

# AAA\_1105#01#Q16#01.Eduman testinin sualları

## Fənn : 1105 Ərzaq mallarının ümumi texnologiyası

1 Göstərilən hansı sırada üçsortlu üyütmədə alınan 2-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq döstərilmişdir?

- 0-25%
- 0-10%
- 40-45%
- 13-28%
- 20-32%

2 Üçsortlu üyütmədə alınan 2-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

- 0-25%
- 0-10%
- 40-45%
- 20-32%
- 13-28%

3 Unun öz maddəsinin (xam yapışqanlıığı) keyfiyyəti hansı göstəricilərə görə təyin edilir?

- yağın, zülalın və karbohidratların miqdarına görə
- rənginə, nişasta və zülalın miqdarına görə
- dadına, sellüloza və nişastanın miqdarına görə
- rənginə, uzanmasına və elastikliyinə görə
- yağın, turşuluğun və külün miqdarına görə

4 Üçsortlu üyütmə üsulu ilə hansı sort un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxar neçə faiz olur?

- əla, 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 85%
- 1-ci və 3-cü sort un, çıxarı 28-30%
- əla, dənəvər, 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 78%
- əla, dənəvər, kəpəksiz buğda unu, çıxarı 72%
- 1-ci və 2-ci sort dənəvər, ələnmiş çovdar unu, çıxarı 58%

5 Üçsortlu üyütmədə alınan 1-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

- 55-60%
- 30-35%
- 45-50%
- 40-45%
- 45-55%

6 Üçsortlu üyütmədə alınan əla sort unda unun çıxarının faizlə miqdarını göstərin.

- 0-30 və ya 0-45%
- 0-40 və ya 0-48%
- 0-10 və ya 0-25%
- 0-15 və ya 0-30%
- 0-20 və ya 0-35%

7 İkisortlu üyütmədə ümumi unun çıxarı neçə faiz təşkil edir?

- 78%
- 68%
- 55%
- 72%
- 85%

8 İkisortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 25-30%
- 30-35%
- 40-45%
- 28-38%
- 45-50%

9 İkisortlu üyütmədən alınan 1-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 50-55%
- 38-42%
- 40-45%
- 30-40%
- 28-38%

10 Birsortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 80%
- 85%
- 70%
- 75%
- 72%

11 Birsortlu üyütmədən əldə edilən 1-ci sort unda unun çıxarını göstərin.

- 72%
- 62%
- 85%
- 80%
- 75%

12 Hansı sırada taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- taxılın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - soyuq və isti suda yuyulması - toxum qılafından ayrılması - üyüdülməsi
- taxılın meyvə toxum qılafından ayrılması - isti suda yuyulması - hidrotermiki emal edilməsi
- taxılın isti suda yuyulması - aleyron və toxum qılafından ayrılması - hidrotermiki emal edilməsi - əzici dəzgahlardan keçirilməsi
- taxılın qarışıqlardan ayrılması - üst səthinin təmizlənməsi - qabığının bir hissəsinin soyulması - hidrotermiki emal edilməsi
- taxılın soyuq suda yuyulması - üst səthinin təmizlənməsi - qabığın soyulması - aleyron təbəqəsindən təmizlənməsi

13 Taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 4
- 5
- 6
- 2

3

14 İkisortlu üyütmədən alınan II sort unda unun çıxarı maksimum neçə %-dir?

- 20%  
 18%  
 24%  
 26%  
 38%

15 İkisortlu üyütmədən alınan II sort unda minimal un çıxarı neçə faiz təşkil edir?

- 39%  
 58%  
 66%  
 28%  
 42%

16 Göstərilən hansı variantda üçsortlu üyütmədən alınan əla sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 0-15 və ya 0-30%  
 0-10 və ya 0-25%  
 0-40 və ya 0-48%  
 0-30 və ya 0-45%  
 0-20 və ya 0-35%

17 Göstərilən hansı variantda üçsortlu üyütmədən alınan 1-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 40-45%  
 55-60%  
 45-55%  
 45-50%  
 30-35%

18 Hansı sırada birsortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir.

- 70%  
 85%  
 80%  
 72%  
 75%

19 Aşağıda göstərilən hansı variantda taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesinin mərhələləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- taxılın kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - soyuq və isti suda yuyulması - toxum qılafından ayrılması - üyüdülməsi  
 taxılın isti suda yuyulması - aleyron və toxum qılafından ayrılması - hidrotermiki emal edilməsi - əzici dəzgahlardan keçirilməsi  
 taxılın meyvə toxum qılafından ayrılması - isti suda yuyulması - hidrotermiki emal edilməsi  
 taxılın qarışıqlardan ayrılması - üst səthinin təmizlənməsi - qabığının bir hissəsinin soyulması - hidrotermiki emal edilməsi

- taxılın soyuq suda yuyulması - üst səthinin təmizlənməsi - qabıqın soyulması - aleyron təbəqəsindən təmizlənməsi

20 Hansı sırada birsortlu üyütmədən əldə edilən 1-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir

- 72%  
 85%  
 62%  
 75%  
 80%

21 Göstərilən hansı variantda İkisortlu üyütmədən alınan 2-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün qeyd edilmişdir?

- 45-50%  
 30-35%  
 25-30%  
 28-38%  
 40-45%

22 Hansı sırada ikisortlu üyütmədə ümumi unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 78%  
 55%  
 68%  
 72%  
 85%

23 Hansı variantda taxılın üyüdülməyə hazırlanması prosesinin mərhələlərinin sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 5  
 4  
 6  
 3  
 2

24 Göstərilən hansı variantda ikisortlu üyütmədən alınan 1-ci sort unda unun çıxarının faizlə miqdarı düzgün qeyd edilmişdir?

- 30-40%  
 28-38%  
 38-42%  
 50-55%  
 40-45%

25 Hansı aparat südün normalaşdırılması üçün istifadə edilir?

- separator  
 pasterizator  
 dezoderator  
 sterilizator  
 termostat

26 Hansı sırada bütün turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı zamanı pastemizə edilən südün temperaturu və müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 85-87 °C-də 8-10 dəqiqə; 90-92 °C-də 2-3 dəqiqə
- 88-97 °C-də 8-16 dəqiqə; 90-100 °C-də 7-19 dəqiqə
- 65-67 °C-də 12-15 dəqiqə; 80-92 °C-də 5-10 dəqiqə
- 95-100 °C-də 20-30 dəqiqə; 100-130 °C-də 5-7 dəqiqə
- 95-107 °C-də 18-20 dəqiqə; 95-117 °C-də 12-18 dəqiqə

27 Neçə cins süd turşusuna qıvcırdan streptokokk bakteriyalar turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı prosesində istifadə edilir?

- 2
- 5
- 4
- 7
- 6

28 Hansı süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalar turşudulmuş süd məhsullarının məhsullarının istehsalı prosesində istifadə edilir?

- mezofil və termofil
- heterofil və monofil
- homofil və izofil
- monofil və termofil
- mezofil və heterofil

29 Hazırda istehsal olunan üzlü süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

- 35- 40%
- 30- 35%
- 40- 45%
- 15- 20%
- 20- 25%

30 Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- termostat və çən üsulu
- axın və çalxalama üsulu
- çalxalama və çən üsulu
- termostat və sterilizə üsulu
- mayalanma və pastemizə üsulu

31 Hansı variantda pəhriz turşudulmuş süd məhsullarının mayalanma xüsusiyyətlərinə görə bölündükləri qrupların sayı düzhün göstərilmişdir?

- 2
- 4
- 5
- 7
- 6

32 Şokoladın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 2

- 5
- 3
- 6
- 4

33 Pastılanın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- meyvə-giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və köpük əmələgətiricilərdən
- yumurta ağından, vitaminlərdən, alma püresindən və pektindən
- şəkərdən, yumurta sarısından, yeyinti turşularından, dad və ətirverici maddələrdən
- şəkərdən, undan, mayadan, yumurta ağından və bitki yağlarından
- meyvə püresindən, yumurta sarısından, undan, bitki və heyvanat yağlarından

34 Buğda və düyü nişastasının alınması zamanı fərqli olaraq hansı əməliyyat həyata keçirilmir?

- çiçək qişasının çıxarılması
- toxum qılafının çıxarılması
- rüşeymin çıxarılması
- endospermin çıxarılması
- meyvə qılafının çıxarılması

35 Qarğıdalının təmizlənməsində istifadə olunan avadanlığın adını göstərin.

- torlu maşın
- pnevmatik quruducu
- fasiləsiz işləyən baraban
- seperator
- mərkəzdənqaçma aparat

36 Kartofdan fərqli olaraq qarğıdalıdan nişastanın ayrılmasının çətin olmasının səbəbini göstərin.

- tərkibində yağ, zülali və mineral maddələrin olduğundan
- tərkibində suyun, yağın və turşuluğun az olduğundan
- tərkibində vitaminlərin, aşı və boya maddələrin çox olduğundan
- tərkibində mineral maddələrin, karbohidratların və zülali maddələrin az olduğundan
- tərkibində nəmliyin, yağın və zülali maddələrin çox olduğundan

37 Qarğıdalı nişastasının istehsalı üçün hansı qarğıdalı sortlarından istifadə olunur?

- zəif şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
- endospermsiz qarğıdalı sortlarından
- endospermi yumşaq olan qarğıdalı sortlarından
- yüksək şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
- endospermi bərk olan qarğıdalı sortlarından

38 Yuyulub təmizlənmiş nişastada nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 30%-dək
- 50%-dək
- 25%-dək
- 40%-dək
- 45%-dək

39 Hansı sırada kartofun doğranması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- fasiləsiz işləyən baraban üzərində iti kəsici və sürtücü hissələri olan maşından keçirməklə

- fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən çökdürücü mərkəzdənqaçma aparatı vasitəsilə
- fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən torlu maşınından keçirməklə
- fasiləsiz işləyən torlu maşının üzərində yerləşən doğrəyıcı maşınından keçirməklə
- fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma aparatının üzərində yerləşən doğrəyıcı maşınından keçirməklə

40 Nişastanın miqdarı hansı dənli bitkilərdə çoxluq təşkil edir?

- vələmirdə
- qarğıdalıda
- arpada
- düyüdə
- buğdada

41 Amilopektinin molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalığından ibarətdir?

- simpodial və 1550-2000
- xətti və 1500-2000
- monopodial və 1000-1500
- budqlanmış və 2500-5500
- şaxələnmiş və 2000-6000

42 Amilaza molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalığından ibarətdir?

- budaqlanmış və 2500-5500
- simpodial və 1000-1500
- şaxələnmiş və 2000-6000
- xətti və 250-1000
- monopodial və 550-1000

43 Kartof nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- ovalvari, 15-100 mkm
- çoxbucaqlı, 5-25 mkm
- silindrşəkilli, 30-150 mkm
- ellipsvari, 3-8 mkm
- dairəvi, 3-10 mkm

44 Qarğıdalı nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- dairəvi, 10-15 mkm
- çoxbucaqlı, 5-25 mkm
- yumurtavari, 15-20 mkm
- ellipsvari, 20-35 mkm
- ovalvari, 3-10 mkm

45 Aşağıdakı hansı sırada modifikasiya edilmiş nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- paldaəmələgətirici, fosfatlı, duru qaynayan və pudinq nişastası
- duru qaynayan, paldaəmələgətirici, fosfatlı və düyü nişastası
- fosfatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastası
- fosfatlı, paldaəmələgətirici, duru qaynayan və buğda nişastası
- pulinq, fosfatlı, duru qaynayan və qarğıdalı nişastası

46 Qüvvədə olan standarta əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 300-500
- 100-200
- 400-600
- 100-180
- 150-300

47 Qüvvədə olan standart əsasən kartof nişastasında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 13%-dən çox olmamalıdır
- 12%-dən çox olmamalıdır
- 20%-dən çox olmamalıdır
- 14%-dən çox olmamalıdır
- 10%-dən çox olmamalıdır

48 Qüvvədə olan standart əsasən qarğıdalı nişastasının 1 kq-da kükürd anhidridinin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 50 mq
- 80 mq
- 60 mq
- 100 mq
- 70 mq

49 Nişasta istehsalı üçün hansı xarakterik əlamətə malik kartof sortlarından istifadə olunur?

- saxlanılmaya və xəstəliyə davamlı, qabığı qalın, tərkibində şəkər, zülal çox və nişasta dənələri xırda olan
- qabığı hamar, xəstəliyə davamlı, tərkibində solanin qlükozidi, zülal çox və nişasta dənələri uzunsov olan
- qabığı qalın, saxlanmağa davamlı, tərkibində su, karbohidrat, zülal çox və nişasta dənələri iri olan
- xəstəliyə və saxlanmağa davamlı, qabığı nazik, tərkibində sellüloza, zülal, şəkər, solanin qlükozidi az və nişasta dənələri iri olan
- qabığı nahamar, saxlanmağa davamlı, tərkibində zülal, yağ, solanin qlükozidi az və nişasta dənələri dairəvi olan

50 Kartofun yuyulma prosesi hansı üsulla həyata keçirilir?

- torlu maşında çiləyici üsulu ilə
- mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu ilə
- yuma maşında vibrasiya-silkələmə üsulu ilə
- ələk üzərində mərkəzdənqaçma aparatına avtomatik olaraq yüksək təzyiqlə su vurulması ilə
- narın gözlü təmizləyici ələkdən yuma vasitəsilə

51 Qarğıdalı nişastasının istehsalı üçün hansı qarğıdalı sortlarından istifadə olunur?

- zəif şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
- endospermsiz qarğıdalı sortlarından
- endospermi yumşaq olan qarğıdalı sortlarından
- yüksək şüşəvariliyə malik qarğıdalı sortlarından
- endospermi bərk olan qarğıdalı sortlarından

52 Qarğıdalının təmizlənməsində istifadə olunan avadanlığın adını göstərin.

- torlu maşın
- pnevmatik quruducu
- fasiləsiz işləyən baraban
- seperator
- mərkəzdənqaçma aparat



53 Tərkibində nişastanın miqdarı daha çox olan dənli bitkiləri göstərin:

- vələmirdə
- qarğıdalıda
- arpada
- düyüdə
- buğdadada

54 Aşağıdakı hansı sırada yuyulub təmizlənmiş nişastada nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 30%-dək
- 50%-dək
- 25%-dək
- 40%-dək
- 45%-dək

55 Aşağıdakı göstərilən hansı variantda kartofun doğranması prosesi düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- fasiləsiz işləyən baraban üzərində iti kəsici və sürtücü hissələri olan maşından keçirməklə
- fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən çökdürücü mərkəzdənqaçma aparatı vasitəsilə
- fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən torlu maşınından keçirməklə
- fasiləsiz işləyən torlu maşının üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə
- fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma aparatın üzərində yerləşən doğrayıcı maşınından keçirməklə

56 Nə üçün çörək bişdikdən sonra xüsusi soyutma kamerasına verilir?

- çünki isti çörək yaxşı bişdiyindən əzilmir, formasını dəyişir və həmçinin rənginin dəyişməsi baş verdiyi üçün
- çünki isti çörək saxlanılmağa və daşınmağa daha əlverişli olduğu üçün
- çünki isti çörəkdə uçucu maddələrin miqdarı artır və çörəkdə özünəməxsus tam və ətirverici maddələr əmələ gəldiyi üçün
- çünki isti çörək tez əzilir, formasını dəyişir və nəmliyin paylanması prosesi baş verdiyi üçün
- çünki isti çörək tərkibində olan amin turşuların və ətirli maddələrin miqdarının dəyişməməsi üçün

57 Kündənin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə vaxtını göstərin.

- 20-60 dəq-dək
- 30-90 dəq-dək
- 20-120 dəq-dək
- 50-75 dəq-dək
- 60-80 dəq-dək

58 Kündənin yetişməsi üçün optimal nisbi rütubəti və temperaturu göstərin.

- 75-80% və 35-40 dərəcə C
- 70-75% və 38-42 dərəcə C
- 85-90% və 45-55 dərəcə C
- 55-65% və 28-32 dərəcə C
- 60-68% və 30-35 dərəcə C

59 Yağlı-şəkərli çörək-bulka məmulatının hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- un, su, şəkər, yağ, süd məhsullarından, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və kışmışdən
- un, su, duz, maya, yağ, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- un, su, duz, acı xəmindən, yağ, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kışmış və xaş-xaşdan

- duz, buz maya, yumurta, dondurmada, süd, qaymaq və süd məhsullarından
- süd, duz, buz maya, xama, kişmiş, xaş-xaşdan, meyvə-tərəvəz püresindən, ədviyyələrdən

60 Yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- un, su, duz, acıxəmirdən, vitaminlərdən, kişmiş, xaş-xaşdan, yumurtadan
- un, su, duz, maya, arpa səmənisdən, kişmiş, yumurtadan, süd məhsullarından
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- maya, su, duz, yağ, şəkər, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və tamlı qatmalardan
- su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətirverici maddələrdən

61 Yüksək sortlu undan hazırlanmış çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması onun tərkibində hansı kimyəvi elementlərin miqdarının az olması ilə əlaqədardır?

- Fe, Al, Zn
- Cr, Br, Cu
- K, Cr, Co
- Cl, Br, Zn
- Na, F, Cr

62 Aşağıdakı hansı sırada 100 qram çörək-bulka məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir (kCoul ilə)?

- 490-1735 kCoul
- 795-1661 kCoul
- 262-1427 kCoul
- 597-1500 kCoul
- 375-1330 kCoul

63 2-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin.

- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu daha çox olması ilə
- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, oval formada, rəngi tünd, məsaməliliyi 1-ci sortla nisbətən az və şirintəhər dada malik olması ilə
- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə
- içliyi daha ağ, zəif məsaməliliyə və daha aşağı turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, içliyinin daha ağ və yüksək məsaməliliyə malik olması ilə

64 1-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətini göstərin.

- üzü tünd rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu yüksək olması ilə
- içliyi ağ, məsaməliliyi nisbətən çox, turşuluğu az və şirin dada malik olması ilə
- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, səthi kələ-kötür, yüksək məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə

65 Kəpəkli undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

- xəmirinə süd əlavə edilməsi, içliyinin yumşaq olması, rəngi tünd və turşuluğun az olması ilə
- üzü sarı rəngli, hamar qabıqlı, içliyi ağ, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, kələ-kötür qabıqlı, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və orta məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, səthi hamar, içliyi ağ, məsaməliliyi və turşuluğu nisbətən az olması ilə
- üzü boz-sarı rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, aşağı turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə

66 əla sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

- xəmirinə 5% şəkər əlavə edilməsi, içliyi daha ağ, zərif, yüksək məsaməliliyi və turşuluğun az olması ilə
- xəmirinə şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi zərif yumşaq, yüksək məsaməliliyə və yüksək turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi boz, zərif, rəngi tünd, məsaməliliyi nisbətən az və turşuluğun çox olması ilə
- xəmirinə 5% süd zülalı əlavə edilməsi, zərif məsaməliliyi, tərkibində şəkərin və turşuluğun çox olması ilə
- xəmirinə 3% süd əlavə edilməsi ilə, içliyi boz-ağ və zərif olması ilə

67 Fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 75-78%
- 52-65%
- 48-55%
- 70-72%
- 62-63%

68 Fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirin yetişmə müddətini göstərin.

- 2-15 dəq
- 1-7 dəq
- 8-22 dəq
- 4-15 dəq
- 3-12 dəq

69 Hansı sırada xəmirin yetişməsi zamanı quru maddənin itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 1,2-4,5%
- 1,5-3,4%
- 1,5-5,0%
- 2,0-4,0%
- 1,8-3,8%

70 Hansı sırada çörəyin bişmə zamanı suyun itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 8-12%
- 10-16%
- 6-15%
- 8-18%
- 5-10%

71 Göstərilən hansı variantda kəpəkli undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirinə süd əlavə edilməsi, içliyinin yumşaq olması, rəngi tünd və turşuluğun az olması ilə
- üzü sarı rəngli, hamar qabıqlı, içliyi ağ, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, kələ-kötür qabıqlı, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və orta məsaməliliyə malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, səthi hamar, içliyi ağ, məsaməliliyi və turşuluğu nisbətən az olması ilə
- üzü boz-sarı rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, aşağı turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə

72 Çörək və çörək məmulatları orqanizmin vitaminlərə olan tələbatının neçə faizini ödəyir?

- 35-40%
- 30-38%
- 30-35%
- 33-38%

35-37%

73 Çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

- histidin, treonin, arginin, serin
- arginin, serin, metionin, treonin
- lizin, metionin, treonin, triptofan
- metionin, treonin, histidin, arginin
- olisin, sistin, lizin, triptofan

74 Xəmirin birfazlı opar üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətini göstərin.

- əvvəlcə xəmir yoğrulur, sonra mayanın yarısı əlavə edilir, 5-7 dəq qarışdırılır, 3-6 saat qarışdırılır və 3-6 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmirin keyfiyyəti yoxlanılır, sonra xəmir bölünür, kündələnir, 1-2 dəq qarışdırılır və 3-5 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmirə xammallar əlavə edilir, sonra maya əlavə edilir, 8-10 dəq qarışdırılır və 6-8 saat yetişdirilir
- əvvəlcə məhlul (duru acı xəmir) hazırlanır, sonra mayanın hamısı əlavə edilir, 3-4 dəq qarışdırılır və 3-4 saat yetişdirilir
- xəmir əvvəlcə yoğrulur, sonra xammalların keyfiyyəti yoxlanılır, 4-6 dəq qarışdırılır və 4-6 saat yetişdirilir

75 Xəmirin oparsız üsulla hazırlanmasının xarakterik xüsusiyyətlərini göstərin.

- xəmir birfazlı üsulla hazırlanır, 6-9 dəq yoğrulur və 4-5 saat qıçırmağa qoyulur
- xəmir üçfazlı üsulla hazırlanır, 12-15 dəq yoğrulur və 3-6 saat qıçırmağa qoyulur
- xəmir ikifazlı üsulla hazırlanır, 9-12 dəq yoğrulur və 5-7 saat qıçırmağa qoyulur
- xəmir birfazlı üsulla hazırlanır, 17-25 dəq yoğrulur və 6-8 saat qıçırmağa qoyulur
- xəmir çoxfazlı üsulla hazırlanır, 25-35 dəq yoğrulur və 4-6 saat qıçırmağa qoyulur

76 Hansı sırada çörəyin istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündəlməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
- xəmirin yetişməsi, xəmirin yoğrulması - bişirilməsi, kündəlməsi, bölünməsi - satışa göndərilməsi - xammalın istehsalda hazırlanması - soyudulması
- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin yoğrulması - xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündəlməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
- xəmirin yetişməsi - xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin bölünməsi - kündəlməsi - bişirilməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi
- xəmirin hazırlanması - xəmirin yoğrulması - xəmirin kündəlməsi, xəmirin yetişməsi - soyudulması, bişirilməsi - bölünməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi

77 Çörəyin bişməsi zamanı minimum neçə % su itkisi olur?

- 6%
- 10%
- 8%
- 9%
- 11%

78 Çörəyin bişməsi zamanı maksimum neçə % su itkisi olur?

- 10%
- 8%
- 11%
- 13%
- 15%

79 Xəmirin yetişməsi zamanı quru maddə itkisinin maksimal %-ni göstərin.

- 2,4%
- 2,8%
- 3,4%
- 3,0%
- 1,6%

80 Xəmirin yetişməsi zamanı minimum neçə % quru maddə itkisi baş verir?

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

81 100 qram çörək-bulka məmulatının qəbul edilməsi nəticəsində orqanizmdə əmələ gələn enerjini kkal ilə ifadə edin.

- 165-325 kkal
- 190-397 kkal
- 180-377 kkal
- 150-300 kkal
- 170-270 kkal

82 Göstərilən hansı variantda əla sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün göstərilmişdir?

- xəmirinə 3% süd əlavə edilməsi ilə, içliyi boz-ağ və zərif olması ilə
- xəmirinə 5% süd zülalı əlavə edilməsi, zərif məsaməliliyi, tərkibində şəkərin və turşuluğun çox olması ilə
- xəmirinə 5% şəkər əlavə edilməsi, içliyi daha ağ, zərif, yüksək məsaməliliyi və turşuluğun az olması ilə
- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi boz, zərif, rəngi tünd, məsaməliliyi nisbətən az və turşuluğun çox olması ilə
- xəmirinə şəkər əlavə edilməsi ilə, içliyi zərif yumşaq, yüksək məsaməliliyə və yüksək turşuluğa malik olması ilə

83 Hansı sırada 1-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı turşuluğa malik olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu yüksək olması ilə
- içliyi ağ, məsaməliliyi nisbətən çox, turşuluğu az və şirin dadı malik olması ilə
- üzü tünd rəngli, səthi kələ-kötür, içliyi yumşaq, yüksək turşuluğa və məsaməliliyə malik olması ilə
- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, səthi kələ-kötür, yüksək məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə

84 Hansı sırada 2-ci sort undan hazırlanmış buğda çörəyinin fərqləndirici əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirinə 4% şəkər əlavə edilməsi ilə, oval formada, rəngi tünd, məsaməliliyi 1-ci sortla nisbətən az və şirintəhər dadı malik olması ilə
- xəmirinə süd zülalı əlavə edilməsi ilə, içliyinin daha ağ və yüksək məsaməliliyə malik olması ilə
- xəmirinə süd məhsulları əlavə edilməsi ilə, məsaməliliyi və turşuluğu daha çox olması ilə
- içliyi daha ağ, zərif məsaməliliyə və aşağı məsaməliliyə və turşuluğa malik olması ilə
- içliyi daha ağ, zəif məsaməliliyə və daha aşağı turşuluğa malik olması ilə

85 Hansı sırada kündenin həcmindən asılı olaraq onun saxlanılıb yetişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 20-60 dəq-dək
- 50-75 dəq-dək
- 60-80 dəq-dək
- 20-120 dəq-dək
- 30-90 dəq-dək

86 Hansı sırada kündenin yetişməsi üçün optimal nisbi rütubət və temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 85-90% və 45-55 dərəcə C
- 70-75% və 38-42 dərəcə C
- 60-68% və 30-35 dərəcə C
- 55-65% və 28-32 dərəcə C
- 75-80% və 35-40 dərəcə C

87 Göstərilən hansı variantda çörəyin bişmə zamanı suyun itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 8-18%
- 5-10%
- 10-16%
- 8-12%
- 6-15%

88 Göstərilən hansı variantda xəmirin yetişməsi zamanı quru maddənin itkisinin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 1,2-4,5
- 1,5-5,0
- 1,5-3,4
- 1,8-3,8
- 2,0-4,0

89 Hansı sırada fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirin yetişmə müddətini düzgün göstərilmişdir?

- 2-15 dəq
- 8-22 dəq
- 1-7 dəq
- 3-12 dəq
- 4-15 dəq

90 Göstərilən hansı sırada yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir ?

- un, su, duz, acı xəmirdən, vitaminlərdən, kişmiş, xaş-xaşdan, yumurtadan
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- un, su, duz, maya, arpa səmənisdən, kişmiş, yumurtadan, süd məhsullarından
- su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətirverici maddələrdən
- maya, su, duz, yağ, şəkər, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və tamlı qatmalardan

91 Aşağıda göstərilən hansı sırada xəmirin oparsız üsulla hazırlanmasının əsas xarakterik cəhətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xəmir çoxfazalı üsulla hazırlanır- 25-35 dəq yoğrulur -4-6 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir birfazalı üsulla hazırlanır- 6-9 dəq yoğrulur- 4-5 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir ikifazalı üsulla hazırlanır- 9-12 dəq yoğrulur- 5-7 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir üçfazalı üsulla hazırlanır- 12-15 dəq yoğrulur- 3-6 saat qıçqırmağa qoyulur
- xəmir birfazalı üsulla hazırlanır - 17-25 dəq yoğrulur- 6-8 saat qıçqırmağa qoyulur

92 Göstərilən hansı variantda çörəyin istehsal prosesinin ardıcılığı qeyd edilmişdir?

- xəmirin hazırlanması - xəmirin yoğrulması - xəmirin kündəlməsi, xəmirin yetişməsi - soyudulması, bişirilməsi - bölünməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi
- xəmirin yetişməsi, xəmirin yoğrulması - bişirilməsi, kündəlməsi, bölünməsi - satışa göndərilməsi - xammalın istehsala hazırlanması - soyudulması
- xəmirin yetişməsi - xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin bölünməsi - kündəlməsi - bişirilməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - satışa göndərilməsi
- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması - xəmirin yoğrulması - xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündəlməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi
- xəmirin hazırlanması - xəmirin bölünməsi - xəmirin yetişməsi - kündəlməsi - saxlanıb yetişdirilməsi - bişirilməsi, soyudulması - satışa göndərilməsi

93 Hansı sırada fasiləsiz qarışdırma üsulla alınan xəmirdə nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 48-55%
- 70-72%
- 52-65%
- 62-63%
- 75-78%

94 Hansı sırada xəmirin birfazalı opar üsulla hazırlanmasının xarakterik əlamətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- əvvəlcə xəmirin keyfiyyəti yoxlanılır - xəmir bölünür - kündəlmə - 1-2 dəq qarışdırılır - 3-5 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmirə xammallar əlavə edilir - maya əlavə edilir - 8-10 dəq qarışdırılır - 6-8 saat yetişdirilir
- əvvəlcə xəmir yoğrulur - mayanın yarısı əlavə edilir - 5-7 dəq qarışdırılır- 3-6 saat qarışdırılır - 3-6 saat yetişdirilir
- əvvəlcə məhlul (duru acı xəmir) hazırlanır - mayanın hamısı əlavə edilir - 3-4 dəq qarışdırılır - 3-4 saat yetişdirilir
- xəmir əvvəlcə yoğrulur - xammalların keyfiyyəti yoxlanılır - 4-6 dəq qarışdırılır - 4-6 saat yetişdirilir

95 Göstərilən hansı sırada yağlı-şəkərli çörək-bulka məmulatının hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- duz, buz maya, yumurta, dondurmada, süd, qaymaq və süd məhsullarından
- süd, duz, buz maya, xama, kişmiş, xaş-xaşdan, meyvə-tərəvəz püresindən, ədviyyələrdən
- un, su, duz, maya, yağ, şəkər, süd, vitaminlərdən, meyvə pürelərindən, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən, yağ, şəkər, süd, qaymaq, yumurta, kişmiş və xaş-xaşdan
- un, su, şəkər, yağ, süd məhsullarından, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və kişmişdən

96 Yarmaların bioloji dəyərliliyinin az olması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

- valin, triozin
- qlisin, sistin
- histidin, trionin
- arginin serin
- lizin, metionin

97 Yarma konsentratlarının birinci nahar xörəklərini hazırladıqda hansı dənlərdən istifadə olunur?

- arpa
- paxla
- düyü
- vələmir
- qarabaşaq

98 Hansı xörəklər yarma konsentratlarına daxildir?

- şirin, yağsız və duzsuz xörəklər
- duzlu, dadlı və dadsız xörəklər
- duzsuz, duru və yağsız xörəklər
- duru, quru və şirin xörəklər
- duzlu, duzsuz və yağlı xörəklər

99 Keyfiyyətindən asılı olaraq saqo yarma neçə sortda buraxılır?

- 4
- 6
- 2
- 1
- 5

100 Hansı sırada cilalanmış düyünü pardaqlanmış düyüdən fərqləndirən cəhət düzgün şəkildə qeyd edilmişdir?

- təmiz çiçək qişasından ibarət olub, səthi qabarıq və tünddür
- təmiz endospermdən ibarət olub, səthi hamar və parlaqdır
- təmiz aleyron təbəqəsindən ibarət olub, səthi qabarıqsız və tünddür
- təmiz toxum qılafından ibarət olub, səthi nahamar və şəffafdır
- təmiz meyvə qılafından ibarət olub, səthi çıxıntılıdır və parlaqdır

101 Adi və tezbişən qarabaşaq yarmaları neçə çeşiddə istehsal olunur?

- 4
- 3
- 2
- 5
- 6

102 Adi və tezbişən qarabaşaq yarmaları hansı göstəricilərə görə bir-birindən fərqlənirlər?

- iriliyinə, dadına, rənginə və tərkibində karbohidratların miqdarına görə
- konsistensiyasına, dadına və həzm olunma qabiliyyətinə görə
- rənginə, konsistensiyasına və tərkibindəki maddələrin miqdarına görə
- dadına, iyinə, konsistensiyasına və tərkibindəki zülalların miqdarına görə
- orqanoleptiki, iriliyinə və tezbişmə qabiliyyətinə görə

103 Xırdalanmış arpa yarmasının perlova yarmasından fərqli cəhətini göstərin.

- cilalanır və tərkibində sellüloza azdır
- pardaxlanır və tərkibində nişasta çoxdur
- pardaxlanmır və tərkibində nişasta azdır
- hamarlanır və tərkibində zülal çoxdur



cilalanmır və tärkibində sellüloza çoxdur

104 Xırda ölçülü perlova yarmasını hansı xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur?

- duru sıyıqların  
 duru xörəklərin  
 dənəvər sıyıqların  
 ikinci xörəklərin  
 birinci xörəklərin

105 Arpa yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir?

- çiçək qişasından qismən, meyvə, toxum qılafından və aleyron təbəqəsindən tamamilə təmizlənmiş nüvədən  
 çiçək qişasından, meyvə, toxum qılafından və aleyron təbəqəsindən  
 çiçək qişasından tamamilə, meyvə, toxum qılafından və aleyron təbəqəsindən qismən təmizlənmiş nüvədən  
 aleyron təbəqəsindən, meyvə və toxum qılafından təmizlənmiş nüvədən  
 çiçək qişasından azad edilmiş, meyvə, toxum qılafından və xırdalanmış arpadan

106 Hidrotexniki emalından asılı olaraq yarmalar hansı formada olur?

- bişiriliş və bişirilməmiş  
 pardaxlanmış və cilalanmış  
 cilalanmış və cilalanmamış  
 xırdalanmış və xırdalanmamış  
 buxara verilmiş və buxara verilməmiş

107 Emalı üsulundan asılı olaraq yarmalar hansı formada olur?

- buxara verilmiş, cilalanmış və əzilmiş  
 cilalanmış, pardaxlanmış və xırdalanmış  
 əzilmiş, bişirilmiş və buxara verilmiş  
 xırdalanmış, yuyulmuş və əzilmiş  
 buxara verilmiş, bişmiş və xırdalanmış

108 Ümumi yarma normasının neçə faizini paxlalı yarmalar təşkil edir?

- 10-12  
 18-20  
 14-16  
 16-25  
 15-18

109 Ümumi yarma normasının neçə faizini düyü yarması təşkil edir?

- 8-10  
 25-30  
 10-15  
 17-25  
 18-20

110 Aşağıda göstərilən yarmalardan hansının zülallarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksəkdir?

- mannı  
 darı  
 arpa  
 qarğıdalı

vələmir

111 Verilmiş yarmalardan hansının zülallarının mənimsənilməsi daha yüksəkdir?

- arpa  
 vələmir  
 darı  
 düyü  
 qarğıdalı

112 Verilmiş yarmalardan hansının karbohidratlarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək sayılır?

- darı  
 arpa  
 düyü  
 vələmir  
 çovdar

113 Aşağıda göstərilən yarmaların hansında karbohidratların mənimsənilməsi daha yüksəkdir?

- çovdar  
 vələmir  
 qarğıdalı  
 darı  
 arpa

114 Tərkibində daha çox ballastik maddələr olan yarma hansıdır?

- çovdar  
 vələmir  
 düyü  
 arpa  
 qarğıdalı

115 Verilmiş yarmalardan hansında ballastik maddələr daha çox üstünlük təşkil edir?

- qarabaşaq  
 çovdar  
 manı  
 darı  
 düyü

116 Hansı göstərici yarma növlərinin təyində əsas göstəricilərdən biri olaraq nəzərə alınır?

- təmizlik göstəricisi  
 fiziki-kimyəvi göstərici  
 orqanoleptiki göstərici  
 mənimsənilməsi və həzm olunması  
 zərərsizlik göstəricisi

117 Yarmaların növlərini müəyyən etmə zamanı əsas götürülən göstəricini göstərin.

- keyfiyyətli, xarab olmuş və əzilmiş dənələrin miqdarı  
 kimyəvi tərkibi  
 zərərsizlik göstəricisi  
 fiziki-kimyəvi göstərici

orqanoleptik göstərici

118 Aşağıdakı hansı sırada vələmir yarmasının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 50-80 dəq
- 100-120 dəq
- 60-90 dəq
- 85-100 dəq
- 90-125 dəq

119 Aşağıdakı hansı sırada buğda və düyü yarmalarının bişmə müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 20-25 dəq
- 25-55 dəq
- 50-60 dəq
- 15-25 dəq
- 30-50 dəq

120 Yarmaların sortu və nömrəsi dənələrin hansı göstəricilərinə görə təyin edilir?

- dəndə rüşeym və endospermin miqdarına görə
- tam keyfiyyətli dənələrin miqdarına və iriliyinə görə
- dəndə yağ və zülalın miqdarına görə
- dəndə yağın və mineral maddələrin miqdarına görə
- dəndə külün və karbohidratların miqdarına görə

121 Düyü yarması hansı dənli bitkidən alınır və neçə növdə istehsal edilir?

- buğda dənindən və 3 növdə
- çəltik dənindən və 2 növdə
- arpa dənindən və 4 növdə
- vələmir dənindən və 5 növdə
- qarğıdalı dənindən və 1 növdə

122 Yarmanın tərkibində hansı kimyəvi maddə çoxluq təşkil edir?

- yağ
- karbohidrat
- zülal
- vitaminlər
- su

123 Qarabaşaq yarması neçə çeşiddə istehsal edilir?

- 2
- 4
- 3
- 1
- 5

124 Poltava yarması ölçüsündən asılı olaraq neçə nömrədə buraxılır?

- 3
- 4
- 2
- 6

5

125 Mannı yarması dənin hansı hissəsindən ibarət olub və neçə markada buraxılır?

- dənin rüşeym hissəsindən və 3 markada  
 dənin endosperm hissəsindən və 3 markada  
 dənin qılaf hissəsindən və 2 markada  
 dənin qabıq hissəsindən və 5 markada  
 dənin aleyron hissəsindən və 4 markada

126 Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması neçə növdə istehsal olunur?

- 3  
 5  
 4  
 2  
 6

127 Hansı sırada cilalanmış düyünün pardaqlanmış düyüdən fərqli əlamətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- təmiz aleyron təbəqəsindən ibarət olub, səthi qabarıqsız və tünddür  
 təmiz çiçək qişasından ibarət olub, səthi qabarıq və tünddür  
 təmiz endospermdən ibarət olub, səthi hamar və parlaqdır  
 təmiz meyvə qılafından ibarət olub, səthi çıxıntılıdır və parlaqdır  
 təmiz toxum qılafından ibarət olub, səthi nahamar və şəffafdır

128 Forma və quruluşundan asılı olaraq arpa yarması neçə növdə emal olunur?

- 3  
 5  
 4  
 2  
 6

129 Ölçüsünə görə emal edilən poltava yarmasının nömrələrinin sayını göstərin?

- 3  
 4  
 2  
 6  
 5

130 Qarabaşaq yarmasının istehsal olunan çeşidinin sayını göstərin.

- 2  
 4  
 3  
 1  
 5

131 Aşağıda göstərilən xörəklərdən hansıları yarma konsentratlarına aiddir?

- duru, quru və şirin xörəklər  
 duzsuz, duru və yağsız xörəklər  
 duzlu, duzsuz və yağlı xörəklər

- şirin, yağsız və duzsuz xörəklər
- duzlu, dadlı və dadsız xörəklər

132 Aşağıda göstərilən hansı dənlərdən yarma konsentratlarının birinci nahar xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur?

- arpa
- qarabaşaq
- paxla
- vələmir
- düyü

133 Hansı sırada yerləşən dənli bitkidən düyü yarması alınır və necə növdə emal edilir?

- buğda dənindən və 3 növdə
- çəltik dənindən və 2 növdə
- arpa dənindən və 4 növdə
- vələmir dənindən və 5 növdə
- qarğıdalı dənindən və 1 növdə

134 Göstərilən hansı variantda buğda və düyü yarmalarının bişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 20-25 dəq
- 25-55 dəq
- 50-60 dəq
- 15-25 dəq
- 30-50 dəq

135 Göstərilən hansı variantda vələmir yarmasının bişmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 50-80 dəq
- 85-100 dəq
- 90-125 dəq
- 100-120 dəq
- 60-90 dəq

136 Hansı sırada yarmanın tərkibində çoxluq təşkil edən kimyəvi maddə düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- yağ
- zülal
- karbohidrat
- su
- vitaminlər

137 Yumurta kütləsini qurutmaq üçün temperaturu neçə dərəcə olan havadan istifadə olunur?

- 150-158 °C
- 180-200 °C
- 160-185 °C
- 170-195 °C
- 210-245 °C

138 Quru yumurta məhsulları neçə növdə istehsal edilir?

- 3
- 4
- 2
- 5
- 6

139 Yumurtanın təzəliyi yumurtanın hansı göstəricisi ilə müəyyən edilir?

- yumurta ağınnın indeksi ilə
- yumurta sarısının böyüklüyü ilə
- yumurtanın yaxşı həzm olunmasına görə
- yumurta sarısının indeksi ilə
- yumurta melanjının təmizliyi ilə

140 Tozlandırma üsulu ilə yumurta tozunun istehsalı zamanı yumurta kütləsi neçə dərəcə temperaturda qurudulur?

- 145-170 °C
- 140-165 °C
- 125-145 °C
- 130-140 °C
- 145-150 °C

141 Qeyd edilən göstəricilərdən hansına görə istehsalata verilən südü normalaşdırırlar?

- sıxlığına görə
- yağ faizinə görə
- turşuluğuna görə
- zülal faizinə görə
- mineral maddənin miqdarına görə

142 Qüvvədə olan dövlət standartına müvafiq olaraq turşudulmuş süd məhsulları hansı yağlılıqda hazırlanır?

- 3,7%, 3,5%, 3,0% və 1,5%-li
- 10%, 8%, 6% və 2%-li
- 8%, 5%, 3,0% və 2,7%-li
- 4,0%, 3,5%, 2,5% və 1%-li
- 6%, 3,2%, 2,5% və 1%-li

143 Hansı sıra turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemini düzgün şəkildə əks etdirir?

- istehsalata südün qəbul edilməsi → südün normalaşdırılması → südün pasterezə edilməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün mayalanma temperaturunadək soyudulması → südün mayalanması → dələmələnmə → soyutma və yetişmə → məhsulun saxlanması
- südün qəbul edilməsi → südün təmizlənməsi → südün soyudulması → südün standartlaşdırılması → südün pasterezə edilməsi → südün qatılaşdırılması → südün homogenləşdirilməsi → südün mayalanması → dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun saxlanması
- südün təmizlənməsi → südün pasterezə edilməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün qatılaşdırılması → südün soyudulması → südün mayalanması → südün dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun qablaşması
- südün seperatordan keçirilməsi → qaymağın pasterezə edilməsi → südün təmizlənməsi → südün homogenləşdirilməsi → südün standartlaşdırılması → südün qatılaşdırılması → südün mayalanması → dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun qablaşdırılması
- südün pasterezə edilməsi → südün standartlaşdırılması → südün mayalanması → südün normalaşdırılması → südün homogenləşdirilməsi → südün qatılaşdırılması → südün dələmələnməsi → südün yetişməsi → məhsulun saxlanması

144 İstehsalata qəbul edilə bilən süd hansı göstəricələrə malik olmalıdır?

- turşuluq 21 dər.T-dən aşağı olmamalı, sıxlıq 1,035 q/kub.m və ən azı III sort olmalıdır
- turşuluq 22 dər.T-dən az olmamalı, sıxlıq 1,033 q/kub.m və ən azı yağlılığı 4% olmalıdır
- turşuluq 20 dər.T-dən az olmamalı, sıxlıq ən azı 1,030 q/kub.m və ən azı yağlılığı 3% olmalıdır
- turşuluq 19 dər.T-dən yüksək olmamalı, sıxlıq ən azı 1,028 q/kub.m və ən azı II sort olmalıdır
- turşuluq 25 dər.T-dən çox olmalı, sıxlıq 1,032 q/kub.m və ən azı I sort olmalıdır

145 Nə üçün soyuq presləmə üsulunu belə adlandırırlar?

- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq qovrulur
- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq bişirilir
- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq qovrulmur
- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq buzlu suda yuyulur
- çünki yağlı toxum presləmədən qabaq soyudulur

146 Hansı sırada fiziki üsulla yağların saflaşdırma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- dezodorasiya, filtrasiya və hidratasiya
- çökdürmə, filtrasiya və mərkəzdənqaçma aparatlarından keçirmə
- hidratasiya, ekstraksiya və çökdürmə
- neytrallaşdırma, dezodorasiya və hidratasiya
- filtrasiya, hidratasiya və presləmə

147 Hansı sırada fiziki-kimyəvi yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- presləmə, dondurma, filtrasiya və hidratasiya
- dezodorasiya, filtrasiya, dondurma və ekstraksiya
- dondurma, çökdürmə, neytrallaşma və filtrasiya
- filtrasiya, dondurma, hidratasiya və çökdürmə
- yağın ağardılması, dezodorasiya və dondurma

148 Heyvanat yağlarının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 3
- 6
- 5
- 4
- 7

149 Hazırda süd sənayesində südün emalı neçə üsulla həyata keçirilir?

- 2
- 6
- 4
- 5
- 3

150 Uzunmüddətli pasterezə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 50-60 dərəcə C
- 65-85 dərəcə C
- 60-80 dərəcə C
- 35-50 dərəcə C
- 63-65 dərəcə C

151 Qısamüddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 72-76 dərəcə C
- 75-85 dərəcə C
- 62-80 dərəcə C
- 75-82 dərəcə C
- 50 - 60 dərəcə C

152 Ani müddətli pasterizə neçə dərəcə temperaturda aparılır?

- 50 dərəcə C
- 60 dərəcə C
- 45 dərəcə C
- 85 dərəcə C
- 75 dərəcə C

153 Zülallı südün yağlılığının faizlə miqdarını göstərin.

- 1-4,5%
- 1-2,5%
- 2-4,25%
- 2,5 - 5,0%
- 3 - 4,2%

154 Zülallı süd istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- quru üzlü, yağlı və turşuluğu 25 dərəcə Ternerdən çox olmayan
- təzə, keyfiyyətli və turşuluğu 20 dərəcə Ternerdən az olmayan
- yağlı, yağlı quru və turşuluğu 22 dərəcə Ternerdən çox olmayan
- yağlı, pasterizə edilmiş və turşuluğu 18 dərəcə Ternerdən çox olmayan
- yağsız, yağlı quru və yağsız qatılaştırılmış süddən

155 Hazırda istehsal olunan üzlü süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

- 40-45%
- 30-35%
- 35-40%
- 15-20%
- 20-25%

156 Mayalanma xüsusiyyətinə görə pəhriz turşudulmuş süd məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 5
- 2
- 4
- 6
- 3

157 Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- mayalanma və steril üsulu
- çən və pasterizə üsulu
- termostat və çən üsulu
- axın və çalxalama üsulu



çalxalama və termostat

158 Kərə yağı neçə üsulla istehsal edilir?

- 5  
 4  
 6  
 3  
 2

159 Hansı sırada kərə yağının istehsal üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- çalxalanma və axın  
 axın və çən  
 termostat və çən  
 mərhələ və axın  
 çən və mərhələ

160 Hansı sırada yaz-yay dövründə yağılılığı 33-35% olan qaymağın çalxalanma temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 16-22 dərəcə C  
 8-10 dərəcə C  
 12-18 dərəcə C  
 25-30 dərəcə C  
 15-20 dərəcə C

161 Sıxlığı neçə q/kub.sm olan südü istehsalata qəbul edə bilərlər?

- sıxlığı ən azı 1,028 q/kub.sm olan  
 sıxlığı ən çoxu 1,028 q/kub.sm olan  
 sıxlığı ən azı 1,032 q/kub.sm olan  
 sıxlığı ən azı 1,035 q/kub.sm olan  
 sıxlığı ən azı 1,034 q/kub.sm olan

162 Hansı sırada payız-qış dövründə yağılılığı 33-35% olan qaymağın çalxalanma temperaturu göstərilmişdir?

- 14-24 dərəcə C  
 13-18 dərəcə C  
 12-19 dərəcə C  
 15-20 dərəcə C  
 10-14 dərəcə C

163 Turşuluğu neçə dərəcə Terner (T) olan südü istehsalata qəbul etmək olar?

- 21 dər.T-dən aşağı olmayan  
 25 dər.T-dən yüksək olan  
 19 dər.T-dən yüksək olmayan  
 23 dər.T-dən aşağı olmayan  
 19 dər.T-dən yüksək olan

164 Nə üçün bitki yağları maye halında olurlar?

- çünki tərkibində doymuş karbohidratlar çoxluq təşkil edir  
 çünki tərkibində doymamış yağ turşuları çoxluq təşkil edir

- çünki tərkibində doymamış karbohidratlar çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində amin turşuları çoxluq təşkil edir
- çünki tərkibində doymuş yağ turşuları çoxluq təşkil edir

165 Yağlı bitkilərin meyvə və toxumlarında yağın faizlə miqdarı nə qədərdir?

- 15-70%-ə qədər
- 35-85%-ə qədər
- 25-80%-ə qədər
- 45-95%-ə qədər
- 40-90%-ə qədər

166 Sənayedə nişasta alınması üçün əsas xammal kimi istifadə olunan dənli bitkiləri göstərin.

- darı, düyü, arpa
- arpa, yulaf, qarğıdalı
- buğda, qarğıdalı, düyü
- qarğıdalı, çovdar, vələmir
- düyü, vələmir, darı

167 Nişastanın qurudulma prosesi necə aparılır?

- fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən torlu maşınına verməklə
- mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu ilə
- fasiləsiz işləyən barabanlı, vakuum və pnevmatiki işləyən aparata verməklə
- torlu aparatında çiləyici üsulu ilə
- fasiləsiz işləyən vakuum və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatına verməklə

168 Qarğıdalıdan nişasta istehsalının texnoloji əməliyyatların sayını göstərin.

- 6
- 9
- 11
- 8
- 6

169 Kartofdan nişasta alınmasında kartof sortlarında hansı göstərici əsas rol oynayır?

- kartof sortlarının saxlanma şəraiti
- kartof sortlarının məhsuldarlığı
- kartof sortlarının enerji dəyərliliyi
- kartof sortlarının qidalılıq dəyəri
- kartof sortlarının kimyəvi tərkibi

170 Standarta əsasən kartof nişastasının əla sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 280
- 700
- 500
- 300
- 600

171 Nişasta kimyəvi tərkibcə hansı maddələrdən ibarətdir?

- zülallar, karbohidrat
- amilopektin, amiloza

- vitaminlər, azotlu maddələr
- sellüloza, amilopektin
- amiloza, qalaktoza

172 Nişasta istehsalı üçün əsas xammallar hansılardır?

- lobya, kartof, düyü
- vələmir, noxud, buğda
- kartof, qarğıdalı, düyü
- qarabaşaq, arpa, buğda
- arpa, buğda, çovdar

173 Aşağıdakı hansı sırada nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- saqo yarması, fosfatlı nişasta, pudinq, patka
- qlükoza, saqo yarması, vələmir yarması, patka
- patka, saqo yarması, qlükoza, modifikasiya edilmiş nişasta
- modifikasiya edilmiş nişasta, düyü nişastası, qlükoza, saqo yarması
- patka, saqo yarması, buğda yarması, qlükoza

174 Kartof nişastasının alınması zamanı kartof sortlarında hansı göstərici nəzərdə tutulur?

- kartof sortlarının saxlanma şəraiti
- kartof sortlarının məhsuldarlığı
- kartof sortlarının enerji dəyərliliyi
- kartof sortlarının qidalılıq dəyəri
- kartof sortlarının kimyəvi tərkibi

175 Aşağıdakı hansı sırada nişasta istehsalı üçün əsas xammallar düzgün göstərilmişdir?

- lobya, kartof, düyü
- vələmir, noxud, buğda
- kartof, qarğıdalı, düyü
- qarabaşaq, arpa, buğda
- arpa, buğda, çovdar

176 Aşağıdakı hansı sualda sənayedə nişasta alınması üçün əsas xammal kimi istifadə olunan dənli bitkilər düzgün qeyd edilmişdir?

- darı, düyü, arpa
- arpa, yulaf, qarğıdalı
- buğda, qarğıdalı, düyü
- qarğıdalı, çovdar, vələmir
- düyü, vələmir, darı

177 Hansı variant nişastanın qurudulma prosesini əks etdirir?

- fasiləsiz işləyən barabanlı, vakuum və pnevmatiki işləyən aparata verilməsi
- mərkəzdənqaçma qüvvəsi ilə işləyən vibrasiya üsulu
- torlu aparatında çiləyici üsul
- fasiləsiz işləyən vakuum və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatına verilməsi
- fasiləsiz işləyən baraban üzərində yerləşən torlu maşınına verilməsi

178 Hansı sırada birsortlu üyütmədən alınan unun sortu düzgün göstərilmişdir?

- əla və dənəvər sort

- 2-ci və 3-cü sort
- 1-ci və əla sort
- 1-ci və 2-ci sort
- əla və 2-ci sort

179 Unun əmtəlik keyfiyyəti əsasən hansı göstəricilərdən asılıdır?

- taxıl dənələrinin mənşəyindən və unun çeşidindən
- taxıl dənələrinin əmtəə sortundan və unun rəngindən
- taxıl dənələrinin müxtəlifliyindən və unun sortundan
- taxıl dənələrinin emalından və unun təmizlik dərəcəsindən
- taxıl növlərinin təmizliyindən və keyfiyyət göstəricilərindən

180 Sadə üyütmə üsulu ilə hansı növ un alınır?

- 1-ci və 2-ci sort buğda unu
- kəpəkli çovdar və kəpəkli vələmir unu
- əla və narın üyüdülmüş buğda unu
- kəpəkli çovdar və buğda unu
- əla və 1-ci sort buğda unu

181 Sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli buğda ununun çıxımını göstərin.

- 96%
- 90%
- 85%
- 95%
- 80%

182 Sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli çovdar ununun çıxımını göstərin.

- 35%
- 80%
- 95%
- 87%
- 75%

183 Birsortlu üyütmədə hansı sort un əldə edilir?

- əla və 2-ci sort
- 2-ci və 3-cü sort
- 1-ci və 2-ci sort
- əla və dənəvər sort
- 1-ci və əla sort

184 İkisortlu üyütmədə neçə sort un almaq olar?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

185 Üçsortlu üyütmədə neçə sort un alınır?

- 1

- 3
- 2
- 5
- 4

186 Göstərilən un növlərindən hansı sadə üyütmənin nəticəsində alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?

- 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 0-25%
- 2-ci və 3-cü sort un, çıxarı 72-85%
- 1-ci dənəvər un, çıxarı 40-45%
- kəpəkli çovdar və əla sort un, çıxarı 0-10%
- kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 95-96%

187 Aşağıda hansı sırada unun tərkibində olan fermentlərin rolu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin yetişməsində və qaz əmələ gətirməsində iştirak edir
- xəmirin bişməsində və yoğrulmasında iştirak edir
- xəmirin qıçqırmasında və yetişməsində iştirak edir
- xəmirin yoğrulmasında və qıçqırmasında iştirak edir
- xəmirin oksidləşməsində və kündəlməsində iştirak edir

188 Hansı variantda ikisortlu üyütmədə alınan un sortlarının sayı düzgün göstərilmişdir?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

189 Hansı variantda üçsortlu üyütmədən alınan un sortlarının sayı düzgün göstərilmişdir ?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

190 Sadə üyütmə üsulu ilə alınan un növünü göstərin?

- 1-ci və 2-ci sort buğda unu
- kəpəkli çovdar və kəpəkli vələmir unu
- əla və narın üyüdülmüş buğda unu
- kəpəkli çovdar və buğda unu
- əla və 1-ci sort buğda unu

191 Hansı sırada sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli buğda ununun çıxımı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 96%
- 90%
- 85%
- 95%
- 80%

192 Hansı sırada sadə üyütmə üsulu ilə alınmış kəpəkli çovdar ununun çıxımı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 35%
- 80%
- 95%
- 87%
- 75%

193 Dələmələnmə üçün optimal temperaturu göstərin.

- 45-52 °C
- 40-45 °C
- 44-48 °C
- 42-44 °C
- 41-42 °C

194 İstehsal zamanı yaz-yay mövsümündə 33-35% yağlılığa malik olan qaymaq hansı temperaturda çalxalanır?

- 8-10 °C
- 15-18 °C
- 10-15 °C
- 20-30 °C
- 18-20 °C

195 İstehsal zamanı payız-qış mövsümündə 33-35% yağlılığa malik olan qaymağın çalxalanma temperaturunu göstərin.

- 10-14 °C
- 30-34 °C
- 20-24 °C
- 20-31 °C
- 15-20 °C

196 Pendir hansı temperaturda duzlanır?

- 8-12 °C
- 15-17 °C
- 12-15 °C
- 19-21 °C
- 17-19 °C

197 Pendirin duzlanma üsullarını göstərin.

- qarışıq duzlama, soyuq doymuş duzlama və soyuq məhlulda duzlama
- duzlu suda duzlama, soyuq məhlulda duzlama və qarışıq duzlama
- soyuq məhlulda duzlama, yaş duzlama və qarışıq duzlama
- dələmədə duzlama, duzlu suda duzlama və quru duzlama
- quru duzlama, yaş duzlama və isti məhlulda duzlama

198 Pendir növündən asılı olaraq neçə gün duzlu suda qala bilər?

- 3-7 gün
- 7-11 gün

- 5-9 gün
- 13-15 gün
- 11-13 gün

199 Dələmələnmə üçün praktiki normal dələmə temperaturunu göstərin.

- 10- 20 °C
- 25- 35 °C
- 15- 25 °C
- 30- 32 °C
- 26- 28 °C

200 Aşağıdakı hansı variantda kartofdan nişasta istehsalının ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi -- kartofun doğranması --nişastanın yuyulması -- nişastanın çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- nişastanın qurudulması -- qablaşdırılması
- kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın yuyulması və ikinci dəfə çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun yığılması və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın yığılması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun yuyulub təmizlənməsi -- kartofun qabığının soyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın qarışıqdan ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın ayrılması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun təmizlənməsi və doğranması -- kartofun yuyulması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması

201 Aşağıdakı hansı variantda nişastanın quruma prosesi düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 40-50 dərəcə C temperaturda başlayıb, 85 dərəcə C-də qurtarır
- 50-60 dərəcə C temperaturda başlayıb, 90 dərəcə C-də qurtarır
- 50-70 dərəcə C temperaturda başlayıb, 75 dərəcə C-də qurtarır
- 40-45 dərəcə C temperaturda başlayıb, 70 dərəcə C-də qurtarır
- 75-80 dərəcə C temperaturda başlayıb, 95 dərəcə C-də qurtarır

202 Qarğıdalıdan nişastanın çıxarı dənin çəkisinin neçə faizini təşkil edir?

- 40-45%
- 60-65%
- 25-30%
- 35-45%
- 30-40%

203 Quruducudan çıxan nişastanın temperaturunu göstərin.

- 45-50 dərəcə C
- 65-70 dərəcə C
- 30-40 dərəcə C
- 55-60 dərəcə C
- 60-65 dərəcə C

204 Nişastanın quruma prosesini göstərin.

- 40-45 dərəcə C temperaturda başlayıb, 70 dərəcə C-də qurtarır
- 50-70 dərəcə C temperaturda başlayıb, 75 dərəcə C-də qurtarır
- 75-80 dərəcə C temperaturda başlayıb, 95 dərəcə C-də qurtarır
- 40-50 dərəcə C temperaturda başlayıb, 85 dərəcə C-də qurtarır
- 50-60 dərəcə C temperaturda başlayıb, 90 dərəcə C-də qurtarır

205 Hansı sırada nişastanın və hüceyrə şirəsinin təmizlənməsi və yuyulması prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- narın gözlü təmizləyici ələkdən yuma vasitəsilə təmizlənməsi və ələk üzərində mərkəzdənqaçma aparatına avtomatik verilərək yuyulması
- yuma maşınında vibrasiya-sirkələmə üsulu ilə təmizlənməsi və baraban üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatında yuyulması
- torlu maşınında təmizlənməsi və yuma maşınında silkələmə üsulu ilə yuyulması
- ələk üzərində yerləşən mərkəzdənqaçma aparatında təmizlənməsi və torlu maşınında yuyulması
- yuma maşınında vibrasiya üsulu ilə yuyulması və narın gözlü təmizləyici ələkdə təmizlənməsi

206 Hansı sırada kartofdan nişasta istehsalının ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi -- kartofun doğranması --nişastanın yuyulması -- nişastanın çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- nişastanın qurudulması -- qablaşdırılması
- kartofun təmizlənməsi və doğranması -- kartofun yuyulması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun yuyulub təmizlənməsi -- kartofun qabığının soyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın qarışıqdan ayrılması -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın ayrılması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun kənar qarışıqlardan təmizlənməsi və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın yuyulması və ikinci dəfə çökdürülməsi -- nişastanın təmizlənməsi -- xam nişastanın qurudulması -- ələnməsi və qablaşdırılması
- kartofun yığılması və yuyulması -- kartofun doğranması -- nişastanın ayrılması -- nişastanın yığılması -- ələnməsi və qablaşdırılması

207 Qüvvədə olan standartda əsasən kartof nişastasının 1 kq-da kükürd anhidridinin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 80 mq
- 50 mq
- 30 mq
- 20 mq
- 40 mq

208 Standarta əsasən kartof nişastasının 1-ci sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 700
- 600
- 250
- 300
- 500

209 Standarta əsasən kartof nişastasının ekstra sortunda qaracaların miqdar sayı nə qədər olmalıdır?

- 80
- 300
- 700
- 60
- 120

210 Standarta əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 5-10
- 10-15
- 20-25
- 15-20



25-30

211 Standarta əsasən kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 8-12  
 5-15  
 7-11  
 6-10  
 4-6

212 Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında neçə faiz olmalıdır?

- 0,3-0,4%  
 0,4-0,5%  
 0,1-0,3%  
 0,3-0,35%  
 0,2-0,3%

213 Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı kartof nişastasının 1-ci və 2-ci sortlarında neçə faiz olmalıdır?

- 0,36-0,5%  
 0,5-0,8%  
 0,7-1,5%  
 0,5-1,0%  
 0,4-0,8%

214 Standarta əsasən quru maddəyə görə külün miqdarı kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında neçə faiz olmalıdır?

- 0,3-0,35%  
 0,4-0,5%  
 0,2-0,4%  
 0,1-0,4%  
 0,2-0,5%

215 Düyü nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- silindrşəkili, 10-20 mkm  
 ellipsvari, 2-12 mkm  
 yumurtavari, 3-15 mkm  
 çoxbucaqlı, 3-8 mkm  
 dairəvi, 20-35 mkm

216 Aşağıdakı hansı variantda quruducudan çıxan nişastanın temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 30-40 dərəcə C  
 65-70 dərəcə C  
 45-50 dərəcə C  
 55-60 dərəcə C  
 60-65 dərəcə C

217 Aşağıdakı hansı sırada 100 q şəkərin enerjiiyermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 130 kkal və ya 230 kCoul
- 350 kkal və ya 1580 kCoul
- 150 kkal və ya 250 kCoul
- 375 kkal və ya 1567 kCoul
- 250 kkal və ya 1325 kCoul

218 Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 5
- 6
- 3
- 2
- 4

219 Toz-şəkərin kristallarının ölçüsünü göstərin.

- 0,3-0,9 mm
- 0,8-1,0 mm
- 0,1-0,2 mm
- 0,2-0,5 mm
- 0,5-0,8 mm

220 Şampan istehsalı üçün buraxılan saxarozanın kristallarının ölçülərini göstərin.

- 0,2-0,8 mm
- 0,5-1,2 mm
- 1,0-2,5 mm
- 0,1-0,5 mm
- 2,0-2,5 mm

221 Toz-şəkərdə quru maddəyə görə reduksiyaedici maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 0,01%
- 0,05%
- 0,06%
- 0,03%
- 0,07%

222 Toz-şəkərdə quru maddəyə görə külün miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 0,01%
- 0,06%
- 0,03%
- 0,04%
- 0,02%

223 Toz-şəkərin rəngi Ştammer vahidinə görə neçə dərəcədən çox olmamalıdır?

- 0,1
- 0,8
- 0,5
- 0,6
- 0,3

224 Toz-şəkərin 1 kq-da metal qarışıqların miqdarı neçə mq-dan çox olmamalıdır?

- 4
- 5
- 6
- 1
- 3

225 Qüvvədə olan standartda əsasən bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 1,5-2,0%
- 1-3,5%
- 2-2,5%
- 1,8-2,5%
- 2-4,0%

226 Qüvvədə olan standartda əsasən tez əriyən rafinad şəkərdə ovuntunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 2,0%
- 1,5%
- 4,5%
- 2,5%
- 3,0%

227 Şəkərdə saxarozanın miqdarı hansı üsulla təyin edilir?

- fitometriya
- fiziki-kimyəvi
- orqanoleptiki
- kalorimetriya
- polyarimetriya

228 Çuğundurun yuyulmasında istifadə olunan avadanlığı göstərin.

- vakuum aparatı
- doğrayıcı transportyor
- hidravlik transportyor
- utfel ayıran aparat
- diffuziya aparatı

229 Diffuziya şirəsinin təmizlənməsi neçə mərhələdə aparılır?

- 4
- 6
- 2
- 5
- 3

230 Şirənin saturasiya prosesi hansı aparatda aparılır?

- vakuum
- torlu saturasiya
- torlu defekator
- utfel ayıran
- şəbəkəli difuzor

231 Defekasiya prosesi zamanı alınmış deffektli şərbət hansı apparata verilərək təmizlənir?

- vakuum
- defekator
- saturator
- unifikator
- sentrafuqa

232 Saturator aparatında defektli şərbətin karbon qazı ilə zənginləşməsinin 1-ci mərhələsi hansı proseslə başa çatır?

- buxarlanma və qələvilik
- buxarlanma və çökmə
- udulma və parçalanma
- normal qələvilik
- udulma və çökmə

233 Bunlardan hansı hidrotexniki emal üsulundan asılı olaraq ayırd edilən yarma formasıdır?

- buxara verilməmiş
- pardaxlanmış
- əzilmiş
- yuyulmuş
- xırdalanmış

234 Yarma növlərini bir-birindən fərqləndirən əlamətlər toplusunu göstərin.

- fiziki-kimyəvi xassələri, toxumların rəngi və forması
- xarici görünüşü, nişasta dənələrinin forması və ölçüsü, toxumların quruluşu
- rəngi, dadı, konsistensiyası və kimyəvi tərkibi
- xarici-daxili quruluşu, mineral tərkibi
- yağların, zülalların, mineral maddələrin miqdarı, zəif həzm olunması

235 Zülalların mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları qeyd edin.

- düyü və darı
- mannı və düyü
- darı və vələmir
- darı və vələmir
- arpa və qarğıdalı

236 Yarmanın tərkibindəki yağların mənimsənilmə faizini göstərin.

- 75%
- 70%
- 65%
- 83%
- 93%

237 Karbohidratlarının mənimsənilmə qabiliyyəti daha yüksək olan yarmaları göstərin.

- mannı və paxlava
- düyü və qarğıdalı
- çovdar və vələmir
- darı və mannı

- buğda və arpa

238 Hansı yarmaların tərkibində daha çox ballastik maddələr vardır?

- buğda, düyü, vələmir  
 vələmir, qarabaşaq, buğda  
 darı, qarğıdalı, düyü  
 çovdar, düyü, darı  
 düyü, manı, arpa

239 Aşağıdakı hansı sırada perlova yarmasının istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- aleyron və toxum qılafından təmizlənmə --- sortlaşdırma --- qablaşdırma --- qurutma  
 cilalanma --- hamarlanma --- toxum və meyvə qılafından təmizlənmə --- ələnmə ---qablaşdırma  
 çiçək qişasından --toxum və meyvə qılafından təmizlənmə--- cilalanma--- hamarlanma--- ələnmə --- sortlaşdırma --- qablaşdırma  
 qurutma ---sortlaşdırma --- meyvə və toxum qılafından təmizlənmə--- qablaşdırma  
 hamarlanma--- cilalanma --- sortlaşdırma --- aleyron və toxum qılafından təmizlənmə

240 Aşağıdakı hansı sırada düyü yarmasının istehsalı prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- toxum qılafından təmizlənir --- buxara verilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır  
 meyvə qılafından təmizlənir --- pardaxlanır --- cilalanır --- qablaşdırılır --- sortlaşdırılır  
 çiçək qişasından təmizlənir --- bişirilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır  
 aleyron və toxum qılafından təmizlənir --- cilalanır --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır  
 çəltik qabıqdan təmizlənir --- cilalanır --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır

241 Hansı sırada paradaqlanmış düyü yarmasının istehsal prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- cilalanmış düyüdən rüşeym, toxum və çiçək qişasını ayırmaqla  
 qabığı çıxarılmış düyüdən paradaqlayıcı maşınlarda rüşeym, meyvə və toxum qılafları, aleyron təbəqəsinin bir hissəsini kənar etməklə  
 düyü çiçək qişasından təmizlənir, meyvə və toxum qılafından tamamilə ayrılmaqla  
 düyü çiçək qişasından təmizlənir və düyünün tərkibində olan mineral maddələri kənar etməklə  
 aleyron, toxum və meyvə qılafları qiymən ayırmaqla

242 Cilalanmış düyünü hansı yolla emal etməklə əldə edirlər?

- yarımşüşəvari paradaqlanmamış düyüdən paradaqlayıcı maşınlarda emal etməklə  
 cilalanmamış düyüdən paradaqlayıcı maşınlarda emal etməklə  
 paradaqlanmamış düyüdən paradaqlayıcı maşınlarda emal etməklə  
 şüşəvari paradaqlanmış düyüdən cilalayıcı maşınlarla emal etməklə  
 cilalanmış düyüdən cilalayıcı maşınlarda emal etməklə

243 Saqo yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir?

- meyvə qılafından azad edilmiş arpadan  
 toxum qılafından azad edilmiş buğdadan  
 çiçək qişasından azad edilmiş xırdalanmış arpadan  
 aleyron təbəqəsindən azad edilmiş vələmirdən  
 yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən

244 Yarma konsentratlarının ikinci nahar xörəklərinə hansı xörəklər aiddir?

- müxtəlif buğda dənələrindən hazırlanan südlü, duru və quru xörəklər  
 müxtəlif duzsuz və duzlu xörəklər, ət-yarmalı xörəklər

- müxtəlif yarmalardan hazırlanan ətli, şəkər əlavəli, südlü və tərəvəz-yarmalı xörəklər
- müxtəlif, paxla dənələrindən hazırlanan südlü, ətli və ət-yarmalı xörəklər
- müxtəlif duru, duzsuz və duzlu xörəklər

245 Yarmanın nəmliyinin neçə faizdən çox olmasına yol verilmir?

- 12
- 14
- 10
- 13
- 15

246 Aşağıdakı hansı sırada yarmada rast gələn kənar qarışıqlar tam düzgün olaraq göstərilmişdir?

- mineral, üzvi qarışıqlar, zibil qarışıqları, turşu və qələvi qarışıqları
- mineral, üzvi qarışıqlar, xarab olmuş dənələr, toxum qılaflı ayrılmamış dənələr, unlu hissə, əzilmiş nüvə
- xarab olmuş dənələr, unlu hissə, metal qarışıqlar, unlu hissə
- əzilmiş nüvə, mineral qarışıqlar, üzvi və mineral qarışıqlar
- unlu hissə, əzilmiş nüvə, xarab olmuş yarma dənələri, metal qarışıqlar

247 Ümumi yarma normasını təşkil edən qarabaşaq və düyü yarmasının faizlə miqdarını göstərin.

- 25-30% və 18-20%
- 10-15% və 8-15%
- 15-20% və 10-13%
- 20-25% və 15-18%
- 18-25% və 13-15%

248 Aşağıda göstərilənlərdən hansı emal üsulundan asılı olaraq ayırd edilən yarma formasıdır?

- əzilmiş
- buxara verilmiş
- bişmiş
- cilalanmış
- yuyulmuş

249 Emal üsulundan asılı olaraq yarma formasını göstərin.

- pardaxlanmış
- buxara verilmiş
- bişmiş
- yuyulmuş
- əzilmiş

250 Aşağıda verilmiş variantların hansında hidrotexniki emalından asılı olaraq ayırd edilən yarma forması qeyd edilmişdir?

- buxara verilmiş
- pardaxlanmış
- əzilmiş
- cilalanmış
- xırdalanmış

251 Bunlardan hansı emal üsulundan asılı olaraq ayırd edilən yarma formasıdır?

- əzilmiş

- yuyulmuş
- buxara verilmiş
- xırdalanmış
- bişmiş

252 Yarma konsentratlarının ikinci nahar xörəklərinə hansı xörəklər aiddir?

- müxtəlif duru, duzsuz və duzlu xörəklər
- müxtəlif yarmalardan hazırlanan ətli, şəkər əlavəli, südlü və tərəvəz-yarmalı xörəklər
- müxtəlif, paxla dənələrindən hazırlanan südlü, ətli və ət-yarmalı xörəklər
- müxtəlif buğda dənələrindən hazırlanan südlü, duru və quru xörəklər
- müxtəlif duzsuz və duzlu xörəklər, ət-yarmalı xörəklər

253 Göstərilən hansı variantda düyü yarmasının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- çiçək qişasından təmizlənir --- bişirilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- çəltik qabıqdan təmizlənir --- cilalanır --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- meyvə qılafından təmizlənir --- pardaxlanır --- cilalanır --- qablaşdırılır --- sortlaşdırılır
- aleyron və toxum qılafından təmizlənir --- cilalanır --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır
- toxum qılafından təmizlənir --- buxara verilir --- qovrulur --- sortlaşdırılır --- qablaşdırılır

254 Aşağıdakı hansı sırada yarmada rast gələn kənar qarışıqlar tam düzgün olaraq göstərilmişdir?

- mineral, üzvi qarışıqlar, zibil qarışıqları, turşu və qələvi qarışıqları
- mineral, üzvi qarışıqlar, xarab olmuş dənələr, toxum qılafları ayrılmamış dənələr, unlu hissə, əzilmiş nüvə
- xarab olmuş dənələr, unlu hissə, metal qarışıqlar, unlu hissə
- əzilmiş nüvə, mineral qarışıqlar, üzvi və mineral qarışıqlar
- unlu hissə, əzilmiş nüvə, xarab olmuş yarma dənələri, metal qarışıqlar

255 Göstərilən hansı variantda pardaqlanmış düyü yarmasının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir ?

- düyü çiçək qişasından təmizlənir, meyvə və toxum qılafından tamamilə ayrılmaqla
- aleyron, toxum və meyvə qılaflarını qiymən ayırmaqla
- qabığı çıxarılmış düyüdən pardaqlayıcı maşınlarda rüşeym, meyvə və toxum qılafları, aleyron təbəqəsinin bir hissəsini kənar etməklə
- düyü çiçək qişasından təmizlənir və düyünün tərkibində olan mineral maddələri kənar etməklə
- cilalanmış düyüdən rüşeym, toxum və çiçək qişasını ayırmaqla

256 Saqo yarmasını təşkil edən hissəcikləri göstərin.

- aleyron təbəqəsindən azad edilmiş vələmirdən
- toxum qılafından azad edilmiş buğdadan
- çiçək qişasından azad edilmiş xırdalanmış arpadan
- meyvə qılafından azad edilmiş arpadan
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən

257 Hansı sırada kolbasa məmulatının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın qəbulu və hazırlanması → cəmdəklərin doğranması → ətin sümükdən və qidalılıq dəyəri aşağı olan hissələrdən ayrılması → piyin tikəciklər şəklində doğranması → yumşaq ətin ətçəkən maşınlardan keçirilməsi və qiymənin hazırlanması → ətin və qiymənin duzlanması, yetişməsi üçün hazırlanması və qiymənin hazırlanması → qiymənin örtücü pərdələrə və qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi

- xammalın qəbulu → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → cəmdəklərin doğranması → qiymənin hazırlanması → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
- cəmdəklərin doğranması → reseptura üzrə ətin sortlaşdırılması → piyli tikəciklərin ayrılması → yumşaq ətin atçəkən maşından keçirilməsi → qiymənin hazırlanması → qiymənin duzlanması → qiymənin yetişməsi → qiymənin örtücü pərdələrə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi
- xammalın qəbulu → ətin sortlaşdırılması → ətin sümükdən ayrılması → qiymənin hazırlanması → qiymənin yetişməsi → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → qiymənin örtücü pərdələrə doldurulması
- xammalın emala hazırlanması → cəmdəklərin doğranılması → ətin sortlaşdırılması → ətin tikəcik şəklində doğranması → ətin ət maşınından keçirilməsi → qiymənin duzlanması → qiymənin qəliblərə doldurulması → kolbasa batonların çökdürülməsi

258 Kolbasa məmulatının dadını yaxşılaşdıran maddələri göstərin.

- qlütamin turşusu, askorbin turşusu, laktatlar, tartratlar, natrium iozinatı, fosfat qarışığı və laktatlar
- natrium iozinatı, natrium qanilatı, sitratlar, laktatlar və askorbin turşusu
- qlütamin turşusunun natrium duzu, natrium iozinatı, natrium qanilatı və qlütaminatı
- askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, natrium iozinatı, natrium qanilatı və qlütamin turşusu
- qlütamin turşusunun kalium duzu, natrium iozinatı, fosfat qarışığı və qlütamin turşusu

259 Kolbasa məmulatının ümumi texnoloji prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 4
- 6
- 5
- 7
- 8

260 Kolbasa yağının oksidləşməsinin qarşısını almaq üçün istifadə edilən maddələri göstərin.

- butiloksitolol, iozinat, qlütamin turşusu
- tokoferol, butiloksianizol, butiloksitoluol
- butilotoluol, sitratlar, tartratlar
- laktatlar, butiloksianizol, askorbin turşusu
- natrium iozinat, tokoferol, qlütamin turşusu

261 ətin su tutumunu artıran maddələri göstərin.

- fosfat qarışığı, sitratlar, laktatlar və tartratlar
- sitratlar, laktatlar, fosfat qarışığı, izoaskorbin turşuları, tokoferol və askorbin turşusu
- sitratlar, laktatlar, askorbin turşusu və izoaskorbin turşuları
- askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, natrium iozinatı, natrium qanilatı və qlütamin turşusu
- qlütamin turşusunun kalium duzu, natrium iozinatı, fosfat qarışığı və qlütamin turşusu

262 Kolbasanın rənginin intensivliyini və sabitliyini saxlayan maddələri göstərin

- fosfat qarışığı, sitratlar, laktatlar, askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları və tartratlar
- askorbin turşusu, izoaskorbin turşuları, askorbinat və qlükono-delta- lakton
- laktatlar, askorbin turşusu, tartratlar, qlütamin turşusu, tokoferol və askorbin turşusu
- laktatlar, tartratlar, izoaskorbin turşuları, fosfat qarışığı və qlütamin turşusu
- qlükono- delta- lakton, laktatlar, qlütamin turşusu, tokoferol və askorbin turşusu

263 Aşağıdakı hansı sırada tökmə kəllə şəkərin suda həllolma müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 15 dəq
- 8 dəq



- 10 dəq
- 20 dəq
- 5 dəq

264 Toz-şəkərin rəngi hansı cihazla təyin edilir?

- kalorimetr və ya ştamper
- diafonoskop və ya kalorimetr
- refraktometr və ya diafonoskop
- saxarimetr və ya refraktometr
- farinatom və ya diafonoskop

265 Qüvvədə olan standartda əsasən rafinad şəkərində quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 98,5
- 99,9
- 98,8
- 99,2
- 95,6

266 Qüvvədə olan standartda əsasən rafinad şəkərin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

267 Toz-şəkərdə quru maddəyə görə saxarozanın miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 99,75%-dən az
- 99,85%-dən az
- 98,9%-dən çox
- 99,95%-dən çox
- 98,9%-dən az

268 Kristalların ölçüsündən asılı olaraq rafinadlaşdırılmış toz-şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

269 Toz-şəkəri təyinatına görə neçə istiqamətdə istehsal olunur?

- 3
- 4
- 5
- 2
- 6

270 Rafinad şəkərin istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

- tərkibində 99,8% fruktoza olan süni şəkər
- tərkibində 55% qlükoza olan şəkər çuğunduru
- tərkibində 45% qlükoza olan şəkər çuğunduru
- tərkibində 55% şəkər olan şəkər qamışı
- tərkibində 99,7% saxaroza olan toz-şəkər

271 Formalanmasına görə rafinad şəkərinin bölündüyü qrupların sayını göstərin.

- 7
- 3
- 5
- 2
- 4

272 Hansı sırada şəkərin istehsalı zamanı şəkər çuğundurundan istifadə olunan ölkələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Avropa, ABŞ, Kanada, İran, Azərbaycan
- Kanada, Kuba, İran, Asiya, Türkiyə
- Hindistan, Braziliya, Azərbaycan, Meksika, İran
- Asiya, Meksika, Hindistan, İran, Azərbaycan
- Kuba, Kanada, İran, Türkiyə, Braziliya

273 Hansı sırada şəkərin istehsalı zamanı şəkər qamışından istifadə edən ölkələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Azərbaycan, Türkiyə, İran, Rusiya, Kuba
- Kuba, Braziliya, Hindistan, Meksika, Asiya
- Kanada, Kuba, İngiltərə, Meksika, Azərbaycan
- Braziliya, Hindistan, Kanada, ABŞ, İran
- Asiya, Kuba, İran, ABŞ, Türkiyə

274 Şəkər istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan bitkiləri göstərin.

- şəkər çuğunduru, şəkər qamışı, şəkərli qarğıdalı
- şəkər sarqosu, şəkərli kartof, şəkərli buğda
- şəkər qamışı, şəkər sarqosu, şəkərli arpa
- şəkərli ağcaqayın, şəkərli düyü, şəkərli paxla
- şəkər çuğunduru, şəkərli paxla, şəkərli soya

275 Rafinad şəkərin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8
- 5
- 6
- 4
- 3

276 Sulfitasiyadan sonra alınmış təzə şirə buxarlanmağa vermək üçün hansı aparatlara verilir?

- əvvəlcə saturator və sonra defekator
- əvvəlcə defekator və sonra sentrafuqa
- əvvəlcə adi və sonra vakuüm
- əvvəlcə vakuüm və sonra saturator
- əvvəlcə sentrafuqa və sonra vakuüm

277 Şirənin sulfatasiyası hansı aparatda aparılır?

- saturator
- vakuum
- defekator
- sentrafuqa
- qazanator

278 Saturator aparatında defektli şərbətin karbon qazı (karbon dioksid) ilə zənginləşməsinin 2-ci mərhələsi hansı proseslə başa çatır?

- buxarlanma və parçalanma
- udulma və çökmə
- buxarlanma və udulma
- normal qələviliyin yaranması
- normal turşuluğun yaranması

279 Saturator aparatında defektli şərbət neçə mərhələdə karbon qazı (karbon dioksid) ilə zənginləşdirilir?

- 5
- 2
- 6
- 4
- 3

280 Sulfikasiya nədir?

- şirənin  $NH_3$  ilə təmizlənməsi
- şirənin  $NO_2$  ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi
- şirənin  $CO_2$  ilə təmizlənməsi
- şirənin  $SO_2$  ilə təmizlənməsi

281 Saturasiya nədir?

- şirənin ammonyakla təmizlənməsi
- şirənin  $CO_2$  ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi
- şirənin  $NO_2$  ilə təmizlənməsi
- şirənin  $SO_2$  ilə təmizlənməsi

282 Defekasiya nədir?

- şirənin karbon dioksid ilə təmizlənməsi
- şirənin kükürd dioksid ilə təmizlənməsi
- şirənin azot dioksid ilə təmizlənməsi
- şirənin hidrogen sulfid ilə təmizlənməsi
- şirənin əhənglə təmizlənməsi

283 Rafinad şəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin.

- toz-şəkər
- şəkər qamışı
- şəkər çuğunduru

- şəkər kirşanı
- şəkər palması

284 Toz-şəkərin istehsalı üçün istifadə olunan xammalı göstərin.

- şəkər çuğunduru
- rafinad şəkər
- şampan şəkəri
- tökmə xassəli şəkər
- preslənmiş rafinad şəkəri

285 İstehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 3
- 4
- 5
- 2
- 7

286 Aşağıdakı hansı sırada karamelin istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan məhsullar düzgün göstərilmişdir?

- meyvə- giləmeyvə püresindən, yumurta sarısından, köpükəmələgətiricilərdən
- kakao paxlasından, süd, yumurta, boya maddələrindən
- yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən
- qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, şəkərdən, süd məhsullarından
- şəkərdən, patkadan, invert şəkərdən

287 Konfetin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8
- 4
- 5
- 6
- 7

288 Qənnadı məmulatları bir- birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənilirlər?

- qidalılıq dəyərinə, ətirli olmasına və şirin dadı malik olmasına görə
- kimyəvi tərkibinə, qidalılıq dəyərinə və hazırlanma texnologiyasına görə
- hazırlanma texnologiyasına, şirin dadına və daha yaxşı həzm olmasına görə
- kimyəvi tərkibinə, zülal və karbohidratların daha çox olmasına görə
- xarici görünüşünə, dadına, iyinə və şirinliyinə görə

289 Meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatlarını göstərin.

- povidlo, zefir, keks, patka, pastila, mürəbbə, sukat
- pastila, povidlo, patka, keks, pirojna, kakao tozu
- jele, sukat, pirojna, keks, pastila, povidlo
- sukat, zefir, pirojna, kakao tozu, cem, povidlo
- marmelad, pastila, povidlo, mürəbbə, sukat, jele

290 İstifadə olunan xammaldan və istehsal texnologiyasından asılı olaraq qənnadı məmulatları neçə qrupa bölünür?

- 2

- 4
- 5
- 6
- 3

291 Şəkərli qənnadı məmulatları neçə yarımqrupa bölünür?

- 5
- 3
- 2
- 4
- 6

292 Şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalı zamanı əsasən hansı məhsullardan istifadə edilir?

- patka, un, yağ, qaymaq, mayonez, bitki yağları
- yağ, un, bitki yağları, mixək, darçın, soya
- bitki yağları, heyvanat yağları, soya, quru süd
- şəkər, meyvə- giləmeyvə püreləri, patka, un, yağ
- un, yağ, darçın, soya, quru süd, qaymaq

293 Marmelad nədir?

- bütövlükdə meyvə- giləmeyvə püresindən və patkadan ibarət qənnadı məmulatıdır
- köpüyəbənzər xırda məsaməli, şirin dadlı qənnadı məmulatıdır
- bütövlükdə marmelad kütləsindən ibarət qənnadı məmulatıdır
- xırda məsaməli, yumurta ağından və köpükəmələgətiricilərdən ibarət qənnadı məmulatıdır
- jeleyəbənzər xoşagələn, turşa- şirin dadlı qənnadı məmulatıdır

294 Hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- şokolad kütləsinin hazırlanması → formaya salınması → formadan şokolad kütləsinin çıxarılması → qurudulması → bükülməsi → qablaşması
- kakao paxlası əziyinin hazırlanması → şokolad kütləsinin hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
- meyvə- giləmeyvə püresinin hazırlanması → qarışıqın çalınması → şokolad kütləsinin formaya salınması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → qurudulması → qablaşması
- xammalın emala hazırlanması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → bükülməsi → qablaşdırılması
- xammalın hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → şokolad kütləsinin bişirilməsi → formaya bükülməsi → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması

295 Karamelin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

- şəkərdən, patkadan, invert şəkərdən
- kakao paxlasından, süd, yumurta, boya maddələrindən
- meyvə- giləmeyvə püresindən, yumurta sarısından, köpükəmələgətiricilərdən
- yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən
- qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, şəkərdən, süd məhsullarından

296 Konfetin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- patka, jele, ətirli və boya maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən
- zefir, patka, sukət, yumurta sarısı, bioloji aktiv əlavələrdən
- şəkər, patka, meyvə- giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən
- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukət, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları
- patka, sukət, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan

297 Hansı sırada konfetin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- konfet kütləsinin hazırlanması → şərbətin bişirilməsi → şərbətin soyudulması → formaya salınması → qablaşdırılması
- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalanması
- konfet kütləsinin hazırlanması → konfetin formalaşması üçün gövdənin hazırlanması → üzərinin işlənməsi → bükülməsi → çəkib qablaşdırılması
- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması → konfetin doğranması → səthinin işlənməsi → bükülməsi → qablaşması
- konfet şərbətinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması

298 Həcmcə kiçik olan pryanik forması hansı temperaturda bişir?

- 180 dərəcə Selsi
- 205 dərəcə Selsi
- 270 dərəcə Selsi
- 190 dərəcə Selsi
- 200 dərəcə Selsi

299 Həcmcə kiçik olan pryanik forması minimal hansı temperaturda bişir?

- 270 dərəcə Selsi
- 285 dərəcə Selsi
- 290 dərəcə Selsi
- 225 dərəcə Selsi
- 210 dərəcə Selsi

300 Göstərilənlərdən hansı meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatı deyildir?

- pastila
- sukat
- marmelad
- povidlo
- zefir

301 Aşağıdakı variantların hansında meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatı göstərilmişdir?

- keks
- zefir
- pirojna
- kakao tozu
- mürəbbə

302 Bunlardan hansı meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatlarına aid edilmir?

- jele
- keks
- marmelad
- mürəbbə
- povidlo

303 Aşağıdakı hansı sırada qənnadı məmulatlarının bir- birindən fərqli əlamətləri düzgün göstərilmişdir?

- hazırlanma texnologiyasına, şirin dadına və daha yaxşı həzm olmasına görə
- kimyəvi tərkibinə, qidalılıq dəyərinə və hazırlanma texnologiyasına görə

- qidalılıq dəyərinə, ətirli olmasına və şirin dada malik olmasına görə
- xarici görünüşünə, dadına, iyinə və şirinliyinə görə
- kimyəvi tərkibinə, zülal və karbohidratların daha çox olmasına görə

304 Aşağıdakı hansı sırada şəkərli qənnadı məmulatlarının istehsalı zamanı istifadə olunan məhsullar düzgün göstərilmişdir?

- yağ, un, bitki yağları, mixək, darçın, soya
- patka, un, yağ, qaymaq, mayonez, bitki yağları
- un, yağ, darçın, soya, quru süd, qaymaq
- bitki yağları, heyvanat yağları, soya, quru süd
- şəkər, meyvə- giləmeyvə püreləri, patka, un, yağ

305 Aşağıdakı hansı sırada konfetin istehsalında əsas xammal kimi istifadə olunan məhsullar düzgün göstərilmişdir?

- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukat, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları
- şəkər, patka, meyvə- giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən
- patka, jele, ətirli və boya maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən
- patka, sukat, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan
- yumurta sarısı, jele, paxladan, yeyinti turşularından, ətirli və boya maddələrindən

306 Aşağıdakı hansı variantda konfetin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- konfet kütləsinin hazırlanması → konfetin formalaşması üçün gövdənin hazırlanması → üzərinin işlənməsi → bükülməsi → çəkib qablaşdırılması
- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması → konfetin doğranması → səthinin işlənməsi → bükülməsi → qablaşması
- konfet kütləsinin hazırlanması → şərbətin bişirilməsi → şərbətin soyudulması → formaya salınması → qablaşdırılması
- konfet şərbətinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalaşması
- konfet kütləsinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → konfetin formalanması

307 Aşağıdakı hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- meyvə- giləmeyvə püresinin hazırlanması → qarışıqın çalınması → şokolad kütləsinin formaya salınması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → qurudulması → qablaşması
- xammalın hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → şokolad kütləsinin bişirilməsi → formaya bükülməsi → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
- kakao paxlası əziyinin hazırlanması → şokolad kütləsinin hazırlanması → şokolad kütləsinin konsirovkası → formalaşması → bükülməsi → qablaşdırılması
- xammalın emala hazırlanması → şokolad kütləsinin bişirilməsi → bükülməsi → qablaşdırılması
- şokolad kütləsinin hazırlanması → formaya salınması → formadan şokolad kütləsinin çıxarılması → qurudulması → bükülməsi → qablaşması

308 Qursağ fermenti südün tərkibində olan hansı maddəni dələmələndirir?

- albumin zülalını
- süd şəkərini
- süd yağını
- süd fermentini
- kazein zülalını

309 Pendirçilikdə südü pasterizə etmək üçün hansı aparatdan istifadə olunur?

- lövhəli soyuducu
- lövhəli sterilizator

- lövhəli pasterizator
- lövhəli separator
- lövhəli termostat

310 Aşağıdakı variantların hansında kərə yağının istehsalı üçün əsas xammal göstərilmişdir?

- tərkibində ən azı 25% və ən çoxu 45% yağ olan qaymaq
- tərkibində ən azı 10% və ən çoxu 35% olan ərgin süd
- tərkibində ən azı 27% və ən çoxu 40% olan pasterizə olunmuş süd
- tərkibində ən azı 31% və ən çoxu 50% zülal olan pendir
- tərkibində ən azı 19% və ən çoxu 35% yağ olan inək südü

311 Hansı variantda kərə yağının tərkib və istehsal texnologiyasından asılı olaraq bölündüyü növlərin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 3
- 6
- 5
- 4
- 7

312 Hansı variantda kərə yağının istehsal olunma üsulunun sayı verilmişdir?

- 3
- 2
- 5
- 6
- 4

313 Göstərilən cavab variantlarının hansında kərə yağının istehsal olunma üsullarının adları qədy edilmişdir?

- mərhələli və axın üsulu
- çalxalanma və axın üsulu
- termostat və çən üsulu
- axın və termostat üsulu
- çən və çalxalanma üsulu

314 Axın üsulu ilə kərə yağının istehsal prosesi neçə dəqiqə müddətində başa çatır?

- 25- 38 dəq
- 20- 30 dəq
- 30- 34 dəq
- 35- 47 dəq
- 15-45 dəq

315 Şirin və turş qaymaqdan kərə yağı hazırlayarkən neçə dərəcə temperaturda pasterizə həyata keçirilir?

- 90-100 °C
- 100-120 °C
- 95-110 °C
- 85- 130 °C
- 85- 90 °C



316 Hansı pendir qursağ mayalı pendir adlanır?

- südün yağ turşusuna qıçqırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qursağ mayası ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- südün süd turşusuna qıçqırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qursağ kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- südün süd şəkəri ilə mayalanmasından alınan pendir

317 Hansı pendir duzluqda yetişən pendir adlanır?

- südün qursağ mayası ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- südün yağ turşusuna qıçqırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qursağ kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- südün süd şəkəri ilə mayalanmasından alınan pendir
- südün süd turşusuna qıçqırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir

318 Hansı sırada unlu qənnadı məmulatının istehsalının ümumi sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirin saxlanılması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin istehsala hazırlanması → xəmirin saxlanılması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → soyudulması → qablaşdırılması
- xammalların istehsala hazırlanması → xəmirin resept əsasında yoğrulması → xəmirin formalaşması və saxlanması → xəmirin bişirilməsi → soyudulması və qablaşdırılması
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması

319 Aşağıdakı hansı sırada peçenyələrin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz zülal vardır?

- 5,5- 7,3%
- 6,5- 10,8%
- 8,0- 12%
- 7,5- 10,4%
- 5,2- 11,8%

320 Aşağıdakı hansı sırada peçenyələrin tərkibində çeşidindən asılı olaraq neçə faiz yağ vardır?

- 5,5- 7,3%
- 6,5- 10,8%
- 8,0- 12%
- 0,3- 0,6%
- 5,2- 11,8%

321 Aşağıdakı hansı sırada 100 qram peçenyenin enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir (kCoul ilə)?

- 1615-1685 kCoul
- 1573-1979 kCoul
- 1375-1799 kCoul
- 1420-1480 kCoul
- 1753-1797 kCoul

322 Qüvvədə olan standart əsasən elastiki xəmindən bişirilən peçenyələrdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 5- 9 %- dən
- 6,5- 9,0 %- dən
- 2,5- 5,0%- dən
- 3- 8,5 %- dən
- 9- 11 %- dən

323 Şəkərli peçenyenin hazırlanması üçün istifadə olunan xəmirin bişirilməsi prosesi hansı tipli peçələrdə həyata keçirilir?

- transporter
- tunel
- bunker
- şnek
- konveyer

324 Qüvvədə olan standartda əsasən yağlı-şəkərli peçenylərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 6,5- 9,0 %- dən
- 9,0- 11,0 %- dən
- 1,0- 15,5 %- dən
- 2,5- 10,0 %- dən
- 3,0- 8,5 %- dən

325 Qüvvədə olan standartda əsasən peçenylərdə 10%- li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

326 Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli peçenylərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 20 %- dən
- 27 %- dən
- 30 %- dən
- 18 %- dən
- 35 %- dən

327 Qüvvədə olan standartda əsasən elastiki peçenylərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 25 %- dən
- 27 %- dən
- 20,0 %- dən
- 15 %- dən
- 30 %- dən

328 Aşağıdakı hansı sırada vaflinin növündən asılı olaraq tərkibində şəkərin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 21,8- 41,8 %

- 33- 45 %
- 50- 54 %
- 20- 75 %
- 21- 74%

329 Qüvvədə olan standartda əsasən yağlı- içlikli vafllilərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 9,0- 15,3 %
- 0,5- 7,8 %
- 0,6- 2,2 %
- 4,4- 8,4 %
- 1,8- 3,2 %

330 Bütün vafllilərdə 10% -li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

331 Hansı sırada şəkərli peçenyenin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin reseptə uyğun hazırlanması → xəmirin çəkilməsi → plastik xəmirin alınması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşması
- xəmirin resept əsasında hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanılması → xəmirin qablaşması
- yarımfabrikat və xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması

332 Hansı sırada peçenyenin dövrü emalı üsulunun texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → bişmə → soyudulma → qablaşması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → bişirilməsi → qablaşması
- xammalın emala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanılması → xəmirin bişirilməsi → qablaşdırılması
- xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması

333 Nə üçün elastiki peçenyenin xəmiri bir qədər dartılıb- yığılma xüsusiyyətinə malikdir?

- çünki xəmirin tərkibində fermentlər, yağlar və vitaminlər çoxluq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində şəkər, yağ, və yumurta azlıq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində üzvi turşular, yağlar və mineral maddələr azlıq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində şəkər, yağ, və yumurta çoxluq təşkil edir
- çünki xəmirin tərkibində zülallar, karbohidratlar və vitaminlər çoxluq təşkil edir

334 Elastiki peçenyeləri emal etmək üçün əla sort undan alınan elastiki xəmir maksimum hansı temperatur və vaxt ərzində yoğrulur?

- 30 dər.C və 60 dəq.
- 50 dər.C və 75 dəq.
- 40 dər.C və 70 dəq.
- 70 dər.C və 90 dəq.
- 60 dər.C və 80 dəq.

335 Elastiki peçenyeləri emal etmək üçün I və II sort sort undan alınan elastiki xəmirin yoğrulma prosesinin temperaturunu və müddətini göstərin.

- 27-30 dərəcə C və 30-35 dəqiqə
- 37-40 dərəcə C və 50-70 dəqiqə
- 35-45 dərəcə C və 45-65 dəqiqə
- 45-55 dərəcə C və 40-55 dəqiqə
- 27-30 dərəcə C və 40-60 dəqiqə

336 Vafli xəmiri çalındıqda kiçik hava qabarcıqlarının yaranmaması üçün xəmirin tərkibinə hansı emulqator xarakterli maddələr əlavə edilir?

- sukat və meyvə püreləri
- yumurta sarısı və lesitin preparatı
- patka və təbii bal
- bitki yağı və süni bal
- yumurta ağı və sistein preparatı

337 Vafli forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

- 185- 195 dərəcə C və 7- 10 dəqiqə
- 180- 200 dərəcə C və 5- 7 dəqiqə
- 175- 195 dərəcə C və 6- 8 dəqiqə
- 170- 190 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə
- 150- 170 dərəcə C və 2- 3 dəqiqə

338 Çiy üsulla yoğrulmuş pryanik xəmirində nəmlik və temperaturu göstərin.

- 23,5-25,5 % və 20-22 dər.C
- 28,0-32,5 % və 28-35 dər.C
- 25,0-28,0 % və 25-28 dər.C
- 30,0-35,0 % və 40-45 dər.C
- 24,0-30,0 % və 30-38 dər.C

339 Peçenyelərin tərkibində çeşidindən asılı olaraq maksimum neçə % zülal olur?

- 10,4%
- 8,8%
- 6,8%
- 7,1%
- 9,5%

340 Peçenyelərin tərkibində çeşidindən asılı olaraq minimum neçə % zülal olur?

- 7,5%
- 9,4%
- 8,1%
- 11,3%
- 10,8%

341 100 qram peçenyenin qəbul edilməsi nəticəsində orqanizmdə yaranan enerjini kkal ilə ifadə edin.

- 376-473 kkal
- 350-425 kkal
- 368-437 kkal
- 300-330 kkal
- 340-418 kkal

342 Verilmiş variantların hansında çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibindəki minimal yağ faizi göstərilmişdir?

- 5,2%
- 6,4%
- 5,8%
- 8,3%
- 7,1%

343 Çeşidindən asılı olaraq peçenyələrin tərkibindəki maksimal yağ faizini göstərin.

- 11,8%
- 9,6%
- 10,8%
- 7,7%
- 8,5%

344 Göstərilən hansı variantda unlu qənnadı məmulatının istehsalının ümumi sxemi düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → soyudulması → qablaşdırılması
- xəmirin saxlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xəmirin istehsalı hazırlanması → xəmirin saxlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşdırılması
- xammalların istehsalı hazırlanması → xəmirin resept əsasında yoğrulması → xəmirin formalaşması və saxlanması → xəmirin bişirilməsi → soyudulması və qablaşdırılması

345 Göstərilən hansı variantda növündən asılı olaraq vafelinin tərkibində şəkərin faizlə miqdarı düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 21,8- 41,8 %
- 33- 45 %
- 50- 54 %
- 20- 75 %
- 21- 74%

346 Göstərilən hansı variantda şəkərli peçenyenin hazırlanmasının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xammalın istehsalı hazırlanması → xəmirin reseptə uyğun hazırlanması → xəmirin çəkilməsi → plastik xəmirin alınması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşması
- xəmirin resept əsasında hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → xəmirin qablaşması
- yarımfabrikat və xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması

yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması

347 Göstərilən hansı variantda peçenyenin dövrü emalı üsulunun texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin formalaşması → bişmə → soyudulma → qablaşması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → bişirilməsi → qablaşması
- xammalın emala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin saxlanılması → xəmirin bişirilməsi → qablaşdırılması
- xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma maşınına doldurulması → bircinsli plastik xəmirin alınması
- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması

348 Aşağıdakı hansı sırada çiy üsulla yoğrulmuş pryanik xəmirində nəmlik və temperatur düzgün qeyd edilmişdir?

- 23,5-25,5 % və 20-22 dər.C
- 28,0-32,5 % və 28-35 dər.C
- 25,0-28,0 % və 25-28 dər.C
- 30,0-35,0 % və 40-45 dər.C
- 24,0-30,0 % və 30-38 dər.C

349 Elastiki peçenyələrin emalında istifadə olunan elastiki xəmirin tərkibində hansı maddələr azlıq təşkil edir?

- fermentlər, zülallar və vitaminlər
- mineral maddələr, vitamin və karbohidratlar
- vitamin, karbohidrat və zülal
- şəkər, yağ, və yumurta
- üzvü turşular, yağlar və fermentlər

350 Yağlı- şəkərli peçenyələr tərkibinə və hazırlanma qaydasına görə neçə qrupa bölünür?

- 3
- 5
- 6
- 2
- 4

351 Şəkərli xəmirdən hazırlanmış yağlı-şəkərli peçenyələrin tərkibində hansı maddələr çoxluq təşkil edir?

- yağ və şəkər
- vitaminlər və karbohidratlar
- üzvi turşular və vitaminlər
- zülallar və mineral maddələr
- fermentlər və zülallar

352 Vaflinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammalları göstərin.

- süd, qatıq, kefir, yumurta, quru süd, şəkər
- şəkər, mayonez, quru süd, qəhvə, şokolad
- un, şəkər, yumurta, yeyinti yağları, süd
- qatıq, badam, un, mayonez, üzsüz süd, yumurta
- yeyinti yağları, quru süd, qoz, badam, süd

353 Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin daxilində olan temperaturu göstərin.

- 150 dərəcə C
- 120 dərəcə C
- 180 dərəcə C
- 100 dərəcə C
- 170 dərəcə C

354 Unlu-qənnadı məmulatlarının şəkərli-qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətlərini göstərin.

- saxlanma müddətinə, asan mənimsənilməsinə , tez bişməsinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə
- qidalılıq dəyərinə, hazırlanma texnologiyasına, xarici tərtibatına və tərkibində zülalların daha çox olmasına görə
- istifadə olunan xammalın istehsal üsuluna, xarici görünüşünə və tərkibində karbohidratların çox olmasına görə
- xarici tərtibatına, dad və təmizinə, hazırlanma üsuluna və tərkibində fermentlərin daha çox olmasına görə
- hazırlanma müxtəlifliyinə, saxlanma müddətinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə

355 Unlu-qənnadı məmulatı ümumi qənnadı məmulatı istehsalının neçə faizini təşkil edir?

- 30%
- 55%
- 42%
- 52%
- 45%

356 Unlu-qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammalları göstərin.

- buğda unu, yağ və şəkər
- buğda unu, yumurta, kakao və süd məhsulları
- vələmir unu, bal, qəhvə və müxtəlif ədviyyatlar
- çovdar unu, yumurta və süd məhsulları
- qarğıdalı unu, şəkər, yumurta və süd məhsulları

357 Fiziki üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirin çalınb hava və ya SO<sub>2</sub> ilə doydurulmasına
- xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu qarışığından istifadə edilməsinə
- xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılmasına
- xəmirin çalınb hava və ya NO<sub>2</sub> ilə doydurulmasına
- xəmirin çalınb hava və ya CO<sub>2</sub> ilə doydurulmasına

358 Kimyəvi üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirin çalınb hava və ya SO<sub>2</sub> ilə doydurulmasına
- xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu- qələvi qarışığından istifadə edilməsinə
- xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılması
- xəmirin çalınb hava və ya NO<sub>2</sub> ilə doydurulmasına
- xəmirin çalınb hava və ya CO<sub>2</sub> ilə doydurulmasına

359 Bioloji üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirin hava və ya CO<sub>2</sub> ilə doydurulmasına
- xəmirə soda və ammonium karbonatla doydurulmasına

- xəmirə hava və ya NO2 ilə doyurulmasına
- xəmirin hava və ya SO2 ilə doyurulmasına
- xəmirə maye tətbiq etməklə aparılmasına

360 Peçenyələrin yüksək qidalılıq dəyərliliyinə malik olması hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

- mineral maddələrin, vitaminlərin, fermentlərin
- zülalın, karbohidratların, üzvi turşuların
- karbohidratların, yağın, vitaminlərin
- yağın, zülalın, ətirli maddələrin
- karbohidratların, yağın, zülalların

361 Resepturasından və hazırlanma üsulundan asılı olaraq peçenyələr neçə qrupa bölünür?

- 5
- 8
- 9
- 2
- 4

362 Vafli hansı xüsusiyyətinə görə digər unlu qənnadı məmulatından fərqlənir?

- karbohidrat və zülalla zəngin olmasına
- zülal və yağla zəngin olmasına
- yüksək kaloriliyə və asan həzm olmasına
- fizioloji və bioloji dəyərliliyinə
- mineral maddələrlə və vitaminlərlə zəngin olmasına

363 Vafli istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 3
- 5
- 6
- 2
- 4

364 Vafli istehsalında istifadə olunan birinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- vafli təbəqələrinin yumşaldılması
- vafli təbəqələrinin hazırlanması
- vaflinin qidalılıq dəyərliliyinin artırılması
- vaflinin bioloji dəyərliliyinin artırılması
- vafli üçün içliklərin hazırlanması

365 Vafli istehsalında istifadə olunan ikinci qrup xammallar hansı məqsəd üçün istifadə olunur?

- vafli təbəqələrinin yumşaldılması
- vafli təbəqələrinin hazırlanması
- vaflinin qidalılıq dəyərliliyinin artırılması
- vaflinin bioloji dəyərliliyinin artırılması
- vafli üçün içliklərin hazırlanması

366 Resepturasından asılı olaraq vafli təbəqələri neçə qrupa bölünür?

- 1
- 2



- 3  
 5  
 4

367 Şəkərli peçenyə istehsalı üçün hazırlanan xəmir hansı xüsusiyyətə malik olmalıdır?

- məsaməli  
 plastik  
 suvaşqan  
 çalınmış  
 elastik

368 Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilmə prosesinin temperaturunu və bişirilmə müddətini göstərin.

- 280- 350 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə  
 250- 360 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə  
 260- 330 dərəcə C və 1- 2 dəqiqə  
 310- 380 dərəcə C və 15- 20 dəqiqə  
 240- 300 dərəcə C və 5- 10 dəqiqə

369 Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin səthində olan temperaturu göstərin.

- 50 dərəcə C  
 150 dərəcə C  
 200 dərəcə C  
 100 dərəcə C  
 250 dərəcə C

370 Vafelin istehsal prosesi neçə mərhələdə başa çatır?

- 4  
 3  
 6  
 5  
 2

371 Hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- vafli xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi  
 vafli xəmirinin çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin xəmirin formalaşması  
 xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması  
 vafli xəmirinin istehsala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması  
 vafli təbəqələrinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → müxtəlif çeşidinin yarımfabrikatlardan hazırlanması

372 Pryanikin xəmirinin yoğrulması neçə mərhələdə aparılır?

- 6  
 3  
 2  
 4  
 5

373 Pryanikin istehsalında xəmir hansı üsulla hazırlanır?

- duzlu və duzsuz
- çiy və bişmiş
- formalı və formasız
- duzlu və duzsuz
- dəmlənmiş və buxara verilmiş

374 Bişirilmiş və ya dəmlənmiş pryanik xəmirinin hazırlanması neçə mərhələdə həyata keçirilir?

- 4
- 3
- 2
- 6
- 5

375 Vafli formasının bişmə müddətini göstərin.

- 8-10 dəq.
- 6-8 dəq.
- 2-3 dəq.
- 5-7 dəq.
- 3-5 dəq.

376 Hansı sırada unlu-qənnadı məmulatlarının şəkərli-qənnadı məmulatlarından fərqli əhəmiyyətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- saxlanma müddətinə, asan mənimsənilməsinə, tez bişməsinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə
- qidalılıq dəyərində, hazırlanma texnologiyasına, xarici tərtibatına və tərkibində zülalların daha çox olmasına görə
- istifadə olunan xammalın istehsal üsuluna, xarici görünüşünə və tərkibində karbohidratların çox olmasına görə
- xarici tərtibatına, dad və təmizliyinə, hazırlanma üsuluna və tərkibində fermentlərin daha çox olmasına görə
- hazırlanma müxtəlifliyinə, saxlanma müddətinə, xarici tərtibatına və tərkibində vitaminlərin daha çox olmasına görə

377 Hansı variantda unlu-qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammallar düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- qarğıdalı unu, şəkər, yumurta və süd məhsulları
- vələmir unu, bal, qəhvə və müxtəlif ədviyyatlar
- çovdar unu, yumurta və süd məhsulları
- buğda unu, yağ və şəkər
- buğda unu, yumurta, kakao və süd məhsulları

378 Hansı sırada şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilmə prosesinin temperaturu və bişirilmə müddəti düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 280- 350 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə
- 250- 360 dərəcə C və 3- 5 dəqiqə
- 260- 330 dərəcə C və 1- 2 dəqiqə
- 310- 380 dərəcə C və 15- 20 dəqiqə
- 240- 300 dərəcə C və 5- 10 dəqiqə

379 Hansı sırada şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin daxilində olan temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 150 dərəcə C

- 120 dərəcə C
- 180 dərəcə C
- 100 dərəcə C
- 170 dərəcə C

380 Aşağıdakı hansı sırada şəkərli xəmirdən hazırlanmış yağlı-şəkərli peçenyelərin tərkibində çoxluq təşkil edən maddələr düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- yağ və şəkər
- vitaminlər və karbohidratlar
- üzvi turşular və vitaminlər
- zülallar və mineral maddələr
- fermentlər və zülallar

381 Aşağıda göstərilən hansı sırada vaflinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammallar düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- süd, qatıq, kefir, yumurta, quru süd, şəkər
- şəkər, mayonez, quru süd, qəhvə, şokolad
- un, şəkər, yumurta, yeyinti yağları, süd
- qatıq, badam, un, mayonez, üzsüz süd, yumurta
- yeyinti yağları, quru süd, qoz, badam, süd

382 Aşağıda göstərilən hansı sırada vaflı istehsalının mərhələləri düzgün olaraq qeyd olunmuşdur?

- vaflı xəmirinin çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin xəmirin formalaşması
- vaflı xəmirinin istehsala hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması
- vaflı xəmirinin emala hazırlanması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi
- vaflı təbəqələrinin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması → müxtəlif çeşidinin yarımfabrikatlardan hazırlanması
- xəmirin formalaşması → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → içliklərin hazırlanması

383 Hansı sırada vaflinin digər unlu qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- karbohidrat və zülalla zəngin olmasına
- zülal və yağla zəngin olmasına
- yüksək kaloriliyə və asan həzm olmasına
- fizioloji və bioloji dəyərliliyinə
- mineral maddələrlə və vitaminlərlə zəngin olmasına

384 Hansı sırada şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin səthində olan temperatur düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 150 dərəcə C
- 100 dərəcə C
- 50 dərəcə C
- 250 dərəcə C
- 200 dərəcə C

385 Balıqqulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 4
- 2
- 3

- 6  
 5

386 Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 4  
 5  
 6  
 3  
 2

387 Makaron məmulatının istehsalı üçün istifadə olunan un hansı buğda sortundan hazırlanır?

- bərk buğdadan və yüksək şüşəvari buğdadan  
 zülalla zəngin olan qılçıqlı buğdadan  
 karbohidrat və endospermlə zəngin olan qılçıqlı buğdadan  
 bərk buğdadan və şüşəvariliyi az olan yumşaq buğdadan  
 karbohidratla zəngin olan qılçıqsız buğdadan

388 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən makaron məmulatının nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 13%-dən  
 17%-dən  
 11%-dən  
 12%-dən  
 15%-dən

389 Standarta əsasən B qrupuna daxil olan makaron məmulatında sınımışların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 2-4%  
 4-6%  
 7-8%  
 8-10 %  
 3-5%

390 Makaron unun xarakterik əlamətlərini göstərin.

- özünəməxsus rəngi, dənəvər, tərkibində 28-32% yapışqanlı maddə olması ilə  
 əla sortlu, narın üyüdülmüş və tərkibində 5% şəkərin olması ilə  
 açıq rəngli, dənəvər və tərkibində xam yapışqanlığın 20%-dən çox olmaması ilə  
 tünd rəngli, tozvari, tərkibində 15-22% yapışqanlı maddənin olması ilə  
 ağ rəngli, narın üyüdülmüş və zəif şüşəvariliyə malik olması ilə

391 Hansı maddələr makaronunun tərkibində azlıq təşkil etməlidir?

- amin azotlu maddələr, reduksiyaedici şəkərlər və fəal fermentlər  
 karbohidratlar, aminlər və fermentlər  
 zülallar, yağlar və azotlu maddələr  
 fermentlər, vitaminlər və fosforlu birləşmələr  
 yağlar, vitaminlər və azotlu birləşmələr

392 Hansı sırada makaron emalında tərkibini zənginləşdirmək məqsədilə istifadə olunan zülallı zənginləşdiricilərdən istifadə olunur?

- quru süddən, təzə süddən, meyvə-tərəvəz unundan və konservləşmiş meyvə şirələrindən
- təzə yumurta, yumurta melanjı, yumurta tozu, quru və təzə süddən
- yumurta melanjı, qaraciyər tozu, qatılaşıdırılmış və quru meyvə şirələrindən
- təzə süddən, quru süddən, yumurta melanjından və qatılaşıdırılmış meyvə şirələrindən
- yumurta tozu, yumurta melanjından, quru süddən, təbii meyvə-tərəvəz şirələrindən

393 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən sadə və dəmlənmiş çovdar çörəyində nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 43%
- 48%
- 49%
- 51%
- 47%

394 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1-ci, 2-ci sort buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 43-45%
- 40-45%
- 35-40%
- 42-48%
- 30-35%

395 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 49%
- 51%
- 46%
- 48%
- 50%

396 Makaron məmulatının qidalılıq dəyəri hansı amillərdən asılıdır?

- unun sortundan, mineral maddələrin və karbohidratların miqdarından
- unun sortundan, əlavələrin, mineral və yağların miqdarından
- unun kimyəvi tərkibindən, unun sortundan və zənginləşdirici əlavələrin miqdarından
- zülalların, yağların, karbohidratların və vitaminlərin miqdarından
- unun kimyəvi tərkibindən, karbohidratların, zülalların miqdarından

397 Unun keyfiyyətindən və sortundan asılı olaraq makaron məmulatı neçə qrup və sinfə bölünür?

- 4 və 4
- 2 və 2
- 6 və 4
- 3 və 2
- 5 və 3

398 Makaron məmulatının sortları bir-birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənir?

- qidalılıq, tərkibinə və mineral maddələrlə zəngin olmasına görə
- tərkibinə, qidalılıq və enerji dəyərinə görə
- tərkibində zülalların, fermentlərin və yağların çox olmasına görə
- tərkibinə, vitamin və enerji dəyərinə görə

- qidalılıq, tərkibinə və karbohidratlarla zəngin olmasına görə

399 Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 4  
 5  
 3  
 2  
 6

400 Makaron emalında dadını yaxşılaşdırmaq məqsədilə makarona hansı zənginləşdirici əlavələr daxil edilir?

- təzə süd, süd zərdabı, meyvə-tərəvəz unu, qatılaşdırılmış meyvə-tərəvəz şirəsi  
 süd zərdabı, təzə süd, meyvə-tərəvəz unu, təbii meyvə-tərəvəz şirəsi və quru meyvə-tərəvəz şirələri  
 yumurta tozu, yumurta melanji, tərəvəz unu, qatılaşdırılmış və quru şirələr  
 tərəvəz unu, tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, qatılaşdırılmış və quru şirələri və tomat pastası  
 tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, yumurta tozu, yumurta melanji, qatılaşdırılmış meyvə şirəsi və təzə süd

401 Makaronunun tərkibində azlıq edən maddələri göstərin.

- karbohidratlar, aminlər və fermentlər  
 yağlar, vitaminlər və azotlu birləşmələr  
 amin azotlu maddələr, reduksiyaedici şəkərlər və fəal fermentlər  
 fermentlər, vitaminlər və fosforlu birləşmələr  
 zülallar, yağlar və azotlu maddələr

402 Makaron emalında tərkibini zənginləşdirmək məqsədilə hansı zülallı zənginləşdiricilərdən istifadə olunur?

- yumurta tozu, yumurta melanjından, quru süddən, təbii meyvə-tərəvəz şirələrindən  
 təzə yumurta, yumurta melanji, yumurta tozu, quru və təzə süddən  
 quru süddən, təzə süddən, meyvə-tərəvəz unundan və konservləşmiş meyvə şirələrindən  
 təzə süddən, quru süddən, yumurta melanjından və qatılaşdırılmış meyvə şirələrindən  
 yumurta melanji, qaraciyər tozu, qatılaşdırılmış və quru meyvə şirələrindən

403 Hansı sırada makaron emalında dadını yaxşılaşdırmaq məqsədilə makarona daxil edilən zənginləşdirici əlavələr düzgün olaraq göstərilmişdir?

- tərəvəz unu, tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, qatılaşdırılmış və quru şirələri və tomat pastası  
 təzə süd, süd zərdabı, meyvə-tərəvəz unu, qatılaşdırılmış meyvə-tərəvəz şirəsi  
 tərəvəz və meyvənin təbii şirəsi, yumurta tozu, yumurta melanji, qatılaşdırılmış meyvə şirəsi və təzə süd  
 süd zərdabı, təzə süd, meyvə-tərəvəz unu, təbii meyvə-tərəvəz şirəsi və quru meyvə-tərəvəz şirələri  
 yumurta tozu, yumurta melanji, tərəvəz unu, qatılaşdırılmış və quru şirələr

404 Respublikamızın çörəkbişirmə müəssisəsində istehsal edilən müxtəlif növ çörək-bulka məmulatından neçə növü çörək məmulatına aiddir?

- 80  
 60  
 40  
 50  
 70

405 Respublikamızda istehsal olunan çörək-bulka məmulatlarından neçə növü milli çörək məmulatına

aiddir?

- 27
- 35
- 25
- 38
- 37

406 Çörəyin tipi hansı xüsusiyyəti ilə müəyyənləşdirilir?

- istifadə olunan dad və tam verici maddələrin miqdarı ilə
- istifadə olunan yağın və şəkərin miqdarı ilə
- istifadə olunan unun tipi ilə
- istifadə olunan xammalların keyfiyyəti ilə
- istifadə olunan əlavə xammalların keyfiyyəti ilə

407 Çörəyin hazırlanma reseptinə əsasən çörək-bulka məmulatı neçə növdə hazırlanır?

- 6
- 5
- 4
- 3
- 2

408 Sadə çörəyin hazırlanmasında əsas hansı xammallardan istifadə olunur?

- un, duz, su, acı xəmirdən, qaymaqdan
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən
- un, su, duz, şəkərdən
- su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından
- duz, su, un, maya, şirin xəmirdən

409 Çörək-bulka məmulatı sortlarına görə neçə sortda istehsal edilir?

- 4
- 5
- 2
- 3
- 6

410 Adlarına görə çörək-bulka məmulatı neçə növdə buraxılır?

- 1
- 5
- 3
- 2
- 4

411 Alıcıya satılma üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə növdə buraxılır?

- 2
- 4
- 3
- 1
- 5

412 Hansı sırada sobada çörəyin bişirilmə temperaturu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 200-250 dərəcə C
- 210-280 dərəcə C
- 220-300 dərəcə C
- 160-260 dərəcə C
- 180-220 dərəcə C

413 Respublikamızın çörəkbişirmə müəssisəsində neçə adda çörək-bulka məmulatı istehsal edilir?

- 125
- 148
- 135
- 136
- 156

414 Respublikamızda istehsal olunan çörək-bulka məmulatından neçə növü pəhriz çörək məmulatına aiddir?

- 8
- 20
- 15
- 5
- 10

415 Respublikamızda istehsal olunan çörək məmulatından neçə növü müalicəvi çörək məmulatına aiddir?

- 3
- 6
- 5
- 4
- 2

416 İstifadə olunan unun növündən asılı olaraq çörək məmulatı neçə növə bölünür?

- 6
- 2
- 5
- 4
- 3

417 Çörəyin tipi hansı göstəriciyə görə müəyyən edilir?

- istifadə olunan xammalın növü ilə
- istifadə olunan unun üyüdülməsi ilə
- istifadə olunan unun tipi ilə
- istifadə olunan mayanın növü ilə
- istifadə olunan unun tərkibi ilə

418 Çörəyin hazırlanma reseptinə əsasən çörək-bulka məmulatı neçə növə bölünür?

- 2
- 3
- 4



- 5  
 6

419 Qeyd olunanlardan hansı düzgündür?

- Çörəkbişirmədə əsas xammal kimi yağ, süd, yumurta,şəkər və xaş-xaş istifadə edilir  
 Çörəkbişirmədə əlavə xammal kimi un, su, duz və maya istifadə edilir  
 Xəmirə əlavə olunan şəkər tozu onun qidalılıq dəyərini artırır  
 Çörəyin keyfiyyətli olması xammaldan və texnoloji prosesdən asılıdır  
 Xəmirə qatılan xörək duzu onun konsistensiyasını və dadını yaxşılaşdırır

420 Çörəyin keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır?

- xam yapışqanlıqdan və xammaldan  
 unun sortundan və zülalla zəngin olmasından  
 istifadə olunan xammaldan və texnoloji prosesdən  
 kimyəvi tərkibindən və texnoloji prosesdən  
 qidalılıq dəyərindən və vitaminlə zəngin olmasından

421 Çörəkbişirmədə istifadə olunan xammallar neçə qrupa bölünür?

- 6  
 3  
 2  
 5  
 4

422 Çörəkbişirmədə istifadə olunan əsas xammallar nədir?

- süd, yağ, duz, maya  
 su, un, süd, yağ  
 un, su, maya, duz  
 duz, su, yumurta, şəkər  
 maya, duz, şəkər, kişmiş

423 Çörəkbişirmədə istifadə olunan əlavə xammalları göstərin.

- süd, yağ, un, su, yumurta, xaş-xaş  
 yağ, şəkər, süd, yumurta, xaş-xaş  
 şəkər, yağ, maya, duz, yumurta, su  
 xaş-xaş, yumurta, maya, su, duz  
 yumurta, yağ, duz, su, maya, un

424 Çörəkbişirmədə əsasən hansı mayalardan istifadə olunur?

- quru, bakterial və sıxılmamış  
 sıxılmış, duru və quru  
 sıxılmamış, bakterial və qurudulmuş  
 bakterial, tozvari və sıxılmış  
 duru, bakterial və tozvari

425 Keyfiyyətinə görə quru maya neçə növə ayrılır?

- 3  
 4  
 2

- 3  
 6

426 Xəmir yoğrulmazdan əvvəl hans əməliyyatlar həyata keçirilir?

- xəmirə əlavə edilən xammalların keyfiyyəti yoxlanılır və tərəzidə çəkilir  
 reseptə uyğun olaraq tərəzidə çəkilir və dozatorada avtomatik ölçülür  
 xəmirin yetişməsi və yoğrulması diqqətlə yoxlanılır  
 xəmirin şişməsi və qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti yoxlanılır  
 xəmirin tərkibində suyun və yağın miqdarı müəyyən edilir

427 Xəmirin hazırlanması neçə üsulla həyata keçirilir?

- 5  
 3  
 4  
 1  
 2

428 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram çörək istehlak etməlidir və bunun neçə qramı buğda və çovdar çörəyinin payına düşməlidir?

- 500 q; 200 q buğda, 300 q çovdar  
 300 q; 150 q buğda, 150 q çovdar  
 450 q; 280 q buğda, 170 q çovdar  
 350 q; 150 q buğda, 200 q çovdar  
 400 q; 250 q buğda, 150 q çovdar

429 Çörək və çörək məmulatları orqanizmin bitki yağlarına olan tələbatının neçə faizini ödəyir?

- 40%  
 30%  
 35%  
 36%  
 38%

430 Aşağıdakı hansı sırada keçmiş SSRİ-nin çörəkbişirmə sənayesində istehsal olunan çörək-bulka məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 500-600  
 408-650  
 505-700  
 704-1000  
 704-900

431 Aşağıdakı hansı sırada pəhriz çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 10  
 15  
 12  
 13  
 14

432 Göstərilən hansı sırada çörəkbişirmədə istifadə olunan mayaların adları düzgün olaraq

göstərilmişdir?

- quru, bakterial və sıxılmamış
- sıxılmış, duru və quru
- sıxılmamış, bakterial və qurudulmuş
- bakterial, tozvari və sıxılmış
- duru, bakterial və tozvari

433 Hansı sırada xəmir yoğrulmazdan əvvəl həyata keçirilən əməliyyat prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xəmirə əlavə edilən xammalların keyfiyyəti yoxlanılır və tərəzidə çəkilir
- reseptə uyğun olaraq tərəzidə çəkilir və dozatorada avtomatik ölçülür
- xəmirin yetişməsi və yoğrulması diqqətlə yoxlanılır
- xəmirin şişməsi və qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti yoxlanılır
- xəmirin tərkibində suyun və yağın miqdarı müəyyən edilir

434 Göstərilən hansı sırada sadə çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- un, su, duz, şəkərdən
- un, su, duz, maya, acı xəmirdən
- su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından
- un, duz, su, acı xəmirdən, qaymaqdan
- duz, su, un, maya, şirin xəmirdən

435 Göstərilən hansı variantda sobada çörəyin bişirilmə temperaturu düzgün olaraq əks olunmuşdur ?

- 200-250 dərəcə C
- 210-280 dərəcə C
- 220-300 dərəcə C
- 160-260 dərəcə C
- 180-220 dərəcə C

436 Göstərilən hansı variantda çörəkbişirmədə istifadə olunan əlavə xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- süd, yağ, un, su, yumurta, xaş-xaş
- yağ, şəkər, süd, yumurta, xaş-xaş
- şəkər, yağ, maya, duz, yumurta, su
- xaş-xaş, yumurta, maya, su, duz
- yumurta, yağ, duz, su, maya, un

437 Göstərilən hansı variantda çörəkbişirmədə istifadə olunan əsas xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- süd, yağ, duz, maya
- su, un, süd, yağ
- un, su, maya, duz
- duz, su, yumurta, şəkər
- maya, duz, şəkər, kişmiş

438 Bişmiş kolbasa istehsalı üçün olan ətə onun kütləsinin neçə faizi qədər xörək duzu əlavə edilir?

- 2,5-3,0%

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

439 Kolbasanın qızartma prosesi kolbasa batonlarının diametrindən asılı olaraq neçə dərəcə temperaturda və neçə dəqiqə müddətində aparılır?

- 50-80 °C və 40-90 dəq
- 60-120 °C və 30-180 dəq
- 30-50 °C və 20-35 dəq
- 90-130 °C və 35-170 dəq
- 80-150 °C və 40-190 dəq

440 Cəmdəkələrin doğranması (şaqqalanması) neçə cür ola bilər?

- 4
- 5
- 6
- 2
- 3

441 Şaqqalanıb uyğun formaya salınmış ət neçə dərəcə temperaturadək soyudulur və duzlanmaya verilir?

- 4-6 °C
- 5-8 °C
- 2-4 °C
- 10-12 °C
- 8-10 °C

442 Kolbasa ətinin duzlanması neçə üsulla həyata keçirilir?

- 4
- 5
- 6
- 2
- 7

443 Çiy hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasa istehsalı üçün ətə onun kütləsinin neçə faizi qədər xörək duzu əlavə edilir?

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

444 Kolbasa istehsalında istifadə edilən əlavələr təsirinə görə neçə qrupa bölünür?

- 3
- 7
- 6
- 4
- 5

445 Kolbasa istehsalında istifadə olunan xammallar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 4  
 5  
 6  
 2  
 3

446 İstifadə olunan xammala görə kolbasa məmulatı hansı növlərə bölünür?

- ətli, qanlı, içalat və pəhriz  
 süni pərdəli, içalatlı və duzlu  
 pərdəli, bişmiş və hislənmiş  
 ət çörəkli, yarımhislənmiş və bişmiş  
 hislənmiş, qiymələnmiş və ət çörəkli

447 İstifadə olunan ətin növündən asılı olaraq kolbasa məmulatı hansı növlərə bölünür?

- donuz, dovşan, at və quş  
 dovşan, donuz, bişmiş və yarımhislənmiş  
 qaramal, qoyun, donuz və quş əti  
 quş əti, hislənmiş, dovşan və donuz  
 donuz, maral, dovşan, qaramal

448 Kolbasa qiyməsinin qablaşdırılmasından asılı olaraq kolbasalar hansı növlərə bölünür?

- təbii, süni pərdələrdə olan kolbasalar və hislənmiş kolbasalar  
 pərdəsiz, pərdəli, ətli- qanlı, hislənmiş və qiymələnmiş kolbasalar  
 pərdəsiz, qiymələnmiş, hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasalar  
 ətli- qanlı, içalatlı və pəhriz kolbasalar  
 təbii, süni pərdələrdə olan və pərdəsiz kolbasalar

449 Nə üçün kolbasa istehsalında qaramal ət qiyməsindən daha geniş istifadə olunur?

- çünki qaramal qiyməsinin tərkibində daha çox zülallar, yağlar, mineral maddələr və vitaminlər vardır  
 çünki qaramal qiyməsi daha yaxşı bərkidici rola malikdir və kolbasaya daha yaxşı rəng verir  
 çünki qaramal qiyməsi daha yaxşı zülal, yağ tutumuna və yaxşı su saxlama qabiliyyətinə malikdir  
 çünki qaramal qiyməsi daha tez bişir və tərkibində olan zülallar daha tez parçalanır  
 çünki qaramal qiyməsi daha yağlıdır və daha yaxşı həzm olunur

450 Kolbasa məmulatının istehsalında istifadə olunan yardımçı xammalları göstərin.

- ət, ət subməhsulları, xörək duzu, şəkər, nitrit, fosfatlar, tamlı qatmalar, süd və süd məhsulları  
 şəkər, fosfatlar, xörək duzu, nitritlər, tamlı qatmalar, ədviyyatlar, ət, ət subməhsulları  
 xörək duzu, nitrit, şəkər, fosfatlar, askorbinatlar, ədviyyatlar, tamlı qatmalar, sarğı materialları, təbii və süni örtücü pərdələr  
 ədviyyatlar, sarğı materialları, süni örtücü pərdələr, təbii qatmalar, nitritlər, xörək duzu, ət və ət məhsulları  
 fosfatlar, nitritlər, xörək duzu, ədviyyatlar, şəkər, sarğı materialları, yumurta və yumurta məhsulları

451 Kolbasa məmulatının istehsalında istifadə olunan əsas xammalları göstərin.

- ət, ət subməhsulları, yumurta və yumurta məhsulları, süd və süd məhsulları  
 şəkər, nitrit, xörək duzu, ət və ət məhsulları, süd və süd məhsulları  
 xörək duzu, ət subməhsulları, şəkər, yumurta və yumurta məhsulları  
 sarğı materialları, tamlı qatmalar, xörək duzu, ət subməhsulları, yumurta və yumurta məhsulları  
 tamlı qatmalar, sarğı materialları, xörək duzu, ət, süd və süd məhsulları

452 Variantların hansında istehsal prosesində pasterizə edilmiş südün yağlılıq %-i düzgün qeyd edilmişdir?

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

453 Hansı variantda pasterizə edilmiş südü normallaşdırmaq üçün tətbiq edilən üsulların sayı göstərilmişdir?

- 2
- 4
- 3
- 5
- 6

454 Aşağıdakı cavablardan hansı vitaminli süddə C vitamininin miqdarını göstərir?

- 100 ml- də 10 mq çox olmamalı
- 100 ml- də 5 mq çox olmamalı
- 100 ml- də 7 mq çox olmamalı
- 100 ml- də 15 mq çox olmamalı
- 100 ml- də 34 mq çox olmamalı

455 Vitaminli südün hazırlanması üçün götürülən süd necə olmalıdır?

- Südün turşuluğu 18 dər.T-dən çox olmamalı, təzə və yüksək keyfiyyətli olmalıdır
- Südün turşuluğu 22 dər. T-dən az olmamalı, yağlı və quru üzsüz olmalıdır
- Südün turşuluğu 20 dər.T-dən çox olmalı, quru üzvlü və yağsız olmalıdır
- Südün turşuluğu 28 dər.T-dən çox olmamalı, pasterizə olunmuş və yağlı olmalıdır
- Südün turşuluğu 25 dər.T-dən az olmamalı , təzə və pasterizə edilmiş olmalıdır

456 Aşağıdakılardan hansı variantda standartda əsasən turşudulmuş süd məhsullarının yağlılıq faizi göstərilmişdir?

- 10%; 12%; 16% və 20%-li
- 1%; 4,5%; 5,2% və 8%-li
- 1%; 2,5%; 3,2% və 6%-li
- 3,2%; 5,5%; 10% və 15%-li
- 2,5%; 6%; 8% və 10%-li

457 33-35% yağlılığa malik qaymağın uyğun olaraq yaz-yay və payız-qış mövsümündə çalxalanma temperaturu neçə dərəcə Selsidir?

- 20-24 və 8-16 dərəcə Selsi
- 13-17 və 20-24 dərəcə Selsi
- 8-10 və 10-14 dərəcə Selsi
- 25-30 və 30-35 dərəcə Selsi
- 15-20 və 16-22 dərəcə Selsi

458 Aşağıdakı variantların hansında zülallı südün tərkibindəki yağın maksimal faizi göstərilmişdir?

- 5,0%

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

459 Hansı sırada bitki yağlarının istehsal texnologiyasının mərhələlərinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yağlı bitkilərin toxumlarının təmizlənməsi - yağlı toxumların nüvəsinin xırdalanması - nüvədən yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - doldurulması - qablaşdırılması
- yağlı toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumların istehsala hazırlanması - yağlı toxumlardan yağın ayrılması - alınmış yağın saflaşdırılması - doldurma və ya tökmə - qablaşdırma və markalanma
- yağlı bitkilərin toxumlarının dezinfikasiya edilməsi - təmiz toxumların yuyulması - toxumdan qabığından ayrılması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - qablaşdırılması
- yağlı toxumların istehsala hazırlanması - toxumların təmizlənməsi - toxumların ölçüsünə görə kalibrləşdirilməsi - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - qablaşdırılması
- yağlı toxumların təmizlənməsi - yağlı toxumlarda nəmliyin nizamlanması - toxumların qabıqdan ayrılması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - doldurulması - qablaşdırılması

460 Yağlı toxumların saxlanması zamanı hansı əməliyyatlar həyata keçirilir?

- yağlı toxumların yağdan təmizlənməsi - toxumdan qabığın ayrılması - yağın ayrılması
- toxumların istehsala hazırlanması - toxumların qarışıqlardan ayrılması - toxumların təmizlənməsi - anbara yığılması
- əvvəlcə toxumların kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması
- toxumların istehsala hazırlanması - toxumların qarışıqlardan ayrılması - toxumlardan yağın ayrılması
- toxumların kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - nəmliyin normalaşdırılması - saxlanması üçün anbarlara yığılması

461 Yağlı toxumların istehsala hazırlanması mərhələsi hansı əməliyyatlardan ibarətdir?

- toxumların təmizlənməsi - nəmliyin nizamlanması - ölçüsünə görə kalibrləşməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - nüvənin xırdalanması
- yağlı toxumun təmizlənməsi - toxumun əzilməsi - toxumdan yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması
- toxumların qarışıqlardan təmizlənməsi - yağlı toxumların emala hazırlanması - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması
- toxumların emala hazırlanması - toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumlardan yağın ayrılması - alınmış yağın saflaşdırılması - yağın doldurulması
- yağlı toxumların qurudulması - emala hazırlanması - nəmliyin nizamlanması - toxumun qabıqdan ayrılması - yağın saflaşdırılması

462 Hansı sırada ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsal prosesinin mərhələlərinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yağlı toxumların kənar qarışıqlardan təmizlənməsi - toxumun xırdalanması - yağın ayrılması - yağın həlledicilərdə ekstraksiyası - jmxın qurulması - jmxın xırdalanması - yağın saflaşdırılması
- yağlı toxumların təmizlənməsi - toxumlarda nəmliyin nizamlanması - toxumların ölçüsünə görə kalibrləşməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - nüvənin xırdalanması - alınmış yağın saflaşdırılması
- yağlı toxumların saxlanmağa hazırlanması - yağlı toxumların təmizlənməsi - toxumun qabıqdan ayrılması - toxumun nüvəsinin xırdalanması - jmxın ayrılması - alınmış yağın ekstraksiyası - yağın qablaşdırılması
- yağlı toxumun təmizlənməsi və qurudulması - toxumun xırdalanması və əzilməsi - toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası - həlledicinin yağdan və jmxıdan ayrılması - jmxın qurudulması və xırdalanması - alınmış yağın saflaşdırılması
- toxumların istehsala hazırlanması - toxumun qarışıqlardan ayrılması - yağın həlledicilərlə ekstraksiyası - yağın ayrılması - yağın saflaşdırılması - yağın qablaşdırılması

463 Hansı sırada heyvanat yağlarının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xam piyin əritmək üçün hazırlanması - xam piyin qarışıqlardan təmizlənməsi - alınmış yağın hidratasiya edilməsi - qablaşdırılması
- xam piyin ərildilməsi üçün hazırlanması - xam piyin ərildilməsi - ərildilmiş yağın qatışıqlardan təmizlənməsi
- xam piyin ərildilməsi üçün hazırlanması - xam piyin sortlaşdırılması - yuyulması - iri tikələrə xırdalanması - xam piyin dezodorasiya edilməsi
- xam piyin qarışıqlardan ayrılması - xam piyin təmizlənməsi - alınmış yağın filtrasiya edilməsi - qablaşdırılması
- xam piyin ərildilməsi - ərildilmiş yağın qarışıqlardan təmizlənməsi - ayrılmış yağın dezodorasiya edilməsi

464 Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- südün seperatordan keçirilməsi - qaymağın pasterizə edilməsi - südün təmizlənməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün standartlaşdırılması - südün qatılaştırılması - südün mayalanması - dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun qablaşdırılması
- südün qəbul edilməsi - südün təmizlənməsi - südün soyudulması - südün standartlaşdırılması - südün pasterizə edilməsi - südün qatılaştırılması - südün homogenləşdirilməsi - südün mayalanması - dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun saxlanması
- istehsalata südün qəbul edilməsi - südün normalaşdırılması - südün pasterizə edilməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün mayalanma temperaturunadək soyudulması - südün mayalanması - dələmələnmə - soyutma və yetişmə - məhsulun saxlanması
- südün pasterizə edilməsi - südün standartlaşdırılması - südün mayalanması - südün normalaşdırılması - südün homogenləşdirilməsi - südün qatılaştırılması - südün dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun saxlanması
- südün təmizlənməsi - südün pasterizə edilməsi - südün homogenləşdirilməsi - südün qatılaştırılması - südün soyudulması - südün mayalanması - südün dələmələnməsi - südün yetişməsi - məhsulun qablaşması

465 Hansı süd istehsalata qəbul edilə bilər?

- turşuluğu 20 dərəcə Ternerdən az olmayan, ən azı yağlılığı 2%, sıxlığı isə ən azı 1,030 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 19 dərəcə Ternerdən yüksək olmayan, ən azı II sort, sıxlığı isə ən azı 1,028 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 21 dərəcə Ternerdən aşağı olmayan, ən azı I sort, sıxlığı isə 1,035 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 22 dərəcə Ternerdən az olmayan, ən azı yağlılığı 6%, sıxlığı isə 1,035 q/kub.sm olan süd
- turşuluğu 25 dərəcə Ternerdən çox olan, ən azı III sort, sıxlığı isə 1,032 q/kub.sm olan süd

466 Standarta əsasən turşudulmuş süd məhsulları neçə faiz yağlılıqda hazırlanır?

- 2%, 4,5%, 5% və 5,5%
- 1,5%, 2,8%, 3,2 və 4,2%
- 1%, 3%, 5,5% və 7%
- 3%, 4%, 5% və 6%
- 1%, 2,5%, 3,2% və 6%

467 İstehsala verilən süd əvvəlcə hansı göstəriciyə görə normalaşdırılır?

- yağ faizinə görə
- turşuluğuna görə
- sıxlığına görə
- zülal faizinə görə
- mineral maddənin miqdarına görə

468 Kərə yağının çalxalanma üsulu ilə istehsal prosesi hansı amillərdən asılıdır?

- südün təzəliyindən, südün yağlılığından, südün hidrogenləşməsindən, qaymağın yetişmə dərəcəsindən, qaymağın yağlılığından və pasterizə olunmasından
- aparatın layihəsindən, doldurma dərəcəsindən, fırlanma sürətindən, çalxalanma temperaturundan, qaymağın yetişmə dərəcəsindən və yağlılığından
- südün turşuluğundan, südün pasterizasiyasından, südün yağlılığından, aparatın keyfiyyətindən, çalxalanma sürətindən, qaymağın yağlılığından və qaymağın yetişmə dərəcəsindən



- südün pasterizə olunmasından, südün çalxalanma sürətindən, aparatın fırlanma sürətindən, qaymağın yağılığından və qaymağın pasterizə olunmasından
- südün yağılığından, südün təzəliyindən, südün turşuluğundan, çalxalanma sürətindən, qaymağın yetişmə dərəcəsindən və yağılığından

469 Hansı sırada axın üsulu ilə kərə yağı istehsalının texnoloji prosesinin ardıcılığı düzgün göstərilmişdir?

- südün çalxalanması - südün pasterizə edilməsi - qaymağın yetişməsi - qaymağın rənglənməsi - kərə yağının yuyulması - kərə yağın homogenləşməsi - nəmliyin normalaşdırılması - kərə yağının qablaşması - kərə yağın markalanması
- qaymağın yetişməsi - qaymağın rənglənməsi - qaymağın çalxalanması - kərə yağın yuyulması - kərə yağın duzlanması - kərə yağın homogenləşməsi - nəmliyin nizamlanması - kərə yağın qablaşması - markalanması
- qaymaq - qaymağın pasterizə edilməsi - qaymağın soyudulması - qaymağın yetişməsi - aralıq baka - separatora - doldurucu vannaya - kərə yağın homogenləşməsi - kərə yağın qablaşması
- qaymaq - qəbuledici çənə - borulu pasterizatora - aralıq baka - separatora - aralıq vannaya - kərə əmələgətiriciyə - taraya - tərəzi
- qaymağın pasterizə edilməsi - qaymağın soyudulması - qaymağın çalxalanması - alınan kərə yağın yuyulması - kərə yağın duzlanması - nəmliyin tənzimlənməsi - yağın qablaşması - markalanması

470 100 ml vitaminli südün tərkibində askorbin turşusunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 20 mq-dan çox olmalıdır
- 1 mq-dan çox olmamalıdır
- 10 mq-dan az olmamalıdır
- 3 mq-dan az olmamalıdır
- 10 mq-dan az olmalıdır

471 Yeyinti malları gündəlik qida rasionunda yağların ümumi enerji dəyərinin neçə faizini təşkil edir?

- 40%
- 30%
- 10%
- 25%
- 15%

472 Ekstraksiya edici kimi hansı üzvi həlledicilərdən istifadə olunur?

- efir, spirt, dioxlorbutan, asetat
- yüngül fraksiyalı benzin, efir, dioxloretan
- aseton, toluol, ksilol, efir, dioxlormetan
- benzin, sirkə, ksilol, efir, dioxlorbutan
- dioxloretan, toluol, spirt, aseton

473 Ekstraksiya üsulu ilə yağı almaq üçün hansı qazanlardan istifadə olunur?

- iri alüminium
- separator
- dəmir və mis
- ekstraktor
- ikidivərli

474 Xam yağın tərkibində olan kənar maddələr neçə qrupa bölünür?

- 4
- 3
- 2

- 6  
 5

475 Yağların saflaşdırma prosesi hansı üsullarla həyata keçirilir?

- bioloji, fiziki-kimyəvi və mikrobioloji  
 fiziki, kimyəvi və fiziki-kimyəvi  
 hidratasiya, ekstraksiya və presləmə  
 histoloji, kimyəvi və fiziki-kimyəvi  
 kimyəvi, bioloji və bioloji-kimyəvi

476 Hansı sırada kimyəvi üsulla yağların saflaşdırılması üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- filtrasiya və çökdürmə  
 dondurma və dezodorasiya  
 hidratasiya və filtrasiya  
 hidratasiya və neytrallaşdırma  
 dezodorasiya və dondurma

477 Pasterizə olunmuş süd neçə faiz yağlılıqda istehsal olunur?

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

478 Pasterizə olunmuş südün normalaşdırılmasının neçə üsulu vardır?

- 4  
 2  
 5  
 6  
 3

479 Vitaminli süddə C vitamininin miqdarını göstərin.

- 100 ml-də 10 mq az olmamalı  
 100 ml-də 3 mq az olmamalı  
 100 ml-də 1 mq çox olmamalı  
 100 ml-də 20 mq çox olmamalı  
 100 ml-də 30 mq çox olmamalı

480 Vitaminli süd hansı süddən hazırlanır?

- təzə, pasterizə edilmiş və turşuluğu 25 dərəcə Ternerdən az olmayan  
 quru üzlü, yağsız və turşuluğu 20 dərəcə Ternerdən çox olan  
 təzə, yüksək keyfiyyətli və turşuluğu 18 dərəcə Ternerdən çox olmayan  
 yağlı, pasterizə edilmiş və turşuluğu 28 dərəcə Ternerdən çox olmayan  
 yağlı, yağlı quru və turşuluğu 22 dərəcə Ternerdən az olmayan

481 Südün normalaşdırılması hansı aparatda aparılır?

- stabilizator  
 termostat  
 separator

- sterilizator  
 pasterizator

482 Bütün turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında süd neçə dərəcə temperaturda və müddətində pasterizə edilir?

- 95-105 dərəcə C temperaturda 12-18 dəq və 98-112 dərəcə C temperaturda 10-12 dəq  
 85-87 dərəcə C temperaturda 8-10 dəq və 90-92 dərəcə C temperaturda 2-3 dəq  
 88-95 dərəcə C temperaturda 8-15 dəq və 95-118 dərəcə C temperaturda 8-17 dəq  
 95-100 dərəcə C temperaturda 12-18 dəq və 98-122 dərəcə C temperaturda 10-20 dəq  
 85-90 dərəcə C temperaturda 10-15 dəq və 95-120 dərəcə C temperaturda 5-8 dəq

483 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında süd turşusuna qıçqırdan streptokokk bakteriyaların neçə cinsindən istifadə olunur?

- 3  
 5  
 6  
 2  
 4

484 Hansı sırada turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında istifadə olunan süd turşusuna qıçqırdan bakteriyaların adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- termofil və heterofil  
 mezofill və termofil  
 izofil və monofil  
 monofil və mezofil  
 heterofil və homofil

485 Kərə yağı istehsalı üçün əsas xammalı göstərin.

- tərkibində ən azı 30% və ən çoxu 50% zülal olan pendir  
 tərkibində ən azı 20% və ən çoxu 40% olan pasterizə olunmuş süd  
 tərkibində ən azı 12% və ən çoxu 35% olan ərgin süd  
 tərkibində ən azı 15% və ən çoxu 35% yağ olan inək südü  
 tərkibində ən azı 25% və ən çoxu 45% yağ olan qaymaq

486 Kərə yağı tərkibindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə növə ayrılır?

- 2  
 5  
 6  
 3  
 4

487 Bitki yağları neçə üsulla istehsal edilir?

- 3  
 5  
 6  
 2  
 4

488 Bunlardan hansı istehsal olunan pasterizə edilmiş südün yağlılıq %-inə uyğun gəlir?

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

489 Göstərilənlərdən hansı istehsal olunan pastərizə edilmiş südün yağlılıq faizinə müvafiqdir?

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

490 Kiçik həcmdə olan pryanik forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

- 210- 275 dərəcə C və 10- 15 dəqiqə
- 220- 285 dərəcə C və 30- 45 dəqiqə
- 210- 270 dərəcə C və 25- 40 dəqiqə
- 200- 245 dərəcə C və 18- 35 dəqiqə
- 215- 280 dərəcə C və 25- 50 dəqiqə

491 İri həcmdə olan pryanik forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

- 220- 280 dərəcə C və 8- 14 dəqiqə
- 205- 250 dərəcə C və 4- 6 dəqiqə
- 200- 240 dərəcə C və 2- 5 dəqiqə
- 225- 285 dərəcə C və 10- 12 dəqiqə
- 210- 270 dərəcə C və 6- 12 dəqiqə

492 Pryanikin xəmirinin yoğrulması hansı tipli maşınla həyata keçirilir?

- boruşəkilli iri həcmli yoğrulma maşının ilə
- konveyer şəkilli xırda həcmli yoğrulma maşını ilə
- tunel şəkilli iri həcmli yoğrulma maşını ilə
- Z – şəkilli çoxpərli yoğrulma maşını ilə
- S – şəkilli az pərli yoğrulma maşını ilə

493 Vafli xəmirinin hazırlanması hansı maşında və hansı üsulla həyata keçirilir?

- tunel şəkilli maşında və çalma üsulu ilə
- çalma maşınında və çalma üsulu ilə
- yoğrulma maşınında və çalxalama üsulu ilə
- Z – şəkilli maşında və çalxalama üsulu ilə
- konveyer şəkilli maşında və yoğrulma üsulu ilə

494 Yağlı-şəkərli peçenyələrin hazırlanmasında istifadə olunan şəkərli xəmirin yoğrulması hansı maşınla həyata keçirilir?

- tunelşəkilli universal yoğrulma maşını ilə
- boruşəkilli xırda həcmli yoğrulma maşını ilə
- S – şəkilli universal yoğrulma maşını ilə
- Z – şəkilli universal yoğrulma maşını ilə
- konveyer şəkilli iri həcmli yoğrulma maşını ilə

495 Qış aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

- 20- 25 dəqiqə
- 15- 35 dəqiqə
- 20- 40 dəqiqə
- 5- 10 dəqiqə
- 10- 25 dəqiqə

496 Yay aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

- 25- 30 dəqiqə
- 15- 35 dəqiqə
- 20- 40 dəqiqə
- 5- 10 dəqiqə
- 10- 25 dəqiqə

497 Hansı sırada şəkərli peçenyələrin istehsalı üçün istifadə olunan unun sortları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- daha yüksək yapışqanlığa malik, əla və I sort dənəvər çovdar unundan
- orta və güclü yapışqanlığa malik, I və II sort buğda unundan
- orta və zəif yapışqanlığa malik, əla və I sort buğda unundan
- yapışqanlığı zəif olan, I və II sort vələmir unundan
- güclü və zəif yapışqanlığa malik, I və II sort çovdar unundan

498 İçliksiz vafllilərdə qələviliyin miqdarını göstərin.

- 2 dərəcə
- 1 dərəcə
- 3 dərəcə
- 5 dərəcə
- 4 dərəcə

499 Qatılmış ətirli və tamlı maddələrin növündən asılı olaraq içliksiz vafllilər neçə çeşiddə buraxılır?

- 3
- 5
- 6
- 2
- 4

500 Aşağıdakı hansı sırada vafllinin növündən asılı olaraq tərkibində yağın miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 32,4- 43,4 %
- 6,9- 60,2 %
- 21- 54,3 %
- 62, 2- 74 %
- 49- 54 %

501 Qüvvədə olan standarta əsasən şəkərli peçenyələrdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

- 150 %
- 120 %
- 100 %

- 175 %
- 160 %

502 Qüvvədə olan standartta əsasən elastiki xəmindən bişirilən peçenyələrdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

- 160 %
- 150 %
- 140 %
- 170 %
- 130 %

503 Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli və elastiki xəmindən bişirilən peçenyələrin qələviliyi neçə dərəcə olmalıdır?

- 2 dərəcə
- 1 dərəcə
- 3 dərəcə
- 5 dərəcə
- 4 dərəcə

504 Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli və elastiki peçenyələrdə turşuluğun miqdarı neçə dərəcə olmalıdır?

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

505 Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli peçenyələrdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 5- 9 %- dən
- 6,5- 9,0 %- dən
- 2,5- 5,0%- dən
- 3- 8,5 %- dən
- 9- 11 %- dən

506 Pryanikin hazırlanmasında əsasən hansı sort unlardan istifadə olunur?

- əla, II və II sort kəpəkli buğda unundan
- II, I və III sort vələmir unundan
- əla, I və II sort çovdar unundan
- yalnız çovdar unundan
- əla, I və II sort buğda unundan

507 Unlu-qənnadı məmulatının hazırlanma mərhələsində yumşaldılması üçün hansı üsullardan istifadə olunur?

- bioloji, qıçqırma və çürümə
- fiziki, kimyəvi və bioloji
- biokimyəvi, fiziki və mikrobioloji
- orqanoleptiki, fiziki və biokimyəvi
- fiziki- kimyəvi, fizioloji və mikrobioloji

508 Unlu-qənnadı məmulatlarının istehsalında əsasən hansı yapışqanlılığa malik un dan istifadə olunur?

- keyfiyyətli və keyfiyyətsiz
- orta və zəif
- zülallı və zülalsız
- zəif və güclü
- güclü və orta

509 Aşağıdakı variantların hansında vafli formasının bişirilmə temperaturu göstərilmişdir?

- 185-195 dər.Selsi
- 170-190 dər.Selsi
- 150-170 dər.Selsi
- 200-220 dər.Selsi
- 180-200 dər. Selsi

510 Kiçik həcmli pryaniklər neçə dəqiqəyə bişirlər?

- 10-15 dəqiqəyə
- 25-55 dəqiqəyə
- 25-40 dəqiqəyə
- 17-35 dəqiqəyə
- 15-20 dəqiqəyə

511 Hansı sırada qış aylarında plastik xəmirin yoğrulması müddəti düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 20- 25 dəqiqə
- 15- 35 dəqiqə
- 20- 40 dəqiqə
- 5- 10 dəqiqə
- 10- 25 dəqiqə

512 Hansı variantda növündən asılı olaraq vafelinin tərkibində yağın faizlə miqdarı düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 49- 54 %
- 21- 54,3 %
- 62, 2- 74 %
- 32,4- 43,4 %
- 6,9- 60,2 %

513 Göstərilən hansı sırada yay aylarında plastik xəmirin yoğrulması müddəti düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 25- 30 dəqiqə
- 15- 35 dəqiqə
- 20- 40 dəqiqə
- 5- 10 dəqiqə
- 10- 25 dəqiqə

514 Göstərilən hansı variantda şəkərli peçenyələrin istehsalı üçün istifadə olunan unun sortları düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- daha yüksək yapışqanlığa malik, əla və I sort dənəvər çovdar unundan

- orta və güclü yapışqanlığa malik, I və II sort buğda unundan
- orta və zəif yapışqanlığa malik, əla və I sort buğda unundan
- yapışqanlıığı zəif olan, I və II sort vələmir unundan
- güclü və zəif yapışqanlığa malik, I və II sort çovdar unundan

515 Hansı sırada rafinad şəkərin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- toz şəkərdən alınmış şərbətin kükürd qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin saturator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
- şərbətin utfel üçün hazırlanması → alınmış şəkərin əhənglə təmizlənməsi → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması
- toz şəkərdən hazırlanmış şərbətin təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin presləmə və tökmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması və qablaşması
- toz şəkərdən alınmış şərbətin azot qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin defekator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
- şərbətin karbon qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin toz şəkərdən ayrılması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması

516 Preslənmiş rafinad şəkəri istehsalı üçün utfeli aparatdan neçə dərəcə temperaturda boşaldırlar?

- 85 dərəcə C
- 75 dərəcə C
- 95 dərəcə C
- 90 dərəcə C
- 80 dərəcə C

517 Tökmə şəkər üçün işlədilən utfeli boşaltmazdan qabaq neçə dərəcə temperatura qədər qızdırırlar?

- 70- 75 dərəcə C- yə qədər
- 109- 129 dərəcə C- yə qədər
- 80- 100 dərəcə C- yə qədər
- 50- 85 dərəcə C- yə qədər
- 95- 99 dərəcə C- yə qədər

518 Göstərilən hansı variantda rafinad şəkərin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- toz şəkərdən alınmış şərbətin kükürd qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin saturator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
- şərbətin utfel üçün hazırlanması → alınmış şəkərin əhənglə təmizlənməsi → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması
- toz şəkərdən hazırlanmış şərbətin təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin presləmə və tökmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması və qablaşması
- toz şəkərdən alınmış şərbətin azot qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin defekator aparatı üçün hazırlanması → rafinad şəkərin presləmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → qablaşdırılması
- şərbətin karbon qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin toz şəkərdən ayrılması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması

519 Xammalın istehsala hazırlanma prosesi hansı əməliyyatlardan ibarətdir?

- unun metal tutuculardan keçirilməsi -- unun ələnməsi -- un və suyun qarışdırılması -- unun qablaşdırılması
- una suyun əlavə edilməsi -- unun ələnməsi -- suyun qızdırılması -- unun qablaşdırılması
- xəmirin yoğrulması -- xəmirin formalaşması -- xəmirin qablaşdırılması
- unun ələnməsi -- una suyun əlavə edilməsi -- xəmirin hazırlanması -- xəmirin yoğrulması
- unun ələnməsi -- metal tutuculardan keçirmək -- un valının qurudulması -- suyun qızdırılması

520 Hansı sırada makaron məmulatının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?



- xəmirin istehsala hazırlanması-xəmirin qıvcırdılması-xəmirin formalaşdırılması- xəmirin yoğrulması-xəmirin qurudulması və qablaşdırılması
- xəmirin yoğrulması-xəmirin qıvcırdılması-xəmirin qurudulması-xəmirin formalaşdırılması- xəmirin qablaşdırılması və saxlanması
- xammalın istehsala hazırlanması -- xəmirin yoğrulması -- xəmirin formalaşması -- qurudulması və qablaşdırılması
- xəmirin istehsala hazırlanması-xəmirin formalaşdırılması-xəmirin yoğrulması-xəmirin qurudulması-xəmirin bişirilməsi və qablaşdırılması
- xəmirin saxlanması-xəmirin yoğrulması-xəmirin qurudulması-xəmirin formalaşdırılması və qablaşdırılması

521 Standarta əsasən çəki ilə satılan B qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 6-17%-dən çox
- 4,5-14%-dən çox
- 3,5-13%-dən çox
- 2-8%-dən çox
- 5,5-16%-dən çox

522 Standarta əsasən çəki ilə satılan A qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 6-17%-dən çox
- 2-12%-dən çox
- 9-10%-dən çox
- 8-16%-dən çox
- 5-15%-dən çox

523 Standarta əsasən çəki ilə satılan V qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 17,5%-dən çox
- 12%-dən çox
- 15%-dən çox
- 16,5%-dən çox
- 10%-dən çox

524 Standarta əsasən A qrupuna daxil olan çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında sınımların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 3-5%
- 4-5%
- 7-8%
- 1-2%
- 2-3%

525 Aşağıdakı hansı makaron məmulatı sortundan asılı olaraq turşuluq dərəcəsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sortda 4,5 dərəcə, 1-ci sortda 4 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 11 dərəcə
- əla sortda 3,5 dərəcə, 1-ci sortda -5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 12 dərəcə
- əla sortda 3,5 dərəcə, 1-ci sortda -4 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 10 dərəcə
- əla sortda 5,0 dərəcə, 1-ci sortda 5,5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 10 dərəcə
- əla sortda 4,0 dərəcə, 1-ci sortda 5 dərəcə, tomat pastası əlavə edilmiş sortda 13 dərəcə

526 Sapşəkilli makaron məmulatı diametrindən asılı olaraq neçə növdə istehsal olunur?

- 5
- 2
- 3
- 6
- 4

527 Makaron xəmirində yüksək rütubətin faizlə miqdarını göstərin.

- 31,5-32,5%
- 30-35%
- 28-29%
- 41,5-42,6%
- 29,5-31,0%

528 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış bərk xəmirə nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 15-18%
- 35-40%
- 28-32%
- 24-35%
- 20-25%

529 Hansı sırada xammalın istehsala hazırlanma prosesinin həyata keçirilməsində aparılan əməliyyatlar düzgün şəkildə verilmişdir?

- unu metal tutuculardan keçirmək- unu ələmək-un və suyu qarışdırmaq-unu qablaşdırmaq
- xəmiri yoğurmaq-xəmirə forma verilməsi-xəmiri qablaşdırmaq
- unu ələmək-unu metal tutuculardan keçirmək-un valını qurutmaq-suyu qızdırmaq
- unu ələmək-una su əlavə etmək-xəmiri hazırlamaq- xəmiri yoğurmaq
- una su əlavə etmək-unu ələmək-suyu qızdırmaq-unu qablaşdırmaq

530 Makaron məmulatı üçün nəzərdə tutulmuş bərk xəmirin nəmliyi minimum neçə % olmalıdır?

- 40%
- 32%
- 28%
- 44%
- 36%

531 Makaron məmulatı üçün nəzərdə tutulmuş bərk xəmirin nəmliyi maksimum neçə % olmalıdır?

- 28%
- 20%
- 16%
- 32%
- 24%

532 Boruşəkilli uzun makaron məmulatının qurudulma müddətini göstərin.

- 50-60 dərəcə C-də 20-45 saat
- 20-40 dərəcə C-də 12-35 saat
- 25-35 dərəcə C-də 15-20 saat
- 65-70 dərəcə C-də 25-50 saat
- 30-50 dərəcə C-də 16-40 saat

533 Boruşəkili qısa kəsilmış makaron məmulatının qurudulma müddətini göstərin.

- 50-55 dərəcə C-də 1-2 saat
- 60-80 dərəcə C-də 2-4 saat
- 50-70 dərəcə C-də 1-3 saat
- 75-88 dərəcə C-də 3-5 saat
- 65-85 dərəcə C-də 3-4 saat

534 Makaron ununda göstərilmiş maddələrdən hansına daha az rast gəlinməlidir?

- mineral maddələr
- yağlar
- vitaminlər
- reduksiyaedici şəkərlər
- karbohidratlar

535 Aşağıda qeyd olunan hansı maddələr makaron ununda digərlərinə nisbətən azlıq təşkil edir?

- lipidlər
- mineral maddələr
- fəal fermentlər
- vitaminlər
- saxaridlər

536 Boruşəkili uzun makaronlar üçün qurudulma temperaturu neçə dər.C -dir?

- 65°C
- 58°C
- 50°C
- 77°C
- 70°C

537 Boruşəkili qısa makaronlar üçün qurudulma temperaturu neçə dər.C -dir?

- 65°C
- 58°C
- 50°C
- 77°C
- 70°C

538 Aşağıdakı ifadələrdən hansı səhvdir?

- Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmir yumşaq olmalıdır
- Makaron məmulatı üçün xəmir üç üsulla hazırlanır
- Makaronunun tərkibində 28-32% yapışqanlı maddə olur
- Boruşəkili qısa makaronlar 50-70 dərəcə Selsidə qurudulur
- Boruşəkili uzun makaronlar 30-50 dərəcə Selsidə qurudulur

539 Makaron xəmirində orta rütubətin faizlə miqdarını göstərin.

- 40-45%
- 10-18%
- 28-29%
- 29,5-31,0%

15-28%

540 Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının borusunun uzunluğu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 15 ,22, 30 və 40 sm  
 25, 20, 35 və 40 sm  
 15, 18, 20 və 35 sm  
 10,18,25 və 30 sm  
 20, 15 ,35 və 45 sm

541 Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 341 kkal və ya 1427 kCoul  
 350 kkal və ya 1426 kCoul  
 150 kkal və ya 1250 kCoul  
 450 kkal və ya 1450 kCoul  
 250 kkal və ya 1327 kCoul

542 Makaron məmulatının tərkibində olan zülalların tam dəyərli olmaması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

- lizin, triptofan, qlisin  
 qlisin, serin, lizin  
 lizin, metionin, treonin  
 histidin, trionin, serin  
 metionin, lizin, serin

543 Makaron məmulatının tərkibində olan mineral maddələrin hansıları daha çoxluq təşkil edir?

- fosfor (F), kalium (K), alüminium (Al), mis (Cu)  
 kalium (K), natrium (Na), xrom (Cr), bor (B)  
 fosfor (F), kalium (K), natrium (Na), maqnezium (Mg)  
 kalium (K), natrium (Na), dəmir (Fe), brom (Br)  
 kalsium (Ca), dəmir (Fe), brom (Br), bor (B)

544 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən çovdar-buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 63-65%  
 54-55%  
 47-50%  
 45-48%  
 50-55%

545 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 70-72%  
 63-65%  
 65-68%  
 50-55%  
 54-55%

546 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 2-ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və

formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 65-68%
- 63-65%
- 70-72%
- 68-75%
- 65-70%

547 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 1-ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 70-72%
- 65-70%
- 63-65%
- 68-75%
- 65-68%

548 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla sort buğda unundan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyi neçə faiz olmalıdır?

- 68-65%
- 70-75%
- 65-68%
- 70-72%
- 75-80%

549 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli undan hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 6 dərəcə
- 4 dərəcə
- 5 dərəcə
- 7 dərəcə
- 3 dərəcə

550 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1-ci və 2-ci sort buğda uqlarından hazırlanmış çörəkdə turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

- 3 dərəcə
- 2 dərəcə
- 5 dərəcə
- 6 dərəcə
- 4 dərəcə

551 Göstərilən hansı variantda makaron məmulatının istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- xammal istehsala hazırlamaq-xəmiri yoğurmaq-xəmirə forma vermək-xəmiri qurutmaq- xəmiri qablaşdırmaq
- xəmiri saxlamaq-xəmiri yoğurmaq-xəmiri qurutmaq- xəmirə forma vermək-xəmiri qablaşdırmaq
- xəmiri yoğurmaq, qıvcırtmaq-xəmiri qurutmaq-xəmirə forma vermək, qablaşdırmaq-xəmiri saxlamaq
- xəmiri istehsala hazırlamaq- xəmirə forma vermək- xəmiri yoğurmaq, qurutmaq-forlanmış xəmiri bişirmək-xəmiri qablaşdırmaq
- xəmiri istehsala hazırlamaq-xəmiri qıvcırtmaq- xəmirə forma vermək- xəmiri yoğurmaq, qurutmaq-xəmiri qablaşdırmaq

552 Hansı variantda makaron xəmirində orta rütubətin faizlə miqdarı düzgün əks olunmuşdur?

- 28-29%
- 15-28%
- 10-18%
- 29,5-31,0%
- 40-45%

553 Hansı variantda boruşəkili uzun makaron məmulatının qurudulma müddəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 25-35 dərəcə C-də 15-20 saat
- 30-50 dərəcə C-də 16-40 saat
- 20-40 dərəcə C-də 12-35 saat
- 65-70 dərəcə C-də 25-50 saat
- 50-60 dərəcə C-də 20-45 saat

554 Hansı variantda boruşəkili qısa kəsilmiş makaron məmulatının qurudulma müddəti düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 75-88 dərəcə C-də 3-5 saat
- 60-80 dərəcə C-də 2-4 saat
- 50-70 dərəcə C-də 1-3 saat
- 50-55 dərəcə C-də 1-2 saat
- 65-85 dərəcə C-də 3-4 saat

555 Göstərilən hansı variantda makaron məmulatı üçün hazırlanmış bərk xəmirə nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 28-32%
- 20-25%
- 35-40%
- 24-35%
- 15-18%

556 Taxılın üyüdülməsi neçə üsulla həyata keçirilir?

- 5
- 4
- 1
- 2
- 3

557 Təkrar üyütmə neçə müxtəliflikdə olur?

- 4
- 2
- 3
- 6
- 5

558 Hansı dərəcəli üyütmə sortlu üyütmə adlanır?

- aşağı dərəcəli üyütmə
- mürəkkəb dərəcəli üyütmə
- orta dərəcəli üyütmə
- sadə dərəcəli üyütmə

yüksək dərəcəli üyütmə

559 Birsortlu üyütmə üsulu ilə hansı sort un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?

- kəpəkli və kəpəksiz çovdar unu, çıxarı 40-45%
- kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 0-10%
- 1-ci və 2-ci sort un, çıxarı 72-85%
- 2-ci və 3-cü sort un, çıxarı 28-30%
- kəpəksiz çovdar və əla sort un, çıxar 0-25%

560 Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərin təyin edilməsinə əsaslanır?

- endosperm və zülalla zəngin olması
- unun «gücü» və qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti
- zülal və yağ əmələ gətirmə qabiliyyəti
- qıçqırma və kündəyə gəlmə müddəti
- unun «gücü» və kündəyə gəlmə müddəti

561 Unun gücü dedikdə oqnun hansı qabiliyyəti nəzərdə tutulur?

- zülal əmələ gətirmə qabiliyyəti
- xəmir əmələ gətirmə qabiliyyəti
- yağ əmələ gətirmə qabiliyyəti
- şəkər əmələ gətirmə qabiliyyəti
- karbohidrat əmələ gətirmə qabiliyyəti

562 Unun qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti çörəyin hansı xüsusiyyətini səciyyələndirir?

- çörəyin dadını və rəngini
- çörəyin həcmi və məsaməliliyini
- çörəyin həcmi və rəngini
- çörəyin məsaməliliyi və yxşı bişməsinə
- çörəyin konsistensiyasını və iyini

563 Unun sortu artdıqca onun tərkibində hansı karbohidratların miqdarı artır?

- fruktozanın
- nişastanın
- sellülozanın
- saxarozanın
- qlükozanın

564 Aşağıda hansı sırada unun sort və növündən asılı olaraq onların tərkibində zülalın miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 13-17%
- 9-21%
- 15-20%
- 10-15%
- 9-16%

565 Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir?

- mioqlobin və aktin
- qlütelin və qləadin
- miozin və aktin

- kazein və kollagen
- qliadin və miozin

566 Unun tərkibində olan fermentlərdən hansıları xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

- lipaza və esteraza
- amilaza və proteaza
- qlükozooksidaza və lipoksigenaza
- lipaza və amilaza
- proteaza və pektinesteaza

567 Hansı cihazın vasitəsilə unun iriliyi müəyyən edilir?

- Juravlyov ələyi
- refraktometr
- İvanov ələyi
- kalorimetr
- densimetr

568 Unun emalı prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5
- 4
- 6
- 2
- 3

569 Hidrotermiki emal prosesində taxıl hansı suda yuyulur?

- isti və turş suda
- duzlu və buzlu suda
- soyuq və isti suda
- buzlu və qələvili suda
- soyuq və qaynar suda

570 Taxılın üyüdülməsi hansı dəzgahlar vasitəsilə həyata keçirilir?

- əzici
- səpici
- yayıcı
- doğrayıcı
- toplayıcı

571 Taxılın üyüdülməsində istifadə olunan əzici dəzgahların əsas hissəsi hansı valdan ibarətdir?

- səthi qabarıq olan iki mis valdan
- səthi hamar olan iki polad valdan
- səthi kələ-kötür olan iki çuqun valdan
- səthi bərk olan iki dəmir valdan
- səthi yumşaq olan iki alüminium valdan

572 Hansı sırada taxılın üyüdülməsində istifadə olunan dəzgahın adı düzgün qeyd edilmişdir?

- əzici
- səpici
- yayıcı



- doğrayıcı  
 toplayıcı

573 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan il ərzində neçə kiloqram yarma istehlak etməlidir?

- 5-10  
 6-14  
 3-5  
 14-15  
 8-12

574 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yarma istehlak etməlidir?

- 10-15  
 20-40  
 30-35  
 25-30  
 40-45

575 Ümumi yarma normasının neçə faizini qarabaşaq yarması təşkil edir?

- 10-15  
 25-30  
 15-20  
 18-25  
 10-18

576 Yarmaların növlərini müəyyən edərkən əsasən hansı göstəricilər nəzərə alınmalıdır?

- keyfiyyətli olması, kimyəvi tərkibi, mənimsənilməsi və həzm olunması  
 orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və zərərsizlik  
 zülal, yağ, karbohidrat və mineral maddələrlə zəngin olması  
 təmizliyi, keyfiyyətli, xarab olmuş və əzilmiş dənələrin miqdarı  
 fiziki-kimyəvi, keyfiyyətli olması, orqanoleptiki və xarab olmuş dənələrin miqdarı

577 Müxtəlif yarma növləri bir-birindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənilir?

- xarici görünüşünə, toxumların quruluşuna, nişasta dənələrinin forması və ölçüsünə görə  
 yağların, zülalların, mineral maddələrin miqdarına və az həzm olunmasına görə  
 rəngi, dadı, konsistensiyası və fiziki-kimyəvi xassələrinə görə  
 toxumlarının formasına, xarici və daxili quruluşuna görə  
 toxumlarının rənginə, fiziki-kimyəvi xassəsinə, nişasta dənəciklərinin formasına və ölçüsünə görə

578 Xırdalanmış arpa yarması hansı hissəciklərdən ibarətdir?

- çiçək qişasından azad edilmiş xırdalanmış arpadan  
 çiçək qişasından azad edilmiş xırdalanmamış arpadan  
 aleyron təbəqəsindən azad edilmiş cilalanmış buğdadan  
 toxum qılafından azad edilmiş buğdadan  
 meyvə qılafından azad edilmiş arpadan

579 İri ölçülü perlova yarmasını hansı xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur?

- duru sıyıqların və ikinci xörəklərin  
 duru sıyıqların və birinci xörəklərin  
 şirin xörəklərin və quru xörəklərin

- quru xörəklərin və duru sıyıqların
- duru xörəklərin və dənəvər sıyıqların

580 Mannı yarması əsasən dənin hansı hissəsindən ibarətdir?

- aleyron təbəqəsindən
- qıladan
- endospermdən
- çiçək qişasından
- rüşeymdən

581 Qarabaşaq yarması hansı çeşiddə istehsal olunur?

- adi, buxara verilmiş və tezbişən
- cilalanmış, buxara verilmiş və pardaxlanmış
- adi, buxara verilmiş və gecbişən
- cilalanmış, hamarlanmış və gecbişən
- tezbişən, cilalanmamış və xırdalanmış

582 Vələmir yarmasının digər yarmalardan üstün cəhətini göstərin.

- tərkibindəki karbohidratların və mineral maddələrin miqdarına görə
- tərkibindəki vitaminlərin və azotlu maddələrin miqdarına görə
- tərkibindəki zülalların və yağın miqdarına görə
- tərkibindəki sağlam nüvənin və tezbişməsinə görə
- tərkibindəki amin turşuların və üzvi turşuların miqdarına görə

583 Pardaqlanmış düyünün cilalanmış düyüdən fərqli cəhətini göstərin?

- rəngi ağ, səthi nahamardır
- rəngi qırmızı, səthi hamardır
- rəngi yaşıl, səthi qabarıqdır
- rəngi boz, səthi qabarıqsızdır
- rəngi qonur, səthi çıxıntılıdır

584 Təbii saqo hansı bitkinin gövdəsindən əldə edilən nişastadan istehsal edilir?

- gecyetišən kartof sortundan
- subtropik saqo düyüsünün
- tropik saqo palması
- tezyetišən buğda sortunun
- faraş kartofun

585 Respublikamızda saqonu hansı dənli bitkinin nişastasından hazırlayırlar?

- kartof və qarğıdalı
- buğda və arpa
- qarğıdalı və düyü
- vələmir və çovdar
- noxud və soya

586 Perlova yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 3
- 5
- 4

- 2  
 6

587 Arpa yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 5  
 3  
 4  
 1  
 2

588 Uyğun olaraq orta yaşlı insanın bir il və gün ərzində istehlak etməli olduğu yarmanın fizioloji normasını göstərin.

- 14-15 kq və 40-45 qr  
 7-10 kq və 20-30 qr  
 9-13 kq və 30-35 qr  
 8-12 kq və 25-35 qr  
 12-13 kq və 35-40 qr

589 Aşağıda göstərilən hansı xörəklərin hazırlanmasında iri ölçülü perlova yarması istifadə edilir?

- duru xörəklərin  
 birinci xörəklərin  
 quru xörəklərin  
 duru sıyıqların  
 ikinci xörəklərin

590 Verilmiş xörəklərin hansının hazırlanmasında iri ölçülü perlova yarması istifadə olunur?

- quru xörəklərin  
 dənəvər sıyıqların  
 duru sıyıqların  
 birinci xörəklərin  
 ikinci xörəklərin

591 Aşağıda göstərilən maddələrdən hansı yarmada üstünlük təşkil edir?

- vitaminlər  
 karbohidratlar  
 su  
 yağlar  
 zülallar

592 Qeyd olunanlardan hansı səhv fikirdir?

- Vələmirin tərkibində proteinlər və lipidlər üstünlük təşkil edir  
 Qarabaşaq yarması üç çeşiddə istehsal edilir  
 Perlova yarması ölçücə 5 nömrədə buraxılmır  
 Buğdanın tərkibində ballastik maddələr üstünlük təşkil etmir  
 Arpa yarması ölçücə 3 nömrədə buraxılır

593 Ölçüsünə görə perlova yarması neçə nömrədə emal edilir ?

- 3  
 5

- 4
- 2
- 6

594 Hazırda respublikamızda hansı dənli bitkinin nişastasından saqo hazırlanır?

- kartof və qarğıdalı
- buğda və arpa
- qarğıdalı və düyü
- vələmir və çovdar
- noxud və soya

595 Ölçüsünə görə arpa yarması neçə nömrədə emal edilir?

- 5
- 3
- 4
- 1
- 2

596 Hansı sırada istehsal olunan qarabaşaq yarmasının çeşidi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- cilalanmış, hamarlanmış və gecbişən
- tezbişən, cilalanmamış və xırdalanmış
- cilalanmış, buxara verilmiş və pardaxlanmış
- adi, buxara verilmiş və gecbişən
- adi, buxara verilmiş və tezbişən

597 Hansı sırada vələmir yarmasının digər yarmalardan fərqli əlamətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- tərkibindəki karbohidratların və mineral maddələrin miqdarına görə
- tərkibindəki vitaminlərin və azotlu maddələrin miqdarına görə
- tərkibindəki zülalların və yağın miqdarına görə
- tərkibindəki sağlam nüvənin və tezbişməsinə görə
- tərkibindəki amin turşuların və üzvi turşuların miqdarına görə

598 Hansı sırada pardaqlanmış düyünün cilalanmış düyüdən fərqli əlamətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- rəngi ağ, səthi nahamardır
- rəngi qırmızı, səthi hamardır
- rəngi yaşıl, səthi qabarıqdır
- rəngi boz, səthi qabarıqsızdır
- rəngi qonur, səthi çıxıntılıdır

599 Təbii saqo hansı bitkinin gövdəsindən əldə edilən nişastadan istehsal edilir?

- gecyetišən kartof sortundan
- subtropik saqo düyüsünün
- tropik saqo palması
- tez yetişən buğda sortunun
- faraş kartofun

600 Hansı sırada balıqların dondurulma üsullarının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 6
- 5
- 3
- 4
- 2

601 Hazırda balıqlar neçə üsulla soyudulur?

- 7
- 5
- 6
- 3
- 4

602 Balıqlar hazırda neçə üsulla dondurulur?

- buzun ölçüsündən, ovlanma şəraitindən, soyudulmasından, həyat tərzindən, ölçüsündən, buzun ölçüsündən və miqdarından
- balığın iriliyindən, çəkisindən, həyat tərzindən, keyfiyyətindən, ovlanma şəraitindən, buzun ölçüsündən və miqdarından
- balıqların ölçüsündən, yağıllığından, soyudulmazdan əvvəl və sonrakı temperaturdan, buzun ölçüsündən və miqdarından
- balığın həyat tərzindən, ölçüsündən, ovlanma şəraitindən, cinsiyyətindən, yağıllığından, çəkisindən və buzun ölçüsündən
- balığın yağıllığından, çəkisindən, keyfiyyətindən, soyudulmasından, ovlanma şəraitindən və həyat tərzindən

603 Hansı balıq əti soyudulmuş balıq əti hesab olunur?

- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur +10C- dən +5C- yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -80C- dən +10C- yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -10C- dən +5C- yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -30C- dən +7C- yə qədər olsun
- o balıq əti hesab olunur ki, onun onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur -100C- dən +8C- yə qədər olsun

604 Variantların hansında axın üsulu ilə kərə yağının istehsal prosesinin ən gec başa çatdığı müddət qeyd edilmişdir?

- 55 dəq
- 40 dəq
- 30 dəq
- 50 dəq
- 45 dəq

605 Hansı sırada duzluqda yetişən pendirlərin alınması üçün xarakterik xüsusiyyəti düzgün göstərilmişdir?

- südün süd şəkəri ilə mayalanmasından alınan pendir
- südün süd turşusuna qıçqırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qursaq mayası ilə dələmələnməsindən alınan pendir
- südün yağ turşusuna qıçqırdan bakteriyaların dələmələnməsindən alınan pendir
- südün qursaq kazeini ilə dələmələnməsindən alınan pendir

606 Hansı sırada axın üsulu ilə kərə yağının istehsal prosesinin ən tez başa çatdığı müddət göstərilmişdir?

- 20 dəq
- 40 dəq
- 37 dəq
- 50 dəq
- 45 dəq

607 Hansı amillər kərə yağının çalxalanma üsulu ilə istehsal prosesinə təsir göstərir?

- aparatın layihəsi, doldurma dərəcəsi, fırlanma sürəti, çalxalanma temperaturu, qaymağın yetişmə dərəcəsi və onun yağlılığı
- südün yağlılığı, südün təzəliyi, südün turşuluğu, çalxalanma sürəti, qaymağın yetişmə dərəcəsi və onun yağlılığı
- südün turşuluğu, südün pasterezasiyası, südün yağlılığı, aparatın keyfiyyəti, çalxalanma sürəti, qaymağın yağlılığı və onun yetişmə dərəcəsi
- südün pasterezə olunması, südün çalxalanma sürəti, aparatın fırlanma sürəti, qaymağın yağlılığı və onun pasterezə edilməsi
- südün təzəliyi, südün yağlılığı, südün hidrogenləşməsi, qaymağın yetişmə dərəcəsi, qaymağın yağlılığı və onun pasterezə edilməsi

608 Göstərilən hansı ardıcılıq axın üsulu ilə kərə yağı istehsalının texnoloji prosesini düzgün əks etdirir?

- qaymaq → qəbuledici çənə → borulu pasterezatora → aralıq baka → separatora → aralıq vannaya → kərə əmələgətiriciyə → taraya → tərəzi
- qaymağın yetişməsi → qaymağın rənglənməsi → qaymağın çalxalanması → kərə yağın yuyulması → kərə yağın duzlanması → kərə yağın homogenləşməsi → nəmliyin nizamlanması → kərə yağın qablaşması → markalanması
- qaymaq → qaymağın pasterezə edilməsi → qaymağın soyudulması → qaymağın yetişməsi → aralıq baka → separatora → doldurucu vannaya → kərə yağın homogenləşməsi → kərə yağın qablaşması
- südün çalxalanması → südün pasterezə edilməsi → qaymağın yetişməsi → qaymağın rənglənməsi → kərə yağının yuyulması → kərə yağın homogenləşməsi → nəmliyin normalaşdırılması → kərə yağının qablaşması → kərə yağın markalanması
- qaymağın pasterezə edilməsi → qaymağın soyudulması → qaymağın çalxalanması → alınan kərə yağın yuyulması → kərə yağın duzlanması → nəmliyin tənzimlənməsi → yağın qablaşması → markalanması

609 Hansı sırada pendirin istehsalının texnoloji sxeminin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- südün pasterezə edilməsi → südün soyudulması → südün homogenləşməsi → pendirin formaya salınması → duzlanması → yetişməsi → qablaşması
- südün qursaq mayası ilə dələmələnməsi → südün pasterezə edilməsi → südün çalxalanması → pendirin yığılması → pendirin duzlanması → pendirin yetişməsi → qablaşması
- südün homogenləşməsi → nəmliyin tənzimlənməsi → südün pasterezə edilməsi → südün soyudulması → pendirin formaya salınması → duzlanması → yetişməsi → qablaşması
- südün pasterezə edilməsi → südün soyudulması → südün normalaşdırılması → südün dələmələnməsi → pendirin preslənməsi → duzlanması → yetişməsi → qablaşdırılması
- südün dələmələnmə üçün hazırlanması → südün dələmələnməsi → dələmənin doğranması və emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi → duzlanması → yetişdirilməsi

610 Hansı temperatur ani müddətli pasterezəyə müvafiq gəlir?

- 85 °C
- 60 °C
- 77 °C
- 58 °C
- 45 °C

611 Zülallı südün hazırlanması üçün götürülən süd necə olmalıdır

- Süd yağsız, yağlı quru və yağsız qatılaşdırılmış olmalıdır
- Südün turşuluğu 22 dər.T-dən çox olmamalı, yağsız və təzə olmalıdır
- Südün turşuluğu 25 dər.T-dən çox olmamalı, yağlı və quru üzlü olmalıdır
- Südün turşuluğu 18 dər.T-dən çox olmamalı, pasterizə edilmiş və yağlı olmalıdır
- Südün turşuluğu 20 dər.T-dən az olmamalı, təzə və keyfiyyətli olmalıdır

612 Hansı variant hazırda süd sənayesində tətbiq edilən südün emal olunma üsullarının sayını göstərir?

- 2
- 6
- 5
- 3
- 4

613 Göstərilən temperaturlardan hansı uzunmüddətli pasterizəyə müvafiqdir?

- 63-65 °C
- 60-84 °C
- 65-80 °C
- 45-57 °C
- 55-65 °C

614 Hansı temperatur qısamüddətli pasterizəyə uyğun gəlir?

- 72-76 °C
- 75-84 °C
- 65-80 °C
- 75-87 °C
- 65-85 °C

615 Qeyd edilmiş %-lərdən hansı zülallı südün yağlılığını əks etdirir?

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

616 Hansı cavab variantında vitaminli süddə C vitamini (askorbin turşusunun) miqdarı düzgün şəkildə verilmişdir?

- 100 ml süddə 10 mq-dan çox olmamalıdır
- 100 ml süddə 31 mq-dan çox olmamalıdır
- 100 ml süddə 17 mq-dan çox olmamalıdır
- 100 ml süddə 20 mq-dan çox olmamalıdır
- 100 ml süddə 40 mq-dan çox olmamalıdır

617 Makaron məmulatının möhkəmliyi hansı üsulla təyin edilir?

- Juravlyov
- fiziki-kimyəvi
- orqanoleptiki

- Fole  
 Stroqonov

618 Makaron məmulatının istehsalı üçün hansı növ undan istifadə edilir?

- 2-ci və 3-cü sort arpa unundan  
 əla və 1-ci sort buğda unundan  
 əla və 1-ci sort çovdar unundan  
 yalnız 2-ci sort dənəvər undan  
 1-ci və 2-ci sort buğda unundan

619 Makaron istehsalında istifadə olunan zənginləşdirici əlavələri göstərin.

- vitaminli, yağlı əlavələri və meyvə-tərəvəz ununu  
 karbohidratlı, zülallı və yağlı əlavələr, süd konservləri  
 zülallı dad və ətirverici əlavələri və vitamin preparatlarını  
 zülallı, vitaminli əlavələri və quru süd konservlərini  
 yağlı, zülallı əlavələri və quru şirələri

620 Makaron emalında makaronun tərkibinə hansı istiliyə davamlı vitaminlər əlavə edilir?

- C, D və K  
 ..  
 K, B<sub>1</sub> və D  
 .  
 B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> və PP  
 A, D və E  
 ...  
 B<sub>2</sub>, C və A

621 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmir hansı formada olur?

- maye  
 yoğrulmamış  
 yoğrulmuş  
 bərk  
 yumşaq

622 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin çörək üçün hazırlanmış xəmirdən fərqi göstərin.

- rütubət yüksəkdir  
 yaxşı yoğrulur  
 qıcırma gedir  
 temperatur yüksəkdir  
 qıcırma getmir

623 Makaron məmulatı üçün xəmir neçə üsulla hazırlanır?

- 3  
 4  
 2  
 5  
 6

624 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirdə optimal temperaturu göstərin.



- 15-20 dərəcə C
- 50-55 dərəcə C
- 30-45 dərəcə C
- 25-30 dərəcə C
- 20-25 dərəcə C

625 Makaron xəmiri rütubətdən asılı olaraq neçə formada ola bilər?

- 6
- 3
- 2
- 1
- 5

626 Xəmirin formalaşması üsulunu göstərin.

- presləmə və ştamplama
- yalnız presləmə
- ekstraksiya
- konveyer
- yalnız ştamplama

627 Göstərilən hansı variantda ştamplama üsulu ilə istehsal olunan makaron növü düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yalnız boruşəkilli
- yalnız sapşəkilli
- sapşəkilli və fiqurlu
- yalnız fiqurlu
- boruşəkilli və sapşəkilli

628 Göstərilən hansı variantda presləmə üsulu ilə istehsal olunan makaron növü düzgün olaraq göstərilmişdir?

- yalnız sapşəkilli
- yalnız fiqurlu
- fiqurlu və sapşəkilli
- yalnız boruşəkilli
- sapşəkilli və boruşəkilli

629 Makaron məmulatının istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 3
- 6
- 2
- 5
- 4

630 Xəmirin yoğrulması, onun işlənmə və formalaşdırılması prosesi hansı cihazda aparılır?

- xəmir qarışdırıcı aparatda
- xüsusi kamerada
- hərəkət edən sıxıcıda
- xəmir qarışdırıcı maşında
- konveyer tipli quruducuda

631 Makaron məmulatı üçün xəmir neçə üsulla hazırlanır?

- 3
- 4
- 2
- 5
- 6

632 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin birinci üsulunu göstərin.

- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
- 65-80 dərəcə C-li qaynanmış isti su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə

633 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin ikinci üsulunu göstərin.

- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 65-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
- 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 80-100 dərəcə C-li daha qaynar su ilə

634 Hansı sırada rütubətdən asılı olaraq makaronun xəmirinin formalarının sayı düzgün göstərilmişdir?

- 5
- 2
- 1
- 4
- 3

635 Ştamlama üsulu ilə hansı növ makaron məmulatı istehsal edilir?

- yalnız boruşəkilli
- yalnız sapşəkilli
- sapşəkilli və fiqurlu
- yalnız fiqurlu
- boruşəkilli və sapşəkilli

636 Presləmə üsulu ilə hansı növ makaron məmulatı istehsal edilir?

- yalnız sapşəkilli
- yalnız fiqurlu
- fiqurlu və sapşəkilli
- yalnız boruşəkilli
- sapşəkilli və boruşəkilli

637 Balıqqulağı və lələk makaron məmulatları uyğun olaraq neçə növdə istehsal edilir?

- 7 və 3
- 3 və 5
- 4 və 3
- 4 və 6

2 və 4

638 Makaron üçün un hansı növ buğdadan hazırlanır?

- yumşaq və şüşəvariliyi az olan buğdadan
- qısa qılçıqlı və nişasta ilə zəngin olan buğdadan
- bərk və yüksək şüşəvari yumşaq buğdadan
- uzun qılçıqlı və şüşəvariliyi yüksək olan buğdadan
- yumşaq və zülalla zəngin olan buğdadan

639 Makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin üçüncü üsulunu göstərin.

- 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
- 75-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 10-20 dərəcə C-li soyuq su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə

640 A qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı taxıl dənindən alınan undan hazırlanır?

- bərk buğda unundan
- kəpəksiz arpa unundan
- kəpəkli buğda unundan
- əla sort undan
- yumşaq buğda unundan

641 B qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı taxıl dənindən alınan undan hazırlanır?

- kəpəkli buğda unundan
- yüksək şüşəvari yumşaq buğda unundan
- yüksək şüşəvari bərk buğda unundan
- əla sort undan
- kəpəkli buğda unundan

642 Hər bir sort makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

- 2
- 3
- 5
- 4
- 6

643 Boruşəkilli makaron məmulatı neçə yarım tipə bölünür?

- 2
- 4
- 3
- 5
- 6

644 Hansı sırada makaron istehsalında istifadə olunan zənginləşdirici əlavələr düzgün olaraq göstərilmişdir?

- vitaminli, yağlı əlavələri və meyvə-tərəvəz ununu
- karbohidratlı, zülallı və yağlı əlavələr, süd konservləri
- zülallı dad və ətirverici əlavələri və vitamin preparatlarını

- zülallı, vitaminli əlavələri və quru süd konservlərini
- yağlı, zülallı əlavələri və quru şirələri

645 Göstərilən hansı variantda makaron məmulatının istehsalı üçün istifadə edilən un növləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 2-ci və 3-cü sort arpa unundan
- əla və 1-ci sort buğda unundan
- əla və 1-ci sort çovdar unundan
- yalnız 2-ci sort dənəvər undan
- 1-ci və 2-ci sort buğda unundan

646 Göstərilən variantlardan hansı doğrudur?

- Sapşəkili və boruşəkili makaron məmulatları ştamplama üsulu ilə istehsal edilir
- Makaron məmulatlarının istehsalı üçün 2-ci sort buğda unundan istifadə edilir
- Makaron məmulatlarının istehsalı üçün əla və 1-ci sort buğda unundan istifadə edilir
- Yalnız fiqurlu makaron məmulatları presləmə üsulu ilə istehsal edilir
- Makaron məmulatlarının istehsalı üçün 3-cü sort buğda unundan istifadə edilir

647 Hansı sırada makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- maye
- yoğrulmamış
- yoğrulmuş
- bərk
- yumşaq

648 Göstərilən hansı variantda xəmirin yoğrulması, onun işlənmə və formalaşdırılması prosesinin aparıldığı cihaz düzgün qeyd edilmişdir?

- xəmir qarışdırıcı aparatda
- xüsusi kamerada
- hərəkət edən sıxıcıda
- xəmir qarışdırıcı maşında
- konveyer tipli quruducuda

649 Hansı sırada makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin çörək üçün hazırlanmış xəmindən fərqli xüsusiyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- rütubət yüksəkdir
- yaxşı yoğrulur
- qıcırma gedir
- temperatur yüksəkdir
- qıcırma getmir

650 Hansı variantda makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin birinci üsulu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
- 65-80 dərəcə C-li qaynanmış isti su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə

651 Hansı variantda makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirdə optimal temperatur düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 50-55 dərəcə C
- 25-30 dərəcə C
- 15-20 dərəcə C
- 20-25 dərəcə C
- 30-45 dərəcə C

652 Hansı sırada makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin ikinci üsulu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 65-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə
- 75-85 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 80-100 dərəcə C-li daha qaynar su ilə

653 Hansı sırada makaron məmulatı üçün hazırlanmış xəmirin üçüncü üsulu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 85-105 dərəcə C-li daha qaynar su ilə
- 75-80 dərəcə C-li qaynar su ilə
- 30 dərəcə C-dən aşağı olmayan su ilə
- 10-20 dərəcə C-li soyuq su ilə
- 55-65 dərəcə C-li isti su ilə

654 Hansı sırada xəmirin formalaşması üsulları düzdün olaraq göstərilmişdir?

- presləmə və ştemplama
- yalnız presləmə
- ekstraksiya
- konveyer
- yalnız ştemplama

655 Aşağıdakı hansı sırada müalicəvi çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 3
- 7
- 6
- 5
- 4

656 Aşağıdakı hansı sırada milli çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 22
- 25
- 30
- 27
- 23

657 Xırda çörəklərdə bişmə və soyuma zamanı kütləsinin itməsinin faizlə miqdarını göstərin.

- 10%
- 12%
- 6%
- 15%
- 18%

658 İri çörəklərdə (500 q-dan çox) bişmə və soyuma zamanı kütləsinin itməsinin faizlə miqdarını göstərin.

- 10%
- 8%
- 5%
- 15%
- 20%

659 1-ci sort quru mayanın qaldırıcı gücünü göstərin.

- 90 dəq
- 70 dəq
- 60 dəq
- 75 dəq
- 85 dəq

660 əla növ quru mayanın qaldırıcı gücünü göstərin.

- 90 dəq
- 45 dəq
- 50 dəq
- 60 dəq
- 70 dəq

661 Quru maya hansı mayanın qurudulması yolu ilə hazırlanır?

- maya südünü 8-12% nəmliyə qədər qurutmaqla
- quru mayanı 11-15% nəmliyə qədər qurutmaqla
- sıxılmış mayanı 8-11% nəmliyə qədər qurutmaqla
- tozvari mayanı 12-15% nəmliyə qədər qurutmaqla
- bakterial mayanı 5-10% nəmliyə qədər qurutmaqla

662 Mayanın qızcırma gücü xəmirin hansı keyfiyyət göstəricisini xarakterizə edir?

- xəmirin yumşaltmaq qabiliyyətini
- xəmirin fermentativ qabiliyyətini
- xəmirin qızcırma qabiliyyətini
- xəmirin şişməsini qabiliyyətini
- xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyəti

663 Xəmirdə şəkər tozunun rolunu göstərin.

- xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyətini və konsistensiyasını yaxşılaşdırır
- qidalılıq dəyərini artırır və dadını yaxşılaşdırır
- xəmirin şişməsini və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətin yaxşılaşdırır
- xəmirin konsistensiyası və şişməsini yaxşılaşdırır
- xəmirin şişməsini və qidalılıq dəyərini artırır

664 Xəmirə əlavə edilən xörək duzunun faizlə miqdarını göstərin.

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

665 Xəmirdə xörək duzunun rolunu göstərin.

- xəmirin qaz əmələ gətirmə və qidalılıq dəyərini artırır
- xəmirin konsistensiyasını və dadını yaxşılaşdırır
- xəmirin qıçqırmasını və konsistensiyasını yaxşılaşdırır
- xəmirin fermentativ fəaliyyətini və dadını artırır
- xəmirin şişməsinə və qidalılıq dəyərini artırır

666 Kütləsi 500 qramdan az olan çörəklərin bişməsi və soyuması prosesində neçə faiz kütlə itkisi baş verir?

- 18%
- 10%
- 15%
- 22%
- 20%

667 Kütləsi 500 qramdan çox olan çörəklərin bişməsi və soyuması prosesində neçə % kütlə itkisi baş verir?

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

668 Verilmiş amillərdən hansı faktiki çörək çıxımına təsir etmir?

- çörəyin hazırlanma forması
- çörəyin ölçüsü
- unun sortu
- çörəyin turşuluğu
- çörəyin nəmliyi

669 Kündənin yetişməsi üçün neçə dərəcə Selsi daha əlverişli hesab edilir?

- 48-54 dərəcə Selsi
- 24-28 dərəcə Selsi
- 55-60 dərəcə Selsi
- 35-40 dərəcə Selsi
- 30-35 dərəcə Selsi

670 Aşağıdakı variantların hansında kündənin yetişməsi üçün daha əlverişli olan nisbi rütubət göstərilmişdir?

- 57-63%
- 50-55%

- 85-90%  
 75-80%  
 60-68%

671 Bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə formada istehsal olunur?

- 4  
 2  
 1  
 6  
 3

672 Sadə çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- un, su, duz, maya və acı xəmir  
 duz, maya, kışmış, süd və çovdar səməni  
 süd, duz, maya, su və səməni ekstraktı  
 maya, su, duz, yağ və kışmış  
 su, duz, xaş-xaş, yumurta və arpa səməni

673 Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı amillərdən asılıdır?

- unun növündən, sortundan, tərkibindən, turşuluğundan və fermentativ fəaliyyətindən  
 unun tərkibindən, turşuluğundan, özlülüyündən və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətindən  
 unun sortundan, ələnməsindən, qablaşdırılmasından və saxlanma şəraitindən  
 unun tərkibindən, növündən, saxlanma şəraitindən, formalaşma üsulundan və əlavələrin miqdarından  
 unun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilməsi və formalaşma üsullarından

674 Xəmirin hazırlanmasında fasiləsiz qarışdırma üsulunun fərqli xüsusiyyətini göstərin?

- əsasən daha çox mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha bərk konsistensiyasına görə  
 əsasən duru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin çox yaxşı bircinsli konsistensiyasına görə  
 əsasən quru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı bişməsinə görə  
 əsasən qarışıq mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı məsaməliyə malik olmasına görə  
 əsasən sıxılmış mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin keyfiyyətli olmasına görə

675 Çörəkbişirmə xüsusiyyətinə görə çovdar ununun buğda unundan fərqli cəhətini göstərin.

- xəmirin kündəlməsinə və xəmirin hazırlanmasında daha çox mayadan istifadə edilməsinə görə  
 xəmirin yoğrulmasına və xəmirin hazırlanmasında duru və qıçqırdılmış mayadan istifadə edilməsinə görə  
 xəmirin qarışdırılmasına və bişirilmiş çörəyin dadına görə  
 xəmirin tez yetişməsinə və xəmirin hazırlanmasında əsasən sıxılmış mayadan istifadəsinə görə  
 xəmirin fasiləsiz qarışdırılmasına və xəmirin hazırlanmasında qarışıq mayadan istifadə edilməsinə görə

676 Faktiki çörək çıxımı hansı amillərdən asılıdır?

- unun tərkibindən, çörəyin həcmindən, nəmliyindən və onun saxlanılmasından  
 unun növündən, çörəyin tərkibindən, ölçüsündən və yaxşı bişirilməsindən  
 unun sortundan, çörəyin nəmliyindən, ölçüsündən və hansı formada hazırlanmasından  
 unun sortundan, çörəyin emalından, ölçüsündən və yaxşı bişməsindən  
 unun tipindən, çörəyin məsaməliliyindən, turşuluğundan və onun emalı prosesindən

677 Hansı sırada çörəyin soyutma zamanı çəkisinin azalmasının faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 2%



- 5%  
 3%  
 4%  
 1%

678 Çörəyin üz qabığına qızılı-qəhvəyi rəng verən maddəni göstərin.

- melanoid  
 amin turşusu  
 nuklein turşusu  
 ximotripsin  
 tripsin

679 Bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məmulatı neçə növ formada bişirilir?

- 2  
 4  
 3  
 1  
 5

680 İstifadə olunan unun növündən asılı olaraq çörək-bulka məmulatının sayını göstərin.

- 2  
 5  
 6  
 4  
 3

681 Çörək-bulka məmulatının çeşidi hansı amillərdən asılıdır?

- unun növündən, bişirilməsindən, formalanmasından və şəkərlə zəngin olmasından  
 unun növündən, əlavələrdən, sortundan və karbohidratlarla zəngin olmasından  
 unun sortundan, növündən, əlavələrdən və zülalla zəngin olmasından  
 unun sortundan, növündən, əlavələrdən və yağla zəngin olmasından  
 unun sortundan, növündən, əlavələrdən, bişirilməsi və formalanmasından

682 Hansı sırada xəmirdə xərk duzunun rolu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin konsistensiyasını və dadını yaxşılaşdırır  
 xəmirin fermentativ fəaliyyətini və dadını artırır  
 xəmirin şişməsini və qidalılıq dəyərini artırır  
 xəmirin qaz əmələ gətirmə və qidalılıq dəyərini artırır  
 xəmirin qıçqırmasını və konsistensiyasını yaxşılaşdırır

683 Hansı variantda xəmirə əlavə edilən xərk duzunun faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

684 Göstərilən hansı variantda çörəyin soyutma zamanı çəkisinin azalmasının faizlə miqdarı düzgün

olaraq qeyd edilmişdir ?

- 2%
- 5%
- 3%
- 4%
- 1%

685 Göstərilən hansı variantda 1-ci sort quru mayanın qaldırıcı gücü düzgün olaraq qeyd edilmişdir ?

- 90 dəq
- 70 dəq
- 60 dəq
- 75 dəq
- 85 dəq

686 Hansı sırada xəmirdə şəkər tozunun rolu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- xəmirin qaz əmələ gətirmə qabiliyyətini və konsistensiyasını yaxşılaşdırır
- qidalılıq dəyərini artırır və dadını yaxşılaşdırır
- xəmirin şişməsini və qaz əmələ gətirmə qabiliyyətin yaxşılaşdırır
- xəmirin konsistensiyası və şişməsini yaxşılaşdırır
- xəmirin şişməsini və qidalılıq dəyərini artırır

687 Göstərilən hansı variantda əla növ quru mayanın qaldırıcı gücü düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 90 dəq
- 45 dəq
- 50 dəq
- 60 dəq
- 70 dəq

688 Hansı sırada xəmirin hazırlanmasında fasiləsiz qarışdırma üsulunun fərqli əlamətləri düzgün göstərilmişdir ?

- əsasən daha çox mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha bərk konsistensiyasına görə
- əsasən duru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin çox yaxşı bircinsli konsistensiyasına görə
- əsasən quru mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı bişməsinə görə
- əsasən qarışıq mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin daha yaxşı məsaməliyə malik olmasına görə
- əsasən sıxılmış mayadan istifadə edilməsinə və alınan çörəyin keyfiyyətli olmasına görə

689 Hansı sırada sadə çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün olaraq göstərilmişdir?

- maya, su, duz, yağ və kişmiş
- su, duz, xaş-xaş, yumurta və arpa səməni
- duz, maya, kişmiş, süd və çovdar səməni
- süd, duz, maya, su və səməni ekstraktı
- un, su, duz, maya və acıxəmir

690 İsti aylarda buzun miqdarı balığın kütləsinə nisbətən neçə faiz götürülür?

- 50%
- 75%
- 100%

- 60%  
 80%

691 Yüksək keyfiyyətli soyudulmuş balıqları emal etmək üçün əməl olunan şərtlərin sayını göstərin.

- 6  
 10  
 11  
 4  
 8

692 Dəniz balıqları üçün krioskopik temperaturu göstərin.

- 5 °C ilə -8 °C arasında olan  
 -1 °C ilə -2 °C arasında olan  
 -3 °C ilə -6 °C arasında olan  
 -4 °C ilə -7 °C arasında olan  
 -2 °C ilə -5 °C arasında olan

693 Şirin suda yaşayan balıqlar üçün krioskopik temperaturu göstərin.

- +1,5-dən -6,0 °C-yə qədər olan  
 +0,8-dən 1,5 °C-yə qədər olan  
 -0,5-dən 0,97 °C-yə qədər olan  
 -1-dən -8 °C-yə qədər olan  
 -0,9-dən -2,0 °C-yə qədər olan

694 Təbii soyuq havada dondurma metodunun üstün cəhətini göstərin.

- balıqların ovlanması və daşınması zamanı havanın yüksək temperaturuna qarşı daha davamlı olması  
 balıqların ovlanması ilə dondurulması arasında fasilə olmadığından balığın daha keyfiyyətli olması  
 balıqların saxlanması zamanı keyfiyyətini uzun müddət itirməməsinə görə  
 balıqların ovlanması və daşınması zamanı onların forma və rənglərinin dəyişməməsi ilə  
 balıqların saxlanma və daşınma zamanı onların ətinin daha keyfiyyətli olması

695 Xalazanın quruluşunu göstərin.

- bir- birinə birləşmiş fermentativ maddədən ibarətdir  
 bir- birinə yapışmış yumurta sarısından ibarətdir  
 bir- birinə yapışmış yumurta ağından ibarətdir  
 bir- birinə birləşmiş bioloji aktiv maddədən ibarətdir  
 bir- birinə dolanmış iki dəstə lifdən ibarətdir

696 Yumurta ağının neçə faizini qatı hissə təşkil edir?

- 80%  
 55%  
 45%  
 70%  
 60%

697 Yumurta ağının indeksini göstərin.

- 0,3- 0,4  
 0,7- 0,8  
 0,2- 0,4

- 0,1- 0,3  
 0,9- 1,0

698 Yumurtanın qabığı hansı kimyəvi elementin duzlarından ibarətdir?

- Cu, Na, K  
 Al, Fe, Ca  
 Ca, Mg, P  
 Na, F, S  
 Mg, N, O<sub>2</sub>

699 Quruluşuna görə yumurta neçə hissədən ibarətdir?

- 4  
 5  
 6  
 2  
 3

700 Nə üçün yumurta yüksək qidalılıq dəyərinə malik qida məhsuludur?

- çünki tərkibində daha tez həzm olunan doymuş və doymamış yağ turşuları vardır  
 çünki tərkibində tam dəyərli zülallar, yağlar, vitaminlər və mineral maddələr vardır  
 çünki tərkibində xeyli miqdarda doymamış yağ turşuları, mineral maddələr və lesitin maddəsi vardır  
 çünki tərkibində daha tez həzm olunan amin turşuları, karbohidratlar və fermentlər vardır  
 çünki tərkibində bioloji aktiv maddələr, fermentlər, vitaminlər və xolesterin vardır