

AAA_1111#01#Q16#01.Eduman testinin sualları

Fənn : 1111 Taxıl–un və qənnadı mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası

1 Hansı sırada desert şokolad məmulatında narınlıq dərəcəsi düzgün göstərilmişdir?

- 92
- 86
- 96
- 70
- 75

2 Hansı sırada şokolad məmulatında narınlıq dərəcəsi düzgün göstərilmişdir?

- 82
- 70
- 92
- 96
- 60

3 Kütləsi 50 q- dan çox şokolad məmulatında içliyin miqdarı neçə faizdən aşağı olmamalıdır?

- 30 %- dən
- 10%- dən
- 25%- dən
- 20 %- dən
- 5%- dən

4 Hansı sırada şokoladın qidalılıq dəyərini müəyyən edən maddələr düzgün göstərilmişdir?

- karbohidratlar, mineral maddələr və üzvi turşular
- karbohidratlar, yağlar və zülallar
- fermentlər, yağlar və üzvi turşular
- mineral maddələr, üzvi turşular və fermentlər
- yağlar, üzvi turşular və fermentlər

5 Standarta əsasən kakao tozu hansı yağlılıqda buraxılır?

- 8 %, 6% və 4 %
- 25 %, 30 % və 17 %
- 20 %, 17 % və 14 %
- 6 %, 4% və 2 %
- 10 %, 12 % və 8 %

6 Hansı sırada fiziki-kimyəvi üsulla şokolad məmulatının ekspertizası zamanı təyin edilən göstəricilər düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- külün miqdarı, turşuluğu, narınlıq dərəcəsi, nəmliyin miqdarı
- şəkərin, mineral maddələrin, külün və nəmliyin miqdarı
- nəmliyin, şəkərin, yağlılığın və zülalların miqdarı
- nəmliyin, ümumi şəkərin miqdarı, 10%- li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı və narınlıq dərəcəsi
- forması, dadı, narınlıq dərəcəsi, ümumi şəkərin miqdarı, turşuluğu

7 Baton formalı şokolad məmulatında içliyin miqdarı neçə faizdən aşağı olmamalıdır?

- 75 %- dən
- 55%- dən
- 65 %- dən
- 35%- dən
- 45%- dən

8 Şokoladın tonusqaldırıcı xassəyə malik olması onun tərkibində hansı maddələrin olması ilə əlaqədardır?

- mineral maddələr və zülallar
- teobromin və kofein
- kofein və aldehidlər
- fermentlər və karbohidratlar
- üzvü turşular və yağlar

9 Hansı sırada orqonoleptiki üsulla şokolad məmulatının ekspertizası zamanı təyin edilən göstəricilər düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- turşuluğu, iyi, dadı, forması, içliyinin vəziyyəti
- xarici görünüşü, rəngi, dadı, ətri, fədadırması, konsistensiyası və quruluşu
- ətri, dadı, konsistensiyası, nəmliyi və turşuluğu
- ətri, forması, rəngi, yağlılığı, turşuluğu, nəmliyi və şəkərin miqdarı
- rəngi, dadı, forması, turşuluğu, quru maddəsinin miqdarı, yağlılığı

10 Orqonoleptiki üsulla tortların hansı keyfiyyət göstəriciləri müəyyən olunur?

- konsistensiyası, forması, bişirilmiş yarımfabrikatın dadı, üz kreminin rəngi və səthinin quruluşu
- dadı, konsistensiyası, üz kreminin rəngi, bəzək materiallarının vəziyyəti və səthinin quruluşu
- ətri, səthinin quruluşu, forması, dadı, bəzək materiallarının vəziyyəti və konsistensiyası
- forması, səthinin quruluşu, dadı, ətri, konsistensiyası və rəngi
- səthinin quruluşu, bişirilmiş yarımfabrikatın rəngi, dadı, ətri və konsistensiyası

11 Fiziki- kimyəvi üsulla tortların hansı keyfiyyət göstəriciləri müəyyən olunur?

- yağın, zülalların, karbohidratların və külün miqdarı
- külün, yağın, mikotoksinlərin və nəmliyin miqdarı
- nəmliyin, yağın, külün və şəkərin miqdarı
- nəmliyin, radionuklidlərin, külün, yağın və şəkərin miqdarı
- şəkərin, pestisidlərin, yağın və külün miqdarı

12 Qüvvədə olan standart əsasən meyvə içlikli biskivit tortunda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 25 %
- 29 %
- 23 %
- 13 %
- 9,3 %

13 Qüvvədə olan standart əsasən rafinad şəkərin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

- 0,4- 0,7 %
 0,1- 0,4 %

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

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

15 Toz- şəkərin rəngi hansı cihazla təyin edilir?

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

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

- 10dəq
 20 dəq
 5 dəq
 8 dəq
 15 dəq

17 Yığılma mənbələrinə görə bal neçə qrupa bölünür?

- 2
 4
 3
 6
 5

18 Orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram çörək istehsal 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

19 Keçmiş SSRİ-nin çörəkbişirmə sənayesində istehsal olunan çörək-bulka məmulatlarının sayını göstərin.

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

20 Müalicəvi çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayını göstərin.

- 6
- 4
- 7
- 5
- 3

21 Unun növündən asılı olaraq çörək-bulka məmulatlarının sayını göstərin.

- 2
- 6
- 4
- 3
- 5

22 Unun hansı xüsusiyyətlərinə görə çörəyin tipi müəyyən edilir?

- istifadə olunan əsas xammalların keyfiyyəti ilə
- istifadə olunan unun tipi ilə
- istifadə olunan əlavə xammalların keyfiyyəti ilə
- istifadə olunan yağın və şəkərin miqdarı ilə
- istifadə olunan dad və təmverici maddələrdə miqdarı ilə

23 Standartlara əsasən 1-ci sort buğda unundan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyini faizlə miqdarını göstərin.

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

24 Çiçək balı neçə qrupa bölünür?

- 3
- 4
- 2
- 6
- 5

25 Şirə balı mənşə etibarilə neçə qrupa bölünür?

- 4
- 2
- 3
- 5
- 6

26 Emal edilməsi üsuluna görə bal neçə qrupa bölünür?

- 2
- 5
- 4
- 3
- 6

27 Balın tərkibində olan komponentlərin sayını göstərin.

- 200
- 150
- 100
- 250
- 300

28 Balın orta hesabla neçə faizini quru maddə və su təşkil edir?

- 90 % və 10 %
- 70 % və 30 %
- 50 % və 50 %
- 80 % və 20 %
- 60 % və 40 %

29 Hansı variantda xırda ədədi çörək- bulka məmulatının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan sonra hansı saatda aparılması düzgün göstərilmişdir?

- 2 saatdan tez olmayaraq
- 1 saatdan tez olmayaraq
- 4 saatdan tez olmayaraq
- 5 saatdan tez olmayaraq
- 3 saatdan tez olmayaraq

30 Hansı variantda sortlu buğda unundan hazırlanmış çörəyin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan sonra hansı saatda aparılması düzgün göstərilmişdir?

- 20 saatdan sonra
- 25 saatdan sonra
- 24 saatdan sonra
- 10 saatdan sonra
- 15 saatdan sonra

31 Hansı sırada kəpəkli undan hazırlanan çörəyin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan sonra hansı saatda aparılması düzgün göstərilmişdir?

- 40 saatdan sonra
- 36 saatdan sonra
- 50 saatdan sonra
- 16 saatdan sonra
- 26 saatdan sonra

32 Hansı variantda alıcıya satılma üsuluna görə çörək- bulka məmulatının növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 2
- 4
- 3
- 1
- 5

33 Hansı variantda adlarına görə çörək- bulka məmulatının növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 4

- 5
- 2
- 1
- 3

34 Hansı sırada çörək-bulka məmulatının sortlarının sayı düzgün göstərilmişdir?

- 3
- 5
- 4
- 6
- 2

35 Çörək- bulka məmulatının fiziki- kimyəvi üsulla ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- Nəmlik, məsaməlik, içliyin turşuluğu, konsistensiyası və içinin vəziyyəti
- Nəmlik, məsaməlik, içliyin turşuluğu
- Nəmlik, turşuluq, xəstəliyi, xörək duzunun miqdarı
- İçliyin turşuluğu, konsistensiyası, içinin vəziyyəti
- Məsaməlik, nəmlik, xəstəliyi

36 Çörək-bulka məmulatının orqanoleptiki üsulla ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, dadı, iyi, konsistensiyası, xörək duzunun miqdarı
- xarici görünüşü, içinin vəziyyəti, iyi, dadı və xəstəliyi
- dadı, iyi, konsistensiyası, turşuluğu və məsaməliyi
- xarici görünüşü, xəstəliyi, içinin vəziyyəti, iyi, yağın və şəkərin miqdarı
- iyi, dadı, konsistensiyası, rütubəti, məsaməliyi və yaxşı bişməsi

37 Hansı sırada sadə çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan əsas xammallar düzgün göstərilmişdir?

- Un, su, duz, şəkərdən
- Un, su, duz, maya, acıxəmərdən
- Su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından
- Un, duz, su, acıxəmərdən, qaymaqdan
- Duz, su, un, maya, şirin xəmərdən

38 Aşağıdakı hansı sırada çörəyin hazırlanma reseptinə əsasən çörək- bulka növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 2
- 4
- 5
- 3
- 6

39 Pəhriz çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayını göstərin.

- 10
- 15
- 12
- 13
- 14

40 Aşağıdakı hansı sırada unun tərkibində olan zülallar düzgün göstərilmişdir?

- Kazein və kallogen
- Miozin və aktin
- Mioqlobin və aktin
- Qliadin və miozin
- Qlütelin və qləadin

41 Karamel məmulatının kütləsi əsasən hansı maddədən ibarətdir?

- yağlardan
- karbohidratdan
- zülallardan
- vitaminlərdən
- mineral maddələrdən

42 Hansı sırada unun nəmliyi faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 11-17%
- 11-14%
- 12-18%
- 10-15%
- 13-15%

43 Aşağıdakı hansı sırada unun tərkibində olan fermentlər düzgün göstərilmişdir?

- Lipaza və esteraza
- Amilaza və proteaza
- Qlükozooksidaza və lipoksigenaza
- Lipaza və amilaza
- Proteaza və pektinestreaza

44 Resepturadan və hazırlanma üsulundan asılı olaraq karamel məmulatı neçə qrupa bölünür?

- 3
- 4
- 2
- 6
- 5

45 Konfet məmulatının karameldən fərqli xüsusiyyətini göstərin.

- bərk konsistensiyaya və zülalla zəngin olmasına
- bərk konsistensiyaya və karbohidratla zəngin olmasına
- yumşaq konsistensiyaya və mineral maddələrlə zəngin olmasına
- bərk konsistensiyaya və qidalılıq dəyərində görə
- yumşaq konsistensiyaya və qidalılıq dəyərində görə

46 Karamelin çeşidindən asılı olaraq 1 kq-da neçə ədəd konfet olmalıdır?

- 70- 120
- 65- 110
- 60- 130
- 80- 110
- 75- 100

47 Konfetin çeşidindən asılı olaraq 1 kq- da neçə ədəd konfet olmalıdır?

- 80 - 110
- 75 - 105
- 90 - 120
- 65 - 110
- 60 - 100

48 Orqanoleptiki üsulla konfet məmumatında hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

- kağıza bükülməsinin vəziyyəti, forması, üst hissənin vəziyyəti, içliyinin konsistensiyası, dadı və iyi
- üst hissənin vəziyyəti, içliyinin vəziyyəti, konsistensiyası, qələviliyi, konstruksiyası, forması, rəngi, dadı və iyi
- quruluşu, konstruksiyası, turşuluğu, forması, iyi, səthinin vəziyyəti, konsistensiyası, dadı və rəngi
- içliyinin konstruksiyası, içliyinin vəziyyəti, içliyinin yapışqanlıığı, iyi və dadı
- forması, kağıza bükülməsinin vəziyyəti, üst səthinin vəziyyəti, daxili quruluşu, iyi, dadı və rəngi

49 Fiziki- kimyəvi üsulla konfet məmumatında hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

- zülalın, şəkərin, karbohidratın və yağın miqdarı
- nəmliyin, vitaminlərin, ümumi şəkərin və saxarozanın miqdarı
- nəmliyin, turşuluğun, ümumi şəkərin və saxarozanın miqdarı
- ümumi şəkərin, turşuluğun, mineral maddələrin və şəkərin miqdarı
- ümumi şəkərin, fermentlərin, yağın və turşuluğun miqdarı

50 Aşağıdakı hansı sırada konfetin tərkibində olan radionuklidlər düzgün olaraq göstərilmişdir?

- selen, radon
- sezium, stronsium
- uran, proton
- radon, stronsium
- sezium, uran

51 Unlu qənnadı məmumatı ümumi qənnadı məmumatının neçə faizini təşkil edir?

- 40 %
- 32 %
- 24 %
- 42 %
- 50 %

52 Unlu qənnadı məmumatının istehsalı üçün əsas xammallar hansılardır?

- buğda unu, şəkər və yağ
- 1- ci sort buğda unu, yumurta və qatı bişirilmiş bitki yağları
- çovdar unu, patka və yağ
- buğda unu, maya və bitki yağları
- meyvə- giləmeyvə püresi, yumurta və qəhvə

53 Aşağıdakı hansı sırada unlu qənnadı məmumatının yumşaldılma üsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- fiziki- kimyəvi, fizioloji, mikrobioloji
- laboratoriya, sensor, mikrobioloji
- kimyəvi, bioloji və fiziki
- fiziki, bioloji və çürümə
- kimyəvi, bioloji və qıçqırtma

54 Peçenyelərin yüksək qidalılıq dəyərliliyinə malik olması hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

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

55 Resepturasından və hazırlanma üsulundan asılı olaraq peçenyelər neçə qrupa bölünür?

- 9
- 4
- 8
- 2
- 5

56 Peçenyelərin ekspertizası zamanı nəqliyyat tarasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ilkin orta nümunənin miqdarını göstərin.

- 300
- 250
- 400
- 150
- 100

57 Orqanoleptiki üsulla peçenyelərin hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

- xarici görünüşü, dadı, yağlılığı, forması, kəsik hissədə görünüşü və ətri
- forması, səthinin vəziyyəti, rəngi, kəsik hissədə görünüşü, dadı, iyi və xarici görünüşü,
- dadı, iyi, forması, səthinin vəziyyəti, qələviliyi, rəngi və kəsik hissədə görünüşü
- səthinin vəziyyəti, xarici görünüşü, içliyinə vəziyyəti, konsistensiyası və daxili quruluşu
- məmulatın forması, dadı, iyi, en kəsikdə forması, turşuluğu və səthinin vəziyyəti

58 Fiziki- kimyəvi üsulla peçenyelərin hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

- nəmliyin, yağın, zülalın, karbohidratların, turşuluğun və külün miqdarı
- şəkərin, yağın, duzun, suyun, karbohidratların, qələvilik və turşuluğun miqdarı
- yağın, zülalın, vitaminlərin, üzvi turşuların, qələvilik və şəkərin miqdarı
- yağın, zülalın, karbohidratların, mineral maddələr və külün miqdarı
- nəmliyin, şəkərin, yağın, qələvilik və turşuluğun miqdarı, islanması, külün miqdarı

59 Vafli hansı xüsusiyyətinə görə digər unlu qənnadı məmulatlarından fərqlənir?

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

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

- 6
- 4
- 5
- 2

3

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

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

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

- vaflinin bioloji dəyərliyinin artırılması
- vafli üçün içliklərin hazırlanması
- vaflinin qidalılıq dəyərliyinin artırılması
- vaflinin fizioloji dəyərliyinin artırılması
- vafli təbəqələrinin hazırlanması

63 Resepturasından asılı olaraq vafli təbəqələri neçə qrupa bölünür?

- 3
- 4
- 2
- 5
- 1

64 Vafli məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- toksiki elementlərin, pestisidlərin, karbohidratların, radionuklidlərin miqdarı
- mikotoksinlərin, pestisidlərin, yağların, radionuklidlərin, zülalların miqdarı
- radionuklidlərin, pestisidlərin, mineral maddələrin, mikotoksinlərin miqdarı
- toksiki elementlər, pestisidlərin, mikotoksinlərin, radionuklidlərin miqdarı
- pestisidlərin, nitratların, toksiki elementlər, radionuklidlərin miqdarı

65 Aşağıdakı hansı sırada vaflinin tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- seziyum-137, stronsium-90
- stronsium-95, radon-85
- uran-90, proton-115
- radon-90, stronsium-90
- selen-75, radon-90

66 Aşağıdakı hansı sırada vaflinin tərkibində olan mikotoksinlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- seziyum, stronsium
- heksaxlortskloheksan, tetraxlortsklopentan
- aflatoksin B, dezoksinivalenol
- dezoksinivalenol, stronsium
- aflatoksin, heksaxlortskloheksan

67 Tortların qidalılıq dəyərliyi və enerjivermə qabiliyyəti tərkibində hansı maddələrin çox olmasından irəli gəlir?

- mineral maddələrin
- yağların
- üzvi turşuların
- zülalların
- karbohidratların

68 Standarta əsasən unun nəmliyinin faizlə miqdarını göstərin.

- 11-14%
- 12-18%
- 10-15%
- 11-17%
- 13-15%

69 Unun tərkibinin əsasını təşkil edən zülalları göstərin.

- qlütelin və miozin
- kazein və kollagen
- mioqlöbin və aktin
- qlialin və miozin
- miozin və aktin

70 Unun sort və növlərindən asılı olaraq tərkibində olan zülalların faizlə miqdarını göstərin.

- 13-17%
- 9-21%
- 15-20%
- 10-15%
- 9-16,0%

71 Unun sort və növlərindən asılı olaraq tərkibində olan zülalların faizlə miqdarını göstərin.

- 13-17%
- 9-21%
- 15-20%
- 10-15%
- 9-16,0%

72 Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərdə xarakterizə olunur?

- endosperm və zülal zəngin olması
- unun "gücü" və qaz əmələgətirmə qabiliyyəti
- zülalla və yağ əmələgətirmə qabiliyyəti
- qıvcırma və kündəyəgəlmə müddəti
- unun "gücü" və kündəyəgəlmə müddəti

73 Tort istehsalı üçün əsas xammalı göstərin.

- zülallar
- yağlar
- karbohidratlar
- süd məhsulları
- buğda unu

74 Bütöv dənin neçə faizi toxum qlafının payına düşür?

- 4-6%
- 2-3%
- 5-7%
- 2-3.5%
- 1-2.5%

75 Daxil olmuş un partiyasının sayı 20-30-a qədər olarsa onda götürülən orta nümunənin miqdar sayını göstərin.

- Hər kisədən -2
- Hər kisədən -3
- Hər kisədən -4
- Hər kisədən -6
- Hər kisədən -5

76 Unun keyfiyyətinin ekspertizası zamanı kisələrdən ayrılmış ilkin orta nümunələrin miqdarını göstərin.

- 1 kq- dan az olmamalıdır
- 1.5 kq- dan az olmamalıdır
- 3 kq- dan az olmamalıdır
- 0.5 kq- dan az olmamalıdır
- 2.0 kq- dan az olmamalıdır

77 Hansı sırada dənli bitkilərin təhlükəsizliyinin ekspertizası zamanı müəyyən edilən göstəricilər düzgün qeyd edilmişdir?

- Pestisidlərin, toksiki elementlərin miqdarı, dadı, iyi, və ammonyakın miqdarı
- Mikroelementlər, ammonyakın, toksiki elementlərin miqdarı, DDT və onun metabolitləri
- Toksik elementlər mikotoksinlər, radionuklərin, pestisidlərin miqdarı, DDT- və onun metabolitləri
- Azot əsaslı uçucu maddələrin, pestisidlərin mikrotoksinlərin miqdarı, DDT və onun metabolitləri
- Radionuklərin, ammonyak, pestisidlərin miqdarı və azot əsaslı uçucu maddələrin miqdarı

78 Unun sortu artdıqca onun tərkibində hansı karbohidratların miqdarı artır?

- Sellobiozanın
- Nişastanın
- Sellülozanın
- Saxarozanın
- Qlükozanın

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

- 13-17%
- 9-21%
- 15-20%
- 10-15%
- 9-16.0%

80 Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir?

- Qlütelin və qləadin
- Mioqləbin və aktin
- Kazein və kollagen

- Qliadin və miozin
- Miozin və aktin

81 Daxil olmuş un partiyasının sayı 31-40-a qədər olarsa onda götürülən orta nümunənin miqdar sayını göstərin.

- Hər kisədən -3
- Hər kisədən -6
- Hər kisədən -5
- Hər kisədən -4
- Hər kisədən -2

82 Undan ən çox hansı sənayedə istifadə olunur?

- Aşpazlıqda
- Siriniyyat istehsalında
- Kulinariyada
- Makaron istehsalında
- Çörək bişirmədə

83 Çörəyin tipi onun hansı xüsusiyyəti ilə müəyyənləşdirilir?

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

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

- 2
- 4
- 5
- 3
- 6

85 Sadə çörəyin hazırlanmasında əsas hansı xammallardan istifadə olunur?

- Un, su, duz, şəkərdən
- Un, su, duz, maya, acıxəmərdən
- Su, un, duz, şəkər, süd məhsullarından
- Un, duz, su, acıxəmərdən, qaymaqdan
- Duz, su, un, maya, şirinxəmərdən

86 Unun orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- Xarici görünüşü, dadı, nəmliyi, rəngi
- Dadı, iyi, turşuluğu, rəngi, ətri
- Xarici görünüşü, dadı, rəngi, xırcıldaması
- İyi, dadı, rəngi, ətri, konsistensiyası
- Ətri, iyi, dadı, qələviliyi, xarici görünüşü

87 Standarta əsasən unun nəmliyini göstərin.

- 10-15%
- 13-15%

- 12-18%
- 11-17%
- 11-14%

88 Tolokno nədir?

- vitaminləşdirilmiş buğda unudur
- fermentləşdirilmiş vələmir unudur
- zülalladılmış düyü unudur
- zülallaşdırılmış yarma unudur
- karbohidratlaşdırılmış arpa unudur

89 Yarmanın fiziki- kimyəvi üsulla ekspertizası zamanı hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- Xarici görünüşü, dad, kənar qarışıqların miqdarı, sortu və nömrəsi, istehlak məziyyəti
- istehlak məziyyəti, kənar qarışıqların miqdarı, sortu və nömrəsi, külün miqdarı
- kənar qarışıqların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi, sortu və nömrəsi, istehlak məziyyəti
- zərərvericilərlə zədələnməsi, kənar qarışıqların miqdarı, külün və nəmliyin miqdarı
- nəmliyi, turşuluğu, yağın və zülalın miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi

90 Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərin təyin edilməsinə əsaslanır?

- Endosperm və zülalla zəngin olması
- Unun "gücü" və qaz əmələgətirmə qabiliyyəti
- Zülal və yağ əmələgətirmə qabiliyyəti
- Qıçırma və kündəyə gəlmə müddəti
- Unun "gücü" və kündəyəgəlmə müddəti

91 Unun gücü dedikdə onun hansı qabiliyyəti nəzərdə tutulur?

- Zülal əmələgətirmə qabiliyyəti
- Xəmir əmələgətirmə qabiliyyəti
- Yağ əmələgətirmə qabiliyyəti
- Şəkər əmələgətirmə qabiliyyəti
- Karbohidrat əmələgətirmə qabiliyyəti

92 Unun qaz əmələgətirmə qabiliyyəti çörəyin hansı xüsusiyyətini səciyyələndirir?

- Çörəyin dadını və rəngini
- Çörəyin həcmi və məsaməliyini
- Çörəyin həcmi və rəngini
- Çörəyin məsaməliyi və yaxşı bişməsinə
- Çörəyin konsistensiyasını və iyini

93 Hansı sırada çılpaq dənli bitkilər düzgün göstərilmişdir?

- dəndə çiçək qışası asanlıqla ayrılan bitkilər
- dəndə toxum qılaflı asanlıqla ayrılan bitkilər
- dəndə meyvə qılaflı asanlıqla ayrılan bitkilər
- dəndə çiçək qışası ayrılmayan bitkilər
- dəndə aleyron təbəqəsi asanlıqla ayrılan bitkilər

94 Meyvə qılaflının tərkibində azlıq təşkil edən maddələri göstərin.

- Şəkər, mineral maddələr, sellüloza
- Şəkər, azotlu maddələr, yağ

- Yağ, karbohidrat, azotlu maddələr
- Pektin maddəsi, şəkər, sellüloza
- Sellüloza,pektin maddəsi, yağ

95 Toxum qılaflı bütöv dəninin neçə faizini təşkil edir?

- 4-6%
- 2-3%
- 5-7%
- 1-2.5%
- 2-3.5%

96 Dəninin natura kütləsi nədir və hansı cihazla təyin edilir?

- 2 l həcmdə olan dəninin qramla kütləsinə və Farinatom cihazla
- 1 l həcmdə olan dəninin qramla kütləsinə və Purka cihazla
- 5 l həcmdə olan dəninin qramla kütləsinə və Diafanaskop cihazla
- 10 l həcmdə olan dəninin qramla kütləsinə və Areometrle
- 20 l həcmdə olan dəninin qramla kütləsinə və Purka cihazla

97 Taxıl dənələri kimyəvi tərkibinə və botaniki xüsusiyyətlərinə görə neçə qrupa ayrılır?

- 5
- 2
- 4
- 6
- 3

98 əsl çörəkçilik üçün yararlı olan taxıl dənələrini göstərin.

- buğda, çovdar, arpa, vələmir
- yulaf, darı, noxud
- düyü, noxud, soya
- vələmir, qarğıdalı, lobyə
- çovdar, soya, mərçi

99 Hansı dənələr çılpaq dənələr adlanırlar?

- Dəndə meyvə qılaflı asanlıqla ayrılan
- Dəndə toxum qılaflı asanlıqla ayrılan
- Dəndə çiçək qişası asanlıqla ayrılan
- Dəndə çiçək qişası ayrılmayan
- Dəndə aleyron təbəqəsi ayrılmayan

100 Hansı dənələr qabıqlı dənələr adlanırlar?

- Dəndə meyvə qılaflı ayrılan
- Dəndə toxum qılaflı ayrılan
- Dəndə çiçək qişası ayrılmayan
- Dəndə aleyron təbəqəsi ayrılmayan
- Dəndə toxum və meyvə qılaflı birləşmiş

101 Aşağıda göstərilən hansı sırada taxıl dənələrinin meyvəsinin adı və hissələri düzgün əks olunmuşdur?

- Kökümsov meyvə və 5 hissədən

- Köküyumrulu meyvə və 4 hissədən
- Paxlalı meyvə və 2 hissədən
- Soğanaqlı meyvə və 1 hissədən
- Dən meyvə və 3 hissədən

102 Dənin ümumi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

- Natura, şüşəvarilik, rütubət
- Rütubət, zibillilik, natura
- Xam yapışqanlıq, turşuluq
- Zərərvericilərlə zədələnmə, natura, turşuluq
- Xarici görünüşü, dadı, iyi, rəngi, zərərvericilərlə zədələnmə

103 Taxıl dəninin fiziki-kimyəvi ekspertizası zamanı hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- Nəmliyin, külün, kənar qarışıqların, şüşəvarilik, dənin natura və min ədəd dəninin kütləsi
- Rəngi, konsistensiyası, min ədəd dəninin kütləsi, nəmliyin miqdarı
- Konsistensiyası, xarici görünüşü, külün miqdarı, kənar qarışıqların miqdarı
- Dənin rəngi, dadı, şüşəvariliyi, natura kütləsi, konsistensiyası
- Dənin xarici görünüşü, turşuluğu, dadı, min ədədin kütləsi

104 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan il ərzində neçə kiloqram yarma istehlak etməlidir?

- 20-25 kq
- 14-15 kq
- 15-20 kq
- 12-13 kq
- 13-14 kq

105 Perlova yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 3
- 5
- 4
- 1
- 2

106 Arpa yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 5
- 3
- 4
- 1
- 2

107 Aşağıdakı hansı sırada çörək- bulka məmulatının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Nəmlik, məsaməlik, içliyin turşuluğu, konsistensiyası və içinin vəziyyəti
- Nəmlik, məsaməlik, içliyin turşuluğu
- Nəmlik, turşuluq, xəstəliyi, xörək duzunun miqdarı
- İçliyin turşuluğu, konsistensiyası, içinin vəziyyəti
- Məsaməlik, nəmlik, xəstəliyi

108 A qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı taxıl dənindən alınan undan hazırlanır?

- kəpəkli buğda unundan
- yumşaq buğda unundan
- kəpəksiz arpa unundan
- əla sort undan
- bərk buğda unundan

109 Aşağıdakı hansı sırada çörək- bulka məmulatının orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Xarici görünüşü, dadı, iyi, konsistensiyası, xörək duzunun miqdarı
- Xarici görünüşü, içinin vəziyyəti, iyi, dadı və xəstəliyi
- Dadı, iyi, konsistensiyası, turşuluğu və məsaməliyi
- Xarici görünüşü, xəstəliyi, içinin vəziyyəti, iyi, yağın və şəkərin miqdarı
- İyi, dadı, konsistensiyası, rütubəti, məsaməliyi və yaxşı bişməsi

110 Hazır çörəyin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan neçə saatdan sonra edilməlidir?

- 8
- 15
- 3
- 16
- 24

111 B qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı taxıl dənindən alınan undan hazırlanır?

- yüksək şüşəvari bərk buğda unundan
- kəpəkli buğda unundan
- yüksək şüşəvari yumşaq buğda unundan
- əla sort undan
- kəpəkli arpa unundan

112 Hər bir sort makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

- 5
- 6
- 3
- 4
- 2

113 Boruşəkilli makaron məmulatı neçə yarım tipə bölünür?

- 3
- 6
- 4
- 5
- 2

114 Makaron məmulatının orqanoleptiki üsulla ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi və nəmliyi
- iyi, dadı, nəmliyi, üst səthinin vəziyyəti
- rəngi, dadı, iyi, turşuluğu və konsistensiyası
- rəngi, dadı, iyi, xarici görünüşü və metal qırıntılarının miqdarı
- xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi və üst səthinin xarakteri

115 Makaron məmulatının orqonoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 50
- 10
- 25
- 30
- 100

116 Makaron məmulatının fiziki-kimyəvi ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- deformasiya olunmuşların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi, xarici görünüşü, sınımış və əzilmişlərin miqdarı, bişmə zamanı artması
- nəmliyi, turşuluğu, sınımış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, deformasiya olunmuş məmulatların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması
- Sınımış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, turşuluğu, nəmliyi, rəngi, zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması
- nəmliyi, turşuluğu, dadı, sınımış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması
- turşuluğu, nəmliyi, iyi, sınımış, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, bişmə zamanı artması deformasiya olunmuş məmulatların miqdarı

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

- 4
- 2
- 5
- 3
- 6

118 Adlarına görə çörək- bulka məmulatı neçə növdə buraxılır?

- 4
- 5
- 2
- 1
- 3

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

- 2
- 4
- 3
- 1
- 5

120 ədəd və çəki ilə satılan və kütləsi 100- 200 q-a qədər olmayan çörək- bulka məmulatından laboratoriya müayinəsi üçün neçə ədəd orta nümunə götürülməlidir?

- 3 ədəd
- 1 ədəd
- 2 ədəd
- 5 ədəd
- 4 ədəd

121 ədəd və çəki ilə satılan və kütləsi 100 q- dan az olmayan çörək- bulka məmulatından laboratoriya müayinəsi üçün neçə ədəd orta nümunə götürülməlidir?

- 4 ədəd]
- 7 ədəd
- 5 ədəd
- 6 ədəd
- 3 ədəd

122 Kəpəkli undan hazırlanan çörəyin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan neçə saatdan sonra edilməlidir?

- 40 saatdan sonra
- 36 saatdan sonra
- 50 saatdan sonra
- 16 saatdan sonra
- 26 saatdan sonra

123 Sortlu buğda unundan hazırlanmış çörəyin fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan neçə saatdan sonra edilməlidir?

- 20 saatdan sonra
- 25 saatdan sonra
- 24 saatdan sonra
- 10 saatdan sonra
- 15 saatdan sonra

124 Xırda ədədi çörək- bulka məmulatının fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəriciləri üzrə analizi sobadan çıxdıqdan neçə saatdan sonra edilməlidir?

- 2 saatdan tez olmayaraq
- 1 saatdan tez olmayaraq
- 4 saatdan tez olmayaraq
- 5 saatdan tez olmayaraq
- 3 saatdan tez olmayaraq

125 Bütöv dəndə toxum qılafinin faizlə miqdarını göstərin.

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

126 Hansı sırada meyvə qılafinin tərkibində azlıq təşkil edən maddələri düzgün olaraq qeyd göstərilmişdir?

- Şəkər, mineral maddələr, sellüloza
- Şəkər, azotlu maddələr, yağ
- Yağ, karbohidrat, azotlu maddələr
- Pektin maddəsi, şəkər, sellüloza
- Sellüloza,pektin maddəsi, yağ

127 Dənli bitkilərin təhlükəsizliyinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- Toksik elementlər mikotoksinlər, radionuklərin, pestisidlərin miqdarı, DDT- və onun metabolitləri
- Mikroelementlər, ammonyakın, toksiki elementlərin miqdarı, DDT və onun metabolitləri
- Pestisidlərin, toksiki elementlərin miqdarı, dadı, iyi, və ammonyakın miqdarı

- Azot əsaslı uçucu maddələrin, pestisidlərin mikrotoksinlərin miqdarı, DDT və onun metabolitləri
- Radionuklərin, ammoniyak, pestisidlərin miqdarı və azot əsaslı uçucu maddələrin miqdarı

128 Hansı variantda əsl çörəkçilik üçün yararlı olan dənli bitkilər düzgün qeyd edilmişdir?

- buğda, çovdar, arpa, vələmir
- yulaf, darı, noxud
- düyü, noxud, soya
- vələmir, qarğıdalı, lobya
- çovdar, soya, mərci

129 Aşağıdakı hansı variantda qabıqlı dənli bitkilər düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Dəndə meyvə qılafları ayrılan
- Dəndə toxum qılafları ayrılan
- Dəndə çiçək qışası ayrılmayan
- Dəndə aleyron təbəqəsi ayrılmayan
- Dəndə toxum və meyvə qılafları birləşmiş

130 Aşağıdakı hansı sırada dəninin ümumi keyfiyyət göstəriciləri düzgün göstərilmişdir?

- Natura, şüşəvarilik, rütubət
- Rütubət, zibillilik, natura
- Xam yapışqanlıq, turşuluq
- zərərvericilərlə zədələnmə, natura, turşuluq
- Xarici görünüşü, dadı, rəngi, zərərvericilərlə zədələnmə

131 Unun keyfiyyətinin qorunub saxlanmasına hansı amillər təsir etmir?

- Qablaşdırma
- Markalanma qaydası
- Saxlanma şəraiti
- Saxlanılma müddəti
- Daşınma

132 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

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

- 30%
- 36%
- 38%
- 35%
- 40%

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

- 704-1000

- 704-900
- 480-650
- 505-700
- 500-600

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

- 14
- 12
- 10
- 13
- 15

136 Lələk makaron məmulatının neçə növdə istehsal olunan növlərinin sayını göstərin.

- 4
- 5
- 6
- 3
- 2

137 Balıqquლაğı makaron məmulatının istehsal olunan növlərinin sayını göstərin.

- 4
- 5
- 3
- 6
- 2

138 Makaron məmulatının ekspertizası zamanı götürülən ilkin orta nümunənin faizlə miqdarını göstərin.

- 2,0%
- 2,5%
- 1,5%
- 2,5%
- 1,0%

139 Hansı sırada istehsal olunan makaron məmulatının növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 3
- 5
- 4
- 2
- 6

140 Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının sortları bir- birindən fərqli xüsusiyyətləri düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- qidalılıq, tərkibinə və karbohidratlarla 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 mineral maddələrlə zəngin olmasına görə

141 Aşağıdakı hansı sırada B qrupuna daxil olan makaron məmulatında sınımların faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

142 Hansı sırada makaron istehsalında istifadə olunan unun hansı buğda sortundan hazırlanması düzgün göstərilmişdir?

- 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

143 Hansı variantda unun keyfiyyətindən və sortundan asılı olaraq makaron məmulatının qrup və sinflərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

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

144 Hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən makaron məmulatının nəmliyinin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

145 Hansı sırada makaron məmulatının qidalılıq dəyərini xarakterizə edən əsas maddələrin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

146 Makaron məmulatının orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin təhlili üçün ayrılan orta nümunənin miqdarını göstərin.

- 2 kq-dan az olmayaraq
- 1 kq-dan az olmayaraq
- 4 kq-dan az olmayaraq
- 3 kq-dan az olmayaraq
- 0,5 kq-dan az olmayaraq

147 Standartlara əsasən makaron məmulatında nəmliyin faizi miqdarını göstərin.

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

148 B qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında sınımışların faizlə miqdarını göstərin.

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

149 Çəki ilə satılan A qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin.

- 3-6%-dən çox
- 3,5-13%-dən çox
- 5-10%-dən çox
- 2-10%-dən çox
- 4-8%-dən çox

150 Çəki ilə satılan B qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin.

- 6-9%-dən çox
- 4-8%-dən çox
- 2-10%-dən çox
- 2-5%-dən çox
- 3-6%-dən çox

151 Çəki ilə satılan B qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin.

- 3-5%-dən çox
- 5,0-15%-dən çox
- 1,5-3%-dən çox
- 8-10%-dən çox
- 6-12%-dən çox

152 Makaron məmulatının tərkibində olan pestisidləri göstərin.

- aflatoksin, heksaxlorbenzol, zearalonon, DDT və onun metabolitləri
- heksaxlorsikloheksen, heksaxlorbenzol, üzvi civə pestisidləri, DDT və onun metabolitləri
- aflatoksin, dezoksinivalenol, heksaxlorbenzol, heksaxlorbutan
- heksaxlorbenzol, dezoksinivalenol, aflatoksin, heksaxlorbutan
- heksaxlorsikloheksen, heksaxlorbenzol, heksaxlorbutan, DDT və onun metabolitləri

153 Makaron məmulatının tərkibində olan radionuklidləri göstərin.

- radium, seziyum
- uran, seziyum
- stronsium, uran
- barium, radon

seziium, stronsium

154 Makaron məmulatının sortlarının fərqi xüsusiyyətlərini göstərin.

- tərkibinə, vitamin və enerji dəyərliliyinə görə
- tərkibinə, zülallarına, fermentlərin və yağların çox olmasına görə
- tərkibinə, qidalılıq və enerji dəyərliliyinə görə
- qidalılıq, tərkibinə və mineral maddələrlə zəngin olmasına görə
- qidalılıq, tərkibinə və karbohidratlarla zəngin olmasına görə

155 Makaron məmulatının növlərini göstərin.

- 4
- 5
- 6
- 3
- 2

156 Balıqqulağı məmulatının növlərinin sayını göstərin.

- 2
- 3
- 5
- 4
- 6

157 Lələk makaron məmulatının növlərinin sayını göstərin.

- 5
- 4
- 3
- 2
- 6

158 Makaron məmulatının emalı zamanı hansı buğda sortundan istifadə olunur?

- karbohidrata zəngin olan qılcıqsız buğdadan
- bərk buğda sortundan
- bərk buğdadan və şüşəvariliyi az olan yumşaq buğdadan
- karbohidrat və endospermlə zəngin olan qılcıqlı buğdadan
- zülalla zəngin olan qılcıqlı buğdadan

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

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

160 Qüvvədə olan standarta əsasən yağlı- içlikli vaflilərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

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

- 9,0-15,3%
- 1,8-3,2%
- 4,4-8,4%

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

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

162 Unun tərkibində olan fermentləri göstərin.

- qlükoooksidaza və lipoksigenaza
- lipaza və amilaza
- proteaza və pektinesteraza
- amilaza və proteaza
- lipaza və esteraza

163 Hansı sırada unun müxtəlif sortlarında külün faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sort unda – 0,55%; 1-ci sortda – 0,75%; 2-ci sortda – 1,25%
- əla sort unda – 0,50%; 1-ci sortda – 0,70%; 2-ci sortda – 1,25%
- əla sort unda – 0,75%; 1-ci sortda – 0,80%; 2-ci sortda – 0,85%
- əla sort unda – 0,7%; 1-ci sortda – 0,75%; 2-ci sortda – 1,35%
- əla sort unda – 0,6%; 1-ci sortda – 0,70%; 2-ci sortda – 1,30%

164 Hansı sırada unun müxtəlif sortlarında turşuluğun faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sort unda 3-4 dər., 1-ci sortda 4-4,5 dər., 2-ci sortda- 4-5 dər.
- əla sort unda 2-3 dər., 1-ci sortda 3-3,5 dər., 2-ci sortda- 4-4,5 dər.
- əla sort unda 2-3 dər., 1-ci sortda 3-3,5 dər., 2-ci sortda- 4,5-5 dər.
- əla sort unda 3-3,5 dər., 1-ci sortda 3,5-4 dər., 2-ci sortda 4-4,5 dər.
- əla sort unda 2-3 dər., 1-ci sortda 3,5-4 dər., 2-ci sortda 4-4,5 dər.

165 Aşağıdakı variantların hansında unun iriliyini ölçmək üçün istifadə edilən cihazın adı qeyd edilmişdir?

- mikroskop
- İvanov ələyi
- kalorimetr
- purka
- Juravlyov ələyi

166 Hansı sırada unun müxtəlif sortlarının ələnməsi zamanı ələkdə qalan unun faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sortda – 2%, 1-ci sortda – 4%, 2-ci sortda – 8%-dən çox olmamalıdır
- əla sortda – 2%, 1-ci sortda – 5%, 2-ci sortda – 7%-dən çox olmamalı
- əla sortda – 2%, 1-ci sortda – 4%, 2-ci sortda – 6%-dən çox olmamalı
- əla sortda – 2%, 1-ci sortda – 2,5%, 2-ci sortda – 4%-dən çox olmamalıdır
- əla sortda – 1%, 1-ci sortda – 2%, 2-ci sortda – 3%-dən çox olmamalı

167 Hansı variantda unun müxtəlif sortlarında turşuluğun faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- əla sort unda- 3-4 dərəcə, 1- ci sort unda 4- 4.5 dərəcə, 2- ci sort unda 4-5 dərəcə
- əla sort unda- 2-3dərəcə, 1- ci sort unda 3- 3.5 dərəcə, 2- ci sort unda 4-4.5 dərəcə
- əla sort unda- 2-3 dərəcə, 1- ci sort unda 3- 3.5 dərəcə, 2- ci sort unda 4.5-5 dərəcə
- əla sort unda- 2-3 dərəcə, 1- ci sort unda 3- 4 dərəcə, 2- ci sort unda 4-4.5dərəcə
- əla sort unda- 3-3.5dərəcə, 1- ci sort unda 3.5- 4 dərəcə, 2- ci sort unda 4-4.5 dərəcə

168 Hansı variantda unun müxtəlif sortlarında külün faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- əla sort unda- 0.6%, 1- ci sort unda 0.70 %, 2- ci sort unda 1.30 %
- əla sort unda- 0.75%, 1- ci sort unda 0.80 %, 2- ci sort unda 1.85 %
- əla sort unda- 0.7%, 1- ci sort unda 0.75 %, 2- ci sort unda 1.35 %
- əla sort unda- 0.55%, 1- ci sort unda 0.75 %, 2- ci sort unda 1.25 %
- əla sort unda- 0.50%, 1- ci sort unda 0.70 %, 2- ci sort unda 1.25 %

169 100 qram peçenyenin enerji dəyərini (kkal ilə) qeyd edin.

- 376-473 kkal
- 350-450 kkal
- 348-422 kkal
- 480-520 kkal
- 420-475 kkal

170 Hansı sırada unun irirliyini təyin edən düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- Mikraskop
- Ivanov ələyi
- Kalorimetr
- Purka
- Juravlov ələyi

171 Hansı sırada unun öz maddəsinin (xam yapışqanlığın) keyfiyyətini xarakterizə edən göstəricilər düzgün qeyd olunmuşdur?

- Yağın, zülalın və karbohidratların miqdarı
- Rəngi, uzanması və elastikliyi
- Yağın, turşuluğun və külün miqdarı
- Rəngi, nişasta və zülalın miqdarı
- Dadı, sellüloza və nişastanın miqdarı

172 Aşağıdakı hansı sırada unun xam yapışqanlığı təyin edən cihaz düzgün olaraq göstərilmişdir?

- İDK-1
- Kalorimetr
- Purka
- İDK-3
- saxorometr

173 Aşağıdakı hansı variantda unun müxtəlif sortlarının ələnməsi zamanı ələkdə qalan unun faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 4 %, 2- ci sort unda 8 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 5 %, 2- ci sort unda 7 %

- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 4 %, 2- ci sort unda 6 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 2.5 %, 2- ci sort unda 4 %
- əla sort unda- 1%, 1- ci sort unda 2 %, 2- ci sort unda 3 %

174 Qüvvədə olan standarta əsasən elastiki xəmirdən bişirilən peçenyelərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

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

175 Qüvvədə olan standarta əsasən yağlı-şəkərli peçenyelərdə 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

176 Qüvvədə olan standarta əsasən peçenyelərdə 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

177 Qüvvədə olan standarta əsasən şəkərli peçenyelərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

178 Qüvvədə olan standarta əsasən elastiki peçenyelərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

179 Peçenyələrin mikrobioloji göstəriciləri üzrə aparılan ekspertizası zamanı hansı mikroorqanizmlərin miqdarı təyin edilir?

- mezofilaerob, fakültativ aerob, salmonell, dairəvi və kokkların, patogen mikroorqanizmlərin miqdarı
- maya və kif göbələklərinin, mezofilaerob və fakültativ anaerob, çöp və silindr formalı bakteriyaların miqdarı
- maya, kif göbələklərin, fakültativ anaerob və silindr formalı mikroorqanizmlərin miqdarı

- mezofilaerob və fakültativ anaerob mikroorqanizmlərin, bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, patogen mikroorqanizmlərin, maya və kif göbələklərinin miqdarı
- mezofilaerob və fakültativ anaerob mikroorqanizmlərin, bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, dairəvi və çöp formalı bakteriyaların miqdarı

180 Aşağıdakı hansı sırada Praline konfetinə aid olan çeşidi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- “Çarodeyka”, “Şərq”, “Romlu”, “Likörlü”, “Kristal”
- “Sufle”, “Ananaslı”, “Mixək”, “Meteor”
- “Tuzik”, “Zooloji”, “Kristal”, “Cənub”, “Qəhvəli”
- “Sukatlı nuqa”, “Zooloji”, “Cənub”, “Qəhvəli”
- “Günəşli”, “Qulliver”, “Şərq”, “Küncütlü”

181 Hansı sırada unun müxtəlif sortlarında öz maddəsinin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- dənəvər unda – 32%, əla sortda-28%, 1-ci sortda-30%, 2-ci sortda-25%
- dənəvər unda – 30%, əla sortda-28%, 1-ci sortda-30%, 2-ci sortda-25%
- dənəvər unda – 28%, əla sortda-30%, 1-ci sortda-26%, 2-ci sortda-23%
- dənəvər unda – 31%, əla sortda-30%, 1-ci sortda-28%, 2-ci sortda-27%
- dənəvər unda – 35%, əla sortda-28%, 1-ci sortda-30%, 2-ci sortda-20%

182 Unun xam yapışqanlığını müəyyən edən cihazı göstərin.

- İDK-1
- Purka
- İDK-3
- saxorometr
- kalorimetr

183 Qüvvədə olan standarta əsasən marsipanlı konfetlərdə nəmliyin və ümumi şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 15% və 85%-dən
- 19% və 70%-dən
- 25% və 80%-dən
- 18% və 73%-dən
- 16% və 75%-dən

184 Qüvvədə olan standarta əsasən praline konfetlərdə nəmliyin və ümumi şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

- 10% və 55%-dən
- 16% və 75%-dən
- 25% və 80%-dən
- 4% və 65%-dən
- 8% və 60%-dən

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

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

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

- 5,2- 11,8 %
- 7,5- 10,4 %
- 5,5- 7,0 %
- 0,3- 0,6 %
- 18,8- 40,2 %

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

- 1573- 1979 kCoul
- 1560- 1635 kCoul
- 1517- 1766 kCoul
- 1720- 1780 kCoul
- 1615- 1685 kCoul

188 Hansı sırada üçsortlu üyütmə üsulu ilə alınan un sortları və bu sort unlarda unun ümumi çıxarının faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

189 Qüvvədə olan standartda əsasən karamel kütləsində reduksiyaedici maddələrin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 20- 25%
- 15- 20%
- 22- 23%
- 10- 12%
- 18- 23%

190 Aşağıdakı hansı sırada 100 q karamel məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 348- 422 kkal və ya 1517- 1766 kCoul
- 420- 480 kkal və ya 1550- 1780 kCoul
- 350- 450 kkal və ya 1520- 1770 kCoul
- 460- 495 kkal və ya 1620- 1880 kCoul
- 450- 490 kkal və ya 1570- 1800 kCoul

191 Karamel məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertizası zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər
- mikotoksinlər, pestisidlər, zülallar, yağlar
- mikotoksinlər, pestisidlər, mineral maddələr, zülallar
- radionuklidlər, pestisidlər, antibiotiklər, mineral maddələr
- pestisidlər, mikotoksinlər, antibiotiklər, hormonlar

192 Karamel məmulatının mikrobioloji göstəriciləri üzrə aparılan ekspertizası zamanı hansı mikroorqanizmlərin miqdarı təyin edilir?

- mezofilaerob və fakültativ orqanizmlərin, çöp və silindr formalı mikroorqanizmlərin miqdarı

- mezofil aerob və fakültativ anaerob mikroorqanizmlərin, bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, maya və kif göbələklərinin miqdarı
- patogen, maya, kif göbələklərin, qıvrımlı bakteriyaların və çöpvari bakteriyaların miqdarı
- maya və kif göbələklərinin, fakültativ anaerob, mezofil aerob, çöp və silindr formalı bakteriyaların miqdarı
- bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, maya və kif göbələklərinin, dairəvi və kokkların miqdarı

193 Aşağıdakı hansı sırada 100 q konfet məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 348- 422 kkal və ya 1517- 1766 kCoul
- 360- 430 kkal və ya 1530- 1780 kCoul
- 355- 425 kkal və ya 1520- 1770 kCoul
- 358- 498 kkal və ya 1523- 2514 kCoul
- 370- 450 kkal və ya 1540- 1790 kCoul

194 Aşağıdakı hansı sırada pomadkalı konfetin çeşidi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- "Sufle", "Zooloji", "Günəşli", "Elbrus", "Güllü"
- "Raketa", "Yay", "Ərikli", "Mərsinli", "Rekord"
- "Bahar", "Raketa", "Portağal", "Voleybol"
- "Cənub", "Kristal", "Qəhvəli", "Raketa"
- "Karovka", "Start", "Qafqaz", "Zoluşka"

195 Aşağıdakı hansı sırada Marsipan konfetinə aid olan çeşidi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- "Qəhvəli", "Güllü", "Kosmik"
- "Elbrus", "Badamlı", "Xortisa"
- "Sufle", "Bağ çiyyələri", "Cənub"
- "Ballı qılyaj", "Günəşli", "Xortisa"
- "Elbrus", "Günəşli", "Şərq"

196 A qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı undan hazırlanır?

- əla sort undan
- bərk buğda unundan
- yumşaq buğda unundan
- kəpəksiz arpa unundan
- kəpəkli buğda unundan

197 B qrupuna daxil olan makaron məmulatı hansı undan hazırlanır?

- əla sort undan
- kəpəkli arpa unundan
- kəpəkli buğda unundan
- yüksək şüşəvari yumşaq buğda unundan
- yüksək şüşəvari bərk buğda unundan

198 Boruşəkilli makaron məmulatının yarım tiplərinin sayını göstərin.

- 4
- 5
- 3
- 2
- 6

199 Hansı üsulla makaronun möhkəmliyi təyin olunur?

- orqanoleptiki
- stroqanov
- Fole
- Juravlyov
- fiziki-kimyəvi

200 Makaronun tərkibindəki toksiki elementləri göstərin?

- sink, mis, oksigen, yod, dəmir, xrom
- qurğuşun, arsen, kadium, yod, brom, mis
- arsen, civə, mis, qalay, yod, dəmir
- qurğuşun, arsen, kadmium, civə, mis, sink
- civə, mis, sink, dəmir, qızıl, brom

201 Hansı sırada boruşəkilli makaron məmulatının yarım tiplərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 3
- 5
- 2
- 4
- 6

202 Hansı sırada makaron məmulatının orqanoleptiki üsulla ekspertizası zamanı təyin edilmiş göstəricilər düzgün göstərilmişdir?

- rəngi, dadı, iyi, xarici görünüşü və metal qırıntılarının miqdarı
- xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi və üst səthinin xarakteri
- iyi, dadı, nəmliyi, üst səthinin vəziyyəti
- xarici görünüşü, rəngi, dadı, iyi və nəmliyi
- rəngi, dadı, iyi, turşuluğu və konsistensiyası

203 Hansı sırada makaron məmulatının fiziki- kimyəvi ekspertizası zamanı təyin edilmiş göstəricilər düzgün göstərilmişdir?

- nəmliyi, turşuluğu, dadı, sınımiş, əzilmiş və qırıntıların miqdarı zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması
- turşuluğu, nəmliyi, iyi, sınımiş, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, bişmə zamanı artması deformasiya olunmuş məmulatların miqdarı
- nəmliyi, turşuluğu, sınımiş, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, deformasiya olunmuş məmulatların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması
- deformasiya olunmuşların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi, xarici görünüşü, sınımiş və əzilmişlərin miqdarı, bişmə zamanı artması
- sınımiş, əzilmiş və qırıntıların miqdarı, turşuluğu, nəmliyi, rəngi, zərərvericilərlə zədələnməsi və bişmə zamanı artması

204 Diametrindən asılı olaraq sapşəkilli makaron məmulatının növlərinin sayını göstərin.

- 5
- 6
- 3
- 2
- 4

205 Qüvvədə olan standartda əsasən qoz-yağ içlikli biskivit tortunda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 23 %
- 29 %
- 25 %
- 28 %
- 26 %

206 Aşağıdakı hansı sırada tortların tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- qurğuşun, mis, dəmir, arsen, civə, sink
- arsen, yod, sink, civə, qurğuşun, kadmium
- kadmium, bor, arsen, sink, civə, qurğuşun
- mis, qurğuşun, kadmium, arsen, civə, sink
- civə, sink, nikel, qurğuşun, arsen, kadmium

207 Qüvvədə olan standartda əsasən krem içlikli təbəqəli tortda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 23 %
- 13 %
- 29 %
- 28 %
- 25 %

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

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

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

- 4
- 5
- 6
- 1
- 3

210 Balın tərkibində quru maddəyə görə neçə faiz fruktoza və qlükoza vardır?

- 40% fruktoza və 35% qlükoza
- 70 % fruktoza və 10% qlükoza
- 60% fruktoza və 15% qlükoza
- 50% fruktoza və 25% qlükoza
- 80% fruktoza və 20% qlükoza

211 Balın tərkibində olan makro və mikro elementlərin sayını göstərin.

- 32
- 37
- 30
- 27
- 50

212 Balın tərkibində olan amin turşularının sayını göstərin.

- 17
- 11
- 15
- 12
- 21

213 Aşağıdakı hansı sırada 100 q balın enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 315- 335 kkal və ya 1321- 1381 kCoul
- 150- 200 kkal və ya 1280- 1285 kCoul
- 200- 250 kkal və ya 1250 kCoul
- 300- 350 kkal və ya 1330- 1391 kCoul
- 250- 300 kkal və ya 1300- 1320 kCoul

214 Milli çörək məmulatlarına aid olan çörək məmulatlarının sayını göstərin.

- 21
- 23
- 30
- 27
- 22

215 Pəhriz çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayını göstərin.

- 14
- 12
- 10
- 13
- 15

216 Standartlara əsasən əla, 1-ci və 2-ci sort buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmliliyin faizlə miqdarını göstərin.

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

217 Standartlara əsasən kəpəkli buğda unundan bişirilmiş çörəkdə nəmliliyin faizlə miqdarını göstərin.

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

218 Standartlara əsasən 2-ci sort buğda unundan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyini faizlə miqdarını göstərin.

- 65-70%
- 70-72%

- 65-68%
- 68-75%
- 63-65%

219 Standartlara əsasən kəpəkli buğda unundan hazırlanmış çörəyin məsaməliliyini faizlə miqdarını göstərin.

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

220 Çörək-bulka məmulatının tərkibində olan radionuklidləri göstərin.

- seziyum, radon
- seziyum, stroksium
- radium, seziyum
- radium, uran
- radon, radium

221 Milli çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayını düzgün olaraq göstərin.

- 21
- 23
- 30
- 27
- 22

222 Hansı sırada respublikamızın çörəkbişirmə sənayesində istehsal edilən çörək- bulka məmulatının sayə düzgün göstərilmişdir?

- 158
- 138
- 128
- 118
- 148

223 Hansı sırada qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1- ci, 2- ci sort buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmliyin faizlə miqdarı düzgün qeyd edilmişdir?

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

224 Hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından bişirilmiş çörəkdə nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

225 Hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən çovdar- buğda çörəyində nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 48%
- 50%
- 51%
- 45%
- 49%

226 Hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən sadə və dəmlənmiş çovdar çörəyində nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

227 Hansı sırada unun növündən asılı olaraq çörək- bulka məmulatının növlərinin düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 2
- 5
- 6
- 4
- 3

228 Müalicəvi çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayını göstərin.

- 3
- 7
- 6
- 5
- 4

229 Hansı sırada bişirilmə üsuluna görə çörək-bulka məmulatının növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 2
- 4
- 3
- 1
- 5

230 Unun təhlükəsizliyinin tədqiqinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- radionuklidlər, mikotoksinlər, ammonyak, DDT və onun metabolitlərinin miqdarı
- toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər, DDT və onun metabolitlərinin miqdarı
- mikotoksinlər, turşular, yağlar, toksiki elementlərin miqdarı
- mikotoksinlər, radionuklidlər, ekstraktın, pestisidlər miqdarı
- mikotoksinlər, toksiki elementlər, radionuklidlər, azot əsaslı uçucu maddələr, pestisidlərin miqdarı

231 Hazırda respublikamızın çörəkbişirmə sənayesində neçə adda çörək bulka məmulatı istehsal edilir?

- 148
- 138
- 128
- 158
- 118

232 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən çovdar- buğda çörəyində nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 48%
- 50%
- 51%
- 45%
- 49%

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

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

234 Makaron məmulatının qidalılıq dəyəri hansı amillərdən asılıdır?

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

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

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

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

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

237 Makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 3
- 5
- 4
- 2
- 6

238 Balıqqulağı makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 4
- 5
- 3
- 6
- 2

239 Lələk makaron məmulatı neçə növdə istehsal olunur?

- 4
- 2
- 5
- 3
- 6

240 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

241 Makaron məmulatının ekspertizası zamanı daxil olmuş mal partiyasından neçə faiz miqdarında orta nümunə götürülməlidir?

- 2.0%
- 2.5%
- 1.5 %
- 2.5%
- 1.0%

242 Makaron məmulatının orqonoleptiki və fiziki- kimyəvi keyfiyyət göstəricilərini yoxlamaq üçün neçə kiloqramdan az olmayaraq orta nümunələr ayrılmalıdır?

- 1 kq- dan az olmayaraq
- 3 kq- dan az olmayaraq
- 2 kq- dan az olmayaraq
- 0.5 kq- dan az olmayaraq
- 4 kq- dan az olmayaraq

243 Makaron məmulatının keyfiyyətini qiymətləndirərkən neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

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

- 13%- dən
- 17%- dən

- 11%- dən
- 12%- dən
- 15%- dən

245 Standarta əsasən B qrupuna daxil olan makaron məmulatında sınımların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

246 Nişastanın miqdarı hansı dənli bitkilərdə daha çoxluq təşkil edir?

- buğdadada
- arpada
- vələmirdə
- düyüdə
- qarğıdalıda

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

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

248 Mannı yarması dəninin hansı hissəsindən ibarət olub və neçə markada buraxılır?

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

249 Poltava yarması ölçüsündən asılı olaraq neçə nömrədə buraxılır?

- 5
- 2
- 3
- 6
- 4

250 Qarabaşaq yarması neçə çeşiddə istehsal edilir?

- 4
- 5
- 2
- 1
- 3

251 Yarmanın tərkibində hansı kimyəvi maddə çoxluq təşkil edir?

- Su

- Zülalə
- Yağ
- Vitaminlər
- Karbohidrat

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

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

253 Yarmanın keyfiyyətini müəyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı daxil olunmuş mal partiyası 80 kisədən ibarətdirsə, onda nümunə neçə kisədən götürülməlidir?

- 17
- 18
- 15
- 13
- 20

254 Yarmanın keyfiyyətini müəyən etmək üçün aparılan ekspertiza zamanı daxil olunmuş mal partiyası 120 kisədən ibarətdirsə, onda nümunə neçə kisədən götürülməlidir?

- 21
- 17
- 22
- 19
- 18

255 Mal partiyası xırda taraya qablaşdırılmış yarmadan ibarətdirsə, onda nümunə neçə faiz miqdarında götürülməlidir?

- 3
- 5
- 1
- 2
- 4

256 Yarmaların orqanoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəricisi təyin edilir?

- xarici görünüşü, dad, iyi,rəngi, diş altında xılçıldaması
- dad, iyi,turşuluğu, diş altında xılçıldaması
- xarici görünüşü, dad, iyi, turşuluğu
- iyi, dad, xarici görünüşü, suyunun şəffaflığı
- rəngi, dad, iyi,tez bişməsi suyunun iyi

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

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

258 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

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

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

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

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

261 Hansı sırada meyvə qıfəlinin tərkibində çoxluq təşkil edən maddələr düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- Zülal, yağ karbohidrat, azotlu maddələr
- Mineral maddələr, şəkər, yağ sellüloza
- Sellüloza, pentozanlar, pektin maddəsi, mineral maddələr
- Zülallar, yağlar, şəkərlər, azotlu maddələr
- Yağ, azotlu maddələr, şəkər karbohidrat

262 Yarma və yarma məhsullarının təhlükəsizliyinin tədqiqinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- Toksik elementlər, miktoksinlərin, pestisidlərin və hormonların miqdarı
- Miktoksinlər, pestisidlər, ammoniyak və hidrogen sulfidin miqdarı
- Toksik elementlər, miktoksinlərin, pestisidlərin, radionuklidlərin miqdarı
- Radionuklidlərin, pestisidlərin, mikroorqanizimlərin və toksiki elementlər miqdarı
- Radionuklidlər, pestisidlər, miktoksinlər və antitoksinlərin miqdarı

263 Sadə üyütmə üsulu ilə hansı növ un alınır və bu unlarda unun ümumi çıxarı neçə faiz olur?

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

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

- Kəpəksiz çovdar və əla sort un, çıxarı 0-25 %
- 1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 72-85%
- Kəpəli və kəpəksiz çovdar unu, çıxarı 40-45 %

- 2-ci və 3- cü sort un, çıxarı 28-30%
- Kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 0-10 %

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

- Xəmirin oksidləşməsində və kündəlməsində
- Xəmirin qıçqırməsində və yetişməsində
- Xəmirin yetişməsində və qaz əmələgətirməsində
- Xəmirin yoğrulmasında və qıçqırməsində
- Xəmirin bişməsində və yoğrulmasında

266 Unun rəngini təyin edən cihazı göstərin.

- Pekar
- Farinatom
- Purka
- Lukyanov
- Ovaskop

267 Unun fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- Unun nəmliyi, turşuluğu, dadı, iyi, qaz əmələgətirmə qabiliyyəti, fermentativ fəallığı
- Unun külü, turşuluğu, qarışıqların olması, öz maddəsi, qaz əmələgətirmə qabiliyyəti, fermentativ fəallığı, nəmliyi
- Unun nəmliyi, külü, turşuluğu, rəngi, dadı, öz maddəsi, konsistensiyası
- Unun turşuluğu, külü, nəmliyi, konsistensiyası, öz maddəsi
- Unun turşuluğu, külü, ətri, iyi, nəmliyi, öz maddəsi, qaz əmələgətirmə

268 Endospermin tərkibində hansı dəyərli maddələr azlıq təşkil edir?

- Yağ, zülal, şəkər
- Vitamin, mikro və makroelementlər
- Zülal, şəkər, nişasta
- Şəkər, nişasta, makroelementlər
- Sellüloza, pentozanlar, vitaminlər

269 Dənin xüsusi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

- Şüşəvarilik, natura, qələvilik
- Şüşəvarilik, xam yapışqanlıq, rütubət, zibillilik
- Xarici görünüşü, rəng, dad, iyi
- Dadı, iyi yapışqanlı maddə
- Natura, şüşəvarilik və turşuluq

270 Dənin şüşəvariliyi nədir və hansı cihazla təyin edilir?

- Endospermində zülal hissəciklərinin daha sıx olması və Diafanoskop cihazla
- Endospermində sellülozanın çox olması və Purka cihazla
- Endospermində yağ hissəciklərinin daha sıx olması və Farinatom cihazla
- Rüşeymdə nişastanın çox olması və kalori metrle
- Rüşeymdə karbohidratın çox olması və saxorometrle

271 Yarmaların bioloji dəyərliyinin az olması hansı amin turşularının miqdarının azlığı ilə əlaqədardır?

- Valin, triozin

- Arginin serin
- Histidin, trionin
- Lizin, metionin
- Qlisin, sistin

272 ədəd və çəki ilə satılan və kütləsi 400 q-dan çox olmayan çörək- bulka məmulatından nlaboratoriya müayinəsi üçün neçə ədəd orta nümunə götürülməlidir?

- 1 ədəd
- 6 ədəd
- 2 ədəd
- 5 ədəd
- 3 ədəd

273 ədədi və çəki ilə satılan və kütləsi 200-400 q-a qədər olmayan çörək- bulka məmulatından nlaboratoriya müayinəsi üçün neçə ədəd orta nümunə götürülməlidir?

- 2 ədəd
- 3 ədəd
- 1 ədəd
- 5 ədəd
- 4 ədəd

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

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

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

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

276 Aşağıdakı hansı sırada milli çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 21
- 23
- 30
- 27
- 22

277 Aşağıdakı hansı sırada müalicəvi çörək məmulatına aid olan çörək məmulatının sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 3
- 7

- 6
- 5
- 4

278 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

279 İstifadə olunan unun növündən asılı olaraq çörək-bulka məmulatının sayını göstərin.

- 4
- 3
- 5
- 6
- 2

280 Bişirilmə üsuluna görə çörək- bulka məmulatı neçə növ formada bişirilir?

- 2
- 4
- 3
- 1
- 5

281 əgər daxil olmuş çörək- bulka məmulatının kütləsi 1-3 kq –dan ibarət olarsa, onda bütün mal partiyasından neçə ədəd və neçə faiz miqdarında orta nümunə götürülməlidir?

- 8 ədəd, 0.4%- miqdarında
- 4 ədəd, 0.3%- miqdarında
- 6 ədəd, 0.5%- miqdarında
- 1 ədəd, 0.2%- miqdarında
- 5 ədəd, 0.2%- miqdarında]

282 Çörək- bulka məmulatının kütləsi 1 kq –dan az olarsa, onda bütün mal partiyasından neçə ədəd və neçə faiz miqdarında orta nümunə götürülməlidir?

- 10 ədəd, 0.3%- miqdarında
- 8 ədəd, 0.6%- miqdarında
- 7 ədəd, 0.5%- miqdarında
- 11 ədəd, 0.2%- miqdarında
- 89 ədəd, 0.4%- miqdarında

283 Hansı variantda endospermin tərkibində azlıq təşkil edən dəyərli maddələr düzgün göstərilmişdir?

- yağ, zülal, şəkər
- sellüloza, pentozanlar, vitaminlər
- vitamin, mikro- və makroelementlər
- şəkər, nişasta, makroelementlər
- zülal, şəkər, nişasta

284 Aşağıdakı hansı variantda çiçək qişasında azlıq təşkil edən maddələri düzgün olaraq qeyd

edilmişdir?

- Şəkər, azotlu maddələr
- Sellüloza, karbohidratlar
- Mineral maddələr, yağlar
- Zülallar, vitaminlər
- Nişasta, pentozanlar

285 Aşağıdakı hansı sırada çiçək qişasının tərkibində çoxluq təşkil edən maddələr düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- Nişasta karbohidratlar
- Mineral maddələr, vitaminlər
- Zülallar yağlar
- Yağlar, azotlu maddələr
- Sellüloza, pentozanlar

286 Çiçək qişasının tərkibində çoxluq təşkil edən maddələri göstərin.

- Nişasta karbohidratlar
- Mineral maddələr, vitaminlər
- Zülallar yağlar
- Yağlar, azotlu maddələr
- Sellüloza, pentozanlar

287 Çiçək qişasında azlıq təşkil edən maddələri göstərin.

- Şəkər, azotlu maddələr
- Sellüloza, karbohidratlar
- Mineral maddələr, yağlar
- Zülallar, vitaminlər
- Nişasta, pentozanlar

288 Meyvə qılafinin tərkibində çoxluq təşkil edən maddələri göstərin.

- Yağ, azotlu maddələr, şəkər karbohidrat
- Sellüloza, pentozanlar, pektin maddəsi, mineral maddələr
- zülallar, yağlar, şəkərlər, azotlu maddələr
- Zülal, yağ karbohidrat, azotlu maddələr
- Mineral maddələr, şəkər, yağ sellüloza

289 Yarma və yarma məhsullarının mikrobioloji göstəriciləri üzrə gigiyenik normativləri neçə qrup mikroorqanizmlərin fəaliyyətinin yoxlanılmasına əsaslanır?

- 6
- 5
- 4
- 2
- 3

290 Aşağıdakı hansı variantda dənin xüsusi keyfiyyət göstəriciləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Şüşəvarilik, natura, qələvilik
- Şüşəvarilik, xam yapışqanlıq, rütubət, zibillilik
- Xarici görünüşü, rəng, dad, iyi

- Dadı, iyi yapışqanlı maddə
- Natura, şüşəvarilik və turşuluq

291 Tort məmulatının mikrobioloji göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- maya və kif göbələklərin, mezofilaerob və fakültativ anaerob, stafilokokk mikroorqanizmlərin miqdarı
- mezofilaerob və fakültativ anaerob, stafilokokk mikroorqanizmlərin, bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu və silindr formalı mikroorqanizmlərin miqdarı
- patogen mikroorqanizmlərin, mezofilaerob və fakültativ anaerob, bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, dairəvi və çöp formalı bakteriyaların miqdarı
- mezofilaerob və fakültativ anaerob, bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, maya və kif göbələklərin, patogen mikroorqanizmlərin
- bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, mezofilaerob və fakültativ anaerob, çöp və silindr formalı mikroorqanizmlərin miqdarı

292 Hansı variantda krem içlikli təbəqəli tortda nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 13 %
- 25 %
- 29 %
- 23 %
- 28 %

293 Hansı variantda şokolad- krem içlikli biskivit tortunda nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 26 %
- 23 %
- 25 %
- 29 %
- 28 %

294 Hansı variantda meyvə içlikli biskivit tortunda nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 25 %
- 9,3 %
- 13 %
- 29 %
- 23 %

295 Aşağıdakı hansı sırada tortların növündən asılı olaraq tərkibində olan mineral maddələrin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

296 Aşağıdakı hansı sırada peçenyələrin çeşidindən asılı olaraq tərkibində zülalların faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 5,5- 7,3 %
- 5,2- 11,8 %
- 7,5-10,4%

- 8,0- 12,0%
- 6,5- 10,8%

297 Balın tərkibində fruktoza və qlükozanın faizlə miqdarını göstərin.

- 60% fruktoza və 15% qlükoza
- 50% fruktoza və 25% qlükoza
- 40% fruktoza və 35% qlükoza
- 70% fruktoza və 10% qlükoza
- 80% fruktoza və 20% qlükoza

298 Balın enerjivermə qabiliyyətini göstərin.

- 315-335 kal və ya 1321-1381 kC
- 300-350 kal və ya 1330-1391 kC
- 150-200 kal və ya 1250-1285 kC
- 200-250 kal və ya 1250-1350 kC
- 250-300 kal və ya 1300-1320 kC

299 Balın tərkibində olan fermentləri göstərin.

- lipaza, tripsin, ximotripsin, katalaza, amilaza
- katalaza, diastaza, tripsin, pepsin, katalaza
- diastaza, katalaza, lipaza, amilaza, oksidaza
- amilaza, lipaza, ximotripsin, tripsin, diastaza
- lipaza, amiloza, tripsin, pepsin, katalaza

300 Aşağıdakı hansı sırada vaflinin tərkibində olan mikotoksinlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- heksaxlortskloheksan, tetraaxlortsklopentan
- aflatoksin, heksaxlortskloheksan
- dezoksinivalenol, stronsium
- aflatoksin B,dezoksinivalenol
- seziyum, stronsium

301 Tort istehsalı üçün əsas xammalı göstərin.

- zülallar
- karbohidratlar
- yağlar
- buğda unu
- süd məhsulları

302 Peçenyələrin yüksək qidalılıq dəyərinə malik olması hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

- karbohidratların, yağların, vitaminlərin
- mineral maddələr, vitaminlər, fermentlər
- yağın, zülalın, ətirli maddələrin
- zülalın, karbohidratların, üzvi turşuların
- karbohidratların, yağların, zülalların

303 Aşağıdakı hansı sırada peçenyələrin çeşidindən asılı olaraq tərkibində yağın faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 0,3- 0,6 %

- 7,5- 10,4 %
- 18,8- 40,2%
- 5,5- 7,0%
- 5,2- 11,8%

304 Tortların tərkibində olan toksiki elementləri göstərin.

- qurğuşun, mis, dəmir, arsen, civə, sink
- kadmium, bor, arsen, sink, civə, qurğuşun
- arsen, yod, sink, civə, qurğuşun, kadmium
- civə, sink, nikel, qurğuşun, arsen, kadmium
- mis, qurğuşun, kadmium, arsen, civə, sink

305 Hansı variantda qoz-yağ içlikli biskivit tortunda nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 23 %
- 28 %
- 26 %
- 25 %
- 29 %

306 100 q çörək–bulka məmulatının enerjivermə qabiliyyətini göstərin.

- 130-395 kkal və ya 790-1635 k/coul
- 120-390 k/kkal və ya 760-1630 k/coul
- 190-397 k/kkal və ya 795-1661 k/coul
- 150-300 k/kkal və ya 750-1600 k/coul
- 100-250 k/kkal və ya 730-1500 k/coul

307 Qüvvədə olan standarta əsasən şokolad- krem içlikli biskivit tortunda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 23 %
- 25 %
- 29 %
- 26 %
- 28 %

308 Aşağıdakı hansı sırada tortların növündən asılı olaraq tərkibində olan mineral maddələrin miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

309 Tort məmulatının mikrobioloji göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- bağırsaq çöpləri bakteriya qrupu, mezofilaerob və fakültativ anaerob, çöp və silindr formalı mikroorqanizmlərin miqdarı
- mezofilaerob və fakültativ anaerob, bağırsaq çöpləri bakteriya qrupu, maya və kif göbələklərin, patogen mikroorqanizmlərin
- maya və kif göbələklərin, mezofilaerob və fakültativ anaerob, stafilokokk mikroorqanizmlərin miqdarı

- patogen mikroorqanizmlərin, mezofilaerob və fakültativ anaerob, bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu, dairəvi və çöp formalı bakteriyaların miqdarı
- mezofilaerob və fakültativ anaerob, stafilokokk mikroorqanizmlərin, bağırsağ çöpləri bakteriya qrupu və silindr formalı mikroorqanizmlərin miqdarı

310 Aşağıdakı hansı sırada balın tərkibində olan əsas fermentlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- diastaza, katalaza, lipaza, amiloza, oksidaza
- amiloza, lipaza, tripsin, ximotripsin, diastaza
- diastaza, katalaza, pepsin, rennin, amiloza
- lipaza, amiloza, tripsin, pepsin, katalaza
- lipaza, tripsin, ximotripsin, ketalaza, amiloza

311 Süni balın təbii baldan fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin.

- fermentlərin, çüçək tozcuqlarının və oksimetilfurfurol olmaması
- fermentlərin, çüçək tozcuqlarının və saxarozanın olması
- üzvi turşuların, vitaminlərin və fermentlərin olması
- fermentlərin, çüçək tozcuqlarının olmaması və oksimetilfurfurolun olması
- qlükozanın, saxarozanın və fermentlərin olmaması

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

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

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

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

314 Şəkərdə saxarozanın miqdarı hansı üsulla təyin edilir?

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

315 Aşağıdakı hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 1- ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərdə məsaməliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

316 Çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olması hansı kimyəvi elementlərin miqdarının az olması ilə əlaqədardır?

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

317 Standartlara əsasən sadə və dəmlənmiş çovdar çörəyində nəmliliyin faizlə miqdarını göstərin.

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

318 Standartlara əsasən əla və 1-ci sort buğda unundan hazırlanmış çörəkdə turşuluğun faizlə miqdarını göstərin.

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

319 Standartlara əsasən kəpəkli undan hazırlanmış çörəkdə turşuluğun faizlə miqdarını göstərin.

- 70
- 30
- 40
- 50
- 60

320 Standartlara əsasən çovdar-buğda çörəyində nəmliliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 48%
- 50%
- 51%
- 45%
- 49%

321 Standartlara əsasən çovdar-buğda unundan hazırlanmış çörəyin məsaməliliyini faizlə miqdarını göstərin.

- 54-55%
- 47-50%
- 63-65%
- 45-48%
- 65-68%

322 Çörəyin tərkibində rast gəlinən toksiki elementləri göstərin.

- arsen, queğuşun, kalium, dəmir, qızıl, sink
- sink, civə, mis, arsen, dəmir, aliminium

- qurğuşun, arsen, kalium, yod, bor, brom
- mis, sink, arsen, kükürd, kalium, civə
- qurğuşun, arsen, kalium, civə, mis, sink

323 Çörək-bulka məmulatının tərkibində olan pestisidləri göstərin.

- heksaxlorsikloheksan, heksaxlorbenzol, civə tərkibli pestisidlər, DDT və onun metabolitləri
- civə tərkibli pestisidlər, aflatoksin – B1, heksaxlorbenzol
- heksaxlorsikloheksan, zearalenon, heksaxlorbenzol,
- heksaxlorbenzol, zearalenon, heksaxlorsikloheksan, DDT və onun metabolitləri
- heksaxlorbenzol, dezoksinilvalenol, heksaxlortoluol

324 Standartlara əsasən əla sort buğda unundan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliliyini faizlə miqdarını göstərin.

- 75-80%
- 63-65%
- 65-68%
- 70-72%
- 70-75%

325 Hansı sırada qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli undan hazırlanmış çörəkdə turşuluq dərəcəsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 6
- 4
- 5
- 7
- 3

326 Çörək-bulka məmulatının tərkibində rast gəlinən radionuklidləri göstərin.

- Radium, seziyum
- Radon. Radium
- Seziyum, stronsium
- Radium, uran
- Seziyum, radon

327 Çörək-bulka məmulatının tərkibində rast gəlinən pestisidləri göstərin.

- heksoxlorsikloheksan, zeoaralenon, heksoxlorbenzol
- heksoxlorbenzol, dezoksinilvalenol, heksoxlortoluol
- civə tərkibli pestisidlər, aflatoksin-B1, heksoxlorbenzol, DDT onun metabolitlər
- heksoxlorbenzol, zeoaralenon, heksoxlorsikloheksan, DDT onun metabolitləri
- heksoxlorsikloheksan, heksoxlorbenzol, civə tərkibli pestisidlər, DDT onun metabolitləri

328 Çörək-bulka məmulatının tərkibində rast gəlinən mikotoksinləri göstərin.

- aflatoksin-B1, dezoksinilvalenol, zeoaralenon, seziyum, DDT onun metabolitləri
- aflatoksin-B1, dezoksinilvalenol, zeoaralenon, T2- toksin
- T2- toksin, zearalenon, toksiki elementlər, antibiotiklər
- pestisidlər, zeoaralenon, dezoksinilvalenol, radionuklidlər
- aflatoksin-B1, loksaxlorbenzol, dezoksinilvalenol, pestisidlər

329 Çörəyin tərkibində rast gəlinən toksiki elementləri göstərin.

- qurğuşun, arsen, kadmium, yod, bor, alüminium
- qurğuşun, arsen, kadmium, cıvə, mis, zink
- zink, cıvə, mis, arsen, dəmir, alüminium
- mis, zink, arsen, kükürd, kadmium, cıvə
- arsen, qurğuşun, kadmium, dəmir, qızıl, zink

330 Aşağıdakı hansı sırada qüvvədə olan dövlət standartına əsasən çovdar- buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliyinin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

331 Aşağıdakı hansı sırada qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliyinin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

332 Aşağıdakı hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 2- ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərdə məsaməliyinin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

333 Hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla sort buğda undan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərdə məsaməliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

334 Hansı variantda qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla, 1- ci, 2- ci sort buğda unlarından hazırlanmış çörəkdə turşuluq dərəcəsi düzgün göstərilmişdir?

- 6
- 2
- 5
- 3
- 4

335 Hansı variantda yağlı-şəkərli çörək- bulka məmulatının hazırlanmasında istifadə olunan əsas xammallar düzgün göstərilmişdir?

- Duz, buz maya, yumurta, dondurmada, süd, qaymaq və süd məhsullarından

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

336 Hansı sırada yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında istifadə olunan əsas xammallar düzgün göstərilmişdir?

- Un, su, duz, acıxəmirdən, vitaminlərdən, kişmiş, xaş- xaşdan, yumurtadan
- Un, su, duz, maya, acıxəmirdən, yağ, şəkər, süd məhsullarından, arpa və çovdar səmənisinin ekstraktından
- Un, su, duz, maya, arpa səmənisindən, kişmiş, yumurtadan, süd məhsullarından
- Maya, su, duz, yağ, şəkər, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və tamlı qatmalardan
- Su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətir verici maddələrdən

337 Hansı sırada çörək-bulka məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı təyin edilən maddələr düzgün göstərilmişdir?

- toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər
- radionuklidlər, toksiki elementlər, üzvü turşular, mikotoksinlər,
- mikotoksinlər, antitoksinlər, toksiki elementlər, mineral maddələr
- zülallar, yağlar, polisaxaridlər, toksiki elementlər
- toksiki elementlər, mikotoksinlər, zülallar, yağlar, antitoksinlər

338 Hansı sırada çörəyin bioloji dəyərliliyini aşağı salan amin turşuları düzgün göstərilmişdir?

- Lizin, metionin, treonin, triptofan
- Metioni, treonin, histidin, arginin
- Qlisin, sistin, lizin, triptofan
- Histidin, treonin, arginin, serin
- Arginin, serin, metionin, treonin

339 Hansı sırada yüksək sortlu undan bişirilmiş çörəyin bioloji dəyərliliyinin az olmasına səbəb olan kimyəvi elementlər düzgün göstərilmişdir?

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

340 Orqanizmin vitaminlərə olan tələbatının ödənilməsində neçə faizi çörək-bulka məmulatlarının payına düşür?

- 35-37%
- 30-38%
- 33-38
- 35-40%
- 30-35%

341 Hansı sırada sadə üyütmə üsulu alınan unun növləri və bu unlarda unun ümumi çıxarının faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 1-ci və dənəvər un, çıxarı 40-45 %
- 2-ci və 3- cü sort un, çıxarı 72-85 %
- Kəpəkli çovdar və buğda unu, çıxarı 96-95 %

- 1-ci və 2- ci sort un, çıxarı 0-25 %
- Kəpəli çovdar və əla sort un, çıxarı 0-10 %

342 Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli peçenyelərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

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

343 Qəbul olunmuş nəqliyyat tarasında peçenye mal partiyasının miqdar sayı 151- 1200- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

- 13
- 8
- 12
- 14
- 10

344 Qəbul olunmuş nəqliyyat tarasında peçenye mal partiyasının miqdar sayı 51- 150- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

- 16
- 3
- 5
- 13
- 8

345 Qəbul olunmuş nəqliyyat tarasında peçenye konfet mal partiyasının miqdar sayı 50- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

- 5
- 13
- 3
- 15
- 8

346 Pryanikin hazırlanmasında əsasən hansı sort unlardan istifadə olunur?

- əla, 1-ci və 2-ci sort çovdar unundan
- 2-ci, 1-ci və 3-cü sort vələmir unundan
- əla, 2-ci və 3-cü sort kəpəkli buğda unundan
- yalnız çovdar unundan
- əla, 1-ci və 2-ci sort buğda unundan

347 Konfet məmulatının mikrobioloji göstəriciləri üzrə aparılan ekspertizası zamanı hansı mikroorqanizmlərin miqdarı təyin edilir?

- bağırsaq çöpləri bakteriya qrupu, maya və kif göbələklərinin, dairəvi və kokların miqdarı
- mezofilaerob və fakültativ orqanizmlərin, salmonell, dairəvi və kokların miqdarı
- maya, kif göbələklərin, fakültativ və silindr formalı mikroorqanizmlərin miqdarı
- maya və kif göbələklərinin, mezofilaerob və fakültativ anaerob, çöp və silindr formalı bakteriyaların miqdarı
- mezofil aerob və fakültativ anaerob mikroorqanizmlərin, bağırsaq çöpləri bakteriya qrupu, maya və kif göbələklərinin miqdarı

348 Aşağıdakı hansı sırada konfetin tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- qurğuşun, kadmium, civə, mis, sink
- civə, qurğuşun, nikel, mis, sink
- mis, brom, civə, sink, kadmium, qurğuşun
- sink, yod, civə, sink, mis, kadmium
- kadmium, dəmir, civə, mis, sink

349 Konfet məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertizası zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- radionuklidlər, pestisidlər, zülallar, toksiki elementlər, mikotoksinlər
- pestisidlər, mikotoksinlər, antibiotiklər, hormonlar
- pestisidlər, radionuklidlər, antibiotiklər, toksiki elementlər
- mikotoksinlər, nitratlar, pestisidlər, mineral maddələr, radionuklidlər
- toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər

350 Qüvvədə olan standart əsasən pomadkalı və südlü konfetlərdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 20%- dən
- 19%- dən
- 25%- dən
- 15%- dən
- 10%- dən

351 Konfet məmulatının ekspertizası zamanı nəqliyyat tarasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ilkin orta nümunənin miqdarını göstərin.

- 200 q
- 250 q
- 150 q
- 350 q
- 400 q

352 Qəbul olmuş nəqliyyat tarasında konfet mal partiyasının miqdar sayı 151- 1500- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

- 6
- 5
- 8
- 10
- 3

353 Qəbul olmuş nəqliyyat tarasında konfet mal partiyasının miqdar sayı 51- 150- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

- 5
- 3
- 13
- 6
- 8

354 Qəbul olunmuş nəqliyyat tarasında konfet mal partiyasının miqdar sayı 50- ə qədər olarsa, onda

neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

- 7
- 13
- 6
- 3
- 5

355 Aşağıdakı hansı sırada konfet məmulatının hazırlanma üsulundan və səthinin bəzədilməsindən asılı olaraq növlərinin sayı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 4
- 2
- 3
- 6
- 5

356 Konfet məmulatının tərkibində hansı bioloji aktiv maddələr azlıq təşkil edir?

- mineral duzlar və vitaminlər
- fermentlər və mineral maddələr
- vitaminlər və zülallar
- karbohidratlar və yağlar
- yağlar və üzvi maddələr

357 Aşağıdakı hansı sırada 100 q peçenyenin enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 348- 422 kkal və ya 1517- 1766 kCoul
- 420- 455 kkal və ya 1515- 1589 kCoul
- 342- 530 kkal və ya 1431- 2218 kCoul
- 400- 495 kkal və ya 1816- 1915 kCoul
- 350- 460 kkal və ya 1525- 1595 kCoul

358 Aşağıdakı hansı sırada vaflinin növündən asılı olaraq tərkibində yağın miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

359 Qatılmış ətirli və tamlı maddələrin növündən asılı olaraq içliksiz vaflilər neçə çeşiddə buraxılır?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

360 Fiziki-kimyəvi üsulla vaflı məmulatının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

- ümumi şəkərin, yağın, toksiki elementlərin, zülalların, nəmliyin, qələvilik və külün miqdarı
- 10%-li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı, mineral maddələr, toksiki elementlərin miqdarı
- ümumi şəkərin, yağın, nəmliyin, qələvilik və 10%-дш xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı

- yağın, nəmliyin, qələvilik, mikotoksinlərin 10%-li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı
- qələvilik, yağın, toksiki elementlərin, şəkərin 10%-li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı

361 İçliksiz vaflilərdə qələviliyin miqdarını göstərin.

- 10
- 30
- 20
- 50
- 40

362 Unun gücünü xarakterizə edən göstəricilər hansılardır?

- şəkər əmələgətirmə qabiliyyəti
- karbohidrat əmələgətirmə qabiliyyəti
- xəmir əmələgətirmə qabiliyyəti
- yağ əmələgətirmə qabiliyyəti
- zülal əmələgətirmə qabiliyyəti

363 Unun tərkibində olan fermentlərin rolunu göstərin.

- xəmirin yerişməsində və qaz əmələgətirməsində
- xəmirin bişməsində və yoğrulmasında
- xəmirin qıçqırmasında və yetişməsində
- xəmirin yoğrulmasında və qıçqırmasında
- xəmirin oksidləşməsində və kündələnməsində

364 Unun zərərsizliyinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- Mikotoksinlər, turşular, yağlar, toksiki elementlərin miqdarı
- Mikotoksinlər, toksiki elementlər, radionuklidlər, azot əsaslı uçucu maddələr, pestisidlərin miqdarı
- Toksik elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər, DDT və onun metabolitlərin miqdarı
- Mikotoksinlər, radionuklidlər, ekstraktın, pestisidlərin miqdarı
- Radionuklidlər, mikotoksinlər, ammoniyak, DDT və onun metabolitlərin miqdarı

365 Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli və elastiki peçenyelərdə turşuluğun miqdarı neçə dərəcə olmalıdır?

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

366 Hansı sırada birsortlu üyütmə üsulu ilə alınan un sortları və bu sort unlarda unun ümumi çıxarının faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 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, çıxarı 0-25 %

367 Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli və elastiki xəmərdən bişirilən peçenyələrin qələviliyi neçə dərəcə olmalıdır?

- 30
- 40
- 10
- 50
- 20

368 Qüvvədə olan standartda əsasən elastiki xəmərdən bişirilən peçenyelərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

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

369 Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli peçenyelərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

- 100 %
- 160 %
- 120 %
- 175 %
- 150 %

370 Peçenyelərin təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertizası zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- toksiki elementlər, nitratlar, zülallar, mikotoksinlər, pestisidlər, DDT və onun metabolitləri, radionuklidlər
- mikotoksinlər, pestisidlər, karbohidratlar, yağlar, radionuklidlər, toksiki elementlər, DDT və onun metabolitləri
- toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər, DDT və onun metabolitləri
- radionuklidlər, pestisidlər, zülallar, toksiki elementlər, mikotoksinlər, DDT və onun metabolitləri
- pestisidlər, mineral maddələr, vitaminlər, toksiki elementlər, mikotoksinlər, radionuklidlər, DDT və onun metabolitləri

371 Aşağıdakı hansı sırada peçenyenin tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- sink, mis, kobalt, civə, arsen, kadmium
- arsen, kadmium, civə, mis, sink, qurğuşun
- qurğuşun, nikel, civə, mis, sink, arsen
- civə, dəmir, mis, sink, arsen, kadmium
- kadmium, civə, bor, brom, mis, sink

372 Aşağıdakı hansı sırada peçenyelərin tərkibində olan radionuklidlər düzgün olaraq göstərilmişdir?

- stronsium- 92, uran- 90
- uran- 90, radon- 137
- seziyum- 140, radium- 95
- radon- 135, radium- 95
- seziyum- 137, stronsium- 90

373 Hansı sırada onun rəngini təyin edən cihaz düzgün olaraq qeyd olunmuşdur?

- Pekar
- Farinatom
- Purka

- Lukyanov
- Ovaskop

374 Unun tərkibində olan fermentlərin rolunu göstərin.

- Xəmirin yetişməsində və qaz əmələ gətirməsində
- Xəmirin bişməsində və yoğrulmasında
- Xəmirin qıçqırməsində və yetişməsində
- Xəmirin yoğrulmasında və qıçqırməsində
- Xəmirin oksidləşməsində və kündələnməsində

375 Aşağıdakı hansı sırada yarmanın tərkibində çoxluq təşkil edən kimyəvi maddə düzgün göstərilmişdir?

- Yağ
- Karbohidrat
- Vitaminlər
- Su
- Zülalla

376 Hansı sırada ölçüsündən asılı olaraq poltava yarmasının buraxılan nömrələrinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 5
- 2
- 3
- 6
- 4

377 Hansı sırada arpa yarmasının quruluş və formasından asılı olaraq istehsal edilən növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 2
- 4
- 3
- 8
- 5

378 Qüvvədə olan standartta əsasən əlavəsiz şokolad məmulatlarında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

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

379 Qüvvədə olan standartta əsasən şokolad məmulatında 10%-li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

380 Qüvvədə olan standartda əsasən baton formalı şokolad məmulatında içliyin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 35 %-dən
- 20 %-dən
- 30 %-dən
- 5 %-dən
- 10 %-dən

381 Qüvvədə olan standartda əsasən kütləsi 50q- dan çox olan şokolad məmulatında içliyin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 20 %-dən
- 25 %-dən
- 15 %-dən
- 35 %-dən
- 30 %-dən

382 Qüvvədə olan standartda əsasən adi şokolad məmulatında narınlıq dərəcəsi neçə faiz olmalıdır?

- 60 %
- 80 %
- 75 %
- 82 %
- 92 %

383 Qüvvədə olan standartda əsasən desert şokolad məmulatında narınlıq dərəcəsi neçə faiz olmalıdır?

- 86 %
- 80 %
- 92 %
- 36 %
- 96 %

384 Şokolad məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertizası zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- toksiki elementlər, mikotoksinlər, radionuklidlər
- radionuklidlər, pestisidlər, mineral maddələr
- mikotoksinlər, nitratlar, antibiotiklər, pestisidlər
- mineral maddələr, zülallar, yağlar, nitratlar
- pestisidlər, antibiotiklər, zülallar, yağlar

385 Aşağıdakı hansı sırada şokolad məmulatının tərkibində olan toksii elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kadmium, dəmir, civə, qalay, arsen
- civə, bor, sink, mis, brom, alüminium
- arsen, kadmium, civə, sink, mis
- sink, dəmir, qalay, arsen, civə, mis
- mis, sink, maqnezium, yod, civə, arsen

386 Karamelin biololi dəyərliliyi hansı maddələrin miqdarı ilə müəyyən edilir?

- fruktozanın, karbohidratların və mineral maddələrin

- mineral maddələrin, karbohidratların və yağların
- qlükozanın, maltozanın və saxarozanın
- vitaminlərin, duzun, fermentlərin və yağların
- karbohidratların, yağların və zülalların

387 Karamel məmulatı digər şəkərli qənnadı məmulatlarından fərqli olaraq tərkibində hansı maddələrin miqdarı azlıq təşkil edir?

- karbohidratların və yağların
- mineral maddələrin və vitaminlərin
- fermentlərin və karbohidratların
- rütubət və sellülozanın
- zülalların və yağların

388 Qəbul olmuş nəqliyyat tarasında karamel mal partiyasının miqdar sayı 51- 150- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

- 2
- 5
- 3
- 12
- 10

389 Qəbul olmuş nəqliyyat tarasında karamel mal partiyasının miqdar sayı 151- 500- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

- 4
- 3
- 2
- 5
- 8

390 Qəbul olmuş nəqliyyat tarasında karamel mal partiyasının miqdar sayı 501- 1200- ə qədər olarsa, onda neçə ədəd ilkin orta nümunə götürülməlidir?

- 2
- 5
- 3
- 13
- 8

391 Qüvvədə olan standartda əsasən karamel kütləsində nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 3- 4%
- 8- 10%
- 5- 7%
- 10- 12%
- 6- 8%

392 Fiziki-kimyəvi üsulla karameldə hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

- turşuluq, reduksiyaedici şəkər, zülalın və yağın miqdarı
- şəkərin, saxarozanın, sellülozanın, maltozanın və quru maddənin miqdarı
- quru maddənin, şəkərin, saxarozanın və vitaminlərin miqdarı
- ümumi şəkərin, zülalın, karbohidratların, yağların və turşuluğun miqdarı

- turşuluq, reduksiyaedici şəkərin, ümumi şəkərin, saxarozanın və quru maddənin miqdarı

393 Standarta əsasən çəki ilə satılan A qrupuna daxil olan makaron məmulatlarında deformasiyaya uğramışların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 5- 10%- dən çox
 3- 6%- dən çox
 3,5- 13%- dən çox
 2- 10%- dən çox
 4- 8%- dən çox

394 Standarta əsasən çəki ilə satılan B qrupuna daxil olan makaron məmulatlarında deformasiyaya uğramışların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 6- 9%- dən çox
 3- 6%- dən çox
 4- 8%- dən çox
 2- 10%- dən çox
 2- 5%- dən çox

395 Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının tərkibində olan pestisidlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- heksaxlorcikloheksan, heksaxlorbenzol, üzvi civə pestisidləri, DDT və onun metabolitləri
 aflatoksin, dezoksinvalenol, heksaxlorbenzol, heksaxlorbutan
 aflatoksin, heksaxlorbenzol, zearalenon, DDT və onun metabolitləri
 heksaxlorcikloheksan, heksaxlorbenzol, heksaxlorbutan, DDT və onun metabolitləri
 heksaxlorbenzol, dezoksinvalenol, aflatoksin, heksaxlorbutan

396 Aşağıdakı hansı sırada makaron məmulatının tərkibində olan radionuklidlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- radium, seziyum
 uran, seziyum
 seziyum, stronsium
 berilium, radon
 stronsium, uran

397 Makaron məmulatlarının bakteroloji ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xörək duzu, xəstəliktörədici bakteriyaların miqdarı
 patogen mikroorqanizmlər, o cümlədən salmonel bakteriyaların miqdarı
 nəmliyi, patogen mikroorqanizmlərin miqdarı
 zülal və yağların miqdarı
 turşuluq, aerob və anaerob mikroorqanizmlərin miqdarı

398 Nişastanın miqdarı hansı dənli bitkilərdə çoxluq təşkil edir?

- vələmirdə
 qarğıdalıda
 arpada
 düyüdə
 buğdada

399 Amilopektinin molekulunun zənciri hansı quruluşda olur və nə qədər qlükoza qalıqından

ibarətdir?

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

400 Amilopektinin 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

401 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

402 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

403 əgər nişasta partiyası 50 tondan çox olarsa, ondan götürülən ilkin orta nümunənin miqdarını göstərin.

- hər sonrakı 15 t- dan 0,5 kq əlavə
- hər sonrakı 16 t- dan 2 kq əlavə
- hər sonrakı 20 t- dan 1,5 kq əlavə
- hər sonrakı 18 t- dan 1 kq əlavə
- hər sonrakı 16 t- dan 0,5 kq əlavə

404 Fiziki-kimyəvi üsulla nişastanın ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- nəmlik, kül, turşuluq, sulfid anhidridinin miqdarı və qaracaların miqdarı
- nəmlik, kül, turşuluq, karbohidratların miqdarı və qaracaların miqdarı
- nəmlik, kül, turşuluq, zülalların miqdarı və sulfid anhidridinin miqdarı
- nəmlik, kül, turşuluq, sulfid anhidridinin miqdarı və azotlu maddələrin miqdarı
- nəmlik, kül, turşuluq, yağın və karbohidratların miqdarı

405 Nişastanın sortuna təsir edən əsas fiziki- kimyəvi göstəricilər hansılardır?

- turşuluğun, nəmliyin və sərbəst turşuların miqdarı
- qaracaların, doymuş yağların və külün miqdarı
- külün, turşuluğun və qaracaların miqdarı

- turşuluğun, ağır metal duzlarının qaracaların miqdarı
- sulfid anhidridinin, ağır metal duzlarının qaracaların miqdarı

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

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

407 Qüvvədə olan standartta 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

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

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

409 Aşağıdakı hansı sırada 100 qram şəkərin enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

410 Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkəri neçə qrupa bölünür?

- 5
- 6
- 3
- 2
- 4

411 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

412 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

413 Toz-şəkərin ekspertizasını aparmaq üçün laboratoriya müayinəsinin tədqiqinə ayrılmış orta nümunənin miqdarını göstərin.

- 600 q
- 650 q
- 500 q
- 450 q
- 300 q

414 Fiziki-kimyəvi üsulla şəkərin keyfiyyətinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- saxarozanın miqdarı, xarici görünüşü, iyi, dadı
- nəmliyi, saxarozanın miqdarı, ovuntunun miqdarı
- nəmliyi, dadı, iyi, saxarozanın miqdarı
- kənar qarışıqların olmaması, saxarozanın və ovuntunun miqdarı
- ovuntunun miqdarı, saxarozanın miqdarı, suda həllolması

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

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

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

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

417 Fiziki- kimyəvi üsulla suxari və baranki məmulatının keyfiyyətinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- nəmlik, turşuluq və dadı
- nəmlik, turşuluq və suda şişməsi
- şəkərin, zülalların və turşuluğun miqdarı
- suda şişməsi, turşuluq və konsistensiyası
- turşuluq, yağın və zülalın miqdarı

418 Qüvvədə olan standartta əsasən baranki məmulatının sortundan asılı olaraq turşuluq neçə dərəcə olmalıdır?

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

419 Standarta əsasən suxari məmulatlarında sınıqların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 2%
 10%
 5%
 3 %
 4%

420 Standarta əsasən adi suxarilərdə nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 5%
 6%
 8%
 12%
 10%

421 Jeleəmələgətirici xammalın növündən asılı olaraq marmelad neçə növə ayrılır?

- 5
 2
 3
 1
 4

422 Aşağıdakı hansı sırada jeleli marmeladın istehsalında istifadə olunan maddələrin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- aqaroid, şəkər, cem, mürəbbə, üzvi turşu, aqar
 yeyinti turşuları, sukat, zefir, aqar, aqaroid
 aqar, yağ, zülal, aqaroid, üzvi turşu, şəkər
 aqar, aqaroid, şəkər, patka, yeyinti turşuları
 şəkər, patka, povidlo, sukat, cem, mürəbbə

423 Pastila hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- konservləşmiş meyvə- giləmeyvədən, şəkərdən, patkadan, aqaroiddən
 şəkərdən, yumurta sarısından, aqar, aqaroiddən
 meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından, köpükəmələgətiricilərdən
 yumurta ağından, köpükəmələgətiricilərdən, zefirdən, sukatdan
 meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukatdan, povidlodan

424 Pastilanın növlərinin sayını göstərin.

- 5
 4
 2
 6
 3

425 Mürəbbənin xarlamasının qarşısını almaq üçün neçə faiz patkadan istifadə edilir?

- 15- 20%
 8- 10%
 6- 8 %
 5- 10%

10- 15%

426 əgər daxil olmuş mal partiyası 1 litrlik həcmli cem və povidlodan ibarətdirsə, ondan götürülən ilkin nümunələrin miqdar sayını göstərin.

- 10 ədəd
 4 ədəd
 2 ədəd
 8 ədəd
 5 ədəd

427 Meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatında quru maddənin miqdarı hansı üsulla təyin edilir?

- mikrobioloji
 orqanoleptiki
 fiziki- kimyəvi
 histoloji
 refraktometr

428 Qüvvədə olan standartda əsasən pasterezə edilmiş mürəbbə və cemdə quru maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 68%
 60%
 78%
 50%
 58%

429 Qüvvədə olan standartda əsasən pasterezə edilməmiş mürəbbə və cemdə quru maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 50%
 30 %
 70%
 60%
 40%

430 Qüvvədə olan standartda əsasən povidloda quru maddənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 70%
 56%
 66%
 60%
 68%

431 Qüvvədə olan standartda əsasən mürəbbədə çeşidindən asılı olaraq meyvənin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 20- 35%
 45- 55%
 25- 35%
 40- 50%
 10- 15%

432 Qüvvədə olan standartda əsasən sterilizə olunmuş mürəbbədə şəkərin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 72%
- 52%
- 48%
- 55%
- 62%

433 Qüvvədə olan standartda əsasən sterilizə olunmamış mürəbbədə şəkərin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 65%
- 55%
- 50%
- 60%
- 62%

434 Mikrobioloji göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı yarma və yarma məhsullarında neçə qrup mikroorqanizimlərin miqdarı təyin edilir?

- 4
- 6
- 3
- 5
- 2

435 Hansı sırada istehsal edilən qarabaşaq yarmasının çeşidinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 4
- 5
- 2
- 1
- 3

436 Aşağıdakı hansı sırada karamelin tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- arsen, bor, brom, cıvə, dəmir, mis, sink
- cıvə, mis, sink, nikel, qalay, yod
- mis, sink, qalay, cıvə, yod, brom
- qurğuşun, arsen, kadmium, cıvə, mis, sink
- kadmium, arsen, cıvə, dəmir, yod, brom

437 Aşağıdakı hansı sırada karamelin tərkibində olan radionuklidlər düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Se- 160; Sr- 98
- Se- 145; Sr- 95
- Se- 145; Sr- 95
- Se- 165; Sr- 100
- Se- 150; Sr- 85

438 Arpa yarması quruluşundan asılı olaraq neçə növdə emal edilir?

- 6
- 4
- 3
- 2

5

439 Ölçüsünə görə perlova yarması neçə nömrədə istehsal edilir?

- 2
 4
 3
 1
 5

440 Ölçüsünə görə poltava yarması neçə nömrədə istehsal edilir?

- 5
 2
 3
 6
 4

441 Qarabaşaq yarması çeşidlərinin sayını göstərin.

- 4
 5
 2
 1
 3

442 Yarmada rast gəlinən kənar qarışıqları göstərin.

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

443 Buğda və düyü yarmalarının bişmə müddətinin göstərin.

- 30-50 dəqiqə
 50-60 dəqiqə
 20-25 dəqiqə
 15-35 dəqiqə
 25-55 dəqiqə

444 Vələmir yarmasının bişmə müddətini göstərin.

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

445 Yarmaların təhlükəsizliyinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- toksiki elementlər, mikotoksinlərin, pestisidlərin və radionuklidlərin miqdarı
 radionuklidlər, pestisidlər, mikotoksinlərin və antibiotiklərin miqdarı
 miktoksinlər, pestisidlər, ammoniyak və hidrogen sulfidin miqdarı
 radionuklidlərin, pestisidlərin, mikroorqanizmlərin və toksiki elementlərin miqdarı

- toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlərin və hormonların miqdarı

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

- pudinq, fosfatlı, duru qaynayan və qarğıdalı nişastasası
 fosfatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastasası
 palda əmələgətirici, fosfatlı, duru qaynayan və pudinq nişastasası
 fosfatlı, palda əmələgətirici, duru qaynayan və buğda nişastasası
 duru qaynayan, palda əmələgətirici, fosfatlı və düyü nişastasası

447 əgər nişasta partiyası 16- 50 tona qədər olarsa, ondan götürülən ilkin orta nümunənin miqdarını göstərin.

- 2,5 kq
 1,5 kq
 0,5 kq
 3 kq
 2 kq

448 Qüvvədə olan standartda əsasən formalı marmeladda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 15- 20%
 5- 10%
 10- 14 %
 20- 24%
 10- 15%

449 Meyvə- giləmeyvəli qənnadı məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı hansı maddənin miqdarı təyin edilir?

- nitratlar, radionuklidlər, antibiotiklər, zülallar
 pestisidlər, radionuklidlər, antibiotiklər, karbohidratlar
 mikotoksinlər, pestisidlər, antibiotiklər, mineral maddələr
 mikotoksinlər, pestisidlər, yağlar, polisaxaridlər
 toksiki elementlər, nitratlar, mikotoksinlər, pestisidlər

450 Şokoladın tonusqaldırıcı xassəsi onun tərkibində olan hansı maddələrin olmasından irəli gəlir?

- nişasta və sellülozanın olmasından
 linolen və araxidonun olmasından
 mineral maddələrin və zülalların olmasından
 teobromin və kofein maddəsinin olmasından
 linol və stearin turşularının olmasından

451 Şokolad məmulatının fizioloji dəyərliliyi hansı maddələrin miqdarı ilə müəyyən olunur?

- turşuların, fermentlərin və yağların
 kofein, teobromin və aşı maddələri
 karbohidratların, yağların və zülalların
 mineral maddələrin, fermentlərin və zülalların
 karbohidratların, mineral maddələrin və rütubətin

452 Şokolad məmulatının bioloji dəyərliliyi hansı maddələrin miqdarı ilə müəyyən olunur?

- mineral maddələrin və yarımdoymamış yağ turşularının
 yağların və mineral maddələrin

- karbohidratların və zülalların
- doymuş və doymamış yağ turşularının
- fermentlərin və yarımdoymuş yağ turşularının

453 Qüvvədə olan standartda əsasən əlavəli şokolad məmulatlarında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 5- 10 %
- 3- 15 %
- 1- 6 %
- 4- 6 %
- 1,2- 5,0 %

454 Karamelin qidalılıq dəyəri onun tərkibində olan hansı maddənin miqdarı ilə xarakterizə olunur?

- karbohidratların
- yağların
- mineral maddələrin
- vitaminlərin
- zülalların

455 Fiziki-kimyəvi üsulla karameldə hansı keyfiyyət göstəricilər təyin edilir?

- turşuluq reduksiyaedici şəkərin , ümumi şəkərin, saxarozanın və quru maddənin miqdarı
- quru maddənin, şəkərin, saxarozanın və vitaminlərin miqdarı
- turşuluq, reduksiyaedici şəkər, zülalın və yağın miqdarı
- ümumi şəkərin , zülalın karbohidratların , yağların və turşuluğun miqdarı
- şəkərin, saxarozanın , selülozanın, maltozanın və quru maddənin miqdarı

456 Konfet məmulatının tərkibində azlıq təşkil edən bioloji dəyərli maddələri göstərin.

- vitaminlər və yağlar
- mineral duzlar və vitaminlər
- üzvi turşular və fermentlər
- aşı maddələr və mineral maddələr
- sadə zülallar və karbohidratlar

457 Karamelin tərkibində olan yağın faizlə miqdarını göstərin.

- 0,5- 2,5 %
- 9-12%
- 3-5 %
- 0,1- 10 %
- 3,0- 6,0 %

458 Karamelin tərkibində olan zülalların faizlə miqdarını göstərin.

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

459 Aşağıdakı hansı sırada karamelin tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- arsen, bor, brom, civə, dəmir, mis, sink

- civə, mis, sink, nikel, qalay, yod
- mis, sink, qalay, civə, yod, brom
- qurğuşun, arsen, kadmium, civə, mis, sink
- kadmium, arsen, civə, dəmir, yod, brom

460 Aşağıdakı hansı sırada karamelin tərkibində olan radionuklidlər düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Se-160; Sr-98
- Se-137; Sr- 90
- Se-145; Sr- 95
- Se-165; Sr-100
- Se- 150; Sr-85

461 Qüvvədə olan standarta əsasən karamel kütləsində reduksiyaedici maddələrin miqdarı neçə faizdir?

- 18-23%
- 22-23%
- 20-25 %
- 10-12%
- 15-20%

462 Aşağıdakı hansı sırada pomatkalı konfetin çeşidi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- "Korovka", "Start", "Qafqaz", "Zoluşka"
- "Bahar", "Raketa", "Portağal", "Voleybol"
- "Sufle", "Zooloji", "Günəşli", "Elbrus", "Güllü"
- "Cənub", "Kristal", "Qəhvəli", "Raketa"
- "Raketa", "Yay", "Ərikli", "Məsimli", "Rekord"

463 Hansı sırada əlavəsiz şokoladın hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün göstərilmişdir?

- vanilindən, qəhvədən, sukattan və jeledən
- kakao yağından, püredən, patkadan və şəkərdən
- vanilindən, sukattan, patkadan, kakao yağından
- jeledən, vanilindən, sukattan və şəkərdən
- kakao kütləsindən, kakao yağından, şəkər və vanilindən

464 Hansı sırada emaldan asılı olaraq kakao tozunun növləri düzgün göstərilmişdir?

- yağlı və doymuş yağ turşuları ilə emal edilmiş
- desert və soda ilə emal edilmiş
- adi və qələvi ilə emal edilmiş
- dekstrinli və aşı maddə ilə emal edilmiş
- zülallı və turşu ilə emal edilmiş

465 Standarta əsasən kakao tozu hansı yağlılıqda buraxılır?

- 8 %; 6 % və 4 %
- 20 %; 17 % və 14 %
- 25 %; 30 % və 17 %
- 6 %; 4 % və 2 %
- 10 %; 12 % və 8 %

466 Hansı sırada standart əsasən əlavəli şokolad məmulatlarında nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 7,0- 8,0 %- ə qədər
- 4,5- 6 %- ə qədər
- 1,2- 5 %- ə qədər
- 3,5- 4,5 %- ə qədər
- 5,5- 7, 5 %- ə qədər

467 əlavəsiz şokolad məmulatlarında nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 2,5 %- çox olmamalıdır
- 1,7 %- az olmamalıdır
- 3,0 %- az olmamalıdır
- 0,5 %- çox olmamalıdır
- 1,2%- çox olmamalıdır

468 Hansı sırada şokolad məmulatında 10 %-li xlorid turşusunda həll olmayan külün faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 0,8
- 0,1
- 0,5
- 0,9
- 0,7

469 Hansı sırada emaldan asılı olaraq kakao tozunun növləri düzgün göstərilmişdir?

- yağlı və doymuş yağ turşuları ilə emal edilmiş
- desert və soda ilə emal edilmiş
- adi və qələvi ilə emal edilmiş
- dekstrinli və aşı maddə ilə emal edilmiş
- zülallı və turşu ilə emal edilmiş

470 Hansı variantda mürəbbənin povidlo və cəmdən fərqli xüsusiyyətləri düzgün göstərilmişdir?

- tərkibində karbohidratların və şərbətinin qeyri- şəffaf olması
- öz əvvəlki formasının saxlanması, şərbətinin şəffaflığı və özlü olması
- tərkibində zülalların, yağların və şəkərin çox olması
- tərkibində mineral maddələrin və şərbətinin özlü olması
- tərkibində meyvə- giləmeyvənin və şəkərin çox olması

471 Hansı variantda alma marmeladın hazırlandığı müxtəlifliklərin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 5
- 4
- 2
- 6
- 3

472 Pat marmeladın hazırlandığı meyvə püresini göstərin.

- ərik
- şaftalı
- alma

- armud
- gilə

473 Meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatlarını göstərin.

- marmelad, pastilla, pavidlo, pryanik, tort, keks, sukat
- povidla, sukat, jele, meyvəli konfet, tort, cem
- pastilla, marmelad, sukat, meyvə qurusu, topt, pirojna
- marmelad, pastilla, pavidlo, mürəbbə, cem, sukat, jele
- zefir, sukat, marmelad, vafli, jele, keks, rulet

474 Hansı sırada pastillanın hazırlanmasında istifadə olunan xammallar düzgün göstərilmişdir?

- konservləşdirilmiş meyvə- giləmeyvədən, şəkərdən, patkadan, aqaroiddən
- şəkərdən, yumurta sarısından, aqar, aqaroiddən
- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından, köpükəmələgətiricilərdən
- yumurta ağından, köpükəmələgətiricilərdən, zefirdən, sukatdan
- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukatdan, povidlodan

475 Orqanoleptiki üsulla meyvə-giləmeyvə və qənnadı məmulatının ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, dadı, turşuluğu, nəmliyin və içliyin miqdarı
- dadı, xarici görünüşü, yağın və zülalın miqdarı
- xarici görünüşü, dadı, iyi, rəngi və konsistensiyası
- xarici görünüşü, dadı, iyi, nəmliyin və külün miqdarı
- dadı, iyi, rəngi, turşuluğu və nəmliyinin miqdarı

476 Hansı variantda marmeladın alınma xüsusiyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- meyvə- giləmeyvə pürelərinin və köpükəmələgətiricilərinin şəkərlə birləşməsindən
- jeleəmələgətiricilərin və jeleəmələgətiricilərinin şəkərlə birləşməsindən
- şirələrdən hazırlanan jelelər və meyvə tərvəzlərin şəkərlə bişirilməsindən
- konservləşdirilmiş meyvə- giləmeyvələrin və doğranılmış meyvə- giləmeyvələrin şəkərlə bişirilməsindən
- meyvə- giləmeyvə pürelərinin və jeleəmələgətiricilərin şəkərlə bişirilməsindən

477 Makaron məmulatının borusunun uzunluğunu göstərin.

- 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

478 V qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin.

- 5,0-10%-dən çox
- 4-8%-dən çox
- 3-6%-dən çox
- 5-12%-dən çox
- 4,0-8,0%-dən çox

479 Sortundan asılı olaraq makaron məmulatında turşuluq dərəcəsini göstərin.

- əla sortda 4.5dərəcə, 1- ci sortda -4dərəcə, tamat pastası, əlavə edilmiş sortda – 11dərəcə

- əla sortda 3.5dərəcə, 1- ci sortda -5dərəcə, tamat pastası, əlavə edilmiş sortda – 12dərəcə
- əla sortda 3.5dərəcə, 1- ci sortda -4dərəcə, tamat pastası, əlavə edilmiş sortda – 10dərəcə
- əla sortda 5.0 dərəcə, 1- ci sortda -5.5dərəcə, tamat pastası, əlavə edilmiş sortda – 10dərəcə
- əla sortda 4.0dərəcə, 1- ci sortda -5dərəcə, tamat pastası, əlavə edilmiş sortda – 13dərəcə

480 Çəki ilə satılan B qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarını göstərin.

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

481 Aşağıdakı hansı sırada A qrupuna daxil olan çəkilib bükülmüş makaron məmulatında sınımların faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

482 Makaron məmulatında təşkil edən mineral maddələri göstərin.

- Kalium (K), natrium (Na), dəmir (Fe), brom (Br)
- kalium (K), natrium (Na), Xrom (Cr), bor (B)
- fosfor (P), kalium (K), aliminium (Al), mis (Cu)
- kalsium (Ca), dəmir (Fe), brom (Br), bor (B)
- fosfor (P), kalium (K), natrium (Na), maqnezium (Mg)

483 Makaron məmulatında hansı amin turşuları azlıq təşkil edir?

- lizin, metionin, treonin
- lizin, triptofen, qlisin
- histidin, treonin, serin
- metionin, lizin, serin
- qlisin, serin, lizin

484 100 q makaron məmulatının enerjivermə qabiliyyətini göstərin.

- 350 kkal və yaxud 1456 k/coul
- 450 kkal və yaxud 1450 k/coul
- 250 kkal və yaxud 1327 k/coul
- 341 kkal və yaxud 1427 k/coul
- 150 kkal və yaxud 1250 k/coul

485 Makaron məmulatının borusunun uzunluğunu göstərin.

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

486 Makaron məmulatında sortundan asılı olaraq turşuluq dərəcəsini göstərin.

- əla sortda – 4,50, 1-ci sortda-40, tomat pastası əlavə edilmiş-110
- əla sortda – 3,50, 1-ci sortda-50, tomat pastası əlavə edilmiş-120
- əla sortda – 3,5, 1-ci sortda-40, tomat pastası əlavə edilmiş sortda-100
- əla sortda – 5,0, 1-ci sortda-5,50, tomat pastası əlavə edilmiş-100
- əla sortda – 4,50, 1-ci sortda-50, tomat pastası əlavə edilmiş-130

487 V qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında sınımların faizlə miqdarını göstərin.

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

488 Çəki ilə satılan A qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarını göstərin.

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

489 A qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında sınımların faizlə miqdarını göstərin.

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

490 Çəki ilə satılan V qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarını göstərin.

- 2-12%-dan çox
- 5-15%-dan çox
- 6-16%-dan çox
- 3,5-13%-dan çox
- 3-10%-dan çox

491 Hansı sırada diametrindən asılı olaraq istehsal olunan sapşəkilli makaron məmulatının növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 5
- 2
- 3
- 6
- 4

492 Hansı variantda çəki ilə satılan B qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 6- 17 %- dən çox

- 4.5- 14 %- dən çox
- 3.5- 13 %- dən çox
- 2- 8 %- dən çox
- 5.5- 16 %- dən çox

493 Hansı sırada çəki ilə satılan A qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

494 Hansı sırada satandarta əsasən çəki ilə satılan V qrupuna daxil olan makaron məmulatında qırıntıların faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 17.5%- dən çox
- 12 %- dən çox
- 15%- dən çox
- 16.5 %- dən çox
- 10 %- dən çox

495 A qrupuna aid çəkilib-bükülmüş makaron məmulatında deformasiyaya uğramışların faizlə miqdarını göstərin.

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

496 Hansı variantda makaron məmulatının tərkibində daha çoxluq təşkil edən mineral maddələr düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

497 Hansı sırada arpa yarmasının buraxılan nömrələrinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 2
- 4
- 5
- 1
- 3

498 Makaron məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- pestisidlər, şəkərlər, toksiki elementlər, radionuklidlər
- mikotoksinlər, antitoksinlər, şəkərlər, radionuklidlər
- zülallar, yağlar, toksiki elementlər, mikotoksinlər

- radionuklidlər, azotlu maddələr, toksiki elementlər, yağlar
 toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər

499 Aşağıdakı hansı sırada makaronun tərkibində rast gəlinən toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- qurğuşun, arsen, kadmium, civə, mis, sink
 sink, mis, oksigen, yod, dəmir, xrom
 qurğuşun, arsen, kadmium, yod, brom, mis
 civə, mis, sink, dəmir, qızıl, brom
 arsen, civə, mis, qalay, yod, dəmir

500 Nişasta kimyəvi tərkibcə hansı maddələrdən ibarətdir?

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

501 Nişasta istehsalı üçün əsas xammallar hansılardır?

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

502 Aşağıdakı hansı sırada nişasta məhsulları düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

503 əgər nişasta partiyası 16 tona qədər olarsa, ondan götürülən ilkin orta nümunənin miqdarını göstərin.

- 4 kq
 1 kq
 3 kq
 5 kq
 2 kq

504 Orqanoleptiki üsulla nişastanın ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- parlaqlığı, rəngi, dadı, çeşidi, turşuluğu
 xarici görünüşü, dadı, iyi, turşuluğu, parlaqlığı
 rəngi, iyi, xarici görünüşü, sortu, çeşidi, xrustu
 xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, parlaqlığı, kulinar nümunəsində xrustu
 iyi, dadı, rəngi, külün miqdarı, xarici görünüşü

505 Fiziki-kimyəvi üsulla ekspertiza zamanı yarmada hansı keyfiyyət göstəriciləri müəyyən edilir?

- nəmliyi, turşuluğu, yağın və zülalın miqdarı

- kənar qarışıqların miqdarı, zərərvericilərlə zədələnməsi, sortu və nömrəsi, istehlak məziyyəti
- xarici görünüşü, dadı, kənar qarışıqların miqdarı, sortu və nömrəsi
- zərərvericilərlə zədələnməsi, kənar qarışıqların miqdarı, külün və nəmliyin miqdarı
- istehlak məziyyəti, kənar qarışıqların miqdarı, sortu və nömrəsi, külün miqdarı

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

- 280
- 600
- 700
- 500
- 300

507 Qüvvədə olan standarta əsasən qarğıdalı nişastasında nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 10% - dən çox olmamalıdır
- 15% - dən çox olmamalıdır
- 20% - dən çox olmamalıdır
- 12% - dən çox olmamalıdır
- 13% - dən çox olmamalıdır

508 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- şəkəri

509 Toz- şəkəri təyinatına görə neçə istiqamətdə istehsal olunur?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

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

- 5
- 2
- 3
- 6
- 4

511 Toz şəkərin keyfiyyətinin ekspertizası zamanı daxil olmuş kisələrdən neçə faiz ilkin nümunə və neçə dəfə götürülməlidir?

- 3% və 1 dəfə
- 8% və 2 dəfə
- 5 % və 3 dəfə
- 12% və 4 dəfə
- 10% və 1 dəfə

512 Çəki ilə satılan rafinad şəkərin 5 vahid yerindən neçə kiloqram (kq) orta nümunə götürülməlidir?

- 0,5 kq
- 3 kq
- 500 q
- 2 kq
- 1,0 kq

513 Orqanoleptiki üsulla şəkərin keyfiyyətinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- həllolması, xarici görünüşü, dadı, iyi və reduksiyaedici maddələrin miqdarı
- iyi, dadı, xarici görünüşü, saxarozanın miqdarı və həllolması
- xarici görünüşü, iyi, dadı, həllolması və kənar qarışıqların olmaması
- kənar qarışıqların olmaması, iyi, dadı, xarici görünüşü və zərərsizlik göstəriciləri
- iyi, dadı, həllolması, nəmliyi və xarici görünüşü

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

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

515 Hansı mal partiya dedikdə suxari məmulatı başa düşülür?

- 1 adda, 2 növbədə istehsal olunmuş və kütləsi 2 tondan artıq olmayan
- 1 adda, 1 növbədə istehsal olunmuş və kütləsi 3 tondan artıq olmayan
- 1 adda, 1 müəssisənin 1 növbəsində istehsal olunmuş və kütləsi 1 tondan artıq olmayan
- 1 adda, 1 qaimə ilə qəbul olunan və kütləsi 3 kq- dan artıq olmayan
- 2 adda, 1 növbədə istehsal olunmuş və kütləsi 5 tondan artıq olmayan

516 Qüvvədə olan standartda əsasən barankilərin sortundan asılı olaraq nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 6- 8%
- 8- 10%
- 10- 12%
- 5- 8%
- 14- 19%

517 Aşağıdakı hansı sırada əla, 1- ci və 2-ci sort undan hazırlanmış suxarilərin turşuluq dərəcəsi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sortda 2,5-3,0 dərəcə; 1-ci və 2-ci sortda 5-7,0 dərəcə
- əla sortda 4,5-5,0 dərəcə ;1-ci və 2-ci sortda 7,8-9,8 dərəcə
- əla sortda 3,5- 5,0 dərəcə ; 1- ci və 2- ci sortda 7,5- 9,5 dərəcə
- əla sortda 5,0-6,0 dərəcə ; 1-ci və 2-ci sortda 7,5-9,0 dərəcə
- əla sortda 3-4,5 dərəcə; 1-ci və 2-ci sortda 7,0-9,0 dərəcə

518 Aşağıdakı hansı sırada meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatlarının adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- marmelad, pastila, povidlo, pryanik, tort, keks, sukat
- povidlo, sukat, jele, meyvəli konfet, tort, cem
- pastila, marmelad, sukat, meyvə qurusu, tort, pirojna
- marmelad, pastila, povidlo, mürəbbə, cem, sukat, jele
- zefir, sukat, marmelad, vafli, jele, keks, rulet

519 Marmelad hansı xammalın şəkərlə bişirilməsindən asılıdır?

- şirələrdən hazırlanan jellərin və meyvə və tərəvəzin şəkərlə bişirilməsindən
- meyvə- giləmeyvə pürelərinin və köpükəmələgətiricilərin şəkərlə bişirilməsindən
- meyvə- giləmeyvə pürelərinin və jellemələgətiricilərin şəkərlə bişirilməsindən
- mürəbbənin və jellemələgətiricilərin şəkərlə bişirilməsindən
- konservləşdirilmiş meyvə- giləmeyvələrin və doğranmış meyvə- giləmeyvələrin şəkərlə bişirilməsindən

520 Alma marmeladı neçə müxtəliflikdə hazırlanır?

- 5
- 4
- 2
- 6
- 3

521 Pat marmeladı hansı meyvənin püresindən hazırlanır?

- ərik
- şaftalı
- alma
- armud
- gilə

522 Mürəbbə hansı xüsusiyyətinə görə povidlo və cəmdən fərqlənir?

- tərkibində karbohidratların və şərbətinin qeyri- şəffaf olmasına
- öz əvvəlki formasını saxlanmasına, şərbətinin şəffaf və özlü olmasına
- tərkibində zülalların, yağların və şəkərin çox olmasına
- tərkibində mineral maddələrin və şərbətinin özlü olmasına
- tərkibində meyvə- giləmeyvənin və şəkərin çox olmasına

523 Aşağıdakı hansı sırada sukatin hazırlanma prosesi düzgün olaraq göstərilmişdir?

- meyvə- tərəvəz duzlu suda bişirilir, sonra qurudulub çovdar ununda urvalanır
- meyvə- tərəvəz suda bişirilir, sonra qurudulub buğda ununda urvalanır
- meyvə- tərəvəz şəkər şərbətində bişirilir, sonra qurudulub toz şəkərdə urvalanır
- meyvə- tərəvəz oksigenlə zəngin olan suda bişirilir, sonra qurudulub yumurta ağında urvalanır
- meyvə- tərəvəz süddə bişirilir, sonra qurudulub çovdar ununda urvalanır

524 Xammalından asılı olaraq jele neçə növdə hazırlanır?

- 5
- 4
- 2
- 6
- 3

525 Orqanoleptiki üsulla meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatının ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, dadı, turşuluğu, nəmliyin və içliyin miqdarı
- xarici görünüşü, dadı, yağın və zülalın miqdarı
- xarici görünüşü, dadı, iyi, rəngi və konsistensiyası
- xarici görünüşü, dadı, iyi, nəmliyin və külün miqdarı

dadı, iyi, rəngi, turşuluğu və nəmliyin miqdarı

526 Fiziki-kimyəvi üsulla meyvə-giləmeyvəli qənnadı məmulatının ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- meyvənin miqdarı, mineral maddələrin, yağın və külün miqdarı
- zülalların, yağların, xörək duzunun və içliyin miqdarı
- turşuluğun, quru maddənin, mineral maddələrin və vitaminlərin miqdarı
- quru maddənin, şəkərin, turşuluğun və meyvənin miqdarı
- şəkərin, quru maddənin, zülalın və karbohidratın miqdarı

527 Aşağıdakı hansı şokoladın digər qənnadı məmulatlarından fərqləndirici cəhətləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

- mineral maddələrlə, vitaminlərlə, fermentlərlə zəngin olmasına görə
- zülalla, yağla, karbohidratla zəngin olmasına görə
- tonusqaldırıcı xassəsinə, enerji dəyərliliyinə, xoş ətrə, dada və yağda həllolmasına görə
- yüksək enerji dəyərliliyinə, tonusqaldırıcı xassəsinə, çox xoş ətrə, dada, zərif konsistensiyasına və ağızda asanlıqla əriməsinə görə
- bioloji, qidalılıq, enerji dəyərinə və suda yaxşı həllolmasına görə

528 Şokolad məmulatının qidalılıq dəyərliliyi hansı maddələrin miqdarı ilə müəyyən olunur?

- karbohidratların, mineral maddələrin və rütubətin
- mineral maddələrin, fermentlərin və yağların
- turşuların, fermentlərin və karbohidratların
- yağların, turşuların və fermentlərin
- karbohidratların, yağların və zülalların

529 Aşağıdakı hansı sırada şokolad məmulatının istehsalında istifadə olunan əsas və əlavə xammalların adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- kakao tozu və buğda yarması, quru süd, sukat, vafli, yumurtanın ağından
- şəkər tozu, ətirli maddələr, sukat, vafli, üzlü süd, yumurtanın emalı məhsullarından
- kakao paxlası və qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, quru süd, sukat, ətirli maddələr, vafli
- kakao tozu və qaymaq, üzsüz süd, sukat, ətirli maddələr, üzvi turşulardan
- kakao paxlası və çovdar yarması, üzlü süd, sukat, vafli, kərə yağından

530 Orqanoleptiki üsulla şokolad məmulatının hansı göstəriciləri təyin olunur?

- forması, konsistensiyası və yağlılığı
- konsistensiyası, ətri, dadı, yağlılığı, içliyin və zülalın miqdarı
- dadı, ətri, quruluşu, yağların, zülalların, mineral maddələrin miqdarı
- rəngi, dadı, ətri, içliyin miqdarı, konsistensiyası və şəffaflığı
- xarici görünüşü, rəngi, dadı, ətri, forması, konsistensiyası və quruluşu

531 Fiziki-kimyəvi üsulla şokolad məmulatının hansı göstəriciləri təyin olunur?

- nəmliyin, ümumi şəkərin, 10%-li xlorid turşusunda həll olmayan külün miqdarı və narınlıq dərəcəsi
- ümumi şəkərin, vitaminlərin, karbohidratların miqdarı və narınlıq dərəcəsi
- narınlıq dərəcəsi, içliyin miqdarı, konsistensiyası, ümumi şəkərin miqdarı və suda həllolma dərəcəsi
- külün, nəmliyin, karbohidratların, iyin, zülalın və ümumi şəkərin miqdarı
- zülalın, yağın, mineral maddələrin miqdarı və narınlıq dərəcəsi

532 Ölçüsünə görə arpa yarması neçə nömrədə istehsal edilir?

- 5
 1
 2
 3
 4

533 Hansı kimyəvi maddələr yarmanın tərkibinə daha çoxluq təşkil edir?

- yağ
 karbohidrat
 zülal
 vitaminlər
 su

534 Hansı sırada perlova yarmasının ölçüsünə görə buraxılan nömrələrinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 3
 5
 4
 1
 2

535 Aşağıdakı hansı sırada çörək- bulka məmulatının tərkibində rast gəlinən pestisidlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- heksoxlorcikloheksan, zeoarenon, heksoxlorbenzol
 heksoxlorbenzol, dezoksinilvalenol, heksoxloroluol
 civə tərkibli pestisidlər, aflatoksin-B1, heksoxlorbenzol, DDT onun metabolitləri
 heksoxlorbenzol, zeoarenon, heksoxlorcikloheksan, DDT onun metabolitləri
 heksoxlorcikloheksan, heksoxlorbenzol, civə tərkibli pestisidlər, DDT onun metabolitləri

536 Aşağıdakı hansı sırada çörək- bulka məmulatının tərkibində rast gəlinən radionuklidlər adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- radium, seziyum
 seziyum, radon
 radon, radium
 seziyum, stronsium
 radium, uran

537 Makaron məmulatının tərkibində olan mineral maddələr hansıları daha çoxluq təşkil edir?

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

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

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

- metionin, lizin, serin
- qlisin, serin, lizin

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

- 150 kkal və yaxud 1250 k Coul
- 250 kkal və yaxud 1327 k Coul
- 341 kkal və yaxud 1427 k Coul
- 350 kkal və yaxud 1426 k Coul
- 450 kkal və yaxud 1450 k Coul

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

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

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

- 3
- 4
- 2
- 6
- 5

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 3,5-13%- dən çox
- 5,6-16 % dən çox
- 4,1-14 % dən çox
- 2,7- 8%- dən çox
- 6,4-17 % dən çox

547 Aleyron təbəqəsi müxtəlif dənli bitkilərin endosperminin neçə faizini təşkil edir?

- 4-6%-ə qədər
- 6-12%-ə qədər
- 10-25-7%-ə qədər
- 3- 5%-ə qədər
- 7-15%-ə qədər

548 Dənin tərkibində olan azotlu maddələrin neçə faizini zülallar təşkil edir?

- 80%
- 90%
- 75%
- 70%
- 85%

549 Yarmanın nəmliyinin neçə faizdən çox olmasına yol verilmir?

- 12
- 14
- 10
- 16
- 15

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

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

551 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarında külün miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sort unda 0,55%, 1- ci sort unda 0,75 %, 2- ci sort unda 1,25 %
- əla sort unda 0,7%, 1- ci sort unda 0,75 %, 2- ci sort unda 1,35 %

- əla sort unda 0,6%, 1- ci sort unda 0,70 %, 2- ci sort unda 1,30 %
- əla sort unda 0,50%, 1- ci sort unda 0,70 %, 2- ci sort unda 1,25 %
- əla sort unda 0,75%, 1- ci sort unda 0,80 %, 2- ci sort unda 1,85 %

552 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarında turşuluğun miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sort unda 2-3 dərəcə, 1-ci sort unda 3-3.5 dərəcə, 2-ci sort unda 4-4.5 dərəcə
- əla sort unda 2-3 dərəcə, 1-ci sort unda 3-3.5 dərəcə, 2-ci sort unda 4.5-5 dərəcə
- əla sort unda 3-4 dərəcə, 1-ci sort unda 4-4.5 dərəcə, 2-ci sort unda 4-5 dərəcə
- əla sort unda 2-3 dərəcə, 1-ci sort unda 3-4 dərəcə, 2-ci sort unda 4-4.5 dərəcə
- əla sort unda 3-3.5 dərəcə, 1-ci sort unda 3.5-4 dərəcə, 2-ci sort unda 4-4.5 dərəcə

553 Unun iriliyini təyin edən cihazı göstərin.

- Juravlyov ələyi
- Kalorimetr
- Mikroskop
- Purka
- İvanov ələyi

554 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarının ələnməsi zamanı ələkdə qalan unun miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 4 %, 2- ci sort unda 8 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 5 %, 2- ci sort unda 7 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 4 %, 2- ci sort unda 6 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 2.5 %, 2- ci sort unda 4 %
- əla sort unda- 1%, 1- ci sort unda 2 %, 2- ci sort unda 3 %

555 Unun öz maddəsinin (xam yapışqanlıq) keyfiyyəti hansı göstəricilərə görə təyin edilir?

- Yağın, zülalın və karbohidratların miqdarına görə
- Rənginə, uzanmasına və elastikliyinə görə
- Yağın, turşuluğun və külün miqdarına görə
- Rənginə, nişasta və zülalın miqdarına görə
- Dadına, sellüloza və nişastanın miqdarına görə

556 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarının ələnməsi zamanı ələkdə qalan unun miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Dənəvər unda 31%, əla sort unda- 30 %, 1- ci sort unda 28 %, 2- ci sort unda 27 %
- Dənəvər unda 35%, əla sort unda- 28 %, 1- ci sort unda 30 %, 2- ci sort unda 20 %
- Dənəvər unda 28%, əla sort unda- 30 %, 1- ci sort unda 26 %, 2- ci sort unda 23 %
- Dənəvər unda 32%, əla sort unda- 28 %, 1- ci sort unda 30 %, 2- ci sort unda 25 %
- Dənəvər unda 30%, əla sort unda- 28 %, 1- ci sort unda 30 %, 2- ci sort unda 25 %

557 Unun xam yapışqanlıq hansı cihaz təyin edir?

- İDK-1
- İDK-3
- Purka
- Saxarometr
- Kalorimetr

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

- Lizin, metionin, treonin, triptofan
- Arginin, serin, metionin, treonin
- Histidin, treonin, arginin, serin
- Metioni, treonin, histidin, arginin
- Qlisin, sistin, lizin, triptofan

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

- 35-40%
- 30-38%
- 30-35%
- 33-38%
- 35-37%

560 Aşağıdakı hansı sırada 100 qram çörək-bulka məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 190-397 kkal və 795-1661 kCoul
- 120-390 kkal və 760-1630 kCoul
- 130-395 kkal və 790-1635 kCoul
- 100-250 kkal və 730-1500 kCoul
- 150-300 kkal və 750-1600 kCoul

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

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

562 Yaxşılaşdırılmış çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur?

- 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
- Un, su, duz, acı xəmirdən, vitaminlərdən, kişmiş, xaş-xaşdan, yumurtadan
- Maya, su, duz, yağ, şəkər, meyvə pürelərindən, ədviyyələrdən və tamlı qatmalardan
- Su, duz, maya, yağ, şəkər, süd məhsullarından, vitaminlərdən, dad və ətirverici maddələrdən

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

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

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

- 30
- 20

- 50
- 60
- 40

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

- 60
- 40
- 50
- 70
- 30

566 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən əla sort buğda undan hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliyi neçə faiz olmalıdır?

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

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

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

568 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən 2- ci sort buğda unlarından hazırlanmış formalı və formasız çörəklərin məsaməliyi neçə faiz olmalıdır?

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

569 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən kəpəkli buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliyi neçə faiz olmalıdır?

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

570 Qüvvədə olan dövlət standartına əsasən çovdar-buğda unlarından hazırlanmış çörəyin məsaməliyi neçə faiz olmalıdır?

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

- 45-48%
- 52-58%

571 Çörək-bulka məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- zülallar, yağlar, polisaxaridlər, toksiki elementlər
- toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər
- toksiki elementlər, mikotoksinlər, zülallar, yağlar, antitoksinlər
- radionuklidlər, toksiki elementlər, üzvi turşular, mikotoksinlər
- mikotoksinlər, antitoksinlər, toksiki elementlər, mineral maddələr

572 Aşağıdakı hansı sırada çörəyin tərkibində rast gəlinən toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- qurğuşun, arsen, kadmium, yod, bor, alüminium
- qurğuşun, arsen, kadmium, civə, mis, zink
- zink, civə, mis, arsen, dəmir, alüminium
- mis, zink, arsen, kükürd, kadmium, civə
- arsen, qurğuşun, kadmium, dəmir, qızıl, zink

573 Aşağıdakı hansı sırada çörək- bulka məmulatının tərkibində rast gəlinən mikotoksinlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- aflatoksin-B1, dezoksinilvalenol, zeoaralenon, seziyum, DDT onun metabolitləri
- aflatoksin-B1, dezoksinilvalenol, zeoaralenon, T2- toksin
- T2- toksin, zearalenon, toksiki elementlər, antibiotiklər
- pestisidlər, zeoaralenon, dezoksinilvalenol, radionuklidlər
- aflatoksin-B1, loksaxlorbenzol, dezoksinilvalenol, pestisidlər

574 Hansı sırada müxtəlif dənli bitkilərin endospermi təşkil edən aleyron təbəqəsinin faizlə miqdarı verilmişdir?

- 6-12%-ə qədər
- 3- 5%-ə qədər
- 4-6%-ə qədər
- 7-15%-ə qədər
- 10-21%-ə qədər

575 Quru maddəyə görə toz şəkərində saxarozanın faizlə miqdarını göstərin.

- 98,%-dən çox
- 99,8%-dən az
- 99,95%-çox
- 99, 75%-dən az
- 98,9%-dən az

576 Rafinad şəkərinin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

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

577 Rafinad şəkərində quru maddəyə görə saxarozanın faizlə miqdarını göstərin.

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

578 Hansı cihazla toz-şəkərin rəngi müəyyən edilir?

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

579 Tökmə kəllə şəkərin suda həllolma müddətini göstərin.

- 10 dəq
- 5 dəq
- 20 dəq
- 15 dəq
- 8 dəq

580 Toz-şəkərin nəmliyini faizlə miqdarını göstərin.

- 0,12%-dən çox
- 0,14%-dən çox
- 0,1%-dən çox
- 0,3%-dən çox
- 0,24%-dən çox

581 Rafinad şəkərin istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

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

582 Hansı sırada qüvvədə olan standarta əsasən rafinad şəkərində quru maddəyə görə saxarozanın faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

583 Hansı sırada rafinad şəkərin çeşidindən asılı olaraq nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

- 0,1- 0,4 %
 0,4- 0,7 %

584 Hansı variantda qırmabadam məmulatına xas olan xüsusiyyətlər düzgün göstərilmişdir?

- karamel kütləsinin yumurta sarısı ilə çalınmasından alınan məmulatdır
 karamel kütləsinin qərzəkli meyvələrin ləpələri ilə çalınmasından alınan məmulatdır
 karamel kütləsinin yumurta ağı ilə çalınmasından sonra üzərinə xırdalanmış fındıq ləpəsi əlavə etməklə alınan məmulatdır
 karamel kütləsinin qoz ləpəsi ilə çalınmasından alınan məmulatdır
 karamel kütləsinin aqar və nişasta ilə bişirilməsindən alınan məmulatdır

585 Hansı variantda karamel tipli şərq şirniyyatı düzgün qeyd edilmişdir?

- pərvərdə, feşmək, noğul, qırmabadam
 Qoz halvası, Nuqa, pərvərdə, noğul
 qırmabadam, pərvərdə, Nuqa, noğul
 feşmək, noğul, mianipur, rahatulğum
 Nuqa, Kərəli paleno, rahatulğum, feşmək

586 Xüsusi təyinatlı qənnadı məmullatları göstərin.

- müalicəvi, pıhriz, şəkərli və unlu qənnadı məmullatı
 pəhriz, müalicəvi, vitaminləşdirilmiş, uşaq və idmançılar üçün qənnadı məmullatdır
 müalicəvi, vitaminləşdirilmiş, unlu və qənnadı məmullatı
 pəhriz, uşaq, karamel, konfet və idmançılar üçün qənnadı məmullatı
 vitaminləşdirilmiş, uşaq, karamel və konfet tipli qənnadı məmullatları

587 Hansı variantda feşmək məmulatına xas olan xüsusiyyətlər düzgün göstərilmişdir?

- bərk bişirilmiş karamel kütləsindən hazırlanmış, bir- birindən asan ayrılan və nazik uzun saplardan ibarət ağ rəngli məmullatdır
 karamel içliyindən hazırlanmış, bir- birindən çətinliklə ayrılan və qalın uzun saplardan ibarət sarı rəngli məmullatdır
 karamel kütləsinin yumurta sarısı ilə çalınmasından alınan məmullatdır
 karamel kütləsinin qoz ləpəsi ilə çalınmasından alınan məmullatdır
 karamel kütləsinin aqar və nişasta ilə bişirilməsindən alınan məmullatdır

588 Hansı variantda jeleəmələgətirici xammalın növündən asılı olaraq marmeladın növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 4
 3
 2
 5
 1

589 Jeleli marmeladın istehsalında istifadə olunan maddələri göstərin.

- aqaroid, şəkər, cem, mürəbbə, üzvi turşu, aqar
 şəkər, patka, pavidlo, sukat, cem, mürəbbə
 yeyinti turşuları, sukat, zefir, aqar, aqaroid
 aqar, aqaroid, şəkər, patka, yeyinti turşular
 aqar, yağ, zülal, aqaroid, üzvi turşu, şəkər

590 Hansı sırada pastillanın növlərinin sayı düzgün qeyd edilmişdir?

- 6
- 5
- 3
- 4
- 2

591 Hansı sırada mürəbbənin xarlamasının qarşısını almaq üçün istifadə olunan patkanın faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 6- 8 %
- 8- 10 %
- 10- 15 %
- 15- 20 %
- 5- 10 %

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

- 0,3- 0,4%
- 0,2- 0,30%
- 0,4- 0,5%
- 0,1- 0,3%
- 0,3- 0,35%

593 Standarta əsasən kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında turşuluq neçə ml olmalıdır?

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

594 Standarta əsasən qarğıdalı nişastasının əla və 1- ci sortlarında turşuluq neçə ml olmalıdır?

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

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

- 120
- 700
- 300
- 80
- 60

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

- 600
- 250
- 700
- 500
- 300

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

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

598 Aşağıdakı hansı sırada nişastanın tərkibində olan toksiki elementlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- mis, arsen, civə, yod, brom, kadmium
- qurğuşun, kadmium, xlor, mis, bor, arsen
- sink, dəmir, mis, arqon, arsen, brom
- qurğuşun, kadmium, arsen, civə, mis, sink
- arsen, civə, qalay, brom, mis, qurğuşun

599 Qüvvədə olan standartda əsasən toz-şəkərin nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 0,24 %-dən çox
- 0,1 %-dən çox
- 0,3 %-dən çox
- 0,14 %-dən çox
- 0,12 %-dən çox

600 Qüvvədə olan standartda əsasən suşkilərin sortundan asılı olaraq nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 9- 12%
- 4- 6%
- 10- 15%
- 8- 10 %
- 10- 13%

601 Qüvvədə olan standartda əsasən bubliklərin sortundan asılı olaraq nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 9- 12%
- 10- 12%
- 22- 27%
- 8- 10%
- 10- 15%

602 Pasterizə edilmiş cemdə neçə faiz quru maddə və şəkər vardır?

- 70% və 65%
- 50% və 50%
- 68% və 62%
- 60% və 70%
- 75% və 68%

603 Povidlonun tərkibində neçə faiz quru maddə və şəkər vardır?

- 60% və 70%
- 68% və 62%
- 60% və 40%

- 50% və 50%
- 66% və 60%

604 Aşağıdakı hansı sırada jelenin hazırlanmasında istifadə olunan xammalların adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- şəkərdən, aqardan, pastiladan, sukat və şəkərdən
- pektindən, zefirdən, konservləşdirilmiş meyvə- tərəvəzlərdən və sukatdan
- meyvə- giləmeyvə püresindən, şəkərdən, aqaroiddən və sukatdan
- meyvə- giləmeyvə şirəsindən, şəkərdən, aqar və pektindən
- meyvə- giləmeyvə şirəsindən, şəkərdən, xamadan və qaymaqdan

605 Aşağıdakı hansı sırada 100 q şokolad məmulatının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 350- 357 kkal və ya 2550- 2889 kCoul
- 540- 547 kkal və ya 2259- 2289 kCoul
- 455- 525 kkal və ya 2660- 2890 kCoul
- 575- 670 kkal və ya 2450- 2560 kCoul
- 560- 568 kkal və ya 2360- 2290 kCoul

606 Yarmaların nəmliyinin faizlə miqdarını göstərin.

- 12
- 14,5
- 10
- 20
- 18

607 Hansı sırada yarmada nəmliyin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 12
- 14
- 10
- 10
- 15

608 əgər daxil olmuş mal partiyası 3 litrlik həcmli cem və povidlodan ibarətdirsə, ondan götürülən ilkin nümunələrin miqdar sayını göstərin.

- 5- 15 ədəd
- 4- 6 ədəd
- 2- 3 ədəd
- 3- 5 ədəd
- 8- 10 ədəd

609 Qüvvədə olan standarta əsasən jeleli marmeladda nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 17- 33%
- 18- 22%
- 16- 24%
- 15-20%
- 20- 24%

610 Qüvvədə olan standarta əsasən zefirdə nəmliyin miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 15-20%
- 10- 15%
- 16- 24%
- 16- 28%
- 20- 25%

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

- 6- 16%- dən çox
- 3- 10%- dən çox
- 5- 15%- dən çox
- 3,5- 13%- dən çox
- 2- 12%- dən çox

612 Standarta əsasən A qrupuna daxil olan çəkilib-bükülmüş makaron məmulatlarında deformasiyaya uğramışların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

613 Standarta əsasən V qrupuna daxil olan çəkilib-bükülmüş makaron məmulatlarında deformasiyaya uğramışların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 3- 6%- dən çox
- 5- 12%- dən çox
- 4- 8%- dən çox
- 5,0- 10%- dən çox
- 4,0- 8,0%- dən çox

614 Standarta əsasən çəki ilə satılan V qrupuna daxil olan makaron məmulatlarında deformasiyaya uğramışların miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 3- 5%- dən çox
- 1,5- 3%- dən çox
- 5,0- 15%- dən çox
- 6- 12%- dən çox
- 8- 10%- dən çox

615 Aşağıdakı hansı sırada makaronun tərkibində rast gəlinən mikotoksinlərin adları düzgün olaraq göstərilmişdir?

- aflatoksin, antibiotiklər, dezoksinvalenol, pestisidlər
- radionuklidlər, zearalenon, aflatoksin, seziyum
- aflatoksin, pestisidlər, T2- toksin, mikotoksinlər
- aflatoksin, dezoksinivalenol, zearalenon, T2- toksin
- dezoksinvalenol, aflatoksin, zearalenon, heksaxlorbenzol

616 Gündəlik qəbul etdiyimiz qida məhsullarının neçə faizi nişasta tərkibli maddələr təşkil edir?

- 50 %
- 45 %

- 30 %
- 70 %
- 55 %

617 Aşağıdakı hansı sırada 100 q kartof nişastasının enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 400 kkal və ya 1360 kCoul
- 150 kkal və ya 1150 kCoul
- 300 kkal və ya 1251 kCoul
- 250 kkal və ya 1300 kCoul
- 200 kkal və ya 1500 kCoul

618 Buğda nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

- ellipsvari, 25-30 mkm
- dairəvi, 20-35 mkm
- yumurtavari, 50-100 mkm
- silindrşəkilli, 10-15 mkm
- çoxbucaqlı, 15-30 mkm

619 Düyü nişastasının forma və ölçüsünü göstərin.

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

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

- 0,4- 0,5%
- 0,3- 0,35%
- 0,2- 0,4%
- 0,2- 0,5%
- 0,1- 0,45 %

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

- 0,3- 0,5%
- 0,4- 0,8%
- 0,5- 0,8%
- 0,7- 1,5%
- 0,5- 1,0%

622 Quru maddəyə görə toz şəklində reduksiyaedici maddələrin faizlə miqdarını göstərin.

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

623 Quru maddəyə görə toz şəkərinde külün faizlə miqdarının göstərin.

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

624 Ştammer vahisinə görə toz şəkərin rəngi neçə dərəcə olmalıdır?

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

625 Bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun faizlə miqdarını göstərin.

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

626 Tez əriyən rafinad şəkərinde ovuntunun faizlə miqdarını göstərin.

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

627 Hansı üsulla şəkərdə saxrozanın miqdarı müəyyən edilir?

- orqanoleptiki
 polyarimetriya
 fiziki-kimyəvi
 kalorimetriya
 fotometriya

628 100 q şəkərin enerjivermə qabiliyyətini göstərin.

- 130 kkal və ya 230 k/coul
 350 kkal və ya 1580 k/coul
 250 kkal və ya 1325 k/coul
 150 kkal və ya 250 k/coul
 375 kkal və ya 1567 k/coul

629 Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkər neçə qrupa bölünür?

- 4
 3
 5
 2
 6

630 Hansı variantda tez əriyən rafinad şəkərdə ovuntunun faizlə miqdarı düzgün qeyd edilmişdir?

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

631 Hansı sırada bərk preslənmiş rafinad şəkərdə ovuntunun faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

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

632 100 q şəkərin enerji vermə qabiliyyətini göstərin.

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

633 Hansı sırada şəkərdə saxarozanın təyini üsulu düzgün göstərilmişdir?

- orqanoleptiki
- polyarimetriya
- fiziki- kimyəvi
- kalorimetriya
- fotometriya

634 Çəki ilə satılan rafinad şəkərin 5 vahid yerindən neçə kiloqram (kq) orta nümunə götürülməlidir?

- 500 kq
- 1,0 kq
- 3 kq
- 2 kq
- 0,5 kq

635 Orqanoleptiki üsulla şəkərin keyfiyyətinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, iyi, dadı, həll olması və kənar qatışıqların olmaması
- dadı, iyi, həll olması, nəmliyi və xarici görünüşü
- iyi, dadı, xarici görünüşü, saxarozanın miqdarı və həll olması
- kənar qarışıqların olmaması, iyi, dadı, xarici görünüşü və zərərsizlik göstəricilərinin miqdarı
- həll olması, xarici görünüşü, dadı, iyi və reduksiya edici maddələrin miqdarı

636 Formalanmasına və istehsalına görə rafinad şəkər neçə qrupa bölünür?

- 5
- 6
- 3
- 2

4

637 Orqanoleptiki üsulla şəkərin keyfiyyətinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, iyi, dadı, həll olması və kənar qatışıqların olmaması
- dadı, iyi, həll olması, nəmliyi və xarici görünüşü
- iyi, dadı, xarici görünüşü, saxarozanın miqdarı və həll olması
- kənar qarışıqların olmaması, iyi, dadı, xarici görünüşü və zərərsizlik göstəricilərinin miqdarı
- həll olması, xarici görünüşü, dadı, iyi və reduksiya edici maddələrin miqdarı

638 Çəki ilə satılan rafinand şəkərin 5 vahid yerindən neçə kiloqram (kq) orta nümunə götürülməlidir?

- 2 kq
- 0,5 kq
- 1,0 kq
- 3 kq
- 500 kq

639 Modifikasiya edilmiş nişasta məhsullarını göstərin.

- palda əmələgətirici, fosfatlı, duru qaynayan və pudinq
- duru qaynayan, palda əmələgətirici, fosfatlı və düyü nişastasası
- fosfatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastasası
- fosfatlı, palda əmələgətirici, duru qaynayan və buğda nişastasası
- pudinq, fosfatlı, qaynayan və qarğıdalı nişastasası

640 Kartof nişastasasında nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

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

641 Qarğıdalı nişastasasının 1 kq-da kükürd anhidridinin faizlə miqdarını göstərin.

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

642 Hansı sırada amitopektin molekulunun zəncirinin quruluşu düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

643 Hansı sırada amilozanın molekulunun quruluşu düzgün olaraq göstərilmişdir?

- budaqlanmış və 2500-5500
- simpodial və 1000-1550
- şaxələnmiş və 2000-6000

- xətti və 250-1000
 monopodial və 580-1550

644 Hansı sırada kartof nişastasının ölçü və forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

645 Hansı sırada qarğıdalı nişastasının ölçü və forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

646 Aşağıdakı hansı variantda kartof nişastasası üçün xarakterik olan ölçü və forma düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

647 Aşağıdakı hansı sırada qarğıdalı nişastasının 1 kq-da kükürd anhidridinin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 100 mq
 60 mq
 50 mq
 70 mq
 80 mq

648 Aşağıdakı hansı sırada kartof nişastasında nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

649 Aşağıdakı hansı sırada modifikasiya edilmiş nişasta məhsulları düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- palda əmələgətirici, fosfatlı, duru qaynayan və pudinq
 duru qaynayan, palda əmələgətirici, fosfatlı və düyü nişastasası
 fosfatlı, duru qaynayan, şəkərli və kartof nişastasası
 fosfatlı, palda əmələgətirici, duru qaynayan və buğda nişastasası
 pudinq, fosfatlı, qaynayan və qarğıdalı nişastasası

650 əgər nişasta partiyası 16-50 t- a qədər olarsa, onda götürülən ilkin orta nümunənin miqdarını

göstərin.

- 0,5 kq
- 2 kq
- 1,5 kq
- 3 kq
- 2,5 kq

651 Aparılan fiziki- kimyəvi üsulla ekspertizası zamanı nişastada hansı göstəricilər təyin edilir?

- kül, sulfid anhidridinin, turşuluq, nəmlik və azotlu maddələrin miqdarı
- nəmlik, turşuluq, kül, yağın və karbohidratların miqdarı
- nəmlik, kül, turşuluq, sulfid anhidridinin və qaracaların miqdarı
- kül, nəmlik, turşuluq, zülalların və sulfid anhidridinin miqdarı
- turşuluq, kül, nəmlik, karbohidratların və qaracaların miqdarı

652 Hansı sırada nişastanın sortuna təsir edən fiziki- kimyəvi göstəricilər düzgün göstərilmişdir?

- sulfid anhidridlərinin, ağır metal duzlarının və qaracaların miqdarı
- külün, turşuluğun və qaracaların miqdarı
- turşuluğun, nəmliyin və sərbəst turşuların miqdarı
- turşuluğun, qaracaların və ağır metal duzlarının miqdarı
- qaracaların, doymuş yağların və külün miqdarı

653 Aşağıdakı hansı sırada qarğıdalı nişastasası üçün xarakterik olan ölçü və forma düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

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

654 Amilopektinin molekul zəncirinin quruluşunu göstərin.

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

655 Amilozanın molekul zəncirinin quruluşunu göstərin.

- monopodial və 580-1550
- şaxələnmiş və 2000-6000
- budaqlanmış və 2500-5500
- xətti və 250-1000
- simpodial və 1000-1550

656 Hansı sırada nişasta ilə daha zəngin olan dənli bitkilər düzgün olaraq göstərilmişdir?

- buğdadada
- arpada
- vələmirdə
- düyüdə

qarğıdalıda

657 Hansı sırada düyü nişastasının ölçü və forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- dairəvi, 4-10 mkm
 yumurtavari, 3-15 mkm
 silindşəkili, 10-20 mkm
 ellepisvari, 2-12 mkm
 çoxbucaqlı, 3-8 mkm

658 Kartof nişastasının ekstra sortunda qaracaların miqdarını göstərin.

- 300
 120
 60
 700
 80

659 Nişastanın tərkibində olan toksiki elementləri göstərin.

- qurğuşun, cadmium, arsen, civə, mis, sink
 sink, dəmir, mis, arqon, arsen, brom
 qurğuşun, kadmium, xlor, mis, bor, arsen
 arsen, civə, qalay, brom, mis, qurğuşun
 mis, arsen, civə, yod, brom, kadium

660 Gündəlik qəbul etdiyimiz qida məhsullarının neçə faizini nişasta tərkibli maddələr təşkil edir?

- 45%
 50%
 70%
 55%
 30%

661 Hansı sırada buğda nişastasının ölçü və forması düzgün olaraq göstərilmişdir?

- çoxbucaqlı, 15-30 mkm
 yumurtavari, 50-100 mkm
 ellepisvari, 20-35 mkm
 silindrşəkili, 10-15 mkm
 dairəvi, 20-35 mkm

662 Kartof nişastasının əla sortunda qaracaların miqdarını göstərin.

- 280
 600
 700
 500
 350

663 Kartof nişastasının 1-ci sortunda qaracaların miqdarını göstərin.

- 500
 650
 250
 700

300

664 Qarğıdalı nişastasının əla və 1-ci sortlarında qaracaların miqdarını göstərin.

- 150-300
 400-650
 300-500
 100-180
 100-200

665 Aşağıdakı hansı sırada kartof nişastasının ekstra sortunda qaracaların miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 300
 120
 60
 700
 80

666 Hansı sırada kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında turşuluq dərəcəsi düzgün göstərilmişdir?

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

667 Aşağıdakı hansı sırada kartof nişastasının əla sortunda qaracaların miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 280
 600
 700
 500
 350

668 Hansı sırada quru maddəyə görə külün faizlə miqdarı kartof nişastasının ekstra və əla sortlarında düzgün göstərilmişdir?

- 0,1- 0,45%
 0,2- 0,4%
 0,4- 0,5%
 0,2- 0,5%
 0,3- 0,35%

669 Aşağıdakı hansı sırada buğda nişastası üçün xarakterik olan ölçü və forma düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- çoxbucaqlı, 15-30 mkm
 yumurtavari, 50-100 mkm
 ellepisvari, 20-35 mkm
 silindrşəkilli, 10-15 mkm
 dairəvi, 20-35 mkm

670 Hansı sırada quru maddəyə görə külün faizlə miqdarı kartof nişastasının 1-ci və 2-ci sortlarında

düzgün göstərilmişdir?

- 0,3- 0,5 %
- 0,5- 1,0 %
- 0,4- 0,8 %
- 0,5- 0,8 %
- 0,7- 1,5%

671 Aşağıdakı hansı sırada düyü nişastasası üçün xarakterik olan ölçü və forma düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- çoxbucaqlı, 3-8 mkm
- silindşəkilli, 10-20 mkm
- ellepisvari, 2-12 mkm
- dairəvi, 4-10 mkm
- yumurtavari, 3-15 mkm

672 Aşağıdakı hansı sırada qarğıdalı nişastasasının əla və 1-ci sortlarında qaracaların miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 150-300
- 400-650
- 300-500
- 100-180
- 100-200

673 Aşağıdakı hansı sırada nişastanın tərkibində olan toksiki elementlər düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- qurğuşun, cadmium, arsen, civə, mis, sink
- sink, dəmir, mis, arqon, arsen, brom
- qurğuşun, kadmium, xlor, mis, bor, arsen
- arsen, civə, qalay, brom, mis, qurğuşun
- mis, arsen, civə, yod, brom, kadium

674 Aşağıdakı hansı sırada kartof nişastasasının 1-ci sortunda qaracaların miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 500
- 650
- 250
- 700
- 300

675 Hansı sırada quru maddəyə görə külün faizlə miqdarı qarğıdalı nişastasasının əla və 1-ci sortlarında düzgün göstərilmişdir?

- 0,3- 0,35 %
- 0,4- 0,5 %
- 0,3- 0,4 %
- 0,2- 0,30%
- 0,1- 0,3 %

676 Şərq şirniyyatının növlərini göstərin.

- şəkərli və karamel tipli şərq şirniyyatı
- şokolad və nabatşəkili şərq şirniyyatı
- sukatlı və karamel tipli şərq şirniyyatı
- şəkəli və unlu şərq şirniyyatı
- unlu və konfet tipli şərq şirniyyatı

677 Şəkərli şərq şirniyyatının yarımqruplarını göstərin.

- şəkərli və nabatşəkili şərq şirniyyatı
- karamel və konfet tipli şərq şirniyyatı
- şəkərli və sukatlı şərq şirniyyatı
- karamel və unlu şərq şirniyyatı
- unlu və şokoladlı şərq şirniyyatı

678 Hansı sırada arpa yarmasının quruluş və formasından asılı olaraq istehsal edilən növlərinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

679 Hansı sırada perlova yarmasının ölçüsünə görə buraxılan nömrələrinin sayı düzgün göstərilmişdir?

- 11
- 7
- 5
- 13
- 9

680 Hansı variantda pərvərdə məmulatına xas olan xüsusiyyətlər düzgün göstərilmişdir?

- karamel kütləsinin qoz ləpəsi ilə çalınmasından alınan məmulatdır
- karamel kütləsinin yumurta ağı ilə çalınmasından alınan məmulatdır
- karamel kütləsindən hazırlanmaqla yastıq formalı, üzərinə un səpilmiş məmulatdır
- karamel kütləsinin aqar və nişasta ilə bişirilməsindən alınan məmulatdır
- karamel kütləsinin yumurta sarısı ilə çalınmasından alınan məmulatdır

681 Karamelin çeşidindən asılı olaraq 1 kq- da neçə ədəd karamel olmalıdır?

- 75-100
- 60-130
- 70- 120
- 80-110
- 65-110

682 Konfetin karameldən fərqli xüsusiyyətini göstərin.

- tərkibində bioloji və fizioloji aktiv maddələrin çox olması ilə
- bərk konsistensiyaya və çox şirin dada malik olması ilə
- yumşaq konsistensiyaya və yüksək qidalılıq dəyərliliyinə görə
- tərkibində üzvü turşuların və vitaminlərin az olması ilə
- tərkibində zülal və yağların çox olması ilə

683 Hansı sırada karamelin növündən asılı olaraq tərkibində karbohidratın faizlə miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 90-98 %
- 80-85%
- 65- 70%
- 70-75%
- 76- 90 %

684 Karamel məmulatının təhlükəsizlik göstəriciləri üzrə aparılan ekspertiza zamanı hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- pestisidlər, mikotoksinlər, antibiotiklər, hormonlar
- mikotoksinlər, pestisidlər, mineral maddələr, zülallar
- toksiki elementlər, mikotoksinlər, pestisidlər, radionuklidlər
- radionuklidlər, pestisidlər, antibiotiklər, mineral maddələr
- mikotoksinlər, pestisidlər, zülallar, yağlar

685 Hansı sırada konfetin növündən asılı olaraq karbohidratın faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 40-80 %
- 85- 95%
- 60-75%
- 30- 35%
- 50- 90%

686 Hansı sırada karamel kütləsində reduksiyaedici maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 17-25%
- 25-30%
- 15- 20%
- 15- 28%
- 22-23 %

687 Pasterizə edilmiş cemdə quru maddə və şəkərin faizlə miqdarını göstərin.

- 70 % və 65 %
- 75 % və 68 %
- 50 % və 50 %
- 68 % və 62 %
- 60 % və 70 %

688 Hansı sırada povidlonun tərkibində quru maddə və şəkərin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 60 % və 40 %
- 68 % və 62 %
- 60 % və 70 %
- 66 % və 60 %
- 50 % və 50 %

689 Jelenin hazırlanmasında istifadə olunan xammalları göstərin.

- meyvə- giləmeyvə şirəsindən, şəkərdən, aqar və pektindən
- meyvə- giləmeyvə şirəsindən,şəkərdən, xamadan və qaymaqdan
- meyvə- giləmeyvə püresindən , şəkərdən, aqaroiddən, sukattan

- şəkərdən, aqardan, pastilladan, və sukattan
- pektindən, zefirdən, konservləşdirilmiş meyvə- tərəvəzlərdən və sukattan

690 Əgər daxil olmuş mal partiyası 3 l-lik həcmində cem və povidlodan ibarətdirsə, onda götürülən ilkin nümunələrin miqdar sayını göstərin.

- 5- 15 ədəd
- 2- 3 ədəd
- 4- 6 ədəd
- 8- 10 ədəd
- 3- 5 ədəd

691 Nişastanın tərkib hissəsini göstərin.

- vitaminlər, azotlu maddələr
- amitopektin, amiloza
- amiloza, qalaktoza
- sellüloza, amilopektin
- zülallar, karbohidrat

692 Nişasta məhsullarını göstərin.

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

693 Qarğıdalı nişastasında nəmliyin faizlə miqdarını göstərin.

- 10%-dən çox olmamalıdır
- 20%-dən çox olmamalıdır
- 15%-dən çox olmamalıdır
- 13%-dən çox olmamalıdır
- 12%-dən çox olmamalıdır

694 Əgər nişasta partiyası 16 t-a qədər olarsa, onda götürülən ilkin orta nümunənin miqdarını göstərin.

- 3 kq
- 1 kq
- 5 kq
- 4 kq
- 2 kq

695 Hansı sırada nişastanın tərkibi təşkil edən komponentlər düzgün olaraq göstərilmişdir?

- sellüloza, amilopektin
- zülallar, karbohidratlar
- vitaminlər, azotlu maddələr
- amitopektin, amiloza
- amiloza, qalaktoza

696 Aşağıdakı hansı sırada nişasta məhsulları düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- patka, saqo yarması, buğda yarması, qlükoza

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

697 Aşağıdakı hansı variantda qarğıdalı nişastasında nəmliyin faizlə miqdarı düzgün olaraq qeyd edilmişdir?

- 13%-dən çox olmamalıdır
- 15%-dən çox olmamalıdır
- 20%-dən çox olmamalıdır
- 12%-dən çox olmamalıdır
- 10%-dən çox olmamalıdır

698 Aparılan orqanoleptiki üsulla ekspertiza zamanı nişastada hansı göstəricilər təyin edilir?

- parlaqlığı, dadı, rəngi, çeşidi, turşuluğu
- xarici görünüşü, dadı, iyi, turşuluğu, parlaqlığı
- rəngi, iyi, xarici görünüşü, sortu, çeşidi, xrustu
- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, parlaqlığı, kulinar nümunəsində xrustu
- iyi, dadı, rəngi, külün miqdarı, xarici görünüşü

699 100 qram kartof nişastasının enerjivermə qabiliyyətinin göstərin.

- 400 kkal və ya 1360 kC
- 150 kkal və ya 1150 kC
- 200 kkal və ya 1550 kC
- 250 kkal və ya 1350 kC
- 300 kkal və ya 1251 kC

700 Göstərilən variantların hansında 100 qram makaron məmulatının enerji vermə qabiliyyəti əks olunmuşdur?

- 341 kkal və yaxud 1427 kC
- 450 kkal və yaxud 1450 kC
- 150 kkal və yaxud 1250 kC
- 350 kkal və yaxud 1426 kC
- 250 kkal və yaxud 1327 kC