çoxdur?

- kal meyvələrdə
 qəhvədə
 çayda
 üzümdə
 tərəvəzlərdə

547 Aşağıdakılardan hansı qlikozidlərə aid deyil?

- amiqdalin
 vaksinin
 gesperidin
 kapsaisin
 inozit

548 Aşağıdakılardan hansı üzvü turşu deyil?

- adipin
 tartron
 benzoy
 orot turşusu
 ortofosfat

549 Aşı maddələri neçə qrupa bölünür?

- 2
 4
 3
 6
 5

550 Hansı boya maddəsi narıncı rəngdədir?

- xlorofil
 antosianlar
 karotin
 melanoidinlər
 flavonlar

551 Qeyd olunan fikirlərdən hansı düzgündür?

- Aşı maddələri dörd qrupa bölünür
 Ölçücə ən iri nişasta dənələri kartofda rast gəlinir
 Azotlu maddələr üç qrupa bölünür
 Ölçücə ən iri nişasta dənələri düyüdə rast gəlinir
 Noxud dənəi üç hissədən təşkil olunmuşdur

552 Müalicəvi əhəmiyyətə malik olan üzvü turşunu göstərin.

- sorbin turşusu
 salisil turşusu
 adipin turşusu
 sirkə turşusu

limon turşusu

553 Sirkə turşusunu neçə üsulla alırlar?

- 2
 4
 3
 1
 5

554 Meyvələrin büzüşdürücü dadı onların tərkibindəki hansı maddələrin miqdarı ilə əlaqədardır?

- aşı maddələrinin
 azotlu maddələrin
 boya maddələrinin
 şəkərli maddələrin
 ətirli maddələrin

555 Meyvə-tərəvəzlərin yaşıl rəngi onların tərkibindəki hansı piqmentdən asılı olur?

- antosiandan
 karotinoiddən
 flavonoiddən
 xlorofildən
 fitonsiddən

556 Bitki mənşəli məhsullarda üzvi turşular hansı dövrdə əmələ gəlir?

- qablaşdırma
 yetişmə
 saxlanma
 yükləmə
 daşınma

557 Çiyələk və moruğun tərkibində ən çox rast gəlinən turşu necə adlanır?

- kəhraba
 şərab
 sorbin
 salisil
 alma

558 Kimyəvi təbiətinə görə flavon piqmentləri hansı qrupa daxildir?

- profeidlər
 efirlər
 saxaridlər
 karbohidratlar
 qlikozidlər

559 Kondensiyalaşan (parçalanmayan) aşı maddələri necə adlanır?

- qall turşusu
 epikatexin
 katexin qallat
 qallat
 katexin

560 Bunlardan hansı hidrolizə uğrayan aşı maddələrinin başlıca nümayəndəsi hesab edilir?

- stearin
 siniqrin
 palmitin
 tanin
 katexin

561 Baş soğanın qabığında rast gələn flavon necə adlanır?

- kversetin
- kapsantin
- ksantofil
- zeaksantin
- linopin

562 Qarğıdalıda rast gələn xarakterik piqment necə adlanır?

- ksantofil
- xlorofil
- karotinoid
- zeaksantin
- linopin

563 Yaşıl rəngli boya maddəsi necə adlanır?

- karotin
- katexin
- tanin
- piridoksin
- xlorofil

564 Dənli bitkilər və onların emalı məhsullarında turşuluq nə ilə ifadə olunur?

- mq- la
- faizlə
- dərəcə ilə
- Terner dərəcə ilə
- q/l- lə

565 Aşı maddələri ... aid edilir.

- fenol birləşmələrinə
- ətirli birləşmələrə
- azotlu birləşmələrə
- şəkərli birləşmələrə
- zülali birləşmələrə

566 pH-ın hansı qiymətində mühit neytral olur?

- pH>7
- pH<7
- pH=7
- pH = 6
- pH = 5

567 Hidrogen ionlarının konsentrasiyasının simvolu necədir?

- NH
- DX
- pH
- BD
- FS

568 Göstərilən vitaminlərdən hansı yağda həll olmur?

- E
- K
- C
- D
- A

569 Həllolma qabiliyyətinə görə vitaminlər neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 3
- 7
- 6

570 İnozitol vitaminəbənzər maddəsi necə adlanır?

- enzim
- oroy
- koenzim
- eraf
- mezoinozitol

571 Qanın laxtalanmasını nizamlayan vitamin hansıdır?

- A
- K
- C
- E
- D

572 Lipoy və ya tioktat turşusu orqanizmdə hansı orqanın fəaliyyətini yaxşılaşdırır?

- ürəyin
- beyinin
- mədə-bağırsağın
- qan dövranının
- qaraciyərin

573 Orqanizmdə çatışmadıqda pellaqra xəstəliyinə səbəb olan hansı vitamindir?

- P
- PP
- COOH
- C
- H

574 Paraaminobenzoy turşusu hansı maddə hesab edilir?

- zülal
- karbohidrat
- yağ
- vitaminəbənzər
- vitamin

575 S-metilmetionin (U vitamini) ilk dəfə olaraq hansı məhsulda müəyyən edilmişdir?

- almada
- quşüzümündə
- boranıda
- turşəngdə
- kələm şirəsində

576 Mərkəzi sinir sisteminin pozğunluğu və epilepsiya (qıcolma) hansı vitamin çatışmadıqda baş verir?

-
-
-
-

B₁



577 C vitamini çatışmadıqda orqanizmdə əsas hansı xəstəlik baş verir?

- sinqa
- mədə-bağırsaq
- ürək
- dəridə kələ-kötürlük
- mərkəzi sinir sistemi

578 Aşağıdakılardan hansı suda həll olmayan vitamindir?

- A
- P
- C
- ..
- B₂
- .
- B₆

579 F vitamini və ya doymamış yağ turşuları kompleksi nə vaxt vitamin adlandırılmışdır?

- 1617-ci ildə
- 1928-ci ildə
- 1988-ci ildə
- 2002-ci ildə
- 2007-ci ildə

580 Hansı vitamin qaraciyərdə protrombinin daha yaxşı sintez edilməsinə təsir edir?

- K vitamini
- C vitamini
- D vitamini
- A vitamini
- PP vitamini

581 Tokoferol gündəlik tələbat normasına görə neçə mq-dır?

- 12-15 mq
- 6-8 mq
- 10-12 mq
- 0,5-5 mq
- 4-8 mq

582 H (biotin) vitamininə olan gündəlik tələbat nə qədərdir?

- 150- 200 mkq
- 10- 20 mkq
- 50- 100 mkq
- 200- 230 mkq
- 30- 40 mkq

583 Raxitə qarşı olan vitamin hansıdır?

- D
- H
- C
- PP
- A

584 1939- cu ildə İsveç alimi Karrer tərəfindən kəşf edilən vitamin necə adlanır?

- filloxinon
- aminobenzoy
- salisil
- pantoten
- panqamat

585 D vitamininin bir-birinə yaxın olan ancaq bioloji fəallığı ilə fərqlənən neçə müxtəlifliyi vardır?

- 6
- 3
- 5
- 4
- 2

586 Normal halda insan orqanizmindəki qanda nə qədər karotin (provitamin A) olmalıdır?

- 60-165 mq%
- 30-40 mq%
- 50-60 mq%
- 180-200 mq%
- 40-50 mq%

587 1956-cı ilin təsnifatına əsasən vitaminlər neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

588 İnsan orqanizmində tüklərin tökülməsi hansı vitaminin çatışmazlığı ilə əlaqədardır?

-
-
-
-
-

589 Monoamino avitaminoz hansı hansı vitamin çatışmazlığına aiddir?

- iki vitamin
- az vitamin
- bir vitamin
- orta vitamin
- çox vitamin

590 1934- cü ildə mayada tapılan vitamin necə adlanır?

- piridoksin
- biotin
- biomin
- antiskorbut
- riboflavin

591 5400 litr südün emalından alınan vitamin hansıdır?

- riboflavin
- tiaminlorid
- sianokobalamin

- tokoferol
- biotin

592 A vitamini necə adlanır?

- biotin
- retinol
- aminobenzoy
- anevrin
- benzoy

593 P vitamininin xarakterik xüsusiyyəti nədən ibarətdir?

- mədə-bağırsaq sistemini normallaşdırır
- kapillyarların keçiricilik qabiliyyətini yaxşılaşdırır
- ürək fəaliyyətini tənzimləyir
- sinir sistemini nizamlayır
- damarlarda qan dövranını sürətləndirir

594 Hansı variantda vitaminəbənzər maddə verilmişdir?

- inozit
- riboflavin
- tiamin
- retinol
- kalsiferol

595 Ubixinon (koenzim Q) kofermenti hansı vitamin aktivliyinə malikdir?

- C
- H
- E
- K
- D

596 Vitaminlər üçün beynəlxalq vahid kimi erqokalsiferolun neçə milliqramı qəbul edilmişdir?

- 0,03 mq
- 0,025 mq
- 0,02 mq
- 0,015 mq
- 0,01 mq

597 Nikotin turşusunun sintezinə sərf edilən hansı amin turşusu çatışmadıqda pellaqra xəstəliyi baş verir?

- leysin
- metionin
- sistin
- lizin
- triptofan

598 Lobyanın yaşıl kütləsi hansı vitaminlərlə daha zəngindir?

- A, U, E, C
- A, C, B qrup vitaminləri
- A, U, D, K
- K, PP, U, H
- PP, D, A, K

599 Ərzaq mallarının qidalılıq dəyərini şərtləndirən maddələr hansılardır?

- su və aş maddələri
- vitamin
- yağ, zülal, karbohidrat
- boya maddələri, ətirli maddələr

mineral maddələr

600 1 qram karbohidrat orqanizmdə tam mənimsənilədikdə nə qədər enerji verir?

- 15,7 kCoul
- 4,1 kCoul
- 4,0 kCoul
- 16,7 kCoul
- 10,7 kCoul

601 1 qram yağ orqanizmdə tam mənimsənilədikdə nə qədər enerji verir (kCoul ilə)?

- 32,3
- 16,7
- 15,7
- 37,7
- 25,6

602 1 qram zülal orqanizmdə tam mənimsənilədikdə nə qədər enerji verir?

- 15,5 kCoul
- 4,3 kCoul
- 4,2 kCoul
- 16,7 kCoul
- 10,5 kCoul

603 Orta yaşlı insan ildə orta hesabla neçə ədəd yumurta yeməlidir?

- 300
- 240
- 150
- 365
- 260

604 Orta yaşlı insan qida ilə sutkada neçə qram yağ qəbul etməlidir?

- 110-115
- 70-75
- 50-60
- 120-130
- 80-100

605 Orta yaşlı insan qida ilə sutkada neçə qram karbohidrat qəbul etməlidir?

- 600-700
- 300-400
- 400-600
- 200-300
- 700-800

606 Orta yaşlı insan qida ilə sutkada neçə qram zülal qəbul etməlidir?

- 70-80
- 100-120
- 80-100
- 50-60
- 120-150

607 1 qram karbohidrat oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir?

- 4,0 kkal
- 3,5 kkal
- 3,75 kkal
- 4,1 kkal
- 4,5 kkal

608 1 qram yağ oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir?

- 8,7 kkal
- 9,0 kkal
- 9,3 kkal
- 8,0 kkal
- 9,8 kkal

609 1 qram zülal oksidləşdikdə nə qədər enerji ayrılır?

- 4,0 kal
- 4,1 kkal
- 3,5 kkal
- 3,6 kkal
- 3,9 kkal

610 Bir ferment neçə maddəni parçalaya bilər?

- 1
- 3
- 2
- bütün üzvi maddələri
- 4

611 Bu fermentlərdən hansı nişastanı parçalayır?

- amilaza
- inulaza
- saxaroza
- katalaza
- peroksidaza

612 Fermentlər neçə komponentlidir?

- 2
- 3
- 1
- 6
- 4

613 Hansı ferment əsasən zülalları parçalayır?

- proteazalar
- sintetazalar
- amilaza
- liqazalar
- liazalar

614 Müasir təsnifata görə fermentlər neçə sinfə bölünür?

- 6
- 2
- 4
- 10
- 8

615 Fermentlər hansı sözdən götürülüb və nə deməkdir?

- fermentum - maya
- vita – həyat
- profos - vacib
- conservare - saxlama
- profos - maya

616 Ferment ilk dəfə nə vaxt və harada yaranmışdır?

- 1856-cı il İtaliya
- 1919-cu il Macarıstan
- 1900-cü il Rusiya
- 1938-ci il Polşa
- 1926-cı il Amerika

617 Tripsin fermenti 1931-ci ildə kim tərəfindən əldə edilmişdir?

- Paster
- Sokolov
- Nortrop
- Engelqart
- Vavilov

618 Birkomponentli fermentlərə hansı daxildir?

- peroksidaza
- pepsin
- karboksilaza
- katalaza
- lipaza

619 İkikomponentli fermentlərə hansı daxildir?

- katalaza
- pepsin
- tripsin
- ureaza
- mutsin

620 Südlük buzovların qursağında olan və pendir istehsalında istifadə olunan ferment necə adlanır?

- rennin
- ureaza
- katalaza
- pepsin
- tripsin

621 Ətin keyfiyyətini yaxşılaşdıran və əncir yarpağında rast gəlinən ferment hansıdır?

- futsin
- tripsin
- pepsin
- maltaza
- ureaza

622 Hansı ferment əzələ toxumasının daxilində mövcuddur?

- amidaza
- pullulanaza
- qlükoamilaza
- hidrogeneza
- inulaza

623 Fermentlərin son təsnifatı nə vaxt və harada aparılmışdır?

- 1936-cı il Praqa
- 1901-ci il Donetsk
- 1899-cu il Varşava
- 1960-cı il Leypsiq
- 1961-ci il Moskva

624 Qlükoza və fruktozanın eyni miqdarda qarışığı necə adlanır?

- saxaroza

- malloza
- momnoza
- qalaktoza
- invert şəkər

625 Bitkiçilik məhsullarında rast gələn sterinlər hansılardır?

- steroidlər
- zoosterinlər
- erqosterinlər
- fitosterinlər
- minosterinlər

626 Fruktoza hansı xassəli şəkərdir?

- aldehid
- keton
- hidröksil
- karbonil
- efir

627 Heyvani nişasta necə adlanır?

- amilopektin
- amiloza
- amilodekstrin
- maltodekstrin
- qlikogen

628 Yodla qarışdırıldıqda göy rəng verən hansı komponentdir?

- tsellobioza
- trifruktozan
- amiloza
- rafinoza
- sellüloza

629 Ərzaq məhsullarında rast gəlinən qlükoza necə adlanır?

- giləmeyvə şəkəri
- üzüm şəkəri
- meyvə şəkəri
- oliqoşəkər
- polişəkər

630 200-220 dərəcə Selsi temperaturda saxarozanın parçalanması nəticəsində tünd rəngli hansı maddə əmələ gəlir?

- karamelen
- spirt
- karbon qazı
- efir
- sirkə turşusu

631 Bitki nişastasını neçə komponentdən təşkil olunmuşdur?

- 3
- 4
- 1
- 5
- 2

632 Bitki nişastasını hansı komponentlərdən ibarətdir?

- amiloza və amilopektin
- treqalloza və rafinoza

- sellüloza və mannoza
- trifruktozan və mannoza
- maltoza və trifruktozan

633 Daha çox hiqroskopikliyə malik olan şəkər hansıdır?

- sorbit
- ksiloza
- invert şəkər
- rafinoza
- saxaroza

634 Bioloji – kimyəvi nomenklaturanın təkmilləşdirilməsi üzrə beynəlxalq komissiya karbohidratlara nə ad vermişdir?

- qlüsidlər
- qlikoproteidlər
- saxaridlər
- qlikozidlər
- sfinqozidlər

635 Karbon qazı ilə suyun qarşılıqlı təsirindən karbohidratların əmələ gəlməsi prosesi nə adlanır?

- sublimasiya
- hidrogenləşmə
- dehidratasiya
- kondensasiya
- fotosintez

636 Sadə şəkərlərin molekulu neçə karbon – C atomundan təşkil olunmuşdur?

- 10-13
- 13-15
- 3-8
- 17-21
- 15-17

637 Qlisidlər yunan mənşəli hansı sözü ifadə edir?

- glikus
- vita
- proteos
- fermentum
- lipos

638 Kartofda neçə faiz nişasta olur?

- 12-25%
- 43-56%
- 31-35%
- 80-84%
- 60-75%

639 Dənli bitkilərdə neçə faiz nişasta olur?

- 12-25%
- 43-56%
- 31-35%
- 80-84%
- 60-75%

640 Çörəyin tərkibində nişastanın faizlə miqdarını göstərin.

- 12-25%
- 43-56%
- 31-35%

- 80-84%
 60-75%

641 Nişasta və qlikogenin fermentativ hidrolizi nəticəsində hansı şəkər əmələ gəlir?

- tselobioza
 treqaloza
 mannoza
 maltoza
 sellüloza

642 Rafinoza hansı qrup şəkərlərə aiddir?

- dişəkərlərə
 trişəkərlərə
 monoşəkərlərə
 oliqoşəkərlərə
 polişəkərlərə

643 Hansı şəkər səmənli şəkəri adlanır?

- fruktoza
 rafinoza
 maltoza
 qalaktoza
 laktoza

644 Heyvan orqanizmində sintez olunan süd şəkəri necə adlanır?

- qalaktoza
 maltoza
 rafinoza
 sellüloza
 laktoza

645 Qlükoza hansı xassəli şəkərdir?

- keton
 karbanil
 aldehid
 amin
 efir

646 Maltoza hansı şəkər adlanır?

- səmənli
 heyvani
 naringi
 üzüm
 meyvə

647 Fermentativ hidroliz üsulla saxarozadan hansı maddə alınır?

- rafinoza
 invert şəkər
 qlükoza
 mamnoza
 qallaktoza

648 Məhsullarda olan invert şəkəri hansı şəkərlərin qarışığından ibarətdir?

- qlükoza+ maltoza
 maltoza+ laktoza
 fruktoza+ laktoza
 qlükoza+ fruktoza

saxaroza+ qlükoza

649 Yüksək temperaturda əmələ gələn karamelen hansı şəkərin parçalanmasındandır?

- laktoza
 maltoza
 saxaroza
 fruktoza
 mamnoza

650 Saxarozanın parçalanma məhsulu olan karamelen kimyəvi formulu necədir?

- $C_{36}H_{50}O_{23}$
 $C_{36}H_{50}O_{25}$
 $C_{33}H_{50}O_{25}$
 $C_{35}H_{52}O_{25}$
 $C_{40}H_{60}O_{14}$

651 Üç fruktoza qalığından ibarət olan şəkər hansıdır?

- polifruktozan
 sellobioza
 qalaktoza
 trifruktozan
 difruktozan

652 Saxaroza ilə suyun qarşılıqlı təsirindən alınan şəkər necə adlanır?

- qalaktoza
 qlükoza
 invert şəkər
 mannoza
 qlükoza

653 Aldoza hansı kimyəvi qrup vardır?

- keton
 hidroksil
 karbonil
 aldehid
 yağ turşu

654 Fermentlər hansı komponenti həzm şəklinə sala bilmir?

- fruktoza
 tselobioza
 sellüloza
 qlikogen
 inulin

655 Ketozada hansı kimyəvi qrup vardır?

- hidroksil
 karbonil
 keton
 amin
 aldehid

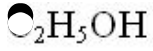
656 Meyvələrin yetişməsi prosesində hansı komponent pektinə çevrilir?

- inulin
 nişasta

- qlükoza
 sellüloza
 protopektin

657 Pentozaların ümumi kimyəvi formulu necədir?

- RCOOH
 COOH
 $C_5H_{10}O_5$
 $C_6H_{12}O_6$



658 Ribonuklein (RNT) turşusunun tərkibinə daxil olan pentoza necə adlanır?

- d - ribuloza
 d - riboza
 l - arabinuza
 d - ksiliza
 d - dezoksiriboza

659 Dezoksiribonuklein turşusunun (DNT) tərkibinə daxil olan pentoza necə adlanır?

- d - ksiloza
 l - arabinoza
 d - ribuloza
 d - riboza
 d - dezoksiriboza

660 Heksozaların kimyəvi formulu necədir?

- $C_5H_{10}O_5$
 $C_{12}H_{22}O_{11}$
 $C_6H_{12}O_6$
 $C_5H_{10}O_5$
 COOH

661 Pektin maddəsi hansı qrup şəkərlərə aiddir?

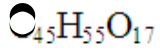
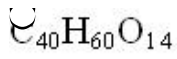
- oliqoşəkərlərə
 monosaxaridlərə
 disaxaridlərə
 trisaxaridlərə
 polişəkərlərə

662 Sənayədə saxarozadan invert şəkəri hansı üsulla alınır?

- qələvi ilə
 fermentativ hidroliz
 karbon qazı
 fermentativ
 adi parçalanma ilə

663 Aşağıdakı variantların hansında kolerin kimyəvi formulu göstərilmişdir?

- $C_{36}H_{50}O_{25}$
 $C_{33}H_{50}O_{25}$



664 Biomisin qızdırılarkən hansı izomerlərə çevrilir?

- izoleysin
- izopropilen
- izomistatin
- izotetratsiklin
- izotransferaza

665 Biomisin orqanizmə qarşı ziyansız olmaqla hansı mikroorqanizmlərə qarşidir?

- streptokokklara
- göbələklərə
- batsillərə
- qamçıquyruqlara
- seliyəbənzərlərə

666 Ərzaq mallarının emalında xlorotetratsiklinin konsentrasiyası nə qədər tələb olunur?

- 50 mq/1 l
- 80 mq/1 l
- 150 mq/1 l
- 100 mq/1 l
- 20 mq/1 l

667 Antibiotiklər hansı xüsusiyyətlərinə görə bakterisid hesab olunurlar?

- xammalına
- texnoloji
- konservləşdirici
- sanitariya
- emal

668 Bakterisid xassəyə malik olan nistatinin konsentrasiyası nə qədər tələb olunur?

- 105 mq/1 l
- 200 mq/1 l
- 500 mq/1 l
- 10 mq/1 l
- 100 mq/1 l

669 Antiseptik maddələrin iştirakı ilə məhsulların konservləşdirilməsi necə adlanır?

- sulfitasiya
- hidrotasiya
- dehidrotasiya
- sublimasiya
- kondensasiya

670 Konservlərdə ağır metal duzlarına görə diferensial keyfiyyətin qiymətləndirilməsi hansı düsturla hesablanır?

-
- $$Q_i = \frac{m_1}{m_2}$$
-

$$Q_i = \frac{d_i}{d_o}$$

..

$$Q_i = \frac{P_i}{P_b}$$

.

$$Q_i = \frac{P_b}{P_i}$$

...

$$Q_i = \frac{P_0}{P_n}$$

671 Konservləşdirici xüsusiyyətə malik olan element hansıdır?

- karbon
 lantan
 manqan
 sezium
 samarium

672 Hansı turşu konservant olaraq tətbiq edilir?

- qarışqa
 alma
 süd
 sorbin
 piroüzüm

673 Conservare sözünün mənası nədir?

- saxlamaq
 istehlak
 realizə etmək
 daşımaq
 qablaşdırmaq

674 İki hidroksil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunan yağlar necə adlanır?

- qliseridlər
 sterinlər
 diqliseridlər
 xolesterin
 triqliseridlər

675 Konsistensiyasına görə pambıq və günəbaxan yağları hansı yağlara aiddir?

- bərk
 elastiki
 yarımbərk
 maye
 piyəbənzər

676 Süni yağlara hansı yağlar aiddir?

- marqarin
 kakao
 pambıq
 balıq
 palma

677 Yağ turşularının qalıqları necə ifadə olunur?

- 1, 2, 3
 1, 2, 3
 1, 2, 3
 1, 2, 3
 1, 2, 3

678 Yağlar mənimsənilməsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 8
 6
 5
 2
 3

679 Tərkibində doymuş yağ turşuları üstünlük təşkil edən yağlar necə olur?

- duru
 bərk
 yumşaq
 piyəbənzər
 elastiki

680 Triqliseridlərin tərkibində neçə hidroksil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunur?

- 2
 3
 5
 1
 4

681 Yağlar kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir?

- qliserin + yağ turşuları
 qliserin + aminturşuları
 qliserin + üzvi turşular
 qliserin + mineral maddələr
 qliserin + su

682 Yağların həcm kütləsinin və ya sıxlığının daha dəqiq əldə edilməsi üçün hansı üsul vardır?

- piknometrik
 çəki
 hidrostatik
 modifikasiya
 ekstraksiya

683 Aşağıdakılardan hansı doymuş yağ turşusu deyil?

- miristin
 stearin
 palmitin
 olein
 araxin

684 Bərk konsistensiyalı bitki yağına hansı yağlar aiddir?

- pambıq
 kokos
 zeytun
 kətan

kəməf

685 Bioloji cəhətdən aktiv hesab olunan yağ turşusu hansıdır?

- miristin
 eruk
 yağ
 qlupanadon
 linolen

686 Bir hidrosil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunan yağlar necə adlanır?

- triqliseridlər
 poliqliseridlər
 fosfotidlər
 monoqliseridlər
 diqliseridlər

687 Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

- 2
 6
 3
 5
 1

688 Dəniz heyvanlarının yağları hansı qrup yağlara aiddir?

- maye
 yumşaq
 bərk
 piyəbənzər
 bulanıq

689 Hazırda neçə yağ turşusu məlumdur?

- 270
 175
 190
 170
 188

690 Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

- 4
 1
 3
 5
 2

691 Hidrogenləşdirilmiş yağlar hansı yağlara aiddir?

- mal
 bitki
 balıq
 süni
 maye

692 Hidroksid qruplarının yağ turşuları ilə əvəz olunmasından asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- 10
 5
 3
 2
 8

693 Yağın alınmasında hansı paxlalı bitkilərdən istifadə olunur?

- paxla, soya
- soya, lobya
- lobya, noxud
- soya, yerfindiği
- noxud, lərgə

694 Məhsulun dad və iyinə görə keyfiyyətinin diferensial üsulla qiymətləndirilməsi hansı düsturla hesablanır?

- $Q_i = \frac{P_i}{P_b}$
-
- $Q_1 = \frac{Q_0}{Q_1}$
-
- $Q_i = \frac{m_1}{m_2}$
- ...
- $Q_i = \frac{P_1}{P_0}$
- ..
- $Q_i = \frac{P_b}{P_i}$

695 Məhsulun keyfiyyət səviyyəsinin kompleks üsulla qiymətləndirilməsi hansı düsturla hesablanır?

- $k = \sum_{i=1}^n m_i Q_i$
- $k = \sum_{i=1}^n m_i Q_i$
- $k = \sum_{i=1}^n Q_i \cdot m_i$
- ...
- $k = \sum \frac{m_i}{Q_i}$
- $k = \sum_{i=1}^n m_i + Q_i$

696 Balanslaşdırılmış qidalanmada enerjivermə qabiliyyətinə malik olan maddələrin (yağ, zülal, karbohidrat) nisbəti necə olmalıdır?

- 1:2:5
- 1:1:6
- 1:1:3
- 1:1:2
- 1:1:4