

AAA_1117#01#Q16#01.Eduman testinin sualları

Fənn : 1117 Ərzaq malları əmtəəşünaslığı və ekspertizası - 1

1 Darçın bitkisinin botaniki növündən, becərildiyi rayondan və hazırlanması üsulundan asılı olaraq neçə növü var?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

2 Xardala acılıq verən hansı qlikoziddir?

- kapsaisin
- siniqrin
- piperin
- krosetin
- krosin

3 Ədviyyələrin əsas təsir edici maddəsi hansıdır?

- efir yağları
- efir yağları, alkaloidlər və boya maddələri
- efir yağları, alkaloidlər
- boya maddələri və alkaloidlər
- ətirli maddələr və boya maddələri

4 Qırmızı istiotun tərkibindəki acı maddə hansıdır?

- piperin
- evgenol
- piperidin
- alil efir yağı
- kapsaisin

5 Dəfnə yarpağının efir yağının 50%-ə qədərini hansı maddə təşkil edir?

- linalool
- geraniol
- terpineol
- pinen
- sineol

6 Dəfnə yarpağının nəmliyi və külü nə qədər olur?

- 13% nəmlik – 4% kül
- 10% nəmlik – 3% kül
- 8% nəmlik – 3% kül
- 17% nəmlik – 5% kül
- 15% nəmlik – 4% kül

7 Zəfəran efir yağının 40%-ə qədərini hansı maddə təşkil edir?

- nitropinenol
- sineol
- pinen
- safranal
- nonil spirti

8 Zəfəranın tərkibindəki efir yağının miqdarı orta hesabla nə qədərdir?

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

9 Razyana efir yağının tərkibində ən çox hansı maddə var?

- anetol
- pinen
- fenxen
- metixavinol
- fellandren

10 Sarıkökün 40 növündən ən əhəmiyyətliləri neçə növdür?

- 3
- 5
- 6
- 4
- 2

11 Dünya üzrə məşhur ədviyyə qarışıqları hansıdır?

- "Usyanmyan" ədviyyə qarışığı
- "Karrı" ədviyyə qarışığı
- "Hind" ədviyyə qarışığı
- Tərəvəzləri konservləşdirmək üçün ədviyyə qarışığı
- "Oiam" ədviyyə qarışığı

12 Azərbaycan kulinariyasında müxtəlif xörəklərin və şirniyyatların hazırlanması üçün neçə ədviyyə qarışığı hazırlanıb?

- 7
- 4
- 2
- 8
- 5

13 Aşağıdakı turşulardan hansı ərzağın konservləşdirilməsində istifadə olunmur?

- sirkə turşusu
- sorbin turşusu
- süd turşusu
- alma turşusu
- adipin turşusu

14 Şoran duzu ən çox hansı bölgədədir?

- Pavlodar gölü
- Baskunçak gölü
- Aral gölü
- Kuulin gölü
- Burlin gölü

15 Xörək duzu hansı əmtəə sortlarında buraxılır?

- I, II və III sort
- əla və I sort
- əla, I və II sort
- ekstra və əla sort
- ekstra, əla, I və II sort

16 Təbii qəhvə ticarətə hansı halda daxil olmur?

- təbii çiy qəhvə dənisi
- çiy üyüdülmüş qəhvə
- təbii qovrulmuş qəhvə dənisi
- kasını kökü əlavəli üyüdülmüş qəhvə
- qovrulub üyüdülmüş qəhvə

17 Keyfiyyətindən asılı olaraq qəhvə hansı əmtəə sortlarına bölünür?

- yalnız əla
- əla və 1-ci
- yalnız 1-ci
- əla, 1-ci və 2-ci
- 1-ci və 2-ci

18 Əlavəli qəhvəyə neçə faiz qovrulub üyüdülmüş kasını kökü əlavə edilir?

- 5%
- 20%
- 10%
- 18%
- 15%

19 Qovrulmuş qəhvənin keyfiyyəti hansı standartla görə müəyyən edilir?

- QOST 1939- 90
- QOST 6805- 90
- QOST 1938- 90
- QOST 7247- 90
- QOST 6420- 90

20 Təbii qəhvədə ümumi külün miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 5%
- 4%
- 3%
- 1%
- 2%

21 Təbii qəhvədə kofeinin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 0,5%- dən az olmamalıdır
- 0,7%- dən az olmamalıdır
- 0,6%- dən az olmamalıdır
- 0,9%- dən az olmamalıdır
- 0,8%- dən az olmamalıdır

22 Təbii qəhvədə ekstraktlı maddənin miqdarı nə qədər ola bilər?

- 15-18%
- 18-20%
- 20-30%
- 10-15%
- 5-10%

23 Üyüdülmüş qəhvənin saxlanılma müddəti qablaşdırılması üsulundan asılı olaraq neçə aydır?

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

24 Həllolan qəhvənin nəmliyi nə qədərdir?

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

25 Həllolan qəhvədə kofeinin miqdarı nə qədərdir?

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

26 Qəhvə meyvəsinin orta hesabla neçə faizini xalis qəhvə dənələri təşkil edir?

- 16%
- 12%
- 26%
- 22%
- 18%

27 Qəhvə sortları neçə qrupa bölünür?

- 2
- 3
- 4
- 6
- 5

28 Aşağıda adları çəkilən qəhvə sortlarından hansı Amerika qəhvə qrupuna aid deyil?

- Morjinka
- Planteyşen
- Kosta-Rika
- Santos
- Rio

29 Aşağıdakı qəhvə sortlarından hansı Asiya qəhvə qrupuna aid edilmir?

- Mokko
- Sumatra
- Malabar
- Xarari
- Padanq

30 Aşağıdakı qəhvə sortlarından hansı Afrika qəhvə qrupuna aid edilmir?

- Kolumbiya
- Cima
- Kamerun
- Xarari
- Liberiya

31 Qəhvənin insan orqanizminə əsas təsiredici maddəsi hansıdır?

- qəhvə turşusu
- kofein
- efirlər
- kefalın və kefal turşuları
- xlorogen turşusu

32 Qəhvədə kofeinin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 0,5%
- 0,9%
- 0,7%
- 1,2%
- 1,1%

33 Çiy qəhvə dənləri hansı temperaturda qovrulur?

- 110-120 dərəcə S
- 130-140 dərəcə S
- 120-130 dərəcə S
- 160-220 dərəcə S
- 140-160 dərəcə S

34 Satışa verilən qəhvənin nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 4%- dən çox olmamalıdır
- 5%- dən çox olmamalıdır
- 7%- dən çox olmamalıdır
- 6%- dən çox olmamalıdır
- 3%- dən çox olmamalıdır

35 Qəhvə içkilərində kofeinin miqdarı nə qədərdir?

- 0,2%- dən 0,9%- ə qədər
- 0,3%- dən 0,8%- ə qədər
- 0,1%- dən 0,7 %- ə qədər
- 0,1%- dən 0,5%- ə qədər
- 0,2%- dən 0,6%- ə qədər

36 Qovrulmuş qəhvədə ətirli maddələrin miqdarı ən çoxu nə qədərdir?

- 0,055%
- 0,55%
- 0,15%
- 1,3%
- 1,5%

37 Qəhvəyə ətir və aromat verən neçə maddə xromatoqrafiya üsulu ilə müəyyən edilib?

- 400
- 300
- 100
- 150
- 200

38 Qəhvə qovrularkən kütləsi nə qədər azalır?

- 5-10%
- 13-21%
- 13-15%
- 20%
- 18%

39 Qəhvə qovrularkən həcmi nə qədər artır?

- 30-50 %
- 20-30%
- 10-15%
- 15-20%
- 35-45%

40 Qəhvə neçə dəqiqə müddətində qovrulur?

- 10-15 dəq.
- 14-40 dəq.
- 15-20 dəq.
- 14-60 dəq.
- 16-50 dəq.

41 Qəhvə qovrularkən ona ətir verən hansı maddə əmələ gəlir?

- qəhvə turşusu
- qəhvə aldehidi
- qəhvə efir yağı
- kafeol
- kofein

42 Çay bitkisinin 380 növündən neçəsi əsas çay istehsalı üçün istifadə olunur?

- 2
- 5
- 4
- 6
- 3

43 Aşağıdakı çayların növ müxtəlifliklərindən hansı Çin çayı qrupuna aiddir?

- Assam
- Sinqbo
- Yapon
- Birma
- Seylon

44 Aşağıdakı çayların növ müxtəlifliklərindən hansı Hindistan çayı qrupuna aid deyil?

- Luçay
- Manipur
- Nahahill
- Şan
- Yapon

45 Çay bitkisinin neçə növü məlumdur?

- 96
- 260
- 180
- 420
- 380

46 Yığılmış çay yarpaqlarını fabriyə göndərilənə qədər neçə saat sərib saxlayırlar?

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

47 Üçyarpaqlı çay fleşində quru maddəyə görə neçə faiz aşı maddəsi vardır?

- 10- 11
- 31- 35
- 11,5- 30
- 40- 46
- 36- 40

48 Çayın hansı maddəsi orqanizmə daha çox fizioloji təsir edir?

- C vitamini
- kofein
- tanin
- teofilin
- teobromin

49 Aşağıdakılardan hansı xırdayarpaqlı çaya aid deyil?

- Broken Orange Pekoe
- Broken Pekoe Souchong
- Broken Pekoe
- Famings Dust
- Pekoe Dust

50 Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı yüksək keyfiyyətli hesab olunur?

- High
- Medium
- Good Medium
- Common
- Low Medium

51 Xaricdən alınan qara məxməri çaylardan hansı aşağı keyfiyyətli hesab olunur?

- High
- Medium
- Good Medium
- Common
- Low Medium

52 Yaşıl məxməri çayın istehsalında hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə olunmur?

- çay yarpağının buxara verilməsi
- fermentləşdirilməsi
- eşilməsi
- qurudulmuş çayın sortlaşdırılması
- yaşıl sortlaşdırma və qurudulma

53 Qara məxməri çayın istehsalında hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə olunmur?

- çay yarpağının soldurulması
- çay yarpağının eşilməsi
- çay yarpağının fiksasiyası
- çayın qurudulması
- fermentasiya

54 Qırmızı məxməri çayın istehsal texnologiyası neçə əməliyyatla başa çatır?

- 11
- 7
- 6
- 10
- 9

55 Birdəfəlik dəmlənən çayların istehsalında hansı çaylardan istifadə olunur?

- Pekoe
- Pekoe Dust
- Broken Pekoe
- Fanings Dust
- Broken Pekoe Souchong

56 Satışa verilən çayda xırda hissəciklərin miqdarı nə qədərdən çox olmamalıdır?

- 0,5- 1,0- dən çox olmamalıdır
- 1,5- 2,0- dən çox olmamalıdır
- 1,0- 1,5- dən çox olmamalıdır
- 1,0- 3,0- dən çox olmamalıdır
- 2,0- 4,0- dən çox olmamalıdır

57 Çay dəminin soyuduqdan sonra bulanıqlaşmasına səbəb nədir?

- çayın düzgün dəmlənməməsi
- çaya boyaq maddələrinin qatılması
- çay dəmlənən suyun çox cod olması
- çay tanininin doymuş məhlulunun kristallaşması
- çay dəminə soda qatılması

58 Ətirli və müalicəvi çay içkiləri neçə qrupa bölünür?

- 3
- 5
- 4
- 7
- 6

59 Bunlardan hansı tumlu üzümün çeşididir?

- Çilyaqi
- Şəhani
- Bidanə
- Səbzə
- Soyaqi

60 Bunlardan hansı tumsuz üzümün çeşididir?

- Bidanə
- tünd Qermian
- açıq Qermian
- ştabel Qermian
- Avlon

61 Qaysı və kuraqada nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 15%
- 18%
- 17%
- 21%
- 20%

62 Uryukda nəmlik neçə faiz olur?

- 14%
- 16%
- 15%
- 18%
- 17%

63 Qara gavalı qurusunda nəmlik neçə faiz olmalıdır?

- 15%
- 20%
- 18%
- 25%
- 22%

64 Qurutmadan əvvəl emalından asılı olaraq qurudulmuş alma neçə qrupa bölünür?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

65 Duza qoyulmuş pomidorun yetişməsi neçə gün davam edir?

- 10 gün
- 30 gün
- 20 gün
- 50 gün
- 40 gün

66 Turşudulmuş və duza qoyulmuş tərəvəzləri hansı temperaturda saxlamaq lazımdır?

- 1-4 dərəcə S
- 8-10 dərəcə S
- 5-8 dərəcə S
- 12-15 dərəcə S
- 10-12 dərəcə S

67 Sirkəyə qoyulub pasterezə edilmiş meyvə və tərəvəz məhsulları neçə ay saxlandıqdan sonra ticarətə göndərilir?

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

68 Təbii tərəvəz konservləri hazırlanarkən sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

- 180-200 dərəcə S
- 130-135 dərəcə S
- 120-130 dərəcə S
- 116-118 dərəcə S
- 100-102 dərəcə S

69 Tərəvəz salatlarının tərkibində neçə faiz bitki yağı olur ?

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

3-4%

70 Nahar konservlərinin tərkibində neçə faiz yağ olur ?

- 1,2-12%
 12-15%
 18-20%
 20-22%
 15-18%

71 Uşaq qidası konservləri tutumu neçə litr olan qablara qablaşdırılır?

- 0,75 litr
 0,5 litr
 0,2 litr
 1,0 litr
 1,5 litr

72 Meyvə-tərəvəz şirələri neçə yarımqrupa bölünür?

- 5
 3
 4
 2
 6

73 Bu meyvələrin hansından lətli şirələr alınır?

- alma
 armud
 ərik
 üzüm
 nar

74 Kupaj edilmiş şirə hazırlanarkən əsas şirənin üzərinə neçə faiz digər növ meyvə şirəsi qatılır?

- 10%-ə qədər
 15%-ə qədər
 25%-ə qədər
 30%-ə qədər
 35%-ə qədər

75 Meyvə-giləmeyvə pürelərinin tərkibində neçə faiz quru maddə olur?

- 5-15%
 25-30%
 22-25%
 20-25%
 8-18%

76 Konservləşdirmə üsulundan asılı olaraq şirələr neçə növə bölünür?

- 6
 4
 5
 2

3

77 Meyvə-tərəvəz konservləri hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

- 0-5 dərəcə S
- 20-25 dərəcə S
- 0-20 dərəcə S
- 10-15 dərəcə S
- 15-20 dərəcə S

78 Qurutmaq üçün istifadə edilən üzümün tərkibində şəkərin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 20%
- 10%
- 13%
- 18%
- 15%

79 Təzə meyvələr quruluşuna, bioloji xüsusiyyətinə görə neçə qrupa bölünür?

- 6
- 4
- 3
- 7
- 5

80 Bunlardan hansıları toxumlu meyvələrdir?

- nar, əncir, xurma
- alma, armud, heyva
- gilə, albalı, ərik
- banan, ananas, kivi
- üzüm, qarağat, böyütkən

81 Bunlardan hansıları çəyirdəkli meyvələrdir?

- gilə, albalı, ərik
- iydə, innab, ərəbistan xurması
- alma, armud, heyva
- limon, portağal, naringi
- nar, əncir, yapon xurması

82 Bunlardan hansıları tropik meyvələrdir?

- banan, ananas, kivi
- iydə, innab, ərəbistan xurması
- alma, armud, heyva
- limon, portağal, naringi
- nar, əncir, yapon xurması

83 Bunlardan hansıları subtropik meyvələrdir?

- banan, ananas, kivi
- iydə, innab, ərəbistan xurması
- qoz, fındıq, badam
- limon, portağal, naringi

nar, əncir, yapon xurması

84 Bunlardan hansıları sitrus meyvələrdir?

- banan, ananas, kivi
 iydə, innab, ərəbistan xurması
 alma, armud, heyva
 limon, portağal, naringi
 nar, əncir, yapon xurması

85 Qərzəkli meyvələr neçə qrupa bölünür?

- 2
 4
 3
 6
 5

86 Albalı lətinin quruluşundan və rəngindən asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- 2
 4
 3
 6
 5

87 Giləmeyvələr neçə qrupa bölünür?

- 1
 3
 2
 5
 4

88 Bunlardan hansı həqiqi giləmeyvədir?

- üzüm
 moruq
 bağ çiyələyi
 meşə çiyələyi
 böyürtkən

89 Bunlardan hansı mürəkkəb giləmeyvədir?

- qaragilə
 böyürtkən
 qarağat
 meşə çiyələyi
 zirinc

90 Bunlardan hansı qeyri-həqiqi giləmeyvədir?

- üzüm
 böyürtkən
 qarağat
 meşə çiyələyi

moruq

91 Subtropik meyvələr neçə yarımqrupa bölünür?

- 6
 5
 4
 3
 2

92 Hansı subtropik meyvədə aşı maddəsi daha çoxdur?

- iydədə
 innabda
 narda
 əncirdə
 bananda

93 Tut rənginə görə neçə növə bölünür?

- 2
 4
 3
 6
 5

94 Bananın bir saplağının üzərində neçə ədəd banan olur?

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

95 Bananın bir salxımının üzərində neçə ədəd banan olur?

- 50- 60
 90- 100
 70- 80
 150- 200
 100- 150

96 Banan salxımının kütləsi neçə kq-a qədər olur?

- 50
 100
 80
 150
 120

97 Ananasın vətəni hansı ölkədir?

- Cənubi Amerika
 Əfqanıstan
 Yunanıstan
 Türkiyə

Afrika

98 Ananasın bir ədədinin kütləsi neçə kq- dır?

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

99 Meyvə tərəvəzlər yetişərkən onlarda hansı vitaminin miqdarı artır?

- K
 C
 PP
 E
 A

100 Təyinatına görə üzüm neçə qrupa ayrılır?

- 2
 4
 3
 6
 5

101 Seyfi hansı bərk qabıqlı meyvənin sortudur?

- püstənin
 badamın
 şabalıdın
 fındığın
 qozun

102 Bu qərzəkli meyvələrdən hansı sümükqabıqlılar qrupuna aiddir?

- qoz
 itburnu
 fındıq
 çaytikanı
 zirinc

103 Bu qərzəkli meyvələrdən hansı bərk qabıqlılar qrupuna aiddir?

- qoz
 badam
 fındıq
 şabalıd
 püstə

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

- toz şəkərdən hazırlanmış şərbətin təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin presləmə və tökmə üsulu ilə alınması → rafinad şəkərin qurudulması və qablaşması
 şərbətin karbon qazı ilə təmizlənməsi → şərbətin utfel üçün bişirilməsi → rafinad şəkərin toz şəkərdən ayrılması → rafinad şəkərin tökmə üsulu ilə alınması → şəkərin qurudulması → şəkərin qablaşması

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

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

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

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

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

107 Rafinad şəkərin qruplarına hansılar aiddir?

- rafinad qəndi, tökmə xassəli rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi toz şəkər, şəkər kirşanı
- preslənmiş rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi, rafinadlaşdırılmış toz şəkər, rafinadlaşdırılmış şəkər kirşanı
- preslənmiş rafinad qəndi, tökmə xassəli rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi, rafinadlaşdırılmış toz şəkər, rafinadlaşdırılmış şəkər kirşanı
- preslənmiş rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi, parça qəndi, toz şəkər, şəkər kirşanı
- tökmə xassəli rafinad qəndi, tökmə rafinad qəndi, rafinadlaşdırılmış toz şəkər, rafinadlaşdırılmış şəkər kirşanı

108 Toz şəkərin 1kub.m kütləsi neçə kq-dır ?

- 550 kq
- 750 kq
- 620kq
- 850 kq
- 820 kq

109 Yarma hansı bitkilərin emalından alınan yeyinti məhsuludur?

- darı, düyü, qarabaşaq
- dənli, qarabaşaq, paxlalı
- buğda, arpa, vələmir
- buğda, qarğıdalı, düyü
- qarğıdalı, vələmir, arpa

110 Neçə növ arpa yarması istehsal edilir?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

111 Perlova yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

112 Xırdalanmış arpa yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

113 Buğda yarması hansı müxtəliflikdə istehsal olunur?

- manrı və artek yarması
- poltava və perlova yarması
- manrı və buğda yarması
- yaçniy və artek yarması
- buğda və artek yarması

114 Poltava yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 5
- 2
- 1
- 4
- 3

115 Bunlardan hansıları vələmirdən alınan yarmalardır?

- vələmir lопасı, manrı, herkules
- poltava, artek, tolokno
- vələmir lопасı, herkules, tolokno
- herkules, poltava və artek
- manrı, yaçniy və artek

116 Qarğıdalı yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

117 Düyü yarması hansı bitkinin emalından alınır?

- qarabaşaq
- vələmir
- arpa
- çəltik
- darı

118 M markalı mannı yarması hansı buğdadan alınır?

- kəpəkli buğdadan
- dənəvər buğdadan
- bərk və yumşaq buğdadan
- bərk buğdadan
- yumşaq yarımşüşəvari və şüşəvari buğdadan

119 MT markalı mannı yarması hansı buğdadan alınır?

- kəpəkli buğdadan
- bərk və yumşaq buğdaların qarışığından
- yumşaq yarımşüşəvari və şüşəvari buğdadan
- bərk buğda və kəpəkli buğdaların qarışığından
- dənəvər buğdadan

120 T markalı mannı yarması hansı buğdadan alınır?

- yumşaq yarımşüşəvari buğdadan
- bərk buğda və kəpəkli buğdaların qarışığından
- bərk buğdadan
- yumşaq şüşəvari buğdadan
- bərk və yumşaq buğdaların qarışığından

121 İnsan orqanizmində şəkər neçə % mənimsənilir?

- 95 %
- 75%-ə qədər
- 60%
- 95%-dən çox
- 85%

122 100 qram şəkər neçə kkal enerji verir?

- 434 kkal
- 324 kkal
- 275 kkal
- 512 kkal
- 374 kkal

123 Şəkər zavodlarında hansı növ məhsul istehsal edilir?

- ancaq toz şəkər
- preslənmiş və tökmə xassəli rafinad qəndi
- ancaq rafinad qəndi
- toz şəkər və rafinad qəndi
- rafinadlaşdırılmış toz şəkər və şəkər kirşanı

124 1-11 yaşlı uşaqlar gündə neçə qram şəkər qəbul etməlidir?

- 30-40 q
- 50-60 q
- 40-50 q
- 70-80 q
- 60-70 q

125 11-14 yaşlı yeniyetmələr gündə neçə qram şəkər qəbul etməlidir?

- 20-30 q
- 40-50 q
- 30-40 q
- 60-70 q
- 50-60 q

126 Yaşlı insan gündə neçə qram şəkər qəbul etməlidir?

- 30-50 q
- 50-70 q
- 40-60 q
- 70-90 q
- 60-80 q

127 Kimyəvi tərkibinə görə şəkər hansı maddədən ibarətdir?

- qlükoza
- saxaroza
- fruktoza
- laktoza
- maltoza

128 Şəkər istehsalının vətəni hansı ölkə sayılır?

- Çin
- Pakistan
- Hindistan
- Azərbaycan
- Özbəkistan

129 Rafinad qəndinin nəmliyi neçə % olmalıdır?

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

130 Qənnadı məmulat neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

131 Dünya üzrə istehsal olunan şəkərin neçə %-i şəkər çuğundurundan alınır?

- 30
- 45
- 40
- 55
- 50

132 Şəkərdə saxarozanı hansı cihazla təyin edirlər?

- saxarimetr
- piknometr
- refraktometr
- hiqrometr
- psixrometr

133 Konservləşdirmə sözünün latınca mənası nə deməkdir?

- bağlamaq
- qablaşdırmaq
- saxlamaq
- soyutmaq
- markalamaq

134 Fiziki metodla dondurma üsulunda məhsulun sulu fazasında nə kimi dəyişiklik baş verir?

- məhsulun sulu fazası tam kristallaşır
- məhsulun sulu fazası kristallaşmır
- məhsulun sulu fazası qismən kristallaşır
- məhsulun sulu fazasındakı su tamamilə buxarlanır
- məhsulun sulu fazasında suyun bir hissəsi buxarlanır

135 Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperatura qədər qızdırılır?

- 78-100 dərəcə S
- 40-68 dərəcə S
- 60-78 dərəcə S
- 50-98 dərəcə S
- 60-98 dərəcə S

136 Sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

- 100-102 dərəcə S
- 120-130 dərəcə S
- 102-120 dərəcə S
- 78-100 dərəcə S
- 98-100 dərəcə S

137 Ərzaq malları kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölünür?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

138 Ərzaq mallarının tərkibində olan qeyri üzvi maddələr hansılardır?

- su, mineral maddələr
- mineral maddələr, vitaminlər, zülallar
- karbohidratlar, yağlar, zülallar
- su, karbohidratlar, vitaminlər
- fermentlər, , üzvü turşular, yağlar

139 Boya maddəsi olan xlorofil nə rəngdə piqmentdir?

- bənövşəyi
- sarı
- qırmızı
- narıncı-qırmızı sarı
- yaşıl

140 Boya maddəsi olan karatinoid nə rəngdə piqmentdir?

- bənövşəyi
- sarı
- qırmızı
- narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli
- yaşıl

141 Boya maddəsi olan flavon nə rəngdə piqmentdir?

- bənövşəyi
- sarı və ya narıncı
- qırmızı
- narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli
- yaşıl

142 Boya maddəsi olan antosianlar nə rəngdə piqmentdir?

- bənövşəyi
- sarı və ya narıncı
- qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- narıncı-qırmızı sarı və az miqdarda qırmızı rəngli
- yaşıl

143 Boya maddəsi olan melanoidlər nə rəngdə piqmentdir?

- bənövşəyi
- sarı və ya narıncı
- qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- açıq qəhvəyidən tünd qəhvəyiyə qədər
- yaşıl

144 Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?

- 5
- 6
- 3
- 4
- 2

145 Ərzaq mallarının tərkibində olan su neçə formada olur?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

146 Orta yaşlı insan gündə neçə qram karbohidrat qəbul etməlidir?

- 100-200
- 300-500
- 250-300
- 600-800
- 400-600

147 Birbaşa standart göstəricilərinin müqayisəsi ilə təhlil hansı üsula aiddir?

- kimyəvi
- biokimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji
- orqanoleptiki

148 Qlükoza nədir?

- üzüm şəkəri
- çuğundur şəkəri
- meyvə şəkəri
- süd şəkəri
- səməni şəkəri

149 Fruktoza nədir?

- göbələk şəkəri
- çuğundur şəkəri
- meyvə şəkəri
- üzüm şəkəri
- səməni şəkəri

150 Bunlardan hansı süni şirin maddələrdir?

- Sellüloza, maltoza
- ksilit, maltoza
- altı atomlu spirt sorbit, laktoza
- altı atomlu spirt sorbit, ksilit
- fruktoza, qlükoza

151 Orta yaşlı insan gündə neçə qram yağ qəbul etməlidir?

- 50-80
- 100-120
- 80-100
- 150-170
- 120-150

152 Orta yaşlı insan gündə neçə qram zülal qəbul etməlidir?

- 50-70
- 110-130
- 80-100
- 170-200
- 140- 160

153 Neçə əvəzedilməz amin turşusu vardır?

- 2
- 6
- 4
- 10
- 8

154 Azərbaycanda mineral sular ən çox hansı bölgədə çıxır?

- Naxçıvanda
- Qafqaz dağlarının ətəklərində
- Lənkəran – Astara bölgəsində
- Kəlbəcərdə
- Qarabağda

155 Tədris təsnifatına görə spirtsiz içkilər əsasən neçə qrupa bölünür?

- 8
- 4
- 3
- 2
- 6

156 Tərkibində dəmir olan mineral suları neçə ay saxlamaq olar?

- 6 ay
- 10 ay
- 4 ay
- 5 ay
- 8 ay

157 Mineral sular mənşəyinə görə neçə yerə ayrılır?

- 5
- 2
- 3
- 4
- 6

158 Təbii mineral sular neçə yerə ayrılır?

- 4
- 5
- 6
- 3
- 2

159 Spirtsiz içkilərin orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 50
- 100
- 85
- 10
- 30

160 Pivə ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- Misir
- Yunanıstan
- İtaliya
- Hindistan
- Çin

161 Bakıda iri pivə zavodu neçənci ildə və harada tikilib istifadəyə verilmişdir?

- 1970- ci ildə Xırdalanda
- 1978- ci ildə Gəncədə
- 1980- ci ildə Xaçmazda
- 1950- ci ildə Bakının Zığ qəsəbəsində
- 1982- ci ildə Lənkəranda

162 Pivədə spirtin miqdarı ən çox neçə faiz olur?

- 5%
- 7%
- 9%
- 12%
- 14%

163 Pivə istehsalı üçün arpa neçə gün cücərdilir?

- 6 gün
- 3 gün
- 4 gün
- 5 gün
- 7 gün

164 Pivənin keyfiyyəti neçə balla qiymətləndirilir?

- 50
- 75
- 100
- 30
- 10

165 Pivə nədir?

- sintetik cövhərlərlə qazlaşdırılmış içki
- desert içki
- spirtli içki
- zəif spirtli içki
- spirtsiz içki

166 Pivə neçə növdə buraxılır?

- 1
- 5
- 4
- 3
- 2

167 Pivə suslosunun qızcırdılması neçə gün davam edir?

- 5-7 gün
- 7-9 gün
- 3-5 gün
- 6-8 gün
- 2-3 gün

168 İnfuzion üsulda su ilə qarışdırılmış arpa səmənisi hansı temperaturda və müddətdə qızdırılır?

- 55 dər. S-də, 1 saat
- 65 dər. S-də, 1,5 saat
- 60 dər. S-də, 1 saat
- 50 dər. S-də, 1,5 saat
- 70 dər. S-də, 1 saat

169 Dekonsion üsulda arpa səmənisinin sulu məhlulunun temperaturu neçə dərəcə istilikdən çox olmamalıdır?

- 70 dər. S -dən çox olmamalıdır
- 50 dər. S -dən çox olmamalıdır
- 40 dər. S -dən çox olmamalıdır
- 75 dər. S -dən çox olmamalıdır
- 60 dər. S -dən çox olmamalıdır

170 Açıq rəngli pivələrin yetişməsi neçə gün davam edir?

- 11-30 gün
- 22 gün
- 11 gün
- 20-25 gün
- 30 gün

171 Tünd rəngli pivələrin yetişməsi neçə gün davam edir?

- 42-60 gün
- 42-80 gün
- 30-40 gün
- 42-108 gün
- 42-90 gün

172 20 dərəcə S-də pivənin davamlılığı çeşidindən asılı olaraq neçə gündür?

- 10-12 gün
- 8-10 gün
- 7-8 gün
- 12-15 gün
- 7-17 gün

173 Pivənin köpüyünün əmələ gəlməsinə səbəb olan maddə hansıdır?

- pivənin tərkibindəki şəkərlərin miqdarı
- arpanın tərkibindəki zülalın miqdarı
- arpanın tərkibindəki nişastanın miqdarı
- pivənin tərkibindəki karbon qazının miqdarı

pivənin tərkibindəki spirtin miqdarı

174 Maya otunun tərkibində olan hansı maddələr pivəyə spesifik acı tam və iy verir?

- qətran və efir yağları
 efir yağları
 qətran
 lupulin və qlikozidlər
 lupulin

175 Pivə və spirtsiz içkilərin istehsalında istifadə olunan suyun codluğu nə qədərdən çox olmamalıdır?

- 3,0 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
 2,2 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
 1,8 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
 3,5 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır
 2,6 mq/ekv/l-dən çox olmamalıdır

176 Xam pivə suslosunun hazırlanması neçə mərhələdə başa çatır?

- 3 mərhələdə
 5 mərhələdə
 4 mərhələdə
 7 mərhələdə
 6 mərhələdə

177 Mayaotu ilə qaynadılıb hazırlanan xam pivə suslosu neçə dərəcə temperatura qədər soyudulub qızcırdılır?

- 6-8 dər. S -yə qədər soyudulur
 14-16 dər. S -yə qədər soyudulur
 10-12 dər. S -yə qədər soyudulur
 20-28 dər. S -yə qədər soyudulur
 16-20 dər. S -yə qədər soyudulur

178 Pivənin dad və ətrinə ən çox nə qədər ball qiyməti verilir?

- 28-30
 10-15
 28-40
 30-40
 45-50

179 Xaricdən gətirilən pivənin üzərində 8%-dən 21%-ə qədər rəqəm (çox vaxt 14-19%) göstərilir. Bu pivənin tərkibində olan hansı maddələri göstərir?

- şəkərin miqdarını
 ilk susloda quru maddələrin həcm faizini
 pivədə şəkərin və spirtin miqdarını
 ekstraktlı maddələrin miqdarını
 spirtin miqdarını

180 Pivədəki ekstraktlı maddələrin miqdarına səbəb olan maddə hansıdır?

- pivənin tərkibindəki şəkərlərin miqdarı

- arpanın tərkibindəki zülalın miqdarı
- arpanın tərkibindəki nişastanın miqdarı
- pivənin tərkibindəki karbon qazının miqdarı
- pivənin tərkibindəki spirtin miqdarı

181 Pivənin pasteurizasiyası neçə dərəcə temperaturda və müddətdə aparılır?

- 65-75 dər. S -də, 15-20 dəq. müddətinə
- 65-68 dər. S-də, 25-20 dəq. müddətinə
- 62-65 dər. S-də, 30-25 dəq. müddətinə
- 65-70 dər. S -də, 10-15 dəq. müddətinə
- 60- 65 dər. S -də, 20-25 dəq. müddətinə

182 Spirtsiz içkilərin tərkibində nə qədər şəkər olur?

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

183 Spirtsiz içkilərdə suyun miqdarı nə qədərdir?

- 88-90%
- 84-86%
- 80-84%
- 88-92%
- 86-88%

184 Spirtsiz içkilərdə ən çox üzvi turşu nə qədər olur?

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

185 Qazlaşdırılmış suları almaq üçün istiliyi 4 dərəcə S olan su neçə faiz karbon qazı ilə doydurulur?

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

186 Əla keyfiyyətli təbii meyvə-giləmeyvəli qazlaşdırılmış sulara neçə faiz təbii meyvə-giləmeyvə şirəsi qatılır?

- 25-30%
- 15-20%
- 10-14%
- 30-35%
- 20-25%

187 Desert içkilərdə neçə faiz şəkər olur?

- 8%
- 12%
- 6%
- 10%
- 7%

188 Meyvə-giləmeyvə ekstraktlarında quru maddə nə qədərdir?

- 60%
- 65%
- 70%
- 55%
- 75%

189 Aşağıdakılardan hansı süni mineral su deyil?

- Salfer suyu
- Aşxana suyu
- Sodalı su
- Luqela
- Aqua vita

190 Mineral suların tərkibində toksiki metallardan mq/kq-la ən çox hansı olur?

- sink
- mis
- arsen
- kadmium
- qurğuşun

191 Xaricdən gətirilən və xüsusi stabilizator əlavəli pivalərin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 ay
- 12 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 4 ay

192 Çörək kvasının saxlanılma müddəti çeşidindən asılı olaraq neçə gündür?

- 3-4 gün
- 4-5 gün
- 2-3 gün
- 2-7 gün
- 3-6 gün

193 Çörək kvasında etil spirtinin miqdarı neçə faiz ola bilər?

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

194 Pasterizə edilmiş çörək kvasının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 2,4 ay
- 1 ay
- 2 ay
- 3 ay
- 1,8 ay

195 Pivədə etil spirtinin miqdarı faizlə ən çox nə qədər ola bilər?

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

196 Pivənin fiziki-kimyəvi göstəricilərindən hansı normativ sənədlərdə normallaşdırılır?

- karbon qazının miqdarı
- şəkərin miqdarı
- rəngi
- etil spirtinin miqdarı
- turşuluğu

197 Pasterizə edilmiş pivənin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

198 Sintetik cövhərlərdə hazırlanan qazlaşdırılmış içkilərdə neçə faiz şəkər olur?

- 12%
- 14%
- 6%
- 10%
- 8%

199 Spirtsiz içkiləri hansı temperaturda saxlayırlar?

- 0-12 dərəcə S-də
- 10-12 dərəcə S-də
- 5-8 dərəcə S-də
- 5-10 dərəcə S-də
- 0-5 dərəcə S-də

200 Pivənin əsas xammalı nədir?

- dənli bitkilər və su
- arpa, maya otu, su, pivə mayası
- arpa, maya otu, su, pivə mayası
- pivə mayası və şəkər melassası
- arpa, qarğıdalı, düyü xırdası

201 Bəzi spirtsiz içkilərin saxlanılma müddətini artırmaq məqsədilə hansı üsullardan istifadə olunur?

- spirtsiz içkiləri pasterizə edirlər
- spirtsiz içkilər ağzı germetik bağlı butulkalara qablaşdırılır
- şəkərin miqdarı artırılır
- spirtsiz içkilərə stabilləşdiricilər qatılır
- spirtsiz içkilərə üzvi turşu qatılır

202 Pivədə spirtin miqdarı ən az neçə faiz olur?

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

203 Pivənin tərkibində su neçə faiz həddində olur?

- 80-85%
- 80-89%
- 82-86%
- 80-87%
- 78-80%

204 Pivəlik arpanın tərkibində zülalın və nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 65-70% nişasta, 11-14% zülali maddə
- 50-60% nişasta, 12-14% zülali maddə
- 40-50% nişasta, 14-15% zülali maddə
- 70-72% nişasta, 10-11% zülali maddə
- 61-69% nişasta, 12% zülali maddə

205 Hazırlanmış arpa səmənisinin sulu məhlulu neçə saat mayaotu ilə qaynadılır?

- 1,5-2,0 saat qaynadılır
- 0,8-1,0 saat qaynadılır
- 0,5-0,8 saat qaynadılır
- 1,2-1,8 saat qaynadılır
- 1,0-1,5 saat qaynadılır

206 Hansı sırada konfetin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

207 Konfetin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 6
- 4
- 8
- 5
- 7

208 Hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

209 Şokoladın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

210 Hansı sırada pastılanın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- xammalın hazırlanması → meyvə- giləmeyvə qarışıqının hazırlanması → qarışıqın çalınması → köpüyün sabitləşməsi → formalanması → qurudulması → soyudulması və unlanması → karobkalara qoyulub lotoklara yerləşdirilməsi
- pürenin hazırlanması → pürenin sürtkəcdən keçirilməsi → şəkər tozunun ələnməsi → formaya tökülməsi → formada pastılanın yetişməsi → formadan pastılanın çıxarılması → qurudulması → bükülməsi
- xammalın emala hazırlanması → pürenin sürtkəcdən keçirilməsi → şəkər tozunun ələnməsi → pastıla kütləsinin bişirilməsi → hazırlanması → formaya tökülməsi → bükülməsi
- meyvə- giləmeyvə qarışıqının hazırlanması → qarışıqın çalınması → formaya tökülməsi meyvə- giləmeyvə qarışıqının hazırlanması → qarışıqın çalınması → formada pastılanın yetişməsi formadan pastılanın çıxarılması → qurudulması
- pürenin kupaj edilməsi → pürenin sürtkəcdən keçirilməsi → pastıla kütləsinin bişirilməsi → formaya tökülməsi → formadan pastılanın çıxarılması → qurudulması → bükülməsi

211 Pastılanın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 3
- 5
- 4
- 7
- 6

212 Pastılanın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

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

213 Marmeladın istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir?

- 13
- 8
- 7
- 10

9

214 Marmeladın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

- şəkər tozundan, boya maddələrindən, yeyinti turşularından, yeyinti yağlarından su və duzdan
- un, duz, maya, şəkər tozundan, patka, aqaroid, yeyinti yağlarından və pektindən
- duz, maya, ətirli maddələrdən, alma püresindən, şəkər tozundan, aqar və yeyinti yağlarından
- boya maddələrindən, yeyinti turşularından, patkadan, duz, maya və heyvanat yağlarından
- alma püresi, şəkər tozundan, patka, aqar, aqaroid və pektindən

215 Şəkərli- qənnadı məmulatının quruluşunu yaxşılaşdırmaq üçün hansı maddələrdən istifadə olunur?

- boya maddələrindən və yeyinti turşularından
- jelleəmələgətiricilərdən və köpükəmələgətiricilərdən
- yeyinti turşularından və yeyinti yağlarından
- yeyinti yağlarından və boya maddələrindən
- bitki yağlarından və yeyinti yağlarından

216 Şəkərli - qənnadı məmulatlarının xarici görünüşünü yaxşılaşdırmaq üçün hansı maddələrdən istifadə olunur?

- köpükəmələgətiricilərdən
- yeyinti yağları
- boya maddələri
- yeyinti turşularından
- jelleəmələgətiricilərdən

217 Yığılma mənbəyinə görə bal neçə yerə bölünür?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

218 Çiçək balı neçə qrupa bölünür?

- 3
- 5
- 6
- 2
- 4

219 Bu ballardan hansıları monofloralı baldır?

- çəmən balı, səhra balı, meşə balı
- cökə balı, akasiya balı, pambıq balı
- cökə balı, akasiya balı, meşə balı
- akasiya balı, günəbaxan balı, bağ balı
- akasiya balı, çəmən balı, səhra balı

220 Bu ballardan hansıları polifloralı baldır?

- çəmən balı, səhra balı, meşə balı
- akasiya balı, pambıq balı, meşə balı

- cökə balı, akasiya balı, günəbaxan balı
- akasiya balı, günəbaxan balı, bağ balı
- akasiya balı, çəmən balı, səhra balı

221 Bu ballardan hansı daha gec kristallaşır?

- cökə balı
- günəbaxan balı
- pambıq balı
- akasiya balı
- tütün balı

222 Patka əlavə etməklə hazırlanan süni bal necə adlanır?

- qarğıdalı balı
- pambıq balı
- günəbaxan balı
- zirinc balı
- tütün balı

223 1 ha sahədəki çiçəkləyən cökədən arılar neçə kq bal hasil edirlər?

- 1700 kq
- 100 kq
- 50 kq
- 2000 kq
- 1000 kq

224 1 ha sahədəki çiçəkləyən akasiyadan arılar neçə kq bal hasil edirlər?

- 1500 kq
- 500 kq
- 100 kq
- 1700 kq
- 1000 kq

225 Şirə balı neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

226 Parça bala əlavə edilən əridilmiş balın miqdarı neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 50%-dən
- 30%-dən
- 20%-dən
- 60%-dən
- 40%-dən

227 Bunlardan hansıları süni şirin maddələrdir?

- qlükoza və saxaoza
- qlükoza və fruktoza

- sorbit və ksilit
- invert şəkəri və sorbit
- maltoza ə laktoza

228 Saxarin nədən alınır?

- toluoldan
- fruktozadan
- qükozdən
- xlorsaxarindən
- saxarozadan

229 Sarqo şərbətini nədən alırlar?

- qarpız şirəsindən
- ağcaqayının budaqlarından
- kasni bitkisinin kökündən
- qarğıdalı qıçasının özəyindən
- sarqo bitkisinin gövdəsindən

230 Bunlardan hansıları arpa yarmasının növləridir?

- perlova, poltava
- artek, perlova
- perlova, yaçniy
- manni, artek
- yaçniy artek

231 1 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

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

232 2 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

- 1,5-1
- 2,5-2
- 3-2,5
- 1-0,56
- 2-1,5

233 3 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

- 1-0,56
- 2-1,5
- 2,5-2
- 1,5-2,5
- 1,5-1

234 4 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

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

- 1-2
- 0,56-1
- 2-1,5

235 5 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

- 2-1,5
- 1,5-1
- 1,5-0,56
- 1,5-2,5
- 2-1

236 Mannı yarmasının çıxarı emal olunan dənin neçə %-ni təşkil edir?

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

237 Buğda yarması hansı çeşiddə buraxılır?

- perlova və poltava
- manrı və artek
- poltava və herkules
- poltava və artek
- yaçniy və artek

238 Tolokno nədir?

- cilalanmış vələmir
- vitaminləşdirilmiş vələmir unu
- xırdalanmış vələmir
- pardaqlanmış vələmir
- fermentəşdirilmiş vələmir unu

239 Ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyəri və enerjivermə qabiliyyəti nəyin miqdarı ilə müəyyən olunur?

- yağların, üzvi turşuların, zülalların, fermentlərin
- üzvi turşuların, yağ və zülalların
- zülalların, boya maddələrinin, fermentlərin
- karbohidratların, yağ və zülalların
- aşı və boya maddələrinin, karbohidratların

240 Aşı maddələri kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölünür?

- 8
- 10
- 7
- 5
- 2

241 Makroelementlərə hansılar aiddir?

- Zn, As, Hg, Pb, Cu, S

- Ra, Au, Ti, uran, tarium
- Fe, K, P, Ca, Na, Mg, Cl, S, Si
- P, Fe, Cl, Ba, J, F, Cr, Zn
- Ba, Br, B, J, Co, Mn, Cu, Mo

242 Ultramikroelementlərə hansılar aiddir?

- uran, torium, radium, airum, titanium, samrium
- brom, yod, kobalt, barium, molibden, sink
- natrium, xlor, silisium, kalsium, fosfor, maqnezium
- radium, plumbum, sink, fosfor, kalium, kobalt
- manqan, kuprum, flüor, barium, brom, yod

243 Mikroelementlərə hansılar aiddir?

- Fe, Ca, Cl, S, Si, Cr, Co, B, Zn və b.
- Co, Br, Ba, Y, Mn, Cr, F, Zn, Cu və b.
- Fe, K, P, Ca, Na, Mg, Cl, S, Si və b.
- Ra, Au, Ti, uran, tarium və b.
- Ca, Mg, K, Pb, Fe, Mo, Zn və b.

244 Bu karbohidratlardan hansıları şirin deyildir?

- trisaxaridlər
- oliqosaxaridlər
- monosaxaridlər
- disaxaridlər
- polisaxaridlər

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

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

246 1 kkal neçə kC-a müvafiqdir?

- 4,184
- 4,3
- 5,1
- 3,84
- 4,0

247 1 q zülal oksidləşdikdə nə qədər enerji ayrılır?

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

248 1 q karbohidrat oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir?

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

249 1 q yağ oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir?

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

250 Enerjivermə qabiliyyətinə malik olan komponentlərin mənimsənilməsi nəzərə alınmaqla hesablanan kalorilik necə adlanır?

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

251 İnvərt şəkəri nədir?

- laktoza və maltozanın eyni miqdarda qarışığı
- qlükoza və fruktozanın eyni miqdarda qarışığı
- qlükoza və saxarozanın eyni miqdarda qarışığı
- saxaroz və fruktozanın eyni miqdarda qarışığı
- maltoza və fruktozanın eyni miqdarda qarışığı

252 Gündəlik qıdanın tərkibində neçə qram sellülozanın olması fizioloji norma sayılır?

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

253 Təbiətdə tapılan amin turşuların neçəsi zülalların tərkibinə daxildir?

- 20
- 10
- 8
- 24
- 15

254 Bunlardan hansıları sadə zülal qrupuna aiddir?

- prolaminlər, qlikoproteidər, lioproteidər
- albuminlər, prolaminlər, qliyutelinlər
- nukleoproteidlər, prolaminlər, xromoproteidər
- fosfoproteidər, xromoproteidər, qliyutelinlər
- albuminlər, prolaminlər, fosfoproteidər

255 Bunlardan hansıları mürəkkəb zülal qrupuna aiddir?

- fosfoproteidər, qlikoproteidər, lioproteidər
- albuminlər, prolaminlər, fosfoproteidər
- nukleoproteidlər, xromoproteidər, qliyutelinlər
- albuminlər, prolaminlər, qliyutelinlər
- qlikoproteidər, lioproteidər, albuminlər

256 Fermentlər nədir?

- büzüşdürücü xüsusiyyətə malik olan maddədir
- zülal təbiətli üzvi katalizatorlardır
- yeyinti məhsullarının istehsalında istifadə olunan üzvi turşulardır
- yağda həll olan üzvi maddələrdir
- ərzaq mallarında dad və ətrin əmələ gəlməsində iştirak edən maddədir

257 Fermentlər neçə sinfə bölünür?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

258 Yağda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

- A, D, E, K
- A, D, E, K, C, P
- D, E, K, A, B, U
- H, PP, C, P
- E, D, B, B, PP, C, P

259 Suda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

- A, B, B, PP, C
- E, D, C, P, B
- C, H, P, B, A
- B qrup vitaminlər, H, PP, C, P
- A, D, E, K

260 Üzüm şərablarının istehsalında ən çox hansı üzüm sortlarından istifadə olunur?

- üzümün texniki sortlarından
- üzümün tezyetişən texniki sortlarından
- üzümün gecyetişən süfrə sortlarından
- üzümün süfrə, texniki və kişmiş sortlarından
- üzümün tumsuz sortlarından

261 Arağın tərkibində etil spirtinin miqdarı aşağıdakı faiz göstəricilərindən hansı olmur?

- 55%
- 45%
- 40%
- 56%
- 50%

262 Şərabların dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şərabə I dərəcəli fəxri diplom verilir?

- 42-dən çox
- 0-12
- 0-6
- 100-dən çox
- 13-42

263 Şərabların dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şərabə II dərəcəli diplom verilir?

- 42-dən çox
- 0-12
- 0-6
- 100-dən çox
- 13-42

264 Şərabların dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şərabə III dərəcəli diplom verilir?

- 42-dən çox
- 0-12
- 0-6
- 100-dən çox
- 13-42

265 I dərəcəli diplom almış şərab nə qədər cərimə alarsa böyük qızıl medala layiq görülür?

- 9-10 cərimə xalı
- 7-9 cərimə xalı
- 0-6 cərimə xalı
- 9-12 cərimə xalı
- 8-9 cərimə xalı

266 I dərəcəli diplom almış şərab nə qədər cərimə alarsa gümüş medala layiq görülür?

- 9-10 cərimə xalı
- 7-9 cərimə xalı
- 0-6 cərimə xalı
- 9-12 cərimə xalı
- 8-9 cərimə xalı

267 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı şərabların orqanoleptiki göstəricilərinə aid deyil?

- konsistensiyası
- ətri və iyi
- şəffaflığı və rəngi
- tipikliyi
- dadı və buketi

268 Şərabın fiziki-kimyəvi göstəricilərindən hansı standart göstərici hesab edilmir?

- ekstraktlı maddələr
- turşuluğu
- etil spirti
- şəkər
- uçucu turşuluğu

269 Bunlardan hansı Azərbaycanda istehsal edilən markalı qırmızı desert-likör şərabdır?

- “Elita”
- “Ağ süfrə”
- “Mədrəsə”
- “İpək yolu”
- “Kürdəmir”

270 Şərabın qrupu və dərəcəsi nə ilə müəyyən edilir?

- rənginə və dadına görə
- iyinə və şəffaflığına görə
- spirtin və şəkərin miqdarına görə
- uçucu turşuların və ekstraktlı maddələrin miqdarına görə
- spirtin, şəkərin və turşunun miqdarına görə

271 I dərəcəli diplom almış şərab nə qədər cərimə alarsa qızıl medala layiq görülür?

- 9-10 cərimə xalı
- 7-9 cərimə xalı
- 0-6 cərimə xalı
- 9-12 cərimə xalı
- 8-9 cərimə xalı

272 Şərabın saflığı nə ilə xarakterizə olunur?

- ekstraktlı maddələrin miqdarı ilə
- uçucu turşuların miqdarı ilə
- rəngi ilə
- etil spirtinin miqdarı ilə
- dadı ilə

273 Şərablar tərkibindəki spirtin miqdarına görə neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

274 Desert şərabların tərkibində neçə faiz spirt olur?

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

275 Likör məmulatını ən çox neçə ay saxlamaq olar?

- 6 ay
- 5 ay
- 3 ay
- 4 ay
- 8 ay

276 Aşağıdakı şərab qruplarından hansı tünd şərablar qrupuna aid deyil?

- Marşala
- Malaqa
- Portveyn
- Xeres
- Madera

277 Şampan şərablarının tərkibində neçə faiz spirt olur?

- 10,5-12,5%
- 9,5-11,5%
- 9,5-12,0%
- 8,5-11,5%
- 10,5-11,5%

278 Şərabın eqalizasiyası istehsalatda hansı əməliyyatı özündə əks etdirir?

- şərablara etil spirti əlavə edilir
- eyni üzümdən alınan müxtəlif şərab materialları qarışdırılır
- şərab materialı bir neçə dəfə çökdürülüb, şəffaflaşdırılır
- şərablara qatılaşıdırılmış üzüm şirəsi əlavə edilir
- müxtəlif üzümlərdən alınan şərab materialları qarışdırılır

279 Tündlüyünə görə araqlar neçə faizli spirdən istehsal edilir

- 40, 45, 50%
- 40, 50, 55%
- 40, 45, 50, 56%
- 36, 40, 46, 56%
- 35, 40, 56%

280 Spirt istehsalı üçün dənli bitkiləri və kartofu hansı temperaturda və təzyiq altında bişirirlər?

- 80-120 dər. S-də, 3 atm-də
- 120 dər. S-də 5 atm-də
- 100 dər. S-də 7 atm-də
- 145-155 dər. S-də, 4 atm-də
- 130-140 dər. S-də 5 atm-də

281 Nastoyka ilə nalivkaların istehsalında fərq nədədir?

- xammalların etil spirtində saxlanması və əlavə edilməsinə görə
- əlavə xammalların keyfiyyətinə görə fərqlənir
- etil spirtinin keyfiyyətinə görə fərqlənir
- üzvi turşuların miqdarına və müxtəlifliyinə görə
- şəkərin miqdarının nizamlanması

282 Kolleksiya şərabları şərab hazır olduqdan sonra əlavə ən azı neçə il çəlləklərdə və ya butulkalarda saxlanılır?

- 8 il
- 4 il
- 3 il
- 10 il

5 il

283 Karamelin tərkibində içliyin ən yüksək norması neçə %-dir?

- 17%
 33%
 30%
 25%
 15%

284 Unlu- qənnadı məmulatlarının şəkərli- qənnadı məmulatlarından fərqli xüsusiyyətlərini göstərin?

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

285 Unlu- qənnadı məmulatlarının istehsalında əsasən hansı yapışqanlılığa malik undan istifadə olunur?

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

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

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

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

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

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

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

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

289 Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli peçenyelərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

290 Qüvvədə olan standartta əsasən elastiki peçenyelərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

291 Qüvvədə olan standartta əsasən elastiki xəmindən bişirilən peçenyelərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

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

292 Qüvvədə olan standartta əsasən şəkərli peçenyelərdə məsaməlilik neçə faiz olmalıdır?

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

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

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

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

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

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

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

296 Qatılmış ətirli və tamlı maddələrin növündən asılı olaraq içliksiz vafilər neçə çeşiddə buraxılır?

- 2
- 6
- 4
- 3
- 5

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

- yarımfabrikatın çəkilməsi → xəmirin bişirilməsi → xəmirin soyudulması → xəmirin qablaşması
- xəmirin resept əsasında hazırlanması → xəmirin formalaşması → xəmirin saxlanması → xəmirin qablaşması
- xammalın istehsala hazırlanması → xəmirin reseptə uyğun hazırlanması → xəmirin çəkilməsi → plastik xəmirin alınması
- yarımfabrikat və xammalın çəkilməsi → xammalın yoğrulma məşinə doldurulması → birincisi plastik xəmirin alınması
- xammalın çəkilməsi → xəmirin yoğrulması → xəmirin bişirilməsi → xəmirin qablaşması

298 Şəkərli peçenyenin hazırlanması üçün istifadə olunan xəmirin bişirilməsi prosesi hansı tipli peçlərdə həyata keçirilir?

- transporter
- tunel
- bunker
- şnek
- konveyer

299 Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilmə prosesinin temperaturunu və bişirilmə müddətini göstərin?

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

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

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

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

- yumurta ağı və sistein preparatı

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

302 Vafli forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

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

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

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

304 Ərzaq mallarının konservləşdirilməsində hansı metodlardan istifadə edilir?

- kimyəvi, fiziki-kimyəvi, biokimyəvi, kombinəlanmış
- kimyəvi, biokimyəvi, kombinəlanmış
- fiziki, fiziki-kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji
- fiziki, , kimyəvi, mikrobioloji, kombinəlanmış
- fiziki, fiziki-kimyəvi, kimyəvi, biokimyəvi, kombinəlanmış

305 Fiziki metodla konservləşdirməyə hansı üsullar aiddir?

- pasterizasiya, sterilizasiya, qurutma, turşutma, hisləmə
- soyudulma, dondurulma, duzla konservləşdirmə, sublimasiya
- pasterizasiya, sterilizasiya, soyudulma, dondurulma, müxtəlif şüalarla mexaniki sterilizasiya, ultrasəs, ultrabənövşəyi şüalarla sterilizasiya
- pasterizasiya, sterilizasiya, müxtəlif şüalarla mexaniki sterilizasiya, ultrasəs, ultrabənövşəyi şüalarla sterilizasiya
- pasterizasiya, sterilizasiya, soyudulma, dondurulma, turşutma, qurutma

306 Fiziki metodla soyudulma üsulunda məhsulun temperaturu neçə dərəcə S-yə qədər aşağı salınır?

- 0...-1 dərəcə S-yə qədər
- 0 – 1 dərəcə S-yə qədər
- 1... -2 dərəcə S-yə qədər
- 0...-4 dərəcə S-yə qədər
- 2... -3 dərəcə S-yə qədər

307 İonlaşdırıcı şüalarla konservləşdirmə nədir?

- ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun temperaturunu artırmaqla sterilizə etməkdir
- ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun aşağı temperaturun təsiri ilə soyudulmasıdır
- ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun aşağı temperaturun təsiri ilə dondurulmasıdır
- ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun temperaturunu artırmadan sterilizəedici effektin əldə edilməsidir
- ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun qurudulmasıdır

308 Fiziki metodla konservləşdirmədə nə zaman mexaniki sterilizasiya tətbiq olunur?

- şirələrin zərərsizləşdirilməsi zamanı
- ətin dondurulması zamanı
- südün pasterizasiyası zamanı
- çayın qabaşdırılması zamanı
- balığın hissə verilməsi zamanı

309 Fiziki-kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar aiddir?

- hisləmə, qurutma, turşutma
- qurutma, duz və şəkərlə konservləşdirmə
- sterilizasiya, pasterizasiya
- sublimasiya, qurutma, hisləmə
- soyutma, dondurma

310 Mikroorqanizmlərin məhvini əsaslanan konservləşdirmə üsulu hansıdır?

- pasterizasiya və sterilizasiya
- dondurma və soyutma
- pasterizasiya və qurutma
- konvektiv qurutma
- mexaniki sterilizasiya

311 Fiziki-kimyəvi metod ilə duzla konservləşdirmə zamanı duzun konsentrasiyası neçə % olmalıdır?

- 14-20%
- 2-5%
- 20-24%
- 8-14%
- 5-8%

312 Fiziki-kimyəvi metod ilə şəkərlə konservləşdirmə zamanı şəkərin konsentrasiyası neçə % olmalıdır?

- ən azı 30%
- ən azı 55%
- ən azı 40%
- ən azı 65%
- ən azı 60%

313 Süblimasiya üsulunun mahiyyəti nədən ibarətdir?

- dondurulmuş məhsul vakuum kamerasında aşağı təzyiqdə maye, sonra buxar halına keçir, arılır
- soyudulmuş məhsul vakuum kamerasında yüksək təzyiqdə birbaşa buxar halına keçir, ayrılır
- tez dondurulmuş məhsul vakuum kamerasında aşağı təzyiqdə buz maye hala keçmədən birbaşa buxar halına keçir və ayrılır
- dondurulmuş məhsul vakuum kamerasında yüksək təzyiqdə maye hala keçmədən birbaşa buxar halına keçir, ayrılır
- soyudulmuş məhsul vakuum kamerasında aşağı təzyiqdə maye hala keçmədən birbaşa buxar halına keçir, ayrılır

314 Bu üsullardan hansı kimyəvi metodla konservləşdirməyə aiddir?

- etil spirti, sirkə turşusu sorbin turşusu ilə konservləşdirmə
- CO₂, hisləyici məhlul, duzla və şəkərlə konservləşdirmə
- hisləmə, qurutma, duza və şəkərlə konservləşdirmə
- turşutma, sublimasiya, hisləyici məhlul ilə konservləşdirmə

- sterilizasiya, pasterizasiya, soyudulma və dondurulma

315 Biokimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsul aiddir?

- hisləmə
 dondurulma
 soyudulma
 qurutma
 turşutma

316 Kombinəlanmış metodla konservləşdirməyə hansı üsul aiddir?

- sterilizasiya
 turşutma
 sublimasiya
 qurutma
 hisləmə

317 Ərzaq mallarının konservləşdirilməsində hansı antibiotiklərin istifadəsinə icazə verilir?

- levometsin, terasiklin, nizin
 terasiklin, nistatin, nizin
 nistatin, nizin, xlortetrasikin
 terasiklin, xlortetrasikin, levometsin
 xlortetrasikin, terasiklin, nistatin

318 Saxlanılma zamanı ərzaq mallarında baş verən dəyişikliklər hansılardır?

- fiziki, kimyəvi, biokimyəvi və mikrobioloji
 kiflənmə, cürümə, qıçqırma
 sorbsiya, desorbsiya, tənəffüs
 məhsulun xarici görünüşünün dəyişməsi
 məhsulun dadının, iyinin, rənginin dəyişməsi

319 Hansı xarici mühit amillərinin təsirindən məhsulda fiziki və fiziki-kimyəvi dəyişikliklər baş verir?

- temperatur artması və ya azalması zamanı
 temperatur, havanın nisbi rütubəti, qaz tərkibi, işıq, mexaniki təsirlər zamanı
 havanın nisbi rütubəti və qaz tərkibinin dəyişməsi zamanı
 məhsulun düzgün qablaşdırılmaması zamanı
 məhsul daşınarkən mexaniki təsirlər zamanı

320 Sorbsiya zamanı məhsulda nə kimi dəyişiklik müşahidə olunur?

- məhsul bulanlıqlaşır
 məhsulun tərkibindəki su donur
 məhsulun tərkibindəki yağ əriyir
 məhsulun kütləsində itki baş verir
 məhsulun kütləsi artır, keyfiyyəti pisləşir

321 Desorbsiya zamanı məhsulda nə kimi dəyişiklik müşahidə olunur?

- məhsulun kütləsində itki ilə yanaşı keyfiyyəti pisləşir
 məhsulun tərkibindəki su donur
 məhsulun kütləsi artır, keyfiyyəti pisləşir

- məhsulun tərkibindəki yağ əriyir
- məhsul yapışqanlaşır və formasını itirir

322 Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı baş verən kimyəvi dəyişikliklər hansılardır?

- məhsulda avtolitik və hidrolitik proseslər gedir
- məhsulda qızcırma, kiflənmə və cürümə prosesləri gedir
- məhsulun qidalılıq dəyərini aşağı salan dadını, iyini, rəngini pisləşdirən maddələr əmələ gəlir
- məhsulun görünüşündə dəyişikliklər baş verir
- sorbsiya və desorbsiya prosesləri gedir

323 ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı ən çox müşahidə olunan biokimyəvi proseslər hansılardır?

- hidrolitik və avtolitik proseslər
- sorbsiya və desorbsiya
- qızcırma, kiflənmə və cürümə
- kimyəvi bombaj
- hidrolitik, avtolitik və tənəffüs

324 Avtoliz nədir?

- fermentlərin təsiri altında azotsuz maddələrin parçalanmasıdır
- həll olmayan maddələrin məhsuldakı fermentlərin təsiri altında həll olan hala keçməsidir
- həll olan maddələrin məhsuldakı fermentlərin təsiri altında həll olmayan hala keçməsidir
- müxtəlif növ kif göbələklərinin inkişafıdır
- zülalların və onların hidroliz məhsullarının dərin parçalanmasıdır

325 ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı baş verən mikrobioloji dəyişikliklər hansılardır?

- məhsulun zərərvericilərlə zədələnməsi
- hidrolitik və avtolitik proseslər
- məhsulun iyinin, dadının, rənginin dəyişməsi
- qızcırma, kiflənmə və cürümə
- sorbsiya və desorbsiya

326 Nəmliyi az olan ərzaq malları hansı temperaturda saxlanılır?

- 2...+18 dərəcə S
- 2...+25 dərəcə S
- 2...-18 dərəcə S
- 0...-25 dərəcə S
- 0...25 dərəcə S

327 Konservləşdirilmiş ərzaq malları hansı temperaturda saxlamaq mümkündür?

- 2...+5 dərəcə S
- 0...+25 dərəcə S
- 0...-25 dərəcə S
- 0...-2 dərəcə S
- 5...+10 dərəcə S

328 Nəmliyi çox olan məhsullarda nəmlik neçə %-dir ?

- 10%-dən çox
- 30%-ə qədər

- 20%-ə qədər
- 40%-ə qədər
- 40%-dən çox

329 Nəmliyi az olan məhsullarda nəmlik neçə %-dir ?

- 10%-ə qədər
- 15-20%-ə qədər
- 10-15%-ə qədər
- 25-30%-ə qədər
- 20-25%-ə qədər

330 Orta nəmliyə malik məhsullarda nəmlik neçə %-dir ?

- 40%-dən çox
- 10-40
- 10-30
- 10-20
- 10%-ə qədər

331 Tərkibində su çox olan məhsullar hansı nisbi rütubətdə saxlanılmalıdır?

- 60-65%
- 65-70%
- 70-75%
- 75-80%
- 85-95%

332 Az sulu məhsullar hansı nisbi rütubətdə saxlanılmalıdır?

- 55-60%
- 60-65%
- 70-85%
- 85-90%
- 65-70%

333 Anbarın normal qaz tərkibi necə olmalıdır?

- 21% azot, 78,0% oksigen, 0,03% karbon qazı
- 21% oksigen, 78,0% azot, 0,03% karbon qazı
- 78% azot, 0,03 oksigen, 21% karbon qazı
- 78% karbon qazı, 21% oksigen, 0,03% azot
- 21% karbon qazı, 78,0% oksigen, 0,03% azot

334 Tənzimlənən qaz mühiti nədir?

- oksigenin miqdarının azaldılması, karbon qazının miqdarının artırılmasıdır
- azotun miqdarının azaldılması, karbon qazının miqdarının artırılmasıdır
- oksigenin miqdarının artırılması, azotun miqdarının azaldılmasıdır
- oksigenin miqdarının azaldılması, azotun miqdarının artırılmasıdır
- oksigenin miqdarının artırılması, karbon qazının miqdarının azaldılmasıdır

335 Çayın dəmlənməsi zamanı C vitamininin neçə faizi dəmə keçir?

- 20-30%
- 45-55 %

- 90-95%
- 70-90%
- 30-50 %

336 Satışa verilən qara məxməri çayın keyfiyyəti neçə balla qiymətləndirilir?

- 50
- 5
- 10
- 100
- 25

337 Çayın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən laboratoriyada aşağıdakı göstəricilərdən hansı təyin olunmur?

- kofein
- tanin
- nəmlik
- ekstraktlı maddələr
- kül

338 Qara məxməri çayda kofeinin miqdarı ən azı nə qədər olmalıdır?

- 1,2%- dən az olmamalıdır
- 1,4%- dən az olmamalıdır
- 1,8%- dən az olmamalıdır
- 2,8%- dən az olmamalıdır
- 1,6%- dən az olmamalıdır

339 Qara məxməri çayı neçə dəqiqə dəmləmək lazımdır?

- 8-10
- 6-7
- 5-8
- 9-12
- 7-8

340 Dəmlənmiş çay ən uzağı neçə dəqiqə ərzində içilməlidir ki, onun ətri itməsin?

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

341 Tamlı mallar tədris planına əsasən neçə qrupa bölünür?

- 7
- 5
- 3
- 8
- 6

342 Orqanizmə fizioloji təsirinə görə tamlı mallar neçə qrupa bölünür?

- 2

- 4
- 5
- 6
- 3

343 Ticarət təcrübəsində tamlı mallar neçə qrupa bölünür?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

344 Çay bitkisinin vətəni haradır?

- Azərbaycan
- Hindistan
- Çin
- Gürcüstan
- Şri-Lanka

345 Azərbaycanda çay ilk dəfə neçənci ildə əkilmişdir?

- 1918
- 1896
- 1890
- 1928
- 1912

346 Azərbaycan çay trestini neçənci ildə təşkil olunmuşdur?

- 1950
- 1937
- 1932
- 1960
- 1940

347 Azərbaycanda çay ən çox hansı rayonda becərilir?

- Lənkəran
- Yardımlı
- Masallı
- Zaqatala
- Astara

348 Çay bitkisi yarpağının yığılımı ən çox hansı ayda olur?

- iyun
- sentyabr
- avqust
- iyul
- may

349 Çay bitkisi yarpağının yığılımı ən az hansı ayda olur?

- sentyabr

- iyul
- iyun
- oktyabr
- avqust

350 Əmtəəlik çay əsas təsnifata görə neçə qrupa bölünür?

- 6
- 5
- 4
- 3
- 2

351 Məxməri çay neçə qrupa bölünür?

- 3
- 2
- 4
- 5
- 6

352 İstehsal olunan çayın neçə faizi qara məxməri çayın payına düşür?

- 50
- 60
- 70
- 80
- 90

353 Qara məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatda başa çatır?

- 7
- 4
- 5
- 8
- 6

354 Satışa verilən qara məxməri çayın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

355 Ətirəndirilmiş çayların hazırlanmasında aşağıdakı ətirli-ədviiyyəli bitkilərdən hansı istifadə olunmur?

- nanə yarpağı
- jəsmiñ çiçəyi
- reyhan yarpağı
- qantəpər çiçəyi
- ətirşah yarpağı

356 Final markalı çayların əsasını hansı ölkənin çayı təşkil edir?

- Keniya
- Gürcüstan
- Türkiyə
- Şri-Lanka
- Hindistan

357 Maryam markalı çayların əsasını hansı ölkənin çayı təşkil edir?

- Vyetnam
- Azərbaycan
- Şri-Lanka
- Türkiyə
- Hindistan

358 Çayların ətirəndirilməsində ən çox hansı bitkilərin efir yağından istifadə olunur?

- limon
- berqamot
- ətirşah
- portağal
- jasmin

359 Çayın sensor göstəricilərinə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

- dəmlənmiş çay yarpağının konsistensiyası
- quru çayın ətri
- dəmlənmiş çayın rəngi və rənginin intensivliyi
- quru çayın xarici görünüşü
- dəmlənmiş çayın dadı

360 Bu subtropik meyvələrdən hansında vitamin C-nin miqdarı çoxdur?

- feyxoa
- innab
- iydə
- xurma
- tut

361 Qərzəkli meyvələr neçə dərəcə Selsi temperaturda saxlanılır?

- 8- 12
- 12- 18
- 12- 15
- 20- 25
- 18- 20

362 Qərzəkli meyvələr neçə faiz nisbi rütubətdə saxlanılır?

- 50- 65
- 70- 75
- 65- 70
- 85- 90
- 75- 80

363 Kal qozda neçə mq/faiz vitamin C olur?

- 1000
- 3000
- 2000
- 5000
- 4000

364 Çiyələyin tərkibində neçə mq/faiz vitamin C vardır?

- 20- 30
- 30- 50
- 30- 40
- 30- 80
- 30- 70

365 Bu almalarından hansı qış almasıdır?

- Səmərqənd birincisi
- Papirovska
- Melba
- Landsberq reneti
- Qızıləhmədi

366 Almanın ən irisinin kütləsi neçə qramdır?

- 50- 75
- 100- 125
- 75- 100
- 175 qramdan çox
- 125- 175

367 Almanın tərkibində neçə faiz su vardır?

- 60- 70
- 75- 80
- 70- 75
- 85- 88
- 83- 85

368 Almanın tərkibində neçə mq/faiz C vitamini vardır?

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

369 Çörəyin istehsalı prosesi hansı ardıcılıqla gedir?

- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması və istehsalata hazırlanması →xəmirin yoğrulması→xəmirin yetişməsi→bölünməsi→kündəlməsi→saxlanılıb yetişdirilməsi→bişirilməsi→soyudulması→satışa göndərilməsi
- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması →xəmirin yoğrulması→xəmirin yetişməsi→→kündəlməsi→saxlanılıb yetişdirilməsi→bişirilməsi→soyudulması→satışa göndərilməsi
- xəmirin yoğrulması→xəmirin yetişməsi→bölünməsi→kündəlməsi→saxlanılıb yetişdirilməsi→bişirilməsi→soyudulması→satışa göndərilməsi

- xammalın istehsalata hazırlanması →xəmirin yoğrulması→xəmirin yetişməsi→bölünməsi→saxlanılıb yetişdirilməsi→bişirilməsi→ satışa göndərilməsi
- xammalın keyfiyyətinin yoxlanılması →xəmirin yoğrulması→ bölünməsi →kündəlməsi →saxlanılıb yetişdirilməsi→ bişirilməsi →soyudulması→satışa göndərilməsi

370 Əla sort buğda unundan çörəkdə nəmlik neçə %-dir?

- 22-25%
- 14,5%
- 20%
- 43-44%
- 48%

371 Kəpəkli buğda unundan çörəkdə nəmlik neçə %-dir?

- 48%
- 43-44%
- 50%
- 52%
- 38%

372 Əla sort buğda unundan çörəkdə məsaməlik neçə % olur?

- 30-35%
- 70-73%
- 60-63%
- 40-43%
- 50-55%

373 Kəpəkli çovdar-buğda çörəyində məsaməlik neçə % olur?

- 27-30%
- 60-63%
- 50-53%
- 47-50%
- 30-37%

374 Çörəyin saxlanılma müddəti hansı vaxtdan hesablanır?

- sobadan çıxan vaxtdan
- 1 saatdan sonra
- 2 saatdan sonra
- 3 saatdan sonra
- 4 saatdan sonra

375 Çörəyin istehlak xassələri hansı temperaturda və nisbi rütubətdə yaxşı qorunur?

- 18-20 dərəcə S-də 75% nisbi rütubətdə
- 20-22 dərəcə S-də 60% nisbi rütubətdə
- 25-30 dərəcə S-də 80% nisbi rütubətdə
- 20-25 dərəcə S-də 85% nisbi rütubətdə
- 20-25 dərəcə S-də 75% nisbi rütubətdə

376 Çörəyi 0-6 dərəcə S temperaturda saxladıqda neçə saatdan sonra boyatlaşma prosesi baş verir?

- 5-7 saatdan sonra

- 1-3 saatdan sonra
- 3-5 saatdan sonra
- 7-9 saatdan sonra
- 9-10 saatdan sonra

377 Əla sort undan buğda çörəyinin 100 qramı neçə kiloCoula qədər enerji verir?

- 780
- 975
- 800
- 850
- 670

378 Çörək əsasən hansı unlardan hazırlanır?

- buğda və qarğıdalı
- buğda və arpa
- buğda və çovdar
- arpa və çovdar
- çovdar və vələmir

379 Orta yaşı insan gündə neçə qram çörək-bulka məmulatı yeməlidir?

- 350 qr
- 300qr
- 450 qr
- 200 qr
- 100 qr

380 Ağır fiziki işlə məşğul olanlar gündə neçə qram çörək-bulka məmulatı yeməlidir?

- 200 qr
- 300 qr
- 500 qr
- 600 qr
- 800 qr

381 Kəkəlməyə meyl göstərən insan gündə neçə qram çörək-bulka məmulatı yeməlidir?

- 150 qr
- 300 qr
- 250 qr
- 100 qr
- 200 qr

382 Çəki ilə satılan çörəklər bişdikdən neçə saat sonra satışa buraxılır?

- 1saat sonra
- 2 saat sonra
- 5 saat sonra
- 4 saat sonra
- 3saat sonra

383 Ədədlə satılan çörəklər bişdikdən neçə saat sonra satışa buraxılır?

- 4 saat sonra

- isti halda
- 1 saat sonra
- 2 saat sonra
- 3 saat sonra

384 Çörək sobada hansı temperaturda bişirilir?

- 200-220 dərəcə S
- 210-280 dərəcə S
- 220-250 dərəcə S
- 220-300 dərəcə S
- 180-200 dərəcə S

385 Əla sort undan batonlarda turşuluq neçə dərəcədir ?

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

386 1-ci sort undan çörəkdə turşuluq neçə dərəcədir ?

- 12 dərəcə
- 9 dərəcə
- 7 dərəcə
- 5 dərəcə
- 4 dərəcə

387 Kəpəkli buğda unundan çörəkdə turşuluq neçə dərəcədir ?

- 7 dərəcə
- 5 dərəcə
- 10 dərəcə
- 12 dərəcə
- 3 dərəcə

388 Təkrar üyütmənin müxtəliflikləri hansılardır?

- mürəkkəb üyüdülmə
- sortlu üyüdülmə
- aşağı dərəcəli üyütmə
- yüksək dərəcəli üyütmə
- aşağı və yüksək dərəcəli üyütmə

389 Bir sortlu üyütmədə neçə % 1-ci sort un əldə edilir?

- 50%
- 60%
- 62%
- 70%
- 72%

390 Bir sortlu üyütmədə neçə % 2-ci sort un əldə edilir?

- 85%

- 65%
- 70%
- 75%
- 80%

391 Un partiyası nədir?

- un nümunəsindən təhlil üçün götürülmüş az miqdarda undur
- [yeni cavab]
- onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur
- eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur

392 Nümunə ayırma nədir?

- bircinsli un partiyasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ayrı -ayrı unların cəmidir
- onun keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün un partiyasından ayrılmış az miqdarda undur
- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur
- un partiyasından təhlil üçün götürülmüş az miqdarda undur
- onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur

393 Orta nümunə nədir?

- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- un partiyasından təhlil üçün götürülmüş undur
- bircinsli un partiyasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ayrı -ayrı unların cəmidir
- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur

394 İlk nümunə nədir?

- bircinsli un partiyasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ayrı -ayrı unların cəmidir
- onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- un partiyasından eyni yerindən təhlil üçün götürülmüş undur
- eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarıdır

395 Çəki nümunəsi nədir?

- un partiyasından eyni yerindən təhlil üçün götürülmüş undur
- un partiyasının müxtəlif yerlərindən təhlil üçün götürülmüş undur
- onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- onun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarıdır
- bircinsli un partiyasının müxtəlif yerlərindən götürülmüş ayrı -ayrı unların cəmidir

396 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin toxumundan alınır?

- keşniş toxumu
- hil
- muskat cövüzü
- cira
- qara istiot

397 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin çiçəyindən alınır?

- kəklikotu
- zəfəran
- dağ keşnişi
- razyana
- kaluriya

398 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin yarpağından alınır?

- muskat çiçəyi
- darçın
- mərzə
- qırmızı istiot
- qıtıqotu

399 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin qabığından alınır?

- muskat çiçəyi
- qıtıqotu
- qırmızı istiot
- darçın
- xardal

400 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin kökündən alınır?

- zəncəfil
- kərəviz
- darçın
- vanil
- cəfəri

401 Hansı xardal tozundan tamlı qatma kimi daha çox aşxana xardalı hazırlanır?

- qara xardal
- sarept xardalı
- ağ xardal
- 3 növ xardal qarışığı
- 2 növ xardal qarışığı

402 Qara istiotun vətəni haradır?

- Hindistanın Malabar sahili
- İndoneziya
- Filippin adaları
- Şri-Lanka
- Ərəbistan yarmadası

403 Ətirli istiotun vətəni hansı ölkələr sayılır?

- Amerika, Braziliya
- Amerika, Venesuela, Tanzaniya
- Hindistan, İndoneziya
- Braziliya, Argentina, Hindistan
- Cənubi Amerika, Hindistan, Venesuela

404 Xörək duzlarından hansı, mädənlərdən çıxarılır?

- şoran duzu
- hvz duzu
- yodlaşdırılmış duz
- daş duz
- buxarlandırılmış duz

405 Azərbaycanda daş duz hansı bölgədə çıxır?

- Balakəndə
- Naxçıvanda
- Daşkəsəndə
- Qafqaz dağlarından
- Abşeronda

406 Şoran duzu ümumi duz istehsalının neçə faizini təşkil edir?

- 40%
- 50%
- 30%
- 15%
- 25%

407 Əmtəəşünaslıq təsnifatına görə ədviyyələr neçə qrupa bölünür?

- 5
- 2
- 6
- 4
- 3

408 Coğrafi mənşəyinə görə ədviyyələr neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

409 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin meyvəsindən alınır?

- darçın
- muskat cvz
- xardal
- mixək
- hil

410 Dəfnə yarpağının vətəni haradır?

- Azərbaycan
- Kiçik Asiya
- Gürcüstan
- Braziliya
- Hindistan

411 Zəfəran bitkisinin vətəni haradır?

- Azərbaycan
- Kiçik Asiya
- Hindistan
- İspaniya
- Fransa

412 Zəfəranın boya maddələri hansı qrup boya maddələrinə aiddir?

- xlorofil
- karotinoidlər
- antosianlar
- tartrazin
- flavanoidlər

413 Zirənin 30 növündən neçəsi Azərbaycanda var?

- 2 növü
- 4 növü
- 3 növü
- 12 növü
- 8 növü

414 Xardalın neçə növü var?

- 2
- 5
- 3
- 4
- 6

415 Hilin vətəni hansı ölkə hesab olunur?

- Şri-Lanka (Seylon)
- İran
- Braziliya
- Hindistan
- İndoneziya

416 Muskat cövüzünün vətəni haradır?

- Yeni Qvineya
- Molukk adaları
- Seylon adaları
- Hindistan
- Sumatra adaları

417 Muskat cövüzünün efir yağının 80%-ni hansı maddələr təşkil edir?

- pinen, kamfen
- dipenten, geraniol
- terpineol, seraniol
- pinen, siniol
- linalol, kamfen

418 Mixəyin vətəni haradır?

- Zənzibar adaları
- Madaqaskar
- Seylon adası
- Braziliya
- Molukk adaları

419 Sirkə turşusu neçə üsulla alınır?

- 6
- 4
- 5
- 3
- 2

420 Duza qoyulmuş xiyarın yetişməsi neçə ay davam edir?

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

421 Tərkibində neçə faiz şəkər olan xiyar duza qoyulur?

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

422 Turşudulmuş kələm hazırlamaq üçün kələmin hansı sortlarından istifadə edilir?

- tez yetişən
- orta yetişən
- gec yetişən
- gül kələmi
- brüssel kələmi

423 Qurudulmuş meyvələri 0-10 dərəcə S temperaturda və 65-70% nisbi rütubətdə neçə ay saxlamaq olar?

- 1 ay
- 3 ay
- 2 ay
- 6-12 ay
- 3-6 ay

424 Qara gavalının qurudulması neçə mərhələdə aparılır?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

425 Yarı bölünüb qurudulmuş ərik necə adlanır?

- kuraqa
- uryuk
- qaysı
- mövüc
- kişmiş

426 Çəyirdəyi çıxarılıb, bütöv halda qurudulmuş ərik necə adlanır?

- kuraqa
- qaysı
- uryuk
- mövüc
- ərik qaxı

427 Bütöv halda qurudulmuş ərik necə adlanır?

- qaysı
- kuraqa
- uryuk
- mövüc
- ərik qaxı

428 Tumsuz üzümün qurudulmasından alınan məhsul necə adlanır?

- Çilyaqi
- tünd Qermian
- açıq Qermian
- mövüc
- kişmiş

429 Tumlu üzümün qurudulmasından alınan məhsul necə adlanır?

- kişmiş
- uryuk
- mövüc
- Səbzə
- Bidanə

430 Süni qurutma hansı temperaturda və neçə saat müddətində aparılır?

- 9-11 saat
- 3-5 saat
- 1-3 saat
- 7-9 saat
- 5-7 saat

431 Təbii qurutma neçə gün müddətində aparılır?

- 3-5 gün
- 7-9 gün
- 5-7 gün
- 12-15 gün
- 9-12 gün

432 Meyvə tərəvəz neçə üsulla qurudulur?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

433 Qurudulmuş tərəvəzlərdə nəmlik neçə faizə qədər azalır?

- 3-5%
- 7-9%
- 5-7%
- 11-14%
- 9-11%

434 Qurudulmuş meyvələrdə nəmlik neçə faizə qədər azalır?

- 5-9%
- 11-14%
- 9-11%
- 18-25%
- 14-18%

435 Meyvə-tərəvəz konservlərini optimal şəraitdə neçə ay saxlamaq olar?

- 3 ay
- 12 ay
- 6 ay
- 24 ay
- 18 ay

436 Bunlardan hansı pəhriz qidası üçün hazırlanan konservlərə aiddir?

- 25-35%-li
- 65-70%-li
- 35-65%-li
- 100%-li
- 70-80%-li

437 Bunlardan hansı uşaq qidası üçün hazırlanan konservlərə aiddir?

- rassolnik
- tomatlı tərəvəzli suppüre
- dəniz kələmi kürüsü
- kələm dolması
- tərəvəz raqusu

438 Bunlardan hansı nahar tərəvəz konservlərinə aiddir?

- borş
- tomat sousunda bibər
- dəniz kələmi kürüsü
- badımcandan hazırlanan tərəvəz kürüsü
- tərəvəz salatları

439 Bunlardan hansı qiymələnmiş tərəvəz konservlərinə aiddir?

- içi doldurulmuş pomidor
- tomat sousunda bibər
- yağda qızardılmış badımcan
- badımcandan hazırlanan tərəvəz kürüsü
- tərəvəz salatları

440 Qəlyanaltı tərəvəz konservləri neçə yarımqrupa bölünür?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

441 Təzə tərəvəzlər təsnifata görə neçə qrupa bölünür?

- 2
- 1
- 3
- 4
- 5

442 Vegetativ tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

- 2
- 3
- 4
- 6
- 7

443 Bunlardan hansıları dənli və paxlalı tərəvəzlərdir?

- paxla, lobyə, göy qabaq
- tərəvəz noxudu, tərəvəz lobyası, paxla
- badımcan, saplaqlı istiot, paxla
- qabaq, göy qabaq, patisson
- qarğıdalı, badımcan, pomidor

444 Pomidor quruluşuna görə neçə hissədən ibarətdir?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

445 Pomidor kamerasının sayına görə neçə yerə bölünür?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

446 Bunlardan hansıları kökümeyvəli tərəvəzlərdir?

- batat, ağ turp, qırmızı turp
- aşxana çuğunduru, yerkökü, ağ turp
- kartof, ağ turp, cırhavuc
- ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, kərəviz
- kartof, batat, yerarmudu

447 Bunlardan hansıları kələm tərəvəzləridir?

- gül kələmi, ağ turp, qırmızı turp
- aşxana çuğunduru, ağbaş kələm, yerkökü
- ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, kahı
- ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, gül kələmi
- brüssel kələmi, gül kələmi, batat

448 Bunlardan hansıları soğan tərəvəzləridir?

- baş soğan, ağ turp, qırmızı turp
- baş soğan, sarımsaq, kərəviz
- baş soğan, batun soğanı, batat
- baş soğan, göy soğan, sarımsaq
- baş soğan, kəvər, vəzəri

449 Bunlardan hansıları kahı-ispanaq tərəvəzləridir?

- kahı, vəzəri, əvəlik
- kahı, turşəng, kərəviz
- kahı, ispanaq, gül kələm
- kahı, ispanaq, kəvər, vəzəri
- kahı, ispanaq, turşəng

450 Bunlardan hansıları ədviyyəli göyərtilərdir?

- cəfəri, vəzəri, kəvər
- reyhan, tərşun, turşəng
- şüyüd, nanə, reyhan
- keşniş, şüyüd, vəzəri
- keşniş, kahı, ispanaq

451 Bunlardan hansıları desert tərəvəzlərdir?

- cəfəri, tərşun, kəvər
- ravənd, quşqonmaz, ənginar
- nanə, reyhan, tərşun
- keşniş, tərşun, vəzəri
- ravənd, quşqonmaz, gicitkən

452 Kartof yetişmə müddətinə görə neçə qrupa bölünür?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

453 Kartofun neçə minə qədər təsərrüfat-botaniki sortu vardır?

- 1000
- 3000
- 2000
- 5000
- 4000

454 Çuğundur hansı tərəvəz yarımqrupuna aiddir?

- kökümeyvəli
- bostan
- kökü yumru
- göyərti
- tomat

455 Çuğundura rəng verən hansı rəngləyici maddədir?

- enin
- idein
- enidin
- sianidin
- betain

456 Ölçüsünə görə (diametri) ağbaş kələm neçə yerə bölünür?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

457 Kələmin tərkibində orta hesabla neçə faiz su olur?

- 60%
- 75%
- 70%
- 90%
- 80%

458 Yetişmə dərəcəsinə görə soğan neçə yerə bölünür?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

459 Kütləsinə görə soğan neçə yerə bölünür?

- 5
- 4
- 1
- 2
- 3

460 Dişlərin sayına görə sarımsaq neçə yerə bölünür?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

461 Desert tərəvəzlərin neçə növü var?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

462 Bu tərəvəzlərdən hansında efir yağı vardır?

- kahıda
- ispanaqda
- vəzəridə
- tərşunda
- cavan çuğundur yarpağında

463 Generativ tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

464 Xiyar becərilməsinə görə neçə yerə bölünür?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

465 Bunlardan hansı tomat tərəvəzlərinə aiddir?

- xiyar
- ağ turp
- çuğundur
- qırmızı turp
- badımcan

466 Nişasta istehsalı üçün əsas xammal hansılardır?

- darıyabənzər bitkilər, çovdar, arpa
- dənli bitkilər, qarabaşaq, lobyə
- paxlalı bitkilər, düyü, arpa
- kartof, qarğıdalı, düyü
- kal meyvələr, soya, paxla

467 Nişastanın kimyəvi tərkibi hansı maddələrdən ibarətdir?

- mineral , aşı və boya maddələri
- karbohidratlar, yağlar, zülallar
- vitaminlər, fermentlər, pektinlər
- zülallar, üzvi turşular
- amilopektin, amiloza

468 Kartof nişastasası istehsalında istifadə olunan kartofun tərkibində nişastanın miqdarı neçə %-dən az olmamalıdır?

- 16%-dən
- 12%-dən
- 8%-dən
- 20%-dən
- 14%-dən

469 Qarğıdalı nişastasası istehsalında kənar qarışıqlardan təmizlənmiş qarğıdalı dənləri neçə gün isladılır?

- 4gün
- 2 gün
- 1gün
- 5 gün
- 3 gün

470 Qarğıdalı nişastasasının nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 20%
- 15%
- 13%
- 22 %
- 18%

471 Kartof nişastasasının hansı sortu ticarətə buraxılmır?

- 1-ci və 2-ci sort
- ekstra sort
- əla sort
- 1-ci sort
- 2-ci sort

472 Kartof nişastasasının nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 8%-dən
- 15%-dən
- 12%-dən
- 20%-dən
- 18%-dən

473 Optimal şəraitdə nişastanın saxlanılma müddəti neçə ildir?

- 1 il
- 1,8 il
- 1,3 il

- 2,5 il
 2 il

474 Patkanın şirinliyi saxarozanın şirinliyindən neçə dəfə azdır?

- 1-2 dəfə
 3-4 dəfə
 2-3 dəfə
 6-8 dəfə
 5-6 dəfə

475 Sənayedə qlükozadan alınan məhsullar hansılardır?

- tibbi qlükoza, kristallaşmış qlükoza, nişasta şəkəri
 tibbi qlükoza, texniki qlükoza, patka
 hidrol, nişasta şəkəri, saqo
 sorbit, ksilit, patka
 patka, saqo, hidrol

476 Optimal şəraitdə qlükozanın saxlanılma müddəti neçə ildir?

- 1 il
 3 il
 2 il
 2,5 il
 1,5 il

477 Karamel patkasının nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 13%-dən
 18%-dən
 15%-dən
 22%-dən
 20%-dən

478 Makaron məmulatı hansı un sortundan istehsal olunur?

- əla sort dənəvər və 1-ci sort yarım dənəvər buğda unu
 birinci sort buğda unu
 kəpəkli buğda unu
 yumşaq buğdadan istehsal olunan buğda unu
 ikinci sort buğda unu

479 İlk dəfə makaron harada istehsal edilmişdir?

- Rusiya
 İtaliya
 Fransa
 Azərbaycan
 Almaniya

480 İlk makaron fabriki neçənci ildə harada işə salınmışdır?

- 1797-ci ildə Odessada
 1970-c ildə Mərdəkanda
 1797-ci ildə İtaliyada

- 1797-ci ildə Fransada
 1960-cı ildə Bakıda

481 Makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

- 2
 4
 3
 6
 5

482 Orqanoleptiki üsulla makaronun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- rəngi, iyi, dadı, şüşəvariliyi
 rəngi, iyi, dadı, nəmliyi
 rəngi, iyi, dadı, bişmə zamanı artımı
 rəngi, iyi, dadı, metal qırıntılarının miqdarı
 rəngi, iyi, dadı, turşuluğu

483 Makaron məmulatının nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 9%
 13%
 11%
 18%
 15%

484 Əlavəsiz makaron məmulatının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 6 ay
 9 ay
 7 ay
 18 ay
 1 il

485 Əlavəli makaron məmulatının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 3 ay
 7 ay
 6 ay
 1 il
 9 ay

486 Makaron məmulatı bişən zaman həcmi və kütləsi ən azı neçə dəfə artmalıdır?

- 2
 4
 3
 6
 5

487 Taralar müxtəlif materialdan hazırlanmaqla neçə növə bölünürlər?

- 2
 4
 3

- 6
 5

488 Hansı taralar istehlak tarası adlanır?

- taxta taralar
 metal taralar
 şüşə taralar
 xarici taralar
 daxili taralar

489 Bunlardan hansı taxta tara növlərinə aiddir?

- yeşik, mehtərə, tub
 lotok, konteyner, tub
 çəllək, səbət, mehtərə
 yeşik, kisə, mehtərə
 yeşik, lotok, çəllək

490 Bunlardan hansı toxunma materialdan tara növlərinə aiddir?

- tor kisə, kəndir kisə, səbət
 kətan kisə, kənaf kisə, tub
 səbət, yeşik, kənaf kisə
 kətan kisə, cut kisə, tor kisə
 cut kisə, lotok, səbət

491 Bunlardan hansı metal tara növlərinə aiddir?

- banka, konteyner, avtosistem
 lotok, konteyner, çəllək
 tub, mehtərə, çəllək
 mehtərə, lotok, tub
 yeşik, banka, lotok

492 Bunlardan hansı şüşə tara növlərinə aiddir?

- butulka, lotok, tub
 banka, balon, butulka
 tub, banka, balon
 banka, balon, mehtərə
 balon, mehtərə, tub

493 Bunlardan hansı polimer materialdan hazırlanan tara növlərinə aiddir?

- laklı sellofan, polietilen yeşik
 polimer stəkan, tub
 polietilen yeşik, metal çəllək
 polipropilen yeşik, taxta yeşik
 polimer qutu, kağız qutu

494 İxracatda mallar kimyəvi tərkibinə görə necə qruplaşdırılır?

- yağ, zülal karbohidratla zəngin olan mallar
 karbohidratla, zülalla, yağla, mineral maddələrlə zəngin olan mallar
 su və mineral maddələrlə zəngin olan mallar

- su və mineral maddələr və vitaminlə zəngin olan mallar
- yağ, zülal karbohidrat və vitaminlə zəngin olan mallar

495 Göstərilən ərzaqlardan hansıları baqqaliyyə mallarına aiddir?

- pendir, süd məhsulları, makaron
- çay, qəhvə, spirtli içkilər
- karamel məmulatı, pendir, çay
- kolbasa, konservlər, süd məhsulları
- un, maya, makaron, peçenye

496 Saxlanılma qabiliyyətinə görə ərzaq malları neçə qrupa bölünür?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

497 Ərzaq mallarının növündən və tərkibindən asılı olaraq saxlanılması üçün optimal temperatur hansı dərəcə arasında tərəddüd edir?

- 18...+25 dərəcə S
- 2...+5 dərəcə S
- 0...+5 dərəcə S
- +18...+25 dərəcə S
- 0...+25 dərəcə S

498 Dondurulmuş məhsullar üçün optimal temperatur neçə dərəcədir?

- 0 dərəcə S
- 5 dərəcə S
- 18 dərəcə S
- 25 dərəcə S
- 8 dərəcə S

499 Nəmliyindən asılı olaraq ərzaq malları neçə qrupa bölünür?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

500 Anbarın temperaturu hansı cihazla ölçülür?

- hiqrometr və hiqroqraf ilə
- termoqraf və Assman psixrometri ilə
- termometr, sutkalıq və həftəlik termoqraf ilə
- sutkalıq və həftəlik termoqraf ilə
- termoqraf və Avqust psixrometri ilə

501 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin birinci dövrü hansı illəri əhatə edir?

- 1900-cü ilə qədər olan dövrü
- 1918-1930- cu ilə qədər olan dövrü

- 1918-ci ilə qədər olan dövrü
- 1962-1990- cı ilə qədər olan dövrü
- 1930-1962- ci ilə qədər olan dövrü

502 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin birinci dövrünün ikinci mərhələsi hansı illəri əhatə edir?

- 1800-1867
- 1900-1918
- 1867-1918
- 1930-1962
- 1918-1930

503 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin birinci dövrünün üçüncü mərhələsi hansı illəri əhatə edir?

- 1800-1867
- 1900-1918
- 1867-1918
- 1930-1962
- 1918-1930

504 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixində Paster yarım mərhələsi neçənci illəri əhatə edir?

- 1800-1918
- 1867-1900
- 1800-1867
- 1900-1918
- 1867-1918

505 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixində biokimyəvi yarım mərhələ neçənci illəri əhatə edir?

- 1867-1900
- 1918-1930
- 1900-1918
- 1930-1962
- 1900-1930

506 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin ikinci dövrü hansı illəri əhatə edir?

- 1900-1918
- 1918-1962
- 1918-1930
- 1962-1990
- 1930-1962

507 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin ikinci dövrünün birinci mərhələsi neçənci illəri əhatə edir?

- 1867-1918
- 1918-1930
- 1867-1900
- 1930-1962
- 1918-1962

508 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin ikinci dövrünün ikinci mərhələsi neçənci illəri əhatə edir?

- 1918-1962
- 1962-1990

- 1930-1962
- 1918-1930
- 1900-1918

509 Əmtəşünaslığın inkişaf tarixinin üçüncü dövrü neçənci ildən bu günə qədər olan dövrü əhatə edir?

- 1962-ci ildən bu günə qədər olan dövr
- 1900-cü ildən bu günə qədər olan dövr
- 1967-ci ildən bu günə qədər olan dövr
- 1930-cu ildən bu günə qədər olan dövr
- 1918-ci ildən bu günə qədər olan dövr

510 Əmtəşünaslığın predmeti nədir?

- Ərzaq mallarının keyfiyyətinin və qüsurlarının tədqiqi əmtəşünaslığın predmetidir
- Xammalın xassələri və istehsal prosesi əmtəşünaslığın predmetidir
- Malın keyfiyyətini formalaşdıran amillər əmtəşünaslığın predmetidir
- Əmtəələrin istehlak dəyəri xüsusi fənnin əmtəşünaslığın predmetidir
- Ərzaq mallarının dadını, iyini, rəngini və konsistensiyasını xarakterizə edən göstəricilər xüsusi fənnin əmtəşünaslığın predmetidir

511 Əmtəşünaslığın məqsədi nədən ibarətdir?

- Yeni xammal növləri ilə xaricdə və ölkədə istehsal olunan ərzaq məhsullarının istehlak dəyərinin öyrənilməsi və keyfiyyətinin qiymətləndirilməsindən ibarətdir
- Əmtəələrin istehlak dəyərini yaradan xassələrlə, habelə mal yeridilməsinin bütün mərhələlərində bu xassələrin dəyişməsinin öyrənilməsindən ibarətdir
- Əmtəələrin düzgün saxlanması təmin etməkdən ibarətdir
- Ərzaq mallarının saxlanması və daşınması üsullarını təkmilləşdirməkdən ibarətdir
- Ərzaq mallarının zərərsizlik göstəricilərini müəyyən etməkdən ibarətdir.

512 Azərbaycanda əmtəşünaslığın inkişaf tarixini neçə əsas dövrə bölmək olar?

- 1
- 3
- 2
- 4
- 5

513 Əmtəşünaslığın inkişaf tarixinin birinci dövrü neçə mərhələyə bölünür?

- 5
- 4
- 3
- 2
- 1

514 Əmtəşünaslığın inkişaf tarixinin birinci dövrünün birinci mərhələsi hansı əsrə aiddir?

- XVIII əsrə qədər olan dövr
- XX əsrdən bu günə qədər olan dövr
- XIX-XX əsr
- XIX əsr
- XVIII-XIX əsr

515 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin üçüncü mərhələsi neçə yarım mərhələyə bölünür ?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

516 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin ikinci dövrü neçə mərhələyə bölünür?

- 5
- 2
- 1
- 3
- 4

517 Əmtəəşünaslığın predmeti haqqında ilk dəfə olaraq dəqiq tərif neçənci ildə kim tərəfindən verilmişdir?

- 1867-ci ildə K.Marks tərəfindən
- 1867-ci ildə Paster tərəfindən
- 1856-cı ildə İ.Vavilov tərəfindən
- 1918-ci ildə Azərbaycanda demokratik dövlət qurulduğu vaxt
- 1962-ci ildə Leypsiqdə keçirilən konfransda verilmişdir

518 Keyfiyyətindən asılı olaraq etil spirti hansı əmtəə sortuna ayrılır?

- 1-ci və 2-ci sorta
- ekstra və 1-ci sorta
- ekstra, əla və 1-ci sorta
- əla, 1-ci və 2-ci sorta
- ekstra və əla sorta

519 Açılaşma əsasən hansı şərablarda baş verir?

- desert
- ağ
- qırmızı
- markalı
- çəhrayı

520 Açıq satış üçün şərabları tutumu neçə litrə qədər olan palıd çəlləklərdə gətirirlər?

- 100
- 50
- 25
- 200
- 75

521 Neçə ball qiymət alan şərab sirkə və ya spirt istehsalına verilir?

- 7
- 9
- 10
- 6

8

522 Hədiyyə üçün konyakları tutumlu neçə litrə qədər olan butulkalara qablaşdırırlar?

- 0,5-0,75
 0,2-0,4
 0,05-0,2
 0,5-1,0
 0,4-0,5

523 Etil spirti neçə üsulla istehsal edilir?

- 4
 2
 1
 5
 3

524 Likör-araq məmulatı neçə qrupa bölünür?

- 12
 8
 6
 11
 10

525 Likör-araq məmulatının orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 30
 4
 2
 50
 10

526 Romun əsas xammalı nədir?

- şəkər çuğundurundan alınan etil spirti
 dənli bitkilərdən alınan etil spirti
 rektifikat etil spirti
 şəkər qamışı patkasından alınan etil spirti
 kartofdan alınan etil spirti

527 Şampan şərabları neçə üsulla istehsal olunur?

- fasiləli rezervuar üsulu ilə
 2 üsulla
 3 üsulla
 fasiləsiz rezervuar üsulu ilə
 4 üsulla

528 Konyak ilk dəfə harada istehsal olunub?

- Portuqaliya
 Fransa
 İspaniya
 İtaliya

Macarıstan

529 Əgər şərəbları 1000 km-dən çox məsafəyə daşıyırlarsa onda tünd və desert şərəbların təminatlı saxlanılma müddəti neçə ay olur?

- 1 ay
 2 ay
 1,8 ay
 3 ay
 2,4 ay

530 Standarta əsasən likör-araq məmulatı neçə qrupa bölünür?

- 4
 10
 8
 6
 12

531 Viskinin əsas xammalı nədir?

- rektifikat etil spirti
 kartofdan alınan etil spirti
 dənli bitkilərdən alınan etil spirti
 şəkər qamışı patkasından alınan etil spirti
 şəkər çuğundurundan alınan etil spirti

532 Kaqor şərəbi ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur?

- Macarıstan
 Fransa
 İspaniya
 İtaliya
 Portuqaliya

533 Şərəbların orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 100
 50
 30
 25
 10

534 Şərəbların dequstasiyası zamanı bir gündə ən çoxu neçə çeşid şərəb dequstasiya oluna bilər?

- 26-30
 8-10
 10-12
 12-16
 16-20

535 Adi konyaklar neçə qrupa bölünür?

- 5
 6
 4

- 3
 2

536 İçkilərin tərkibindəki spirtin miqdarı hansı cihazla ölçülür?

- termoqraf
 ovoskop
 spirtometr
 sentrafuqa
 refraktometr

537 Əgər şərabları 1000 km-dən çox məsafəyə daşıyırlarsa onda markalı süfrə və şampan şərabların təminatlı saxlanılma müddəti neçə ay olur?

- 1,8 ay
 2 ay
 1,3 ay
 1 ay
 1,6 ay

538 Balın tərkibində uyğun olaraq neçə % fruktoza və qlükoza vardır?

- 40% və 35%
 30% və 50%
 40% və 25%
 25% və 35%
 35% və 45%

539 100 q bal neçə kkal enerji verir?

- 300 kkal
 308 kkal
 405 kkal
 420 kkal
 250 kkal

540 Tam yetişmiş balın nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 25%-dən
 13%-dən
 21%-dən
 18%-dən
 27%-dən

541 Süni bal necə alınır?

- anılar tərəfindən çiçəyin nektarından hasil edilir
 fruktozanı invertləşdirmək yolu ilə alınır
 saxarozanı invertləşdirmək yolu ilə alınır
 [arılar yarpaq birələrinin ifraz etdikəri şirəni toplayaraq bal hasil edirlər
 anılar bitkilərin şirən ifrazatından topladıqları şirədən hasil edirlər

542 1 ton süni bala uyğun olaraq neçə kq təbii bal və patka qatılır?

- 70kq və 130kq
 100kq və 400 kq

- 85 kq və 465 kq
- 75 kq və 350 kq
- 65 kq və 650 kq

543 Cökə balının tərkibində uyğun olaraq neçə % qlükoza və fruktoza vardır?

- 25,05% və 35,05%
- 32,05% və 35,05%
- 35,05 və 29,25%
- 36,05% və 39,27%
- 35,98% və 40,35%

544 Akasiya balının tərkibində uyğun olaraq neçə % qlükoza və fruktoza vardır?

- 25,05% və 35,05%
- 32,05% və 35,05%
- 35,05 və 29,25%
- 36,05% və 39,27%
- 35,98% və 40,35%

545 Sirə balının tərkibində olan və arıların həzm edə bilmədikləri maddə hansıdır?

- qlükoza
- saxaroza
- fruktoza
- rafinoza
- dekstrin

546 Emal üsuluna görə bal necə qruplaşdırılır?

- şanlı bal, özbaşına süzölmüş bal, əridilmiş bal, parça bal, şirə balı
- şanlı bal, sentrafuqa balı, preslənmiş bal, özbaşına süzölmüş bal, əridilmiş bal, parça bal
- şanlı bal, preslənmiş bal, özbaşına süzölmüş bal, parça bal, süni bal
- şanlı bal, preslənmiş bal, özbaşına süzölmüş bal, şirə balı, əridilmiş bal, parça bal
- preslənmiş bal, özbaşına süzölmüş bal, əridilmiş bal, şirə balı, süni bal, parça bal

547 Sintetik şirin maddələrin ilk nümayəndəsi hansıdır?

- ksilit
- saxarin
- sorbit
- perillartin
- xlorsaxarin

548 Saxarin saxarozadan neçə dəfə çox şirinliyə malikdir?

- 100 dəfə
- 300 dəfə
- 200 dəfə
- 500 dəfə
- 400 dəfə

549 Sorbit əsasən hansı meyvələrin tərkibində olur?

- alma, armud, üzüm
- zoğal, gavalı, albalı

- alma, itburnu, ərik
- tut, əncir, üzüm
- armud, alça, gavalı

550 Sorbitin şirinliyi saxarozanın şirinliyindən neçə dəfə azdır?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

551 Sorbit hansı temperaturda əriyir?

- 90-94 dərəcə S
- 70-80 dərəcə S
- 50-60 dərəcə S
- 100-111 dərəcə S
- 80-90 dərəcə S

552 Ksilit hansı temperaturda əriyir?

- 80-84 dərəcə S
- 60-64 dərəcə S
- 50-54 dərəcə S
- 90-94 dərəcə S
- 70-74 dərəcə S

553 Ksiliti nədən alırlar?

- pambıq çiyidinin qabığından və qarğıdalı qiçasının özəyindən
- qlükoza və fruktozanın hidrolizindən
- alma və itburnunun meyvəsindən
- şəkərli sarqo bikisinin gövdəsindən
- qarpız və üzümün şirəsindən

554 Şəkəri əvəz edən şərbətlər hansılardır?

- sarqo, levuloza və tutdan alınan şərbətlər
- maltoza və lakozadan alınan şərbətlər
- qlükoza və fruktozadan alınan şərbətlər
- pambıq çiyidinin qabığından alınan şərbətlər
- qarğıdalı qiçasının özəyindən alınan şərbətlər

555 Şəkəri əvəz edən şərbətlərin tərkibində neçə % şəkər olur?

- 40-45%
- 50-55%
- 45-50%
- 60-75%
- 55-60%

556 Fiziki-kimyəvi üsulla nişastanın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- xarici görünüşü, dadı, nəmliyi
- turşuluğu, qaracaların miqdarı, nəmliyi

- nəmliyi, turşuluğu, sulfit anhidridinin, külün miqdarı
- sortu, turşuluğu, qablaşdırılması
- rəngi, iyı, dadı, qablaşdırılması

557 Kartof nişastasının istehsalında quruducu aqreqatdan çıxan nişastanın temperaturu neçə dərəcə olmalıdır

- 40-45dərəcəS
- 60-75dərəcəS
- 55-60dərəcəS
- 85-90dərəcəS
- 75-80dərəcəS

558 Qarğıdalı nişastası istehsalında istifadə olunan qarğıdalının orta hesabla tərkibində nişastanın və zülalın miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 70% nişasta və 12% zülal
- 12% nişasta və 70% zülal
- 50% nişasta və 50% zülal
- 70% nişasta və 30% zülal
- 55% nişasta və 15% zülal

559 Qarğıdalı nişastasının çıxarı dənin kütləsinin neçə %-ni təşkil edir?

- 40-45%
- 50-55%
- 45-50%
- 60-65%
- 55-60%

560 Kartof nişastası keyfiyyətindən asılı olaraq hansı sortlara bölünür?

- ekstra, əla, 1-ci və 2-ci sortlara
- əla, 1-ci və 2-ci sortlara
- ekstra, əla və 1-ci
- 1-ci və 2-ci sortlara
- ekstra və əla

561 Qarğıdalı nişastası keyfiyyətindən asılı olaraq hansı sortlara bölünür?

- 1-ci və 2-ci sortlara
- ekstra və əla
- əla, 1-ci və 2-ci sortlara
- əla və 1-ci sortlara
- ekstra, əla və 1-ci sortlara

562 Buğda nişastası keyfiyyətindən asılı olaraq hansı sortlara bölünür?

- ekstra, əla, 1-ci və 2-ci sortlara
- ekstra, əla və 1-ci
- əla, 1-ci və 2-ci sortlara
- 1-ci və 2-ci sortlara
- ekstra və əla

563 Nişastanın saxlanması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

- 10 dərəcə S temperatur, 60% nisbi rütubət
- 10 dərəcə S temperatur, 70% nisbi rütubət
- 18 dərəcə S temperatur, 70% nisbi rütubət
- 20 dərəcə S temperatur, 75% nisbi rütubət
- 15 dərəcə S temperatur, 75% nisbi rütubət

564 Patka nədir?

- nişastanın tam hidrolizindən alınan məhsuldur
- fiziki və kimyəvi xassələri dəyişdirilmiş nişastadır
- kartof və ya qarğıdalı nişastasının natamam hidrolizindən alınan məhsuldur
- kartof nişastasının tam hidrolizindən alınan məhsuldur
- qarğıdalı nişastasının tam hidrolizindən alınan məhsuldur

565 Karamel patkası hansı sortlara ayrılır?

- ekstra və 1-ci
- əla və 1-ci
- əla və 2-ci
- əla və ekstra
- 1-ci və 2-ci

566 Aşxana şərbətlərini tərkibində neçə % quru maddə olur?

- 30-34%
- 40-44%
- 50-54%
- 60-64%
- 70-74%

567 Qlükoza nədir?

- qarğıdalı nişastasının natamam hidrolizindən alınan məhsuldur
- nişastanın tam hidrolizindən alınan məhsuldur
- fiziki və kimyəvi xassələri dəyişdirilmiş nişastadır
- kartof nişastasının natamam hidrolizindən alınan məhsuldur
- kartof və ya qarğıdalı nişastasının natamam hidrolizindən alınan məhsuldur

568 Qlükozanın saxlanması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

- 5 dərəcə S temperatur, 70% nisbi rütubət
- 8-10 dərəcə S temperatur, 70% nisbi rütubət
- 18 dərəcə S temperatur, 75% nisbi rütubət
- 10 dərəcə S temperatur, 60% nisbi rütubət
- 5-10 dərəcə S temperatur, 75% nisbi rütubət

569 Saqonun istehsalında hansı nişasta sortlarından istifadə olunur?

- 1-ci sort nişastadan
- ekstra sort xam nişastadan
- 2-ci sort xam nişastadan
- əla və 1-ci sort xam nişastadan
- 1-ci və 2-ci sort nişastadan

570 Keyfiyyətindən asılı olaraq saqo neçə sortda buraxılır?

- ekstra və 2-ci sortda
- ekstra və 1-ci sortda
- 1-ci və 2-ci sortda
- əla və 1-ci sortda
- ekstra və əla sortda

571 Modifikasiya edilmiş nişasta nədir?

- tərkibinə dad və ətirvericilər əlavə edilmiş nişastadır
- kimyəvi xassələri dəyişdirilmiş nişastadır
- fiziki xassələri dəyişdirilmiş nişastadır
- şişmə qabiliyyəti artırılmış nişastadır
- fiziki və kimyəvi xassələri dəyişdirilmiş nişastadır

572 Modifikasiya edilmiş nişasta neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3
- 2
- 6
- 4

573 Un nədir?

- qarabaşaqın üyüdülməsindən alınan tozvarı məhsuldur
- paxlalı-dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvarı məhsuldur
- dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvarı məhsuldur
- arpanın üyüdülməsindən alınan tozvarı məhsuldur
- dənli və paxlalı dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvarı məhsuldur

574 Unun nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 12,5
- 15,5
- 14,5
- 11,5
- 10,5

575 Əla sort unun turşuluğu neçə dərəcə olmalıdır?

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

576 1-ci sort unun turşuluğu neçə dərəcə olmalıdır?

- 4-4,5 dərəcə
- 3-3,5 dərəcə
- 2,5-3 dərəcə
- 4,5-5 dərəcə
- 3,5-4 dərəcə

577 2-ci sort unun turşuluğu neçə dərəcə olmalıdır?

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

578 Kəpəkli unun turşuluğu neçə dərəcə olmalıdır?

- 4,5-5 dərəcə
- 3,5-4 dərəcə
- 3-3,5 dərəcə
- 2,5-3 dərəcə
- 4-4,5 dərəcə

579 Sortlu üyütmə neçə sortlu olur?

- iki, üç və dörd
- iki və üç
- bir və iki
- üç və dörd
- bir, iki və üç

580 Orqanoleptiki üsulla unun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- iyi,dadı, rəngi,külü
- iyi,dadı, rəngi, xırçıldamanın olması
- xırçıldamanın olması, dadı, iyi, zərərvericilərlə zədələnməsi
- iyi,dadı, rəngi, turşuluğu
- nəmliyi, turşuluğu, xırçıldamanın olması

581 Fiziki-kimyəvi üsulla unun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- iyi,dadı, rəngi, nəmliyi, turşuluğu, külü
- zərərvericilərlə zədələnməsi, unun yapışqanlığı, qaz əmələgətirmə və qaz saxlama qabiliyyəti
- nəmliyi, turşuluğu, külü, iriliyi, qarışıqların olması, zərərvericilərlə zədələnməsi, unun yapışqanlığı, qaz əmələgətirmə və qaz saxlama qabiliyyəti
- iriliyi, qarışıqların olması, zərərvericilərlə zədələnməsi
- nəmliyi, turşuluğu, külü, xırçıldamanın olması

582 Əla sort unda külün miqdarı neçə % -dən çox olmamalıdır?

- 1,75
- 0,75
- 0,55
- 2,0
- 1,25

583 1-ci sort unda külün miqdarı neçə % -dən çox olmamalıdır?

- 1,0
- 0,55
- 0,25
- 1,25
- 0,75

584 2-ci sort unda külün miqdarı neçə % -dən çox olmamalıdır?

- 2,25
- 0,75
- 0,55
- 1,25
- 2,15

585 Kəpəkli unda külün miqdarı neçə %-dən çox olmamalıdır?

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

586 Un saxlanılan anbarda optimal temperatur neçə dərəcə S olmalıdır?

- 15-20 dərəcə S
- 5-10 dərəcə S
- 0-5 dərəcə S
- 20-25 dərəcə S
- 10-15 dərəcə S

587 Un saxlanılan anbarda 0-5 dərəcə S temperaturda nisbi rütubət neçə % olmalıdır?

- 75-85%
- 50-65%
- 65-70%
- 55-65%
- 70-80%

588 Marqarinin, kərə yağının, yeyinti konsentratlarının bükülməsi üçün hansı bükücü materialdan istifadə edilir?

- alüminium folqa
- kaşirovka edilmiş folqa
- laklı sellofan
- tor kisə
- kağız qutu

589 Şokolad, ərgin pendirlər, çayın ətrini saxlamaq üçün hansı tara növündən istifadə edilir?

- alüminium folqa
- laklı sellofan
- polimer qutu
- kağız qutu
- kaşirovka edilmiş folqa

590 Müxtəlif materialdan hazırlanan taraların növləri hansılardır?

- ilk və daxili tara
- taxta və metal taralar
- istehlak tarası və ilk tara
- şüşə və metal taralar
- daxili və xarici taralar

591 Taxta taradan hazırlanan çəlləklərin tutumu neçə kq olur?

- 50-100 l
- 25-50 l
- 20- 200 l
- 100-200 l
- 15-250 l

592 Tədris təsnifatında ərzaq malları neçə qrupa bölünür?

- 9
- 5
- 3
- 12
- 7

593 İxracatda malların qruplaşdırılmasına necə aparılır?

- tərkibinə görə, istehsal üsuluna görə, kimyəvi tərkibinə görə, təyinatına görə
- mənşəyinə görə, emalına görə, kimyəvi tərkibinə görə, təyinatına görə
- emalına görə, quruluşuna görə, təyinatına görə
- quruluşuna görə, təyinatına görə, mənşəyinə görə
- mənşəyinə görə, istehsal üsuluna görə, kimyəvi tərkibinə görə

594 İxracatda mallar mənşəyinə görə necə qruplaşdırılır?

- xammal, yarımfabrikat və hazır məhsullar
- yeyinti və tamlı mallar
- bitki, heyvanat və mineral məhsullar
- ərzaq və qeyri ərzaq malları
- yağ, zülal karbohidratla zəngin olan mallar

595 İxracatda mallar emalına görə necə qruplaşdırılır?

- su və mineral maddələrlə zəngin olan mallar
- baqqaliyyə və qastronomiya malları
- xammal, yarımfabrikat və hazır məhsullar
- yarımfabrikat və hazır məhsullar
- yağ, zülal karbohidratla zəngin olan mallar

596 İxracatda mallar təyinatına görə necə qruplaşdırılır?

- yağla zəngin olan məhsullar
- bitki və heyvanat mənşəli məhsullar
- yeyinti və tamlı mallar
- zülalla zəngin olan məhsullar
- bitki, heyvanat və mineral mənşəli məhsullar

597 Göstərilən ərzaqlardan hansıları qastronomiya mallarına aiddir?

- çay, qəhvə, az spirtli və spirtli içkilər
- pendir, süd məhsulları, çay və qəhvə içkiləri
- kolbasa, konservlər, süd məhsulları
- kolbasa, pendir, süd məhsulları, makaron
- un, maya, duz, makaron, peçenye

598 Qəhvənin keyfiyyəti qiymətləndirilərkən aşağıdakı göstəricilərdən hansı təyin olunmur?

- kül
- ekstraktlı maddələr
- şəkər
- kofein
- nəmlik

599 Qəhvə içkiləri reseptindən asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- 7
- 6
- 5
- 3
- 4

600 Qəhvənin sensor göstəricilərinə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

- xarici görünüşü
- rəngi
- ətri
- dəmlənmiş qəhvənin çöküntüsü
- dadı

601 Qəhvə dünyanın neçə ölkəsində becərilir?

- 40
- 30
- 60
- 70
- 50

602 Dünyada istehsal olunan qəhvənin 40%-dən çoxunu hansı ölkə verir?

- Salvador
- Nikaraqua
- Braziliya
- Hindistan
- Qvatemala

603 Qəhvənin vətəni haradır?

- Braziliya
- Hindistan
- Kolumbiya
- Qvatemala
- Efiopiya

604 Qəhvə dünyanın neçə qitəsində istehsal olunur?

- 1
- 3
- 5
- 2
- 4

605 Yetiřmə dərəcəsinə görə orta yetiřən bař soğan neçə günə yetiřir?

- 45-50 günə
- 50-60 günə
- 60-80 günə
- 80-100 günə
- 30-45 günə

606 Yetiřmə dərəcəsinə görə gec yetiřən bař soğan neçə günə yetiřir?

- 100-120 günə
- 60-80 günə
- 60 günə qədər
- 120 gündən çox
- 80-100 günə

607 Xırda bař soğanın bir ədədinin kütləsi neçə qram olmalıdır?

- 50 q
- 70 q
- 60 q
- 90 q
- 80 q

608 Sarımsaqda neçə mq/faiz C vitamini vardır?

- 5-10
- 20
- 15
- 30
- 7-27

609 Xırda sarımsaqlarda neçə sarımsaq diři olur?

- 3-5
- 7-9
- 5-7
- 12-15
- 9-12

610 İri sarımsaqlarda neçə sarımsaq diři olur?

- 3-5
- 12-18
- 10-12
- 13-25
- 18-22

611 Xiyarın kal meyvələri neçə günlüyündə dərilir?

- 3-5
- 7-9
- 5-7
- 12-14
- 8-12

612 Satışa çıxarılan pomidorun ölçüsü ən böyük diametrində neçə sm-dən az olmamalıdır?

- 1 sm
- 3 sm
- 2 sm
- 5 sm
- 4 sm

613 Badımcana acılıq verən hansı qlükoziddir?

- gesperidin
- solanin
- siniqrin
- apinin
- kapsaisin

614 Bunlardan hansıları köküyumru tərəvəzlərdir?

- kartof, yerarmudu, ağ turp
- kartof, batat, yerarmudu
- aşxana çuğunduru, yerkökü, kartof
- yerarmudu, aşxana çuğunduru, ağbaş kələm
- batat, ağ turp, qırmızı turp

615 Hansı kartof şortu yüksək nişastalıdır?

- aşxana kartof sortu
- texniki kartof sortu
- universal kartof sortu
- Gədəbəy kartof sortu
- Lorx kartof sortu

616 Kartofun tərkibində orta hesabla neçə faiz nişasta vardır?

- 7,2
- 10,6
- 8,6
- 17,5
- 12,5

617 Tərkibində 17,5% nişastasız olan 1 ton kartofdan neçə litr spirt almaq olar?

- 90
- 112
- 100
- 120
- 115

618 Tərkibində 17,5% nişastasız olan 1 ton kartofdan neçə kq quru nişasta almaq olar?

- 170
- 250
- 50
- 200
- 100

619 Tez yetişən kartofların yetişmə müddəti neçə gündür?

- 50-80 gün
- 20-30gün
- 30-45 gün
- 80-100 gün
- 45-60 gün

620 Karateli qrupuna aid olan yerkökülərin ölçüsü neçə sm olur?

- 3-6 sm
- 20-25 sm
- 8-20 sm
- 30-35 sm
- 25-30 sm

621 Yerköküyə sarı rəngi verən hansı rəngləyici maddədir?

- karotin
- enidin
- betain
- sianidin
- enin

622 Hansı kələm növü vitamin C vitamini ilə daha zəngindir?

- ağbaş
- savoy
- qırmızıbaş
- kolrabi
- brüssel

623 Tez yetişən ağbaş kələmdə neçə yarpaq olur?

- 5-10 yarpaq
- 15-20 yarpaq
- 10-15 yarpaq
- 22-25 yarpaq
- 20-22 yarpaq

624 Gec yetişən ağbaş kələmdə neçə yarpaq olur?

- 5-10 yarpaq
- 15-20 yarpaq
- 10-15 yarpaq
- 26-30 yarpaq
- 20-22 yarpaq

625 Tez yetişən ağbaş kələmin bir başının kütləsi neçə kq-dan az olmamalıdır?

- 0,4 kq-dan
- 1,0 kq-dan
- 0,8 kq-dan
- 1,5 kq-dan
- 1,2 kq-dan

626 Ölçüsünə görə xırda kələmin bir başının kütləsi neçə kq olmalıdır?

- 1-1,5 kq
- 2-2,5 kq
- 1,5 -2 kq
- 3 kq-dan çox
- 2,5-3 kq

627 Yetişmə dərəcəsinə görə tez yetişən baş soğan neçə günə yetişir?

- 60 günə
- 70 günə
- 65 günə
- 80 günə
- 75 günə

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

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

629 Unlu- qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan əsas xammalları göstərin?

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

630 Fiziki üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılmasına
- xəmirin çalınb hava və ya karbon 4- oksidlə doyurulmasına
- xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu qarışığından istifadə edilməsinə
- xəmirin çalınb hava və ya azot 4- oksidlə doyurulmasına
- xəmirin çalınb hava və ya kükürd 4- oksidlə doyurulmasına

631 Kimyəvi üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirə quru maye tətbiq etməklə aparılması
- xəmirin çalınb hava və ya karbon 4- oksidlə doyurulmasına
- xəmirə soda, ammonium karbonat və turşu- qələvi qarışığından istifadə edilməsinə
- xəmirin çalınb hava və ya azot 4- oksidlə doyurulmasına
- xəmirin çalınb hava və ya kükürd 4- oksidlə doyurulmasına

632 Bioloji üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

- xəmirə hava və ya azot 4- oksidlə doyurulmasına
- xəmirə maye tətbiq etməklə aparılmasına
- xəmirə soda və ammonium karbonatla doyurulmasına
- xəmirin hava və ya kükürd 4- oksidlə doyurulmasına
- xəmirin hava və ya karbon 4- oksidlə doyurulmasına

633 Peçenyələrin 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

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

- 9
- 4
- 8
- 2
- 5

635 Pryaniki hazırlanmasında əsasən hansı sort unlardan istifadə olunur?

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

636 Qüvvədə olan standartda əsasən şəkərli peçenyələrdə nəmliyin miqdarı neçə faizdən çox olmalıdır?

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

637 Vafli hansı xüsusiyyətinə görə digər unlu qənnadı məmulatından 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

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

- 6
- 4
- 5
- 2
- 3

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

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

640 Resepturasından asılı olaraq vafli təbəqələri neçə qrupa bölünür?

- 3
- 4
- 2
- 5
- 1

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

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

642 Şəkərli peçenye istehsalı üçün hazırlanan xəmir hansı xüsusiyyətə malik olmalıdır?

- suvaşqan
- elastik
- plastik
- çalınmış
- məsaməli

643 Yay aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

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

644 Qış aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

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

645 Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin səthində olan temperaturu göstərin?

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

646 Şəkərli peçenyenin xəmirinin bişirilməsi prosesi zamanı peçin daxilində olan temperaturu göstərin?

- 170 dərəcə C
- 120 dərəcə C

- 150 dərəcə C
- 100 dərəcə C
- 180 dərəcə C

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

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

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

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

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

- 3
- 5
- 6
- 2
- 4

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

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

651 Vaflinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammalları göstərin?

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

652 Vaflinin istehsal prosesi neçə mərhələdə başa çatır?

- 4
- 3
- 6
- 5
- 2

653 Hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

654 Pryanikin xəmirinin yoğrulması neçə mərhələdə aparılır?

- 6
- 3
- 2
- 4
- 5

655 Pryanikin istehsalında xəmir hansı üsulla hazırlanır?

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

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

- 4
- 3
- 2
- 6
- 5

657 Qənnadı məmulatları bir- birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənirlər?

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

658 Meyvə- giləmeyvəli qənnadı məmulatlarını göstərin?

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

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

- 3
- 4
- 5

- 6
 2

660 Şəkərli qənnadı məmulatları neçə yarımqrupa bölünür?

- 5
 3
 2
 4
 6

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

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

662 Şəkərli qənnadı məmulatlarına xüsusi dad vermək üçün hansı maddələrdən istifadə olunur?

- köpükəmələgətiricilərdən
 yeyinti yağlarından
 yeyinti turşularından
 boya maddələrindən
 jeleəmələgətiricilərdən

663 Marmelad nədir?

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

664 Pastila nədir?

- bütövlükdə marmelad kütləsindən ibarət, xoşagələn, şirin dadlı, zərif konsistensiyaya malik qənnadı məmulatıdır
 jeleyəbənzər xoşagələn, turşa- şirin dadlı qənnadı məmulatıdır
 xırda məsaməli, yumşaq, zərif konsistensiyalı qənnadı məmulatıdır
 şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşmiş meyvə və giləmeyvədən ibarət qənnadı məmulatıdır
 xırda məsaməli, ətirli, dadlı, bərk konsistensiyaya malik qənnadı məmulatıdır

665 Karamelin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

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

666 Konfetin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- meyvə- giləmeyvə pürelərindən, sukat, zefir, şokolad tozu, süd məhsulları
 şəkər, patka, meyvə- giləmeyvə püreləri, qoz, yumurta ağı, süd məhsulları və ətirli maddələrdən

- yumurta sarısından, şəkər, patka, jele, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən, zülallardan, mineral maddələrdən
- patka, jele, ətirli və boya maddələrindən, soyadan, paxladan, qərzəkli meyvələrin ləpəsindən
- patka, sukat, jele, süd məhsulları, vitaminlərdən, karbohidratlardan

667 Draje nədir?

- xırda ölçülü, yumru formalı və üzəri parlaqlaşdırılmış konfet məmulatıdır
- xırda ölçülü məsaməli şokoladdır
- meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilib, qurudulub, toz şəkərlə urvalanmış məhsuldur
- meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilmiş polda konsistensiyalı məhsuludur
- yumru formalı südlü konfetdir

668 Zefir nədir?

- meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilmiş polda konsistensiyalı məhsuludur
- xırda ölçülü, yumru formalı və üzəri parlaqlaşdırılmış konfet məmulatıdır
- formaya tökülməklə və ya müxtəlif formada çökdürülməklə formalanmış yapışqanlı pastıla növüdür.
- meyvə-giləmeyvə püresinin şəkərlə qarışdıraraq bişirilməsindən alınan məhsuldur
- meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilib, qurudulub, toz şəkərlə urvalanmış məhsuldur

669 1 kq nabat şəkilli karamel neçə ədəddən az olmamalıdır?

- 150 ədəd
- 100 ədəd
- 95 ədəd
- 250 ədəd
- 120 ədəd

670 Xammalından asılı olaraq jele neçə növdə olur?

- 4
- 2
- 1
- 5
- 3

671 Makaron məmulatı üçün xəmir hansı nəmlikdə yoğrulur?

- 20-25%
- 10-15%
- 9-13%
- 29-31%
- 18-25%

672 Bunlardan hansıları trubkaşəkilli məmulatın növləridir?

- hörümçək, nazik, adi
- makaron, lələk, rajki
- qöfrələnmiş uzun, uzun əyilmiş, enli
- həvəskar, adi, rajki
- həlqə, ulduz, lələk

673 Bunlardan hansıları vermişel məmulatının növləridir?

- makaron, lələk, rajki
- uzun, enli, qöfrələnmiş uzun, uzun əyilmiş

- hürümçək, nazik, adi, həvəskar
- nazik, adi, həvəskar, lələk, rajki
- üçbucaq, dördbucaq, əlifba, qulaqcıq

674 Bunlardan hansıları əriştə məmulatının növləridir?

- uzun, enli həvəskar enli, qöfrələnmiş uzun
- uzun, enli, qöfrələnmiş uzun, uzun əyilmiş
- makaron, lələk, rajki
- hürümçək, nazik, adi, həvəskar
- əlifba, balıqqulağı, qulaqcıq

675 Bunlardan hansıları fiqurlu məmulatın növləridir?

- makaron, rajki, əlifba
- hələqə, ulduz, lələk
- lələk, rajki, balıqqulağı
- əlifba, balıqqulağı, qulaqcıq
- hürümçək, lələk, hələqə

676 Makaron məmulatı hansı nisbi rütubətdə saxlanılmalıdır?

- 85%
- 65%
- 70%
- 60%
- 80%

677 Fiziki-kimyəvi üsulla makaronun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- rəngi, iyi, dadı, şüşəvariliyi
- metal qırıntılarının miqdarı, nəmliyi, turşuluğu, şüşəvariliyi
- ölçüsü, zədələnməsi, metal qırıntılarının miqdarı, nəmliyi, turşuluğu, bişmə zamanı artması
- nəmliyi, turşuluğu, bişmə zamanı artması, metal qırıntılarının miqdarı
- ölçüsü, zədələnməsi, metal qırıntılarının miqdarı, rəngi, iyi, dadı, bişmə zamanı artımı

678 Makaron məmulatında metal qırıntılarının miqdarı 1 kq-da neçə mq-dan çox olmamalıdır?

- 4 mq
- 2 mq
- 1 mq
- 5 mq
- 3 mq

679 Əla sort makaron məmulatının turşuluğu neçə dərəcədən çox olmamalıdır?

- 3,5 dərəcə
- 2,5 dərəcə
- 2 dərəcə
- 4 dərəcə
- 3 dərəcə

680 1-ci sort makaron məmulatının turşuluğu neçə dərəcədən çox olmamalıdır?

- 4,5 dərəcə
- 3,5 dərəcə

- 2-3 dərəcə
 5 dərəcə
 4 dərəcə

681 Çayın tərkibində aşağıdakı vitaminlərdən hansı yoxdur?

- D
 ...
 B₂
 ..
 B₁

 B₉

 B₃

682 Pivədə aşağıdakı vitaminlərdən hansı olmur?

- K
 PP
 ...
 B₂

 B₆
 ..
 B₁

683 Anbarın nisbi rütubəti hansı cihazla ölçülür?

- termometr və termoqraf ilə
 termoqraf və Avqust psixrometri ilə
 sutkalıq və həftəlik termoqraf ilə
 Avqust və Assman psixrometrləri ilə
 termoqraf və Assman psixrometri ilə

684 Taxta taradan hazırlanan yeşikləri tutumu neçə kq olur?

- 4-35 kq
 25-75 kq
 5-25 kq
 10-15 kq
 25-50 kq

685 Çörəyi 6-25 dərəcə S temperaturda saxladıqda neçə saatdan sonra boyatlaşma prosesi baş verir?

- 6-8 saatdan sonra
 10-12saatdan sonra
 1-3 saatdan sonra
 10-12 saatdan sonra
 10-12 saatdan sonra

- 1-3 saatdan sonra
- 4-6 saatdan sonra
- 8-10 saatdan sonra

686 Süfrə çovdar çörəyi istesalında buğda-çovdar unu hansı nisbətdə qatılır?

- 50:50 nisbətində
- 70:30 nisbətində
- 60:40 nisbətində
- 80:20 nisbətində
- 40:60 nisbətində

687 Trubkaşəkili həvəskar makaron məmulatının davamlılığı neçə qramdan az olmamalıdır?

- 600
- 200
- 300
- 400
- 800

688 Saman çöpü makaronunun davamlılığı neçə qramdan az olmamalıdır?

- 50-100
- 100-150
- 150-200
- 200-250
- 250-300

689 1 Nəli xırda saqonun ölçüsü neçə mm-dir?

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

690 2 Nəli iri saqonun ölçüsü neçə mm-dir?

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

691 100 q ksilit neçə kC enerji verir?

- 1481 kC
- 1380 kC
- 1250 kC
- 1180 kC

1586 kC

692 100 q sorbit neçə kC enerji verir?

- 650 kC
 780 kC
 1280 kC
 500 kC
 1481 kC

693 Bunlardan hansı Azərbaycanda markalı qırmızı süfrə şərabıdır?

- "Mədrəsə"
 "Ağ süfrə"
 "İpək yolu"
 "Elita"
 "Yeddi gözəl"

694 Hər bir insan gündəlik yeməklə birlikdə neçə qram xörək duzu qəbul etməlidir?

- 3-5 qram
 1-3 qram
 6-8 qram
 8-10 qram
 10-15 qram

695 Qəhvəni dequstasiya etdikdə neçə qram üyüdülmüş qəhvəyə neçə ml qaynar su əlavə edilib qaynayana qədər qızdırılır?

- 10 qram qəhvəyə 200 ml su
 8 qram qəhvəyə 200 ml su
 6 qram qəhvəyə 150 ml su
 5 qram qəhvəyə 100 ml su
 2 qram qəhvəyə 100 ml su

696 1 kq üyüdülmüş qəhvədə metal qatışıqı neçə mq- dan çox olmamalıdır?

- 1 mq- dan çox olmamalıdır
 2 mq- dan çox olmamalıdır
 5 mq- dan çox olmamalıdır
 4 mq- dan çox olmamalıdır
 3 mq- dan çox olmamalıdır

697 1-ci sorta aid duzlu xiyarın ölçüsü neçə mm-ə qədər olmalıdır?

- 100 mm
 110 mm
 120 mm
 130 mm
 140 mm

698 2-ci sorta aid duzlu xiyarın ölçüsü neçə mm-ə qədər olmalıdır?

- 140 mm
 150 mm
 160 mm

- 180 mm
- 170 mm

699 Orta iri baş soğanın bir ədədinin kütləsi neçə qram olmalıdır?

- 50-60 q
- 150 q-dan çox
- 120-150 q
- 60-120 q
- 50 q

700 Aşağıdakı hansı sırada 100 qr peçenyenin enerjivermə qabiliyyəti düzgün olaraq göstərilmişdir?

- 350-450 kkal və ya 1560-1635 kC
- 420-475 kkal və ya 1615-1685 kC
- 480-520 kkal və ya 1720-1780 kC
- 348-422 kkal və ya 1517-1766 kC
- 376-473 kkal və ya 1573-1979 kC