

2946_Az_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2946 Yeni formalı qida məhsullarının texnologiyası

1 Bitki zülalında çatışmayan əvəzolunmayan aminturşular hansılardır?

- tirozin, metionin, triptofan və treonin
- fenilalanin, metionin, triptofan və treonin
- lizin, metionin, triptofan və treonin
- leysin, metionin, triptofan və treonin
- valin, metionin, triptofan və treonin

2 Nişasta hansı formada satılır?

- məhlulda
- briket formada
- şişmiş halda
- toz halında
- qaynar halda

3 Kombinəlaşdırılmış " Arlak" ın məhsulu ilk əvvəl harada istehsal edilmişdir?

- Brazilya
- Qvatemala
- Nigeriya
- Meksika
- Kolumbiya

4 Yüksək zülallı məhsullara aiddir?

- soya ,ət və süd
- alma, ət və süd
- limon ,ət və süd
- limon, nar və süd
- alma, limon və ət

5 "Yeni formalı qida məhsulları" termini dedikdə nə başa düşülür?

- yağ və şəkərdən istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə
- quru süd və yaözlərdən istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə
- inək südü və polisaxaridlərdən istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə
- quru süd və vitaminlərdən istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə
- zülal fraksiyası və polisaxaridlərdən istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə

6 Zənginləşdirici kimi ət məhsullarına nə əlavə edilir?

- yumurta zülalı
- duz
- çörək
- turşu
- soya zülalı

7 Kleykovina hansı məhsullardan alınır?

- üzüm
- çuğundur
- soya
- buğda
- yerökü

8 Zülalın emalı üçün ən potensial mənbə nədir?

- mədəni tərəvəz bitkiləri
- qeyri-balıq məhsulları
- qığırdaklı balıqlar
- qəhvə meyvələri
- banan meyvələri

9 Lizin və leysin nəyə aiddir?

- zülal aminturşularına
- uron turşularına
- nişastanın tərkibinə
- mineral birləşmələrə
- qeyri-üzvü turşulara

10 Süni qida məhsulları yaradılmasında aminturşu və onların qarışıqları nədən və hansı üsullarla istehsal edilirlər?

- nişastalı tullantılardan, kimyəvi və mikrobioloji üsulla
- şəkər və nişastalı meyvələrdən, kimyəvi və mikrobioloji üsulla
- turşu və şəkərlə zəngin meyvələrdən, kimyəvi və mikrobioloji üsulla
- şəkərli tullantılardan, kimyəvi və mikrobioloji üsulla
- zülallı tullantılardan, kimyəvi və mikrobioloji üsulla

11 Zülal preparatlarının alınmasında hansı məhsullar daha yararlıdır?

- yağlı bitkilər
- nişasta
- üzüm tullantıları
- şəkərlər
- pektinlər

12 Hansı məhsulun zülalı "ideal " sayılır?

- ət
- balıq
- düyü
- süd
- yumurta

13 Bitki xammalında hansı əvəzolunmayan aminturşuları olmur?

- leysin, izoleysin, metionin və treonin
- lizin, izoleysin, metionin və treonin
- lizin, metionin, triptofan və treonin
- lizin, leysin, izoleysin və treonin
- lizin, leysin, izoleysin və metionin

14 Yeni formalı qida məhsulları" termini dedikdə nə başa düşülür

- yağ və şəkərdən istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə
- quru süd və yaölardan istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə
- inək südü və polisaxaridlərdən istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə
- quru süd və vitaminlərdən istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə
- zülal fraksiyası və polisaxaridlərdən istifadə etməklə elmi metodlarla işlənilmə

15 Bunlardan hansı məhsullara şirin dad verir?

- arabinoza və qalaktoza
- zülal vənişasta
- fruktoza və qlükoza
- karotin və zülal
- zülal və aminturşular

16 Süd hansı məhsullara aiddir?

- kazein saxlayan
- pektinli
- turşu saxlayan
- aqarlı
- nişastalı

17 Bihüceyrəli orqanizmlər harada istifadə oluna bilər??

- qlükozid preparatlarının alınmasında
- zülal preparatlarının alınmasında
- pektin preparatlarının alınmasında
- sirkə turşularının alınmasında
- aqar preparatlarının alınmasında

18 Süni qida məhsullarının alınmasında hansılar politurşu kimi iştirak edir?

- zülal
- polisaxaridlər
- yağlar
- monoqliseridlər
- monosaxaridlər

19 Kombineləşmiş süni məhsullara hansı aiddir?

- inkaparin
- buğda
- təbii süd
- quru süd
- qarğıdalı

20 Şəkər nədən alınır?

- çuğundurdan
- almadan
- yerköküdən
- banandan
- armuddan

21 Sd hansı məhsullara aiddir?

- zülal saxlayan
- pektin saxlayan
- turşu saxlayan
- aqar saxlayan
- nişasta saxlayan

22 Zülalın effektivlik əmsalı nəyi ifadə edir?

- enerji dəyərini
- tamlılıq dəyəri
- bioloji dəyəri
- həzm dəyəri
- qbuledilm dəyəri

23 Balıq tullantıları nə vaxt yararlıdır?

- nişastanın alınmasında
- balın alınmasında
- sd məhsullarının alınmasında
- zülal preparatlarının alınmasında
- Şəkərin alınmasında

24 Zülal istehsalının azalmasına təsir edən amillər

- mövcud texnologiya
- tullantıların oxluęu
- istehsal prosesi
- intensiv kimyalama
- ekoloji şərait

25 Süni qıda məhsullarının əsas üstünlüklərindən biri

- satışa hazır istehlak vəziyyətində daxil olur
- satışa soyudulmuş vəziyyətdə daxil olur
- satışa dondurulmuş vəziyyətdə daxil olur
- satışa iri konveyerlrd daxil olur
- satışa qabladırılmadan daxil olur

26 Inkaparin hansı məhsullara aiddir?

- nnvi
- kombindilmı süni
- rəngləyici
- stabilləşdirici
- qatqılar

27 Zülallar hansı dada malikdir?

- dadsızdırlar
- irin
- məhsula uyęun
- acı
- turş

28 Süni qida məhsulları ənənəvi məhsullardan nə ilə fərqlənir?

- fiziki struktur və xassələri süni yolla yaradılır
- onları vakuumda qurutmaqla ət xammalından alırlar
- onları vakuumda qurutmaqla balıq xammalından alırlar
- onları vakuumda qurutmaqla meyvə xammalından alırlar
- onları vakuumda qurutmaqla tərəvəz xammalından alırlar

29 Mayalar hansı ehtiyatlara aiddir?

- rəngləyici
- zülal
- nişasta
- karbohidratlar
- turşu

30 Yeni formalı qida məhsulları nə üçün lazımdır?

- keyfiyyətli qida üçün
- tələbatı ödəmək üçün
- saxlamağa davamlılıq üçün
- kalorili məhsul üçün
- çeşidi artırmaq üçün

31 Fiziki struktur və xassələri süni yolla alınmış məhsullar hansılardır?

- balıq xammalından alınan
- süni formalı məhsullar
- meyvə xammalından alınan
- pəhriz məhsulları
- ənənəvi qida məhsulları

32 Yeni formalı qida məhsullarının texnologiyası" kursunun öyrənilməsi hansı elmi biliklərə əsaslanır?

- tarix, kimya, fizika və coğrafiya
- fizika, kimya, qida texnologiyası və qida fiziologiyası
- tarix, kimya, qida fiziologiyası və coğrafiya
- tarix, fizika coğrafiya və qida texnologiyası
- tarix, kimya, qida texnologiyası və coğrafiya

33 Süni qida məhsullarının yaradılmasının əsas səbəbi nədir?

- qidada yağ defisiti problemi
- qidada karbohidrat defisiti problemi
- qidada zülal defisiti problemi
- qidada mineral defisiti problemi
- qidada şəkər defisiti problemi

34 Keçmiş Sovet məkanında süni qida məhsulları istehsalının əsasını kim qoyub?

- Lomonosov
- Lunin
- Pruidze
- Nesmeyanov

Pavlov

35 Süni qida məhsullarını yaratmaq üçün əsas nə vacibdir?

- Meyvə və turşuların olması
- aramatizator və turşuların olması
- strukturə mələgətiricilər və zülal preparatlarının olması
- rəngləyici və turşuların olması
- rəngləyici və turşuların olması

36 Süni qızardılmış kartof istehsalında nişastadan hansı miqdarda istifadə olunur?

- 6%-ə qədər
- 18%-ə qədər
- 5%-ə qədər
- 8%-ə qədər
- 10%-ə qədər

37 Süni qızardılmış kartofun bioloji dəyəri hansı yolla yüksəldilir?

- buğda unu əlavə etməklə
- buğda yarması əlavə etməklə
- buğda kleykovinası əlavə etməklə
- buğda kəpəyi əlavə etməklə
- buğda nişastasını əlavə etməklə

38 Süni qızardılmış kartof nədən alınır?

- kalsium alqinat və pektinatlar, zülal qarışığından həlməşikşəkilli sistem
- kalsium alqinat və pektinatlar, xəmir qarışığı olan həlməşikşəkilli sistem
- kalsium alqinat və pektinatlar, sellüloza qarışığından həlməşikşəkilli sistem
- kalsium alqinat və pektinatlar, un qarışığı olan həlməşikşəkilli sistem
- kalsium alqinat və pektinatlar, nişasta qarışığı olan həlməşikşəkilli sistem

39 Süni qızardılmış kartof istehsalında qarışığa 15% kleykovina nə məqsədlə əlavə olunur?

- bioloji dəyəri yüksəltmək üçün
- turşuluğu artırmaq üçün
- enerji dəyərini yüksəltmək üçün
- rəngini yaxşılaşdırmaq üçün
- yapışqanlılığı artırmaq üçün

40 1957-ci ildə Rayvoçun təklifinə görə davamlı süni qızardılmış kartof almaq üçün həlməşik nədən ibarət olmalıdır?

- aqar, kartof unu ilə doydurulmuş pektin
- kartof unu ilə doydurulmuş qummi- arabika
- natrium-alqinat, kartof unu ilə doydurulmuş pektin
- kartof unu ilə doydurulmuş karragenan
- kartof unu ilə doydurulmuş fursellaran

41 Reseptə uyğun qarışığın emulsiyalaşması üçün süni malyuska istehsalında nədən istifadə edilir?

- kərə yağı və marqarin
- kokos yağı və balıq yağı
- kərə yağı və balıq yağı

- süd və balıq yağı
- zeytun və günəbaxan yağı

42 Süni qızardılmış kartofun alınması üçün buğda kleykovinası nə məqsədlə istifadə olunur?

- nişasta ilə yanaşı həlməşik əmələgətirici kimi
- digər komponentlərlə yanaşı dad əmələgətirici kimi
- nişasta ilə yanaşı zülal zənginləşdiricisi kimi
- hazır kütlənin aromata əmələgətiricisi kimi
- xəmir kütləsinin rəng əmələgətiricisi kimi

43 Süni qızardılmış kartof almaq üçün həlməşik sistemlərin formalaşmasından əvvəl hansı məqsədlə tez qida turşusu əlavə edilir?

- sistemdə kalsiumun həllolmayan duzunun əmələ gəlməsi və onların həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
- sistemdə nişasta qarışığının əmələ gəlməsi və həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
- sistemdə kalsiumun həllolan duzunun əmələ gəlməsi və həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
- sistemdə şişmiş nişasta əmələ gəlməsi və həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün
- sistemdə dekstrin əmələ gəlməsi və həlməşik vəziyyətə keçməsi üçün

44 Rayvoçun təklifinin çatışmayan cəhəti nədir?

- duzun çoxluğu
- həlməşiyin davamsızlığı
- zülalın çoxluğu
- turşuların azlığı
- heterogen vəziyyətə düşməsi

45 Hansı maddə əlavə etməklə kartof kütləsini nazik vərəqlər şəklinə salmaq olar?

- şəkər əlavə etməklə
- metilsellüloza əlavə etməklə
- karbonat əlavə etməklə
- qlükoza əlavə etməklə
- zülal əlavə etməklə

46 Süni qızardılmış kartofa bioloji dəyərliyini artırmaq üçün əsas xammallardan əlavə nə qatılır?

- buğda kleykovinası
- arpa kleykovinası
- qarğıdalı kleykovinası
- manna yarması
- qarğıdalı zülalı

47 Rayvoçun təklifilə davamlı süni qızardılmış kartof almaq üçün həlməşik 2-ci variantda nədən ibarət olmalıdır?

- suda həllolmayan kalsium duzları, qida komponentləri və karragen məhlulu
- suda həllolmayan kalsium duzları, qida komponentləri və fursellaran
- suda həllolmayan kalsium duzları, qida komponentləri və natrium-alginat
- suda həllolmayan kalsium duzları, qida komponentləri və steviozidlər
- suda həllolmayan kalsium duzları, qida komponentləri və qummi-arabika

48 Rayvoçun 2-ci variantında formalaşmadan əvvəl kütləyə nə əlavə edilir?

- sirkə

- turşu
- şərab
- kalium-pektinat
- nişasta

49 Süni yarma nədən alınır?

- quru süd və yarma, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığı
- müxtəlif növ arpa unu və yarma, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığı
- müxtəlif növ un qarışığı, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığı
- müxtəlif növ sqya unu, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığı
- müxtəlif növ quru süd və paxla, zənginləşdirici və nişastalı su qarışığı

50 Süd əsasında hazırlanan pastaların bioloji dəyərini artırmaq üçün südün yağı nə ilə əvəz olunur?

- bitki yağı ilə
- alma püresi ilə
- alma sirkəsi ilə
- CaCl₂ məhlulu ilə
- yerkökü şirəsi ilə

51 Zeytun və günəbaxan yağlarında aşağıdakı birləşmələrdən hansıları var?

- sirkə turşisi və NaCl
- aminturşu və ammoniyak
- doymuş və doymamış yağ turşuları
- fermentlər və CaCl₂
- aminturşu və fermentlər

52 Süni yarmalardan olan "leve-alin" in tərkibində olanlar:

- soya unu və nişasta
- buğda unu və günəbaxan unu
- arpa unu və pektin
- quru süd və şəkər
- yerfindiyi unu

53 Süni makaron alınmasında problem aspektlərindən biri nədir?

- yumşaq arpa defisiti
- bərk qarğıdalı defisiti
- yumşaq qarğıdalı defisiti
- bərk buğda defisiti
- yumşaq buğda defisiti

54 Təbiətdə doymamış yağ turşuları ilə zəngindir?

- quşüzümü
- zoğal
- tut meyvəsi
- bitki yağı
- alma

55 Süd əsaslı pasta və kremlərdə bioloji dəyəri yüksəltmək üçün yağ nə ilə əvəz olunur?

- bitki yağı

- meyvə şirəsi
- alma
- ət pəşteti
- giləmeyvə şirəsi

56 Lipidlərin bioloji dəyəri onların tərkibindəki hansı yağ turşuları ilə şərtlənir?

- kapril, olein və stearin
- kapril, linol və miristin
- linol, linolein və araxidon
- kapril, stearin və miristin
- kapril, olein və miristin

57 Süni yarmaların istehsalında itkiləri azaltmaq üçün onların səthinə nə çəkilir?

- yağ
- etilsellüloza
- aminturşu
- pektinlər
- yumurta zülalı

58 Hansılar əvəzolunan aminturşulara aiddir?

- valin və izoleysin
- leysin və izoleysin
- histidin və arginin
- metionin və fenilalanin
- treonin və lizin

59 Süni yarmaların çatışmayan cəhətləri:

- gec bişir
- bərk olur
- şişmir
- saxlanmaya davamsızdır
- tez dağılır

60 Süni yarma istehsalında ən çox nədən istifadə olunur?

- nişastadan
- turşudan
- şəkərdən
- qlükozadan
- pektindən

61 Makaron və yarmalar orqanizmi ən çox nə ilə təmin edir?

- zülallarla
- turşularla
- vitaminlərlə
- karbohidratlarla
- şəkərlə

62 Doymamış yağ turşularının əsas mənbəyi nə sayılır?

- spirtli içkilər

- bitki yağı
- qaynar içkilər
- mal əti
- süd

63 Süni makaron məmulatlarının bir-birinə yapışmaması üçün onlara nə əlavə edilir?

- natrium-xlorid
- sirkə turşusu
- polifosfatlar
- çaxır turşusu
- limon turşusu

64 Dəniz bitkilərindən hansı həlməşiklərin alınmasında istifadə olunur?

- qarışıq
- davamsız
- davamlı
- bərk
- molekulyar

65 Davamlı həlməşiklərin alınması üçün hansı məhsullardan istifadə olunur?

- dəniz heyvanlarından
- dəniz bitkilərindən
- dəniz balıqlarından
- dəniz ulduzundan
- dəniz donuzundan

66 2 fazalı maye sistemdə zülal emal olunduqda nə almaq olar?

- süni ət məhsulları
- süni vermişel məhsulları
- süni makaron məhsulları
- süni albalı məhsulları
- süni kürü məhsulları

67 Jelatin və kalsium-alginat qarışığının deformasiyası nə vaxt baş verir?

- otaq temperaturunda saxladıqda
- dəmir qabda saxladıqda
- şüşə qabda saxladıqda
- dəfələrlə qızdırılıb soyudulduqda
- unla bir yerdə saxladıqda

68 Süni qida məhsulları istehsalında həlməşik yaradıcılara hansı tələblər aiddir?

- zülalla zəngin olmamalı
- ənənəvi məhsuldan fərqlənməli
- bioloji dəyərlilik
- dadı dəyişməli
- formanı dəyişməli

69 Bunlardan hansı həlməşik sistemlərə aiddir?

-)) anizotrop həlməşik sistemləri

- asılı həlməşik sistemlər
- tək həlməşik sistemlər
- allergik sistemlər
-) zəhərli həlməşik sistemlər

70 Zülallar hansı konformasiyaya malikdir?

- həlməşik yaradan
- əsas məhsula
- aralıq məhsula
- zəif məhsula
- qlobulyar

71 Suda qaynama temperaturunda hansı həlməşik dağılmır?

- kompleks
- alginat
- qarışıq
- anizotrop
- jelatin

72 Süni məhsullar ilkn əvvəl hansı sistemlər kimi yaradılmışdır?

- molekulyar
- bərk
- həlməşik
- iki rəbitəli
- toz şəklində

73 Zülal- polisaxarid- su sistemində bərfazlı vəziyyətin sabilliyinin səbəbi nədir?

- həllolmayan kompleksin əmələ gəlməsi
- rəngli kompleksin əmələ gəlməsi
- həllolan kompleksin əmələ gəlməsi
- soyumuş kompleksin əmələ gəlməsi
- rəngsiz kompleksin əmələ gəlməsi

74 Albumin - turş polisaxarid -su sistemi yüksək qatılıqla və yüksək ion qüvvəsi şəraitində neçə təbəqəyə ayrılır?

- 2 maye faza
- maye 6faza
- 5 maye faza
- 4 maye faza
- 3 maye faza

75 pH- 8-9-da jelatin məhlulu və zərdab albuminiqarışdıqda nə baş verir?

- kompleks yaranmır
- tam şişmə gedir
- kompleks yaranır
- tam hidroliz gedir
- bir hissəsi hidroliz olur

76 Süni ət məhsulları istehsalında hansı sistemlərdən istifadə edilir?

- anizotrop həlməşik
- turş həlməşik
- həllolmayan həlməşik
- qaynar həlməşik
- rəngli həlməşik

77 Anizotrop həlməşiklərdən harada istifadə olunur?

- süni makaron istehsalında
- süni qida məhsulları istehsalında
- süni kürü istehsalında
- süni süd məhsulları istehsalında
- süni konfet məhsulları istehsalında

78 Jelatin həlməşiyinə zülal əlavə edilərsə nə baş verər?

- həllolma artar
- anomal yüksək hidrofobluq yaranar
- davamlılıq artar
- termodavamlılıq yaranar
- davamsızlıq yaranar

79 5-7% jelatin həlməşiyi və kazein qarışığının suda şişmə dərəcəsinin artmasının qarşısı nə ilə alınır?

- immersion mayeyə elektrolit daxil edilir
- immersion şəkər və xlorid turşusu daxil edilir
- immersion sulfat turşusu və şəkər daxil edilir
- immersion pepsin və şəkər daxil edilir
- immersion soda və şəkər daxil edilir

80 Hansı halda jelatin-dekstrin-su sistemləri birgə mövcud ola bilər?

- makromolekullar 5% olduqda
- makromolekullar 2% olduqda
- makromolekullar 4% olduqda
- makromolekullar 1,5%-dən çox olduqda
- makromolekullar 1%-dən az olduqda

81 1896-cı ildə Avropada Beyernik tərəfindən hansı tədqiqat aparılmışdır

- zülal- nişasta
- aqar-su
- jelatin-aqar-su
- turşu-aqar
- su- karbohidrat

82 Qələvi məhlulunda hansı zülal həll olur

- qlütelin
- qlobulin
- albumin
- mioqlobin
- lizin

83 Fruktoza və qlükoza məhsullarda nə yaradır?

- köpüklənmə
- şirin dad
- qıcqırma
- xarlanma
- turşuluq

84 Şəkərin quru qızdırılmasında nə baş verir

- həlməşik
- şəkərləşmə
- karamelləşmə
- diffuziya
- şərbət

85 Dəniz bitkilərinə aid olan hansı məhsuldan həlməşik alınır

- pektin
- nişasta
- zülal
- aqaroid
- aqar

86 Yeni formalı qida məhsullarının yaradılmasında 2 fazalı sistemlər necə olmalıdır

- bərk
- həlməşik
- duru
- qarışıq
- qatı

87 Həlməşik sistemlərin davamlılığı nədən asılıdır?

- keyfiyyətdən
- reoloji xassələrdən
- mühitdən
- emaldan
- temperaturdan

88 Amerika alimləri Osvald və Hertel nəyi kəşf etmişlər?

- jelatin-nişasta qarışığının fazalara ayrılması
- nişasta-su qarışığını
- jelatin-aqar qarışığını
- zülal- polişəkər qarışığını
- jelatin- amilopektin qarışığını

89 Hansı zülallar izoelektrik şəraitdə həll olurlar

- albumin
- konsentrat
- qllobulin və qlütelin
- aldehidlər
- izolyat

90 İstilik denaturasiyyasında ətin mioqlobininin dəyişməsi nəyə təsir edir?

- rəngin dəyişməsinə
- şəkərin
- dadın dəyişməsinə
- turşuluğun
- nişastanın

91 Hansı zülallar duz məhlulunda həll olur

- heyvan mənşəli
- qlobulyar
- bitki mənşəli
- üzüm
- soya

92 Süni qida məhsulları istehsalında zülal molekullarında denaturasiya nə vaxt güclənir?

- izoelektrik nöqtəsində
- suda həll olanda
- donma nöqtəsində
- su ilə isladılarda
- çalxalananda

93 Süni kotlet kütləsi istiliklə emal edildikdə nə baş verə bilər?

- şişmə və həllolma
- denaturasiya və həllolma
- denaturasiya və destruksiya
- çalınma və həllolma
- destruksiya və həllolma

94 Hansı dondurmada yağ bitki yağı ilə əvəzlənir?

- meyvəli
- tərəvəzli
- şokoladlı
- dietik
- kakaolu

95 Bəzi süni məhsulların istehsalında zülal molekulunun dağılmasına nə səbəb ola bilər?

- denaturasiya
- hidratasiya
- həllolma
- çalınma
- dehidratasiya

96 Yapon " Tofu"-su nə qədər yağlılığa malikdir?

- 3%
- 7,8%
- 20%
- 30%
- 25%

97 Jelatin- həllolan nişasta- su sistemi hansı qatılıqda 2 maye fazaya ayrılır

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

98 Hansı qarışıq üçün termodinamik uyşmazlıq xarakterikdir?

- polimer qarışığı
- spirtlər qarışığı
- şəkərlər qarışığı
- qeyri-üzvü turşular qarışığı
- efirlər qarışığı

99 Yaponiya "Tofu"su nədir?

- soya kəsmiyi
- soya düyüsü
- soya zülalı
- soya yağı
- soya içkisi

100 Yapon " Tofu"-sunun tərkibində nə qədər zülal olur?

- 5%
- 7%
- 6%
- 8%
- 13%

101 Polimerlərin çoxkomponentli sistemləri su mühitində necə olur?

- heterofazalı
- həllolmayan
- həllolan
- bİrfazalı
- dadsız

102 Zülal və polisaxaridlərin su mühitində uyğunsuzluğunun şərtlərinə aiddir?

- molekul kütləsinin azalması və ion qüvvəsi
- pH və sistemin ion qüvvəsi
-) qatılıq və sistemin ion qüvvəsi
- artıq aminturşular və ion qüvvəsi
- temperaturun artması və ion qüvvəsi

103 İkifazalı su mühitində zülalların təkrar emalı ilə süni qida məhsulları alınmasında hansı ilkin şərtlər tələb olunur?

- şəkər və zülalın bir-biri ilə uyğunlaşması
- zülal və sellülozanın bir-biri ilə uyğunlaşması
- nişasta və zülalın bir-biri ilə uyğunlaşması
- zülal və saxarozanın bir-biri ilə uyğunlaşması
- zülal və turş polisaxaridlərin bir-biri ilə uyğunlaşması

104 Albumin- neytral polisaxarid- su sistemi üçün uyğunsuzluq nöqtəyi nəzərindən müvafiq şərtlər nədir?

- zülalın izoelektrik nöqtəsi və aşağı ion qüvvəsi
- sistemin pH-ı və yüksək ion qüvvəsi
- zülalın izoelektrik nöqtəsi və yüksək ion qüvvəsi
- sistemin pH -ı və saxarozanın olması
- sistemdə pH, zülalın izoelektrik nöqtəsi və yüksək ion qüvvəsi

105 Alginat və pektinlər necə maddələrdir

- zərərli
- allergik
- zəhərli
- zəhərli və allergik deyil
- tez həzmolunan

106 Zülal və polişəkərlər hansı əlaqələri yarada bilər?

- karboksil
- dinamik
- elektrostatik
- hidroksil
- ion

107 Karboksil qrupuna aiddir?

- polisaxaridlər
- monosaxaridlər
- alginat və pektinlər
- turş polisaxaridlər
- nişasta

108 D-qlyukan qrupuna hansı; neytral polişəkərlər aiddir

- nişasta və komponentləri
- lipidlər
- pektin və komponentləri
- alginatlar
- süllüloza

109 Struktur formuluna görə pektin molekulunda hansı qruplar var?

- amin
- hidroksil
- aldehid
- karbonil
- sulfoqrup

110 Süni maye kartof məhsullarının alınması üçün tozvari konservant qarışığı qaynar suya hansı nisbətdə əlavə olunur?

- 1:5-dən 1:12-dək
- 0,5:3-dən 2:5-dək
- 1:3-dən 1:5-dək

- 3:5-dən 5:12-dək
- 3:5-dən 5:10-dək

111 Süni qızardılmış kartof nədən hazırlanır?

- kalsium-alginat , pektin və nişasta
- marqarin və aqar
- süd və yağ
- kallogen və nişasta
- kallogen və süd

112 Süni qızardılmış kartof istehsalında hansı həlməşik əmələgətiricidən 15% əlavə olunur?

- aqar
- kleykovina
- jelatin
- aqaroid
- fursellaran

113 Süni kartof məhsullarının alınmasında həlməşik hansı temperatura davamlı olmalıdır?

- 100 - 120C
- 110 - 120C
- 140 - 220C
- 100 - 110C
- 80 - 100C

114 Həlməşik sistemində eyni zamanda bir neçə zülal olarsa, onların uyğunsuzluğu nə ilə nəticələnir?

- bir hissəsi aminturşuya hidroliz edir
- molekuldan aminturşuları qopur
- molekul kütləsi artır
- molekul kütləsi azalır
- molekulyar hidrofob təsir edir

115 həlməşiyin qəfəslərinə zülal makromolekulları yerləşdirilərsə onda nə baş verər?

- yumşalmaya təsir edir
- həll olur və sistem dağılır
- sistem hidroliz edir
- yumşalmaya təsir etmir
- az həllolur və sistem dağılır

116 Aqar nə məhsuludur?

- nişastanın emalı məhsulu
- limonun emalı məhsulu
- südün emalı məhsulu
- zülalın emalı məhsulu
- su bitkilərinin emalı məhsulu

117 Hansı məhsullarda zülal dahya çoxdur?

- tərəvəzlərdə
- unlu məmulatlarda
- qənnadı məhsullarında

- pəhriz məhsullarında
- süni qida məhsullarında

118 Zülallar həm də?

- aminturşu polimeridir
- [yeni cavab]
- duzdur
- turşudur
- vitamin kompleksidir
- aramatizatorudur

119 Hansı süni qida məhsulu istehsalında anizotrop həlməşikdən daha çox istifadə edilir?

- süni düyü
- süni ət məhsulları
- süni kürü
- süni yarma
- süni süd

120 Qlobulin zülalları məhlullarda nəyə qadirdir?

- turşu əmələ gətirir
- kompleks əmələ gətirir
- şəkər əmələ gətirir
- qlükoza əmələ gətirir
- fruktoza əmələ gətirir

121 Termodinamiki həlməşiklərə aiddir?

- kalium-alginat həlməşiyi və zülal
- kalium- alginat həlməşiyi və qlükoza
- kalium-alginat həlməşiyi və ammoniyak
- kalium-alginat həlməşiyi və fruktoza
- kalium-alginat həlməşiyi və aminturşu

122 Jelatin həlməşiyi hansı temperaturda əriyir?

- 30C-də
- 15C -də
- 20C-də
- 6C -də
- 10C də

123 Süni qida istehsalında həlməşiyin hazırlanması zamanı jelatin və alginat məhsulları ilkin olaraq hansı temperaturda qarışdırılır?

- 40C
- 6 C
- 12C
- 15C
- 80C

124 Zeytun yağı hansı komponentinə görə yüksək bioloji dəyəərə malikdir?

- doymuş yağ turşularına görə

- stearin turşularına görə
- oksiyəğ turşularına görə
- palmitin turşularına görə
- doymamış yağ turşularına görə

125 Hansı zülallar məhsullarda kompleks əmələ gətirir?

- qlobulin
- lizin
- metionin
- izoleysin
- leysin

126 Anizotrop həlməşik sistemlərdən əsasən hansı süni qida məhsullarının istehsalında istifadə olunur?

- süni balıq
- süni ət
- süni süd
- süni kəsmik
- süni şəkər

127 Leysin zülalları ən çox nəyin tərkibində olur?

- tərəvəzlərdə
- mayalarda
- şabalıddə
- kartofda
- ərikdə

128 Bunlardan hansı həlməşik sistemləri qrupuna aiddir?

- asılı sistemlər
- allergik sistemlər
- zəhərli sistemlər
- qarışıq həlməşik sistemlər
- tək həlməşik sistemlər

129 Süni qida məhsulları həlməşikləri hansı temperatura davam gətirməlidirlər

- 80-100 S
- 140-240S
- 100-120s
- 150-170 S
- 150-1600 S

130 Hansı süd zülalı qaynama temperaturuna davamlıdır?

- laktoalbumin
- kazein
- aktoqlobulin
- qlobulin
- albumin

131 Zülal və polisaxarid qarışığına malik həlməşiklər nəyə aiddir?

- termodinamiki həlməşiklərə
- anizotrop həlməşiklərə
- kompleks həlməşiklərə
- yapışqan həlməşiklərə
- soyuqadavamlı həlməşiklərə

132 Aqaroid nədən emal edilir?

- süd məhsullarından
- su bitkilərindən
- sitrus meyvələrindən
- nişasta məhsullarından
- zülallı məhsullardan

133 100S-də hansı həlməşik dağılmır?

- alginat
- şəkər
- nişasta
- qarışıq
- anizotrop

134 Qlobulin zülalları məhlulda nə əmələ gətirir?

- yağ turşusu və aminturşu
- həllolan və həllomayan komplekslər
- həllolan və həllolmayan emulsiya
- yağ turşuları
- uron turşusu və aminturşu

135 Keçmiş sovet ölkələrində bunlardan hansı istehsal olunurdu?

- süni makaron
- kürü
- süni yağ
- süni süd
- süni albalı

136 Süni qida məhsulları xarici görünüşünə görə nəyə oxşamalır?

- çay xərçənginə
- ənənəvi məhsullara
- səpilən məhsullara
- dəniz kirpisinə
- kənd təsərrüfatı məhsullarına

137 İstehsalatda taxıl məhsullarının bioloji dəyərini artırmaq üçün bəzən nə edirlər?

- paxlaların zülalı ilə qarışdırılır
- yumurtanın zülalı ilə qarışdırılır
- ətin zülalı ilə qarışdırılır
- balığın zülalı ilə qarışdırılır
- molyuşkaların zülalı ilə qarışdırılır

138 Bu ifadələrdən hansı düzgündür?

- Süni qida məhsulları" termini yalnız elmi ədəbiyyatlarda istifadə olunur
- " süni qida məhsulları" termini yalnız qida məhsullarının etiketlnmsində istifadə olunur
- süni qida məhsulları" termini yalnız ticarət markasında istifadə olunur
- "Süni qida məhsulları" termini yalnız dondurulmuş məhsulların istehsalında istifadə olunur
- Süni qida məhsulları" termini yalnız məhsulların qablaşdırılmasında istifadə olunur

139 Soya paxlası nə vaxt effektivdir?

- balın alınmasında
- patkanın alınmasında
- şəkərin alınmasında
- nişastanın alınmasında
- zülal preparatlarının alınmasında

140 Paxla toxumları nəyə yararlıdır?

- zülal pşttlrinin alınmasında
- zülali omletin alınmasında
- zülal izolyatının alınmasında
- zülali kürünün alınmasında
- zülali zfirin alınmasında

141 Nişasta n qədər saxlanıla bilər?

- 2 sutka
- 3 sutka
- kartofdan çox
- 4 sutka
- 10 sutka

142 Bunlardan hansı mürəkkəb zülallara aiddir?

- albumin
- sd zülalları
- histan
- yumurta zülalları
- polipeptidlər

143 Kombinlşmiş məhsulların əsas çatışmayan cəhəti nədir?

- yüksək bioloji dəyəri
- pis həzm olunması
- isti emala davamsızlığı
- dadsızlığı
- zəif sıxlığı

144 Məhsullara dadın verilməsində hansı amin turşu və amin birləşmələrindən daha çox istifadə olunur?

- tirazin və onun birləşmələri
- treonin və onun birləşmələri
- alanin və onun birləşmələri
- listidin və onun birləşmələri
- qlütamin turşusu və onun birləşmələri

145 Lizin, metionin, triptofan və treonin bu məhsulların hansında az miqdardadır?

- balıq
- ət
- emulsion
- bitki
- süd

146 Bunlardan hansı yeni formalı qida məhsullarına aiddir?

- yağlı məhsullar
- zülallı məhsullar
- ədviyyatlar
- fermentlər
- un əvəzləyiciləri

147 Bu kolloidlərdən hansı süni qida məhsulları istehsalında istifadə olunur?

- nişasta, aqaroid və qlükoza
- nişasta, aqaroid və fruktoza
- nişasta, aqaroid və aqar
- nişasta, aqaroid və saxaroza
- nişasta, aqaroid və qalaktoza

148 Hansı bitki qlisirizinin mənbəyidir?

- limon
- biyan
- buğda
- mandarin
- qarğıdalı

149 Lizin və metionin nəyə aiddir?

- doymuş yağ turşuları
- əvəzolunmayan amin turşular
- doymamış yağ turşuları
- polisaxaridlər
- monosaxaridlər

150 ərzaq qıtlığına səbəb nədir?

- texnologiyaların zəif inkişafı
- yeni kəşflərin olmaması
- məhsul çatışmamazlığı
- dövlətlərarası münasibətlər
- əhəlinin artımı

151 Bunlardan hansı dadverici kimi işlədilir?

- monosaxaridlər
- yağlar
- qlütamin birləşmələri
- lipidlər
- şəkərlər

152 Hansı xammaldan alınan zülalların aminturşuları daha xeyirlidir?

- bitki zülalları
- balıq zülalları
- heyvanat zülalları
- tullantılardan alınan zülallar
- yumurta zülalları

153 Qədimdə Misirdə süd zülalı ilə zənginləşdirilmiş hansı məmulat hazırlanırdı?

- peçenye
- biskvit
- pryanik
- tort
- çörək

154 Soya zülalı xırdalanmış ət məhsullarına hansı məqsədlə əlavə olunur?

- qidalılıq dəyərinin və rənginin aşağı salınması üçün
- şəkər və turşunun miqdarının azaldılması üçün
- rəng və dadın yaxşılaşması üçün
- sruktur göstəricilərinin yaxşılaşması və zənginləşməsi üçün
- iy və dadı yaxşılaşdırmaq üçün

155 Monosaxaridlərə aiddir:

- pektin
- aqar
- qlükogen
- sellüloza
- qalaktoza

156 İnsanların qida rasionunda zülal defisiti nəyə zərbə vurur?

- kimya elminin inkişafına
- fizika elminin inkişafına
- dünyada elektronikanın inkişafına
- nəslin bu günkü və gələcək inkişafına
- elmin bu gününə və sabahına

157 Toyuq yumurtası hansı məhsullara aiddir?

- nişasta saxlayan
- zülal saxlayan
- şəkər saxlayan
- aqar saxlayan
- pektin saxlayan

158 İnkaparin hansı məhsullara aiddir?

- ənənəvi unlu
- ənənəvi ət
- kombinləşdirilmiş unlu
- ənənəvi balıq
- ənənəvi tərəvəz

159 İnkışaf etmiş ölkələrdə saxlanılma nəticəsində qida itkisi nə qədər olur?

- 25%
- 10%
- 50%
- 40%
- 60%

160 Zənginləşdirilmiş qida məhsulları hazırlayarkən onlara nə əlavə olunur?

- saxaroza, aminturşu, vitamin və s.
- sellüloza, aminturşu, vitamin və s.
- nişasta, aminturşu, vitamin və s.
- zülal, aminturşu, vitamin və s.
- aqar, aminturşu, vitamin və s.

161 İnkaparın" hansı süni qida məhsullarına aiddir?

- süd zülalının tərkibində olan
- buğda ununun tərkibində olan
- az zülallı
- ənənəvi
- kombinə edilmiş

162 Yeni formalı qida məhsullarına rəng vermək üçün hansı komponentlərdən istifadə olunur?

- saxarin, ksilit, annoto və s.
- saxarin, sellüloza, karmin və s.
- karotinoid, karmin, annoto və s.
- asparton, ksilit, karmin və s.
- karotinoid, sellüloza, yağ və s.

163 Süni balıq kürüsünün alınması fikrini ilk irəli sürən yapon alimi kimdir?

- Stenli
- Traube
- Nakamura
- Aşkenazi
- Conson

164 Süni albalı istehsalında istifadə olunan qarğıdalı patkası nəyin emal məhsuludur?

- nişastanın
- zülalın
- zülalın
- yağın
- pektinin
- hemisellülozanın

165 Süni albalının tərkibinə daxil edilən qarğıdalı patkası nədən alınır?

- sellüloza
- kollogen
- jelatin
- qlüten

nişasta

166 Süni albalı istehsalında işlədilən natrium alqinat hansı şəkildə daxil edilir?

- donmuş
 soyudulmuş
 emulsiya
 həlməşik
 dənəcik

167 Süni qida məhsullarının istehsalında istifadə olunan jelatin hansı maddələrə aiddir?

- bitki mənşəli modifikasiya olunmuş polisaxarid
 heyvan mənşəli zülal
 heyvan mənşəli polisaxarid
) bitki mənşəli polisaxarid
 bitki mənşəli zülal

168 Kazeinlə zərdab zülalının çökdürülməsindən nə alınır?

- kazeinat
 kopresitat
 mayalar
 təkhüceyrəli məhsul
 izolyat

169 Dünya üzrə istehsal olunan kazeinin yarısı hansı məqsədlərə sərf olunur?

- qənnadı sənayesinə
 kağız sənayesinə
) əczaçılığa
 konserv sənayesinə
 ət sənayesinə

170 Mayalar qatqı kimi hansı məhsullara işlədilir?

- ət ekstraktlarına
 xəmir xörəklərinə
 pəhriz məhsullarına
 tərəvəz məhsullarına
 qənnadı məhsullarına

171 Süd kopresipitatu hansı üsulla alınır?

- kleykovina zülalının kazeinlə çökdürülməsindən
 balıq zülalının albuminlə çökdürülməsindən
 ət zülalının qlobulinlə çökdürülməsindən
 lüserin zülalının qlobulinlə çökdürülməsindən
 zərdab zülalının kazeinlə çökdürülməsindən

172 Maya zülalına metionin əlavə edilərsə nə baş verər ?

- həllolma artar
 bioloji dəyəri artar
 dadı yaxşılaşar
 həllolma azalar

molekul kütləsi artar

173 Balıq zülalı konsentratlarından hansı süni qida məhsulları istehsalında məhdud miqdarda istifadə olunur?

- içki və yarma
- içki və makaron
- içki və ət
- süd və ət
- içki və qənnadı məhsulları

174 Həlməşik almaq üçün hansı polisaxaridlər yararlıdır?

- pektin, aqar
- qlikogen, aqaroid
- qlikogen, nişasta
- qlikogen, sellüloza
- qlikogen, aqar

175 Süni qida məhsullarının zənginləşdirilməsi üçün onlara hansı miqdarda aminturşu əlavə etmək olar?

- 1 - 1,5%
- 2 - 3%
- 5 - 10%
- 20 - 30%
- 4 - 5%

176 Hansı su bitkisi perspektivli zülal mənbəyidir?

- aqar
- fursellaron
- aqaroid
- spirulin
- jelatin

177 Hansı ölkədə istehsal olunan buğda zülalı soya zülalına yaxındır?

- Yaponiya
- İngiltərə
- ABŞ
- Azərbaycan
- Hollandiya

178 Duzlu və qələvi mühitdə spireelinin inkişafı üçün optimum pH nə qədərdir?

- pH 6-7
- pH 8,5-11
- pH 3-4
- pH 4-5
- pH 5-6

179 Jelatin hansı birləşmələrə aiddir?

- turşu
- zülali

- vitamin
- karbohidrat
- yağ

180 Süd kazeinində bu maddələrdən hansı var?

- vitamin və mineral duzlar
- pektin və jelatin
- kəhraba turşusu və vitamin
- limon turşusu, su və dəmir
- limon və dəmir duzları

181 kimyəvi tərkibinə görə maya zülalı hansı zülala yaxındır?

- meyvə
- bitki
- heyvani
- lüsern
- spirulin

182 Kəpresitat nəyin məhsuludur?

- kazeinlə kleykovinanın çökdürülməsi
- kazeinlə zərdab zülalının çökdürülməsi
- qlobulinlə ət zülalının çökdürülməsi
- qlobulinlə lüsern zülalının çökdürülməsi
- qlobulinlə balıq zülalının çökdürülməsi

183 Təkhüceyrəli zülallardan harada istifadə olunur?

- pivə, şərab, pendir və s. istehsalında
- əczaçılıqda
- kosmetikada
-) yeyinti yağlarında
- qənnadı məhsullarında

184 Kazein hansı süd məhsullarından alınır?

- qaymaq
- yağlılığı çox olan
- xama
- kərə yağı
- yağsızlaşdırılmış

185 Kazein və kazeinatlar hansı məhsullara əlavə edilir?

- unlu qənnadı məmulatlarına
- ət məhsullarına
- balıq məhsullarına
- şorabalara
- tərəvəz xörəklərinə

186 Dəniz yosunlarından olan xlorelladan zülal alındıqda paralel olaraq daha hansı məhsul alınır?

- turş xassəli monoşəkərlər
- dişəkərlər

- turş xassəli polişəkərlər
- lipidlər
- karbohidratlar

187 Maya zülalına nəyi əlavə etdikdə onun bioloji dəyərini heyvani zülal səviyyəsinə qaldırır?

- metionin
- triptofan
- sistin
- lizin
- valin

188 Zülal mənbəyi olan spirulin nəyə aiddir?

- su bitkisi
- ət məhsulu
- balıq məhsulu
- molyuska
- tərəvəz

189 Spirulin zülalından harada istifadə olunur?

- biskvit istehsalında
- içki istehsalında
- konfet istehsalında
- paşet istehsalında
- kolbasa istehsalında

190 Qida məqsədilə balıq zülalı izolyatları hansı ölkədə inkişaf etmişdir?

- Kanada, Azərbaycan və Gürcüstan
- Skandinaviya ölkələri, Azərbaycan və Gürcüstan
- Skandinaviya ölkələri, Kanada və Peru
- Skandinaviya ölkələri, Misir və Dağıstan
- Skandinaviya ölkələri, Moldova və Gürcüstan

191 Heterogen vəziyyət nə deməkdir?

- formalanmanın çətinliyi, hissəciklərin kiçikliyi
- prosesin uzun olması
- nişastanın çoxluğu
- prosesin çətinliyi
- prosesin davamsızlığı

192 Bu komponentlərin hansından süni ilbiz istehsalında istifadə edilir?

- natrium-alginat və kleykovina
- aqar və soya zülalı
- natrium-alginat və yumurta albumini
- pektin və kleykovina
- aqar və kleykovina

193 Süni qızardılmış kartof istehsalında kleykovinadan nə qədər istifadə olunur?

- 5%
- 40%

- 30%
- 20%
- 15%

194 1-ci variantla alınan qızardılmış kartof hansı formaya salınır?

- cipsi
- tozvari
- püre
- uzunsov
- kub şəkilli

195 Süni malyuska istehsalındahansı yağlardan daha çox istifadə edilir?

- günəbaxan və zeytun
- kokos və balıq
- pambıq və küncüt
- donuz və kərə
- kərə və küncüt

196 Nazik təbəqə almaq üçün nə qədər metilsellüloza lazımdır?

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

197 Süni qızardılmış kartof kütləsinin formalaşması üçün hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

- barabanlardan
- yayıcılardan
- vaakumdan
- kəsici avadanlıqdan
- şekli ekstruderlərdən

198 əsaslı kartof kütləsi həlməşiyinin yaranmasında nə baş verir?

- kalsium-alginat həlməşik yaradır
- həlməşik sürətlənir
- kalsium-laktat disossasiya edir
- həlməşik durulaşır
- həlməşik durulaşır

199 XX əsrdə keçmiş SSRİ-də ilk dəfə hansı süni qida məhsulunun istehsalı tətbiq edilmişdir?

- süni qara kürü
- süni ət
- süni yumurta
- süni düyü
- süni makaron

200 Keçmiş S da adekvat qidalanma nəzəriyyəsinin əsasını kim qoyub?

- Oparin
- Po Oparin

- Uqolev
- Brando
- Tolstoquza

201 Qidalanmanın əsas müasir nəzəriyyələri hansıdır?

- balanslaşdırılmış qida nəzəriyyəsi və insanın təkamülü nəzəriyyəsi
- adekvat qidalanma nəzəriyyəsi və insanın təkamülü nəzəriyyəsi
- balanslaşdırılmış qida nəzəriyyəsi və adekvat qidalanma nəzəriyyəsi
- balanslaşdırılmış qida nəzəriyyəsi və Vays nəzəriyyəsi
- adekvar qidalanma nəzəriyyəsi və Vays nəzəriyyəsi

202 Adekvat qida nəzəriyyəsini kim irəli sürüb?

- Pavlov
- Qorbaçev
- Uqolev
- Oparin
- Brando

203 Zülal ehtiyatlarına aiddir?

- mayalar
- nişasta tullantısı
- subtropik meyvələr
- tropik meyvələr
- karamel istehsalı tullantısı

204 Süni qida məhsullarının istehsalının elmi əsasları hansı sovet rus aliminin adı ilə bağlıdır?

- Seçena
- Oparin
- Şaternika
- Lomonosov
- Nesmeyanov

205 Qidada zülal çatışmazlığı nəyə ciddi təsir edir?

- uşaq orqanizminin inkişafına
- iştahaya
- dişlərin inkişafına
- diabetin inkişafına
- orqanizmin temperaturuna

206 Uşaqlarda orqanizmin inkişafına hansı maddələr daha çox təsir edir?

- karbohidratlar
- şəkərlər
- turşular
- yağlar
- zülallar

207 Zülal preparatları hansı məhsulların əsasını təşkil edir?

- şəkərli məhsulların
- unlu məhsulların

- bitki mənşəli məhsulların
- süni formalı qida məhsullarının
- iaşə məhsullarının

208 Kleykovinanın tərkibində nə olur?

- 15-20% zülal, 5-10% lipid və nişasta
- 40-50% zülal, 5-10% lipid və nişasta
- 30-40% zülal, 5-10% lipid və nişasta
- 50 -60% zülal,5-10% lipid və nişasta
- 75-80% zülal, 5-10% lipid və nişasta

209 Süni qida istehsalında zülal nəyə aiddir?

- polisaxarid
- poliamfolit
- politurşu
- polivitaminli maddə
- polidoymamış maddə

210 Zülalın heterogenliyi nədir?

- onun funksional xassəsi
- onun funksional denaturasiyası
- onun funksional həllolması
- onun funksional qida dəyəri
- onun funksional destruksiyası

211 Bunlardan hansı zülalların funksionalxassələrinə daxildir?

- həlməşik yaratma
- təmizlənməsi
- qızdırılma
- dağılma
- köpüklənmə

212 Soya zülalında ən çox hansı aminturşu vardır?

- lizin
- qlobulin
- albumin
- izoleysin
- leysin

213 Yonca bitkisinde nə qədər zülal vardır?

- 0,5%
- 30%
- 20%
- 45%
- 40%

214 Təmizlənmiş düyüdə nə qədər zülal vardır?

- 8%
- 12%

- 10%
- 15%
- 14%

215 Zülalların funksional xassələrinə aiddir?

- suda həll olma
- şəkərlilik
- turşuluq
- yağlılığı
- rəngi

216 Aşağı funksional xassəli zülallar harada tətbiq olunur?

- süni makaron istehsalında
- zülal hidrolizəti istehsalında
- süni ət istehsalında
- süni fındıq istehsalında
- süni albalı istehsalında

217 Zülalın funksional xassəsini nə ilə bilmək olar?

- alınma texnologiyasını dəyişməklə
- çəkməklə
- paketdə saxlamaqla
- havada saxlamaqla
- şəkərlə qarışdırmaqla

218 Zülalın bioloji dəyəri necə yüksəldilir?

- zənginləşdirməklə
- titrləməklə
- çökdürməklə
- hidratasiya ilə
- denaturasiya ilə

219 Kazein zülalı hansı xammaldan alınır?

- buğda və taxıl məhsullarından
- buğda və müyvələrdən
- meyvə və meyvə şirələrindən
- qarğıdalı və giləmeyvələrdən
- süd və süd məhsullarından

220 Turş mühitdə həllolma zülalların hansı xassələrinə aiddir?

- çalınma
- polimerləşmə
- funksional
- emulsiyalaşma
- ionlaşma

221 Hal-hazırda süni qida məhsullarının istehsalı üçün hansı bitkinin zülalından istifadə olunur?

- soya
- qarğıdalı

- pambıq
- alma
- günəbaxan

222 Qlütelinlər nədə həll olurlar?

- qələvidə
- turşuda
- suda
- efirdə
- spirtə

223 Bunlardan hansı süddə olur?

- miozin
- jelatin
- kazein
- elastin
- kollagen

224 Zülal teksturatlarında nə qədər protein vardır?

- 59-65%
- 50%
- 50-55%
- 30-40%
- 40-45%

225 Soya zülalının alınması üçün nədən istifadə edilir?

- soya paxlası
- soyacəəsi
- soya unu
- soya emulsiyası
- soya dəni

226 Yulafda nə qədər zülal vardır?

- 5,8%
- 10,5%
- 6,5%
- 15%
- 12%

227 Zülalların funksional xassələrinə aiddir?

- qələvidə həll olma
- şəkərlilik
- turşuluq
- azotun miqdarı
- rəngi

228 Yeni formalı qida məhsullarının istehsalında soya hansı şəkildə istifadə olunur?

- paxla və soya kəsmiyi şəklində
- paxla və soya ekstraktı şəklində

- paxla və soya məhlulu şəklində
- paxla və soya unu şəklində
- paxla və soya dəmləməsi şəklində

229 Qlüten prolaminlə nə əmələ gətirir?

- kleykovina
- hemoqlobin
- mioqlobin
- albumin
- aktoimozin

230 İnsanın orta sutkalıq zülal qəbulu nə qədər olmalıdır?

- 100 -200q; o cümlədən 50q bitki mənşəli zülal
- 80 - 100q; o cümlədən 70q bitki mənşəli zülal
- 80 - 100q ; o cümlədən 50q heyvani zülal
- 100 -150q; o cümlədən100q bitki mənşəli zülal
- 100-150q; o cümlədən 100q heyvani zülal

231 Lobyə zülal xammalı kimi nəyə aiddir?

- taxıl bitkiləri
- tərəvəz bitkiləri
- yağlı bitkilər
- yarmalar
- paxlalılar

232 Süni qida məhsulları istehsalı üçün xammal nədir?

- quru zülali preparatlar, nişasta, şəkər, vitamin və mineral duzlar
- giləmeyvələrin quru gövdələri, nişasta, şəkər, vitamin və mineral duzlar
- narın quru qabıqları, nişasta, şəkər, vitamin və mineral duzlar
- quru üzüm cecəsi, nişasta, şəkər, vitamin və mineral duzlar
- quru heyvani qalıqlar, nişasta, şəkər, vitamin və mineral duzlar

233 Qlobulin hansı zülalə aiddir?

- duzlu məhlulda həllolan
- suda həllolan
- qələvi məhlulunda həllolan
- yağda həllolan
- spirtə həllolan

234 Yeni formalı qida məhsullarının alınması üçün hansı zülallar daha perspektivlidir?

- qlütelin və albumin
- jelatin və albumin
- qlobulin və albumin
- qlütelin və qlobulin
- jelatin və elastin

235 Soya paxlasının proteolitik fermentlərinin ingibitorları nəyə qadirdir?

- zülalın həzm olunmasını yaxşılaşdırır
- zülalın həzm olunmasını aktivləşdirir

- zülalın həzm olunmasını zəiflədir
- zülalın şişməsini zəiflədir
- zülalın gigenik xassələrini yaxşılaşdırır

236 Kartof zülalı harada istehsal olunur?

- Azərbaycanda
- Dağıstanda
- Gürcüstanda
- Kubada
- Hollandiyada

237 Albuminlər nədə həll olur?

- spirtdə
- efirdə
- suda
- yağlarda
- duz məhlulunda

238 Soyada nə qədər zülal vardır?

- 22%
- 30%
- 28%
- 40%
- 35%

239 Soya ununda ağardıcı hansı ferment vardır?

- lipoksidənaza
- prolamin
- qlüten
- hemoqlobin
- mioqlobin

240 Lizin və treonin hansı məhsulların zülalında azdır?

- ət məsullarının
- soya paxlasının
- balıq məhsullarının
- giləmeyvələrin
- taxıl məhsullarının

241 Molekulyar strukturuna görə yeni formalıqıda məhsullarının yaranması üçün zülallar nəyi təşkil edir?

- həlledici
- köpükdağıdıcı
- turşulaşdırıcı
- poliqliserid
- polimer

242 Süni məhsul istehsalında bunların hansından istifadə edilir?

- soya unu

- balıq konsentratı
- limon konsentratı
- spirt konsentratı
- ət konsentratı

243 Qidanın vacib komponenti kimi zülal və polisxaridlər hansı maddələrə aiddir?

- makromolekulyar təbiətli maddələrdir
- turş təbiətli maddələrdir
- monomolekulyar təbiətli maddələrdir
- neytral təbiətli maddələrdir
- qələvi təbiətli maddələrdir

244 Prolamin zülal kimi nədə həll olur?

- durulaşmış spirtə
- suda
- qələvidə
- bitki yağında
- duz məhlulunda

245 Soya unundan süni qida məhsulları istehsalında tətbiq edilməsinə aiddir?

- soya qəhvəsi və soya izolyatının alınması
- quru çay və soya izolyatının alınması
- soya izolyatı və soya liflərinin alınması
- qəhvə və quru çayın alınması
- soya lifi və quru çayın alınması

246 Soya paxlasında hansı aminturşu az olur?

- metionin
- tirazin
- lizin
- triptofan
- fenilalanin

247 Dənli bitkilərdə zülalın miqdarı nə qədərdir?

- 20 -25%
- 15 -20%
- 9 -124%
- 30 -25%
- 25 -30%

248 İnsan orqanizmində zülal çatışmamazlığında nə baş verir?

- fiziki vəziyyətə təsir edir, əqli və əmək qabiliyyətini aşağı salır
- fiziki vəziyyətə təsir edir, uzunömürlülüüyü artırır
- fiziki vəziyyətə təsir edir, orqanizmin infeksiyalara müqavimətini artırır
- fiziki vəziyyətə təsir edir, əmək qabiliyyətini artırır
- fiziki vəziyyətə təsir edir, bədənin çəkisini artırır

249 Sənaye miqyasında istiliklə emal soya paxlasına nə edir?

- 20% ingibitorları məhv edir

- 10% ingibitorları məhv edir
- 80% ingibitorları məhv edir
- 10% ingibitorları aktivləşdirir
- 20% ingibitorları aktivləşdirir

250 Kəpəsiptat nədən alınır?

- yumurta ağı və kazein
- yumurta və taxıl zülalı
- kazein və buğda zülalı
- ət və taxıl zülalı
- kazein və zərdab zülalı

251 Taxıl məhsullarının zülalında hansı amin turşuları az olur?

- leysin və izoleysin
- leysin və triptofan
- tirazin və triptofan
- lizin və treonin
- leysin və tirazin

252 Özlülük zülalların hansı xassələrinə aiddir?

- optiki
- kimyəvi
- texnoloji
- termodinamiki
- reoloji

253 Soya izolyatında nə qədər karbohidrat var?

- 10 -15%
- 30 -40%
- 15 -20%
- 2,5%
- 25 -30%

254 Soya zülalı harada istehsal olunur?

- Azərbaycanda
- Dağıstanda
- Gürcüstanda
- ABŞ-da
- Hollandiyada

255 Bunlardan hansı yüksək funksional xassəlidir?

- suda həllolan zülallar
- turşuda həllolan zülallar
- qələvidə həllolan zülallar
- suda həllolmayan zülallar
- hidrolizdə həllolan zülallar

256 Çoxkomponentli 2 fazlı həlməşik əmələgətirən sistemlərin anizotrop makrostrukturları nəyə şərait yaradır?

- süni kürü yaratmağa
- süni ət məhsulları yaratmağa
- süni süd məhsulları yaratmağa
- süni kırmız məhsulları yaratmağa
- süni qatıq məhsulları yaratmağa

257 Kazeinin qidalanmada istifadəsi üzvi olaraq nə ilə əlaqədardır?

- yüksək olmayan funksional xassələri ilə
- 80C-də onun bərkiməsi ilə
- 60-70C-də qızdırılmaqla dəyişməsi ilə
- turşularda həllolması ilə
- yağlarda həllolması ilə

258 Zülalın təmizlənməsi nəyi təmin edir?

- yapışqanlaşmanı
- dehidrotasiyanı
- həllolmanı
- yapışmanı
- saxlanma müddətini

259 Zülal təmizləndikdə nə baş verir?

- bioloji dəyəri artır
- suda həll olur
- bioloji dəyəri azalır
- plastik olur
- bərkiyir

260 Süni məhsulların alınmasında istifadə olunan maya və bakteriyaların zülal tərkibi belədir?

- 30-35 və 40-45%
- 60-70 və 40-45%
- 20-35 və 40-45%
- 40-67 və 60-85%
- 50-60 və 40-45%

261 Suda həllolma zülalların hansı xassələrinə aiddir?

- çalınma
- funksional
- emulsiyalaşma
- polimerləşmə
- ionlaşma

262 Qələvi mühitdə həllolma zülalların hansı xassələrinə aiddir?

- emulsiyalaşdırma
- polimerləşmə
- çalınma
- funksional
- ionlaşma

263 Bitki toxumlarında olan qossipol birləşmələri nədir?

- turşulu birləşmələr
- sulu birləşmələr
- zülallı birləşmələr
- yağlı birləşmələr
- zəhərli birləşmələr

264 Bunlardan hansı soyanın emalına aiddir?

- xırdalanma
- nəmliyin təyini
- turşuluğun təyini
- vitaminlərin təyini
- şəkərin təyini

265 Denaturasiya prosesində zülalloarın hansı keyfiyyəti müəyyən edilir?

- mikroorqanizmlər artır
- rəngi dəyişir
- bioloji dəyəri saxlanılır
- xırdalanır
- turşuluq artır

266 Zülalların funksional xassələrinə aiddir?

- şəkərlilik
- rəngi
- turşularda həll olma
- vitaminin miqdarı
- dadı

267 Yağlı bitki zülalına aiddir?

- arpa
- günəbaxan
- üzüm
- çuğundur
- buğda

268 Zülalların tənlik dərəcəsi yüksək olduqda nə baş verir?

- aminturşular artır
- funksional xassələri aşağı olur
- funksional xassələri yüksəlir
- bioloji dəyər artır
- istehsal xərcləri azalır

269 Məhlulda zülalla turş polisaxaridlərin qarşılıqlı təsiri üçün hansı göstərici xarakterikdir?

- onların izoelektrik nöqtəsi
- onların həll olması
- onların molekul kütləsi
- onların quru və ya nəm olması
- onların rəngi

270 Qlobulyar zülallar nədə həll olur?

- qələvi məhlulda
- turş məhlulda
- efirdə
- spirtə
- duz məhlulunda

271 Qlütelin nədə həll olur?

- bitki yağında
- spirtə
- qələvi məhlulunda
- süddə
- turşuda

272 Albumin nədə həll olur?

- bitki yağında
- qələvi məhlulunda
- suda
- spirtə
- turş məhlulda

273 Həlməşik alınması üçün işlədilən aqar nəyə aiddir?

- dəniz məməlilərinə
- dəniz bitkilərinə
- dəniz heyvanlarına
- dəniz balıq məhsullarına
- dəniz onurğasızlarına

274 Yeni formalı qida məhsullarında şirin dadın yaranmasını hansı komponentlər həyata keçirir?

- kenloza və arabinoza
- fruktoza və qlükoza
- mannoza və kenloza
- natrium-qlütamat və metionin
- qalaktoza və arabinoza

275 Həlməşiyin alınması üçün aqar nədən alınır?

- dəniz məhsullarından
- dəniz məməlilərindən
- dəniz heyvanlarından
- dəniz balıq məhsullarından
- dəniz onurğasızlarından

276 Zülal və polisaxaridlərin termodinamik uyğunluğu nə ilə əlaqədardır?

- məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların dondurulması ilə
- məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların bir-biri ilə qızdırılması
- məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların bir-biri ilə qarşılıqlı təsiri
- məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların həll olmaması ilə
- məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların əridilməsi ilə

277 Albumin-polişəkər-su sistemi hansı şəraitdə fazalara ayrılır?

- yüksək izoelektrikdə
- həlməşik
- duru
- yükləndikdə
- aşağı ion gücündə

278 Sirkə turşusunun iştirakı ilə jelatin və qummi arabika məhlulları qarışdıqda nə baş verir?

- qarışıq əriyir
- qarışıq isinir
- qarışıqda kompleks koaservasiya baş verir
- qarışıq buxarlanır
- qarışıq soyuyur

279 Alqinat və pektinlər hansı birləşmələrə aiddir?

- sellüloza polisaxaridlər
- neytral polisaxaridlər
- nişasta polisaxaridləri
- şirin polisaxaridlər
- turş polisaxaridlər

280 Zülal və polisaxarid sistemin fazalara ayrılmasına hansı faktorlar təsir edir?

- temperatur, mühitin pH-ı, aromatizatorun əlavəsi
- temperatur, mühitin pH-ı, duzun əlavəsi
- temperatur, mühitin pH-ı, şəkər əlavəsi
- temperatur, mühitin pH-ı, qlükoza əlavəsi
- temperatur, mühitin pH-ı, vitaminin əlavəsi

281 Polisaxaridlərin fazalara ayrılmasına nə təsir edir?

- pH, istilik və turşu
- pH, istilik və şəkər
- pH, istilik və duz
- pH mühiti, istilik və fruktoza
- pH, istilik və qlükoza

282 Zülalın turş polisaxarid məhlullarının qarşılıqlı təsirinə hansı göstəricilər xarakterikdir?

- izoelektrik nöqtəsi
- həllolma
- molekul kütləsi
- rəngləri
- nəm və ya quru olması

283 Süni süd məhsullarının neçə kateqoriyası var?

- 3
- 5
- 4
- 2
- 6

284 Süni süd və süd məhsulları nədən alınır?

- kəsmik və düyüdən
- buğda və soyadan
- soya və balıqdan
- nişasta və quru süddən
- soya və onun emal məhsullarından

285 İkinci tip süni qida məhsulları hansı təbəqəli insanlar üçün nəzərdə tutulub?

- idmançılar üçün
- müəllimlər üçün
- saxtaçılar üçün
- tibb işçiləri üçün
- uşaq qidası üçün

286 Aşağıdakılardan hansı süni süd üçün emulqatordur?

- lesitin
- xiorofil
- miozin
- axtin
- feofitin

287 Alginatlar harada emulqator kimi istifadə oluna bilər?

- süni düyü istehsalında
- süniət istehsalında
- süni mayonez istehsalında
- süni süd istehsalında
- süni kartof istehsalında

288 Yapon " Tofu"-sunun tərkibində nə qədər zülal olur?

- 13%
- 6%
- 5%
- 8%
- 7%

289 İkinci tip süd məhsulları kimlər üçün nəzərdə tutulub?

- yaşlı insanlar üçün qida
- uşaqlar üçün qida
- kosmanavtlar üçün qida
- saxtaçılar üçün qida
- sualtı işçilər üçün qida

290 Süd zülalından allergik xassələri kənarlaşdırmaq üçün nə təklif olunur?

- limon turşusunda onları denaturasiya etməklə
- KCl məhlulunda onları denaturasiya etməklə
- sirkə turşusunda onları denaturasiya etməklə
- qaynar yağda onları denaturasiya etməklə
- yağsız süddə onları denaturasiya etməklə

291 Süni qida məhsulları neçə kateqoriyada istehsal olunur?

- 6
- 4
- 5
- 8
- 3

292 Süni süd məhsulları istehsalında emulqator kimi nə tətbiq olunur?

- yumurta sarısı və tartrazin
- küncüt yağı və NaCl
- yumurta sarısı və asparton
- pektinlər və alginat
- yumurta sarısı və tanin

293 2000 il bundan əvvəl soya əsasında süni süd üsulu harada tətbiq olunub?

- Rusiyada
- Çində
- Yaponiyada
- Misirdə
- İranda

294 Soyadan alınan kəsmik bəzən belə adlanır?

- bitki zülalı
- bitki yağı
- bitki piyi
- bitki rəngi
- bitki əti

295 Süni kəsmik " Tofu "da nəqədər yağ var?

- 17% və 4%
- 13% və 7,8%
- 8% və 6%
- 30% və 15%
- 10% və 5%

296 Süni kotlet kütləsi istiliklə emal edildikdə nə baş verə bilər?

- denaturasiya və destruksiya
- şişmə və həllolma
- destruksiya və həllolma
- denaturasiya və həllolma
- çalınma və həllolma

297 Yaşıl yarpaq və bitkilərdən istehsal olunan süni süd " Plantmilk" harada istehsal olunub?

- ABŞ-da
- Rusiyada
- İngiltərədə
- Almaniyada
- İranda

298 Süni süd " Plantmilk" dadına görə nəyi xatırladır?

- qaynar südü
- təbii südü
- təbii kəsmiyi
- təbii yoqurtu
- təbii kefiri

299 Aminturşular hansı birləşmələrin əsas tərkib hissəsidir?

- polisaxaridlərin
- karbohidratların
- zülalların
- yağların
- disaxaridlərin

300 Süni süd " Plantmilk" dad xüsusiyyətinə görə nəyə oxşayır?

- kompot
- şərbət
- çay
- süd
- kisel

301 Denaturasiya yolu ilə süddən nəyi kənarlaşdırırlar?

- zəhərli maddələri
- metal qarışıqlarını
- yağı
- allergik zülalı
- turşunu

302 Hansı süd məhsullarının əsas komponentlərindən biridir?

- tərkibdə həllolmayan komponentlər əvəz olunub
- tərkibdə həllolan komponentlər əvəz olunub
- tərkibdə həllolmayan komponentlər əvəz olunub
- tərkibdə zülali komponentlər əvəz olunub
- tərkibdə çalınmış komponentlər əvəz olunub

303 Süni ət məhsullarına spesifik çəhrayı və qırmızı rəng çalarlarını nə verir?

- indiqo
- karmin
- karotin
- tartrazin
- zəfəran

304 Süd zərdabından sənaye üsulu ilə nə alınır?

- kəhraba turşusu
- polisaxarid
- limon turşusu
- laktoza
- natriun xlor

305 Karotinoid, karmin , annato süni qida məhsullarına hansı xassə verir?

- rəng
- dad
- qoxu
- qoxu
- bərklik

306 Süni məhsullara spesifik sarı-qızılı rəngi hansı maddə verir?

- karmin
- indiqo
- tartrazin
- karotin
- annato

307 Süni albalı almaq üçün əsas məhsullar nədir?

- zülal, şabalıd unu
- zülal, nişasta
- yağlar, karraginan
- albalı püresi, qarğıdalı patkası
- karbohidrat, pektin

308 Bunlardan hansı süni qida məhsullarına rəng verir?

- metionin, ksilit, annato
- aspartam, ksilit, annato
- sellüloza, pektin, karmin
- aminturşu, sellüloza, yağlar
- karotinoidlər, karmin, annato

309 Süni albalı istehsalında hansı həlməşik əmələgətiricidən istifadə olunur?

- sitrus pektini
- aqar
- natrium -alginat
- alma pektini
- fursellaren

310 1960-cı ildə Tolstoquza hansı məhsulun alınmasını təklif etmişdir?

- süni vermişel
- süni makaron
- süni ət
- süni albalı
- süni ilbiz

311 Süni kürü istehsalı hansı zülal əsasında emal edilir?

- qalaktoza
- izoleysin
- kazein
- qlükoza
- sellüloza

312 Jelatin həlməşiyi dənəciyindən süni balıq kürüsü alınmasının təklifi nə vaxt və kim tərəfindən

verilib?

- 1945-ci ildə Sovet alimi Nesmeyanov
- 1915-ci ildə Yapon alimi Askenaza
- 1964-cü ildə Sovet alimi Tolstoquzov
- 1995-ci ildə moldav alimi Çumakov
- 1980-cı ildə Sovet alimi Pokrovski

313 Süni balıq kürüsü almaq üçün əsas nə götürülür?

- yapışqanlaşmış nişasta həlməşiyi dənəsi
- natrium-alqinatın həlməşik dənəciyi
- yüksək metoksidləşmiş pektin həlməşiyi dənəciyi
- karboksimetil həlməşiyi dənəciyi
- aşağı metoksidləşmiş pektin həlməşiyi dənəciyi

314 Süni balıq kürüsü istehsalı zamanı jelatin həlməşiyinin üst səthində tanin təbəqələrinin əmələ gəlməsi ilk dəfə nə vaxt və kim tərəfindən kəşf edilib?

- 1867-ci ildə Aşkenaza
- 1867-ci ildə Traube
- 1988-ci ildə Conson
- 1980-cı ildə Çimak
- 1960-cı ildə Stenli

315 Süni albalının alınması fikri ilk dəfə kim tərəfindən irəli sürülüb?

- Lomonosov
- Traube
- Brando
- Peşard
- Aşkenaza

316 Dünyada ilk dəfə süni albalı istehsalı harada təşkil olunub?

- Yaponiyada
- Almaniyada
- ABŞ-da
- İngiltərədə
- Rusiyada

317 ABŞ-da süni albalı istehsalına nə vaxt başlanılmışdır?

- 1980-cı ildə
- 1962-ci ildə
- 1880-cı ildə
- 1920-ci ildə
- 1950-ci ildə

318 Hansı komponentlərdən süni albalı istehsalında xammal kimi istifadə olunur?

- alma püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.
- pektin püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.
- albalı püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat
- ərik püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.

- şaftalı püresi; qarğıdalı patkası; natrium-alqinat və s.

319 Süni yaşıl noxud nədən alınır?

- a)buğda ununun həlməşik əmələgətirici kimi kleykovinasından istifadə etməklə
 buğda ununun həlməşik əmələgətirici kimi nişastasından istifadə etməklə
 həlməşik əmələgətirici kimi metilsellülozadan istifadə etməklə
 həlməşik əmələgətirici kimi karboksimetilsellülozadan istifadə etməklə
 həlməşikəmələgətirici kimi karraginandan istifadə etməklə

320 İlk dəfə kim tərəfindən dənəvər qida məhsullarından meyvələrin alınması fikri irəli sürülüb?

- Kozmin
 Tolstoquza
 Stenli
 Aşkenaza
 Conson

321 Süni fındıq almaq üçün nədən və necə istifadə olunur?

- zülali liflər adi şişirdilmə üsulu ilə hazırlanır
 sellüloza lifi adi duru üsulla yumaqlaşdırmaqla hazırlanır
 zülallı lifi adi nəm üsulla yumaqlaşdırmaqla hazırlanır
 zülali liflər adi hidroliz üsulu ilə hazırlanır
 zülali liflər adi həllolma üsulu ilə hazırlanır

322 Süni ilbiz və digər yeməli molyuşkaların alınması üsulu nə vaxt və kim tərəfindən irəli sürülmüşdür?

- 1960-c- ildə Tolstoquza
 1959-cu ildə Denisenko
 1980-ci ildə Çumak
 1800-cü ildə Conson
 1795-ci ildə Lomonosov

323 Kim tərəfindən və hansı həlməşik əsasında süni üsulla meyvə və tərəvəz alınmışdır?

- Lomonosov tərəfindən ionotrop həlməşik əsasında
 Şestnyak tərəfindən anizotrop həlməşik əsasında
 Şestnyak tərəfindən ionotrop həlməşik əsasında
 Nesmeyanov tərəfindən anizotrop həlməşik əsasında
 Lomonosov tərəfindən anizotrop həlməşik əsasında

324 Süni ilbiz istehsalında natrium alqinat və yumurta albumini məhlulu bu nisbətdə götürülür?

- 3-5% və 2-3%
 5-6% və 4-5%
 2-4% və 4-5%
 6-7% və 5-6%
 5-7% və 4-5%

325 Süni ilbiz və molyuşka istehsalında natrium alqinat məhlulu, yumurta albumini, limon turşusu əlavə edilməklə nə ilə emulsiyalaşdırılır?

- günəbaxan yağı və marqarin
 zeytun və balıq yağı

- günəbaxan və balıq yağı
- süd və zeytun yağı
- kokos və balıq yağı

326 Süni fındıq istehsalı üçün aşağıdakılardan hansı yararlıdır?

- sellüloza lifi
- nişasta lifi
- zülali liflər
- karboksimetilsellüloza lifi
- metilsellüloza lifi

327 Hansı süni qida məhsulu istehsalında zülali lifdən istifadə olunur?

- şabalıd
- albalı
- fındıq
- düyü
- ərik

328 Aqardan həlməşik əmələgətirici kimi hansı süni qida məhsulunun istehsalında işlədilir?

- süni ərik
- süni albalı
- süni fındıq
- süni ət
- süni şabalıd

329 Jelatin həlməşiyi hansı süni qidaların əsasını təşkil edir?

- süni kürü
- süni ət
- süni yarma
- süni süd
- süni pendir

330 Hansı süni qida məhsulunun istehsalı Peşard tərəfindən təklif olunub?

- kartof
- ət
- albalı
- kəsmik
- süd

331 İngiltərədə aşağıdakılardan hansının istehsalı ilk dəfə təşkil olunmuşdur?

- süni ət
- süni albalı
- süni makaron
- süni kartof
- süni vermişel

332 İlk dəfə Stenli tərəfindən hansı məhsulun alınması təklif olunmuşdur?

- süni meyvələr
- süni kartof

- süni ət
- süni süd
- süni kürü

333 Zülal ehtiyatlarını necə çoxaltmaq olar?

- makaron məhsulları hesabına
- yarma məhsulları hesabına
- tətəvəzləri artırmaqla
- heyvanat məhsullarını artırmaqla
- meyvələri artırmaqla

334 Süni qida məhsulları necə hazırlanır?

- ilkin olaraq fraksiyon , sonra kulinar emalın bir hissəsini keçir
- kulinar emalın bir hissəsini keçir
- kulinar emalı tam keçmir
- tam kulinar emal keçir
- şüalanmaya məruz qalır və tam kulinar emal keçirir

335 Fruktoza hansılara aiddir?

- zülallara
- yağlara
- monosaxaridlərə
- polisaxaridlərə
- turşulara

336 Məhsulların istehsalında zülal zənginləşdiricilərindən qatqı kimi nə qədər istifadə olunur?

- 7 - 10%
- 20 - 25%
- 10 - 15%
- 2 - 7 %
- 25 - 28%

337 Zənginləşdirilmiş məhsulların çatışmayan cəhəti nədir?

- zülalın artıqlığı
- aşağı kaloriliyi
- yüksək kaloriliyi
- vitaminin artıqlığı
- şəkərlə zənginliyi

338 Zülallarda istilik denaturasiyası zamanı nə baş verir?

- həcmi artır
- rəngsizləşir
- çökmür
- şişir
- dağılır

339 Buğdadan nə alınır?

- saxaroza
- qlükogen

- pektin
- kleykovina
- üzvü turşular

340 Süni qida məhsulları alındıqda hansı xammalın ehtiyatı nəzərə alınır?

- balıq yağı ehtiyatı
- bitki yağı ehtiyatı
- şəkər ehtiyatı
- süd ehtiyatı
- zülal ehtiyatı

341 Buğdadən nə alınır?

- qlükogen
- üzvü turşu
- pektin
- saxaroza
- un

342 Hansı məhsulların istehsalında təbii məhsullar analoq sayılır?

- süni
- yağlı
- sintetik
- soyuq
- turş

343 Süni yolla alınmış kotlet və paştetlər nəyə aiddir?

- imitasiya olunmuş süni makaron məhsullarına
- imitasiya olunmuş süni albalı məhsullarına
- imitasiya olunmuş süni ət məhsullarına
- imitasiya olunmuş süni şabalıd məhsullarına
- imitasiya olunmuş süni yarma məhsullarına

344 Ətli çörək hansı qida məhsullarına aiddir?

- süni izolyatlara
- süni kürü məhsullarına
- süni molyuskalara
- süni ekstraktlara
- süni ət məhsullarına

345 Süni yolla istehsal edilmiş kotlet hansı qrup məhsullara aiddir?

- süni molyuskalara
- süni izolyatlara
- süni kürü məhsullarına
- süni ekstraktlara
- süni ət məhsullarına

346 Bu məhsul ilk dəfə 1947-ci ildə Boer tərəfindən təklif edilmişdir?

- qida soya lifləri
- qida albalı lifləri

- qida ət lifləri
- qida qarğıdalı lifləri
- qida pambıq lifləri

347 Nə vaxt və hansı alim tərəfindən ilk dəfə qida soya lifləri alınmışdır?

- 1947 -ci il Boer
- 1960-cı il Tolstoquza
- 1950-ci il Nesmeyanov
- 1868-ci il Lomonosov
- 1980-cı il Conson

348 yeni formalı qida məhsullarının alınması üçün zülalın denaturasiyası hansı yolla aparılır?

- saxlanılmaqla
- hidroliz üsulu ilə
- rəngləyicilərlə qarışdırmaqla
- yağla qarışdırılmaqla
- qızdırılmaqla

349 Kombinə edilmiş süni ət məhsullarının alınması üçün zülal preparatları necə istifadə olunur?

- quru halda, şişdikdən və ya hel halına keçdikdən sonra, strukturlaşdıqdan və teksturaya keçdikdən sonra
- quru halda, şişdikdən və ya hel formasına keçdikdən sonra, denaturasiya və teksturaya keçdikdən sonra
- quru halda, şişdikdən və ya hel formasına keçdikdən sonra, hidrolizə və teksturaya keçdikdən sonra
- quru halda şişdikdən sonra,qızdırıldıqdan və teksturaya keçdikdən sonra
- quru halda, şişdikdən sonra,aminturşuya çevrildikdən və teksturaya keçdikdən sonra

350 Süni doğranmış ət almaq üçün hansılardan istifadə olunur?

- soya və buğda zülalı, bitki yağı və s.
- soya və buğda zülalı, yumurta albumini və s.
- soya və buğda zülalı, nişasta və s.
- soya və buğda zülalı, polisaxaridlər və s.

351 Hal-hazırda süni ət məhsulları almaq üçün hansı metodlardan istifadə olunur?

- liflərin toxunma metodu və ekstruziya metodu
- tökmə metodu
- liflərin mexaniki emalı
- liflərin qarşılıqlı yerləşdirilməsi
- polişəkərlərlə doldurulma metodu

352 Soyuq səhər qəlyanaltıları hansı qida məhsullarına aiddir?

- imitasiya olunmuş süni molyuskalara
- imitasiya olunmuş süni ət məhsullarına
- imitasiya olunmuş süni kürü məhsullara
- imitasiya olunmuş süni ekstraktlara
- imitasiya olunmuş süni izolyatlara

353 Zülal və polisaxaridlərin termodinamik müvafiqliyi nə ilə əlaqədardır?

- məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların əridilməsi ilə
- məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların bir-biri ilə qarşılıqlı təsiri
- məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların qızdırılması ilə

- məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların həll olmaması ilə
- məhlulda mənfi yüklənmiş makromolekulların dondurulması ilə

354 Süni qida məhsullarının yaradılmasında zülal molekulyar strukturuna görə nə sayılır?

- həlledici
- polimer
- aramatizator
- poliqliserid
- turşulayıcı

355 Jelatin və qummi arabika qarışığına hansı komponenti əlavə etdikdə qarışığın keaservasiyası baş verir?

- vitamin
- qlükoza
- saxaroza
- sirkə turşusu
- fruktoza

356 İstiliklə denaturasiyada hansı məhsulun mioqlobininin dəyişməsi rəngin dəyişməsinə səbəb olur?

- meyvə
- kökümeyvə
- ət
- ispanaq
- kartof

357 Hansı məhsulu quru qızdırdıqda karamelləşmə baş verir?

- mal əti
- balıq
- kartof
- şəkər
- dovşan əti

358 Hansı məhsulu quru qızdırdıqda karamelləşmə baş verir?

- ispanaq
- yerkökü
- saxaroza
- kələm
- çuğundur

359 Sirkə turşusunun iştirakı ilə jelatin və qummi arabika məhlulları qarışdırıldıqda nə baş verir?

- qarışıq isinir
- qarışıq buxarlanır
- qarışıq soyuyur
- qarışığın kompleks koaservasiyası baş verir
- qarışıq əriyir

360 Polisaxarid və zülal sistemində fazaların ayrılmasına hansı faktorlar təsir edir?

- temperatur, şəkərin daxil edilməsi, mühitin pH-ı
- temperatur, vitaminin daxil edilməsi, mühitin pH-ı

- temperatur, duzun daxil edilməsi, mühitin pH-ı
- temperatur, qlükozanın daxil edilməsi, mühitin pH-ı
- temperatur, aramatizatorun daxil edilməsi, mühitin pH-ı

361 Temperatur və mühitin pH-ı nəyə əhəmiyyətli təsir edir?

- polisaxarid və zülal sistemində fazaların ayrılmasına
- qliserin və saxaroza sistemində fazaların ayrılmasına
- yağ və karbohidrat sistemində fazaların ayrılmasına
- aramatizator və yağ sistemində fazaların ayrılmasına
- yağ və saxaroza sistemlərində fazaların ayrılmasına

362 Alqinat və pektinlər hansı maddələrə aiddir?

- nişasta polisaxaridlərinə
- turş polisaxaridlərə
- neytral polisaxaridlərə
- şirin polisaxaridlərə
- sellüloza polisaxaridlərinə

363 Süni kürü istehsalında zülallardan orta hesabla nə qədər istifadə olunur?

- 10-115%
- 90-150%
- 8 -10%
- 10-15%

364 Yeni formalı qida məhsullarının şirinləşdirilməsi üçün hansı komponentlərdən istifadə olunur?

- kenloza və mannoza
- qalaktoza və arabinoza
- fruktoza və qlükoza
- qlütanat-natrium və melionin
- kenloza və arabinoza

365 Süni kürü istehsalında hansı emulsiyanın əlavə edilməsi kütlədə konsistensiyanı yaxşılaşdırır?

- aminturşu- yağ
- bitki yağı
- zülal-yağ
- balıq yağı-turşu
- xörək duzu-su

366 Süni kürünün düzgün alınması necə yoxlanılır?

- sirkə əlavə etməklə
- turşu əlavə etməklə
- yağ əlavə etməklə
- rəngləyici əlavə etməklə
- duz əlavə etməklə

367 Süni kürü istehsalında qabıq örtüyünün temperatura davamlılığını təmin etmək üçün nə edilir?

- bitki yağı əlavə edilir
- zülal-yağ emulsiyası əlavə edilir
- alqinat və ya kalsium-pektinatdan istifadə edilir

- aminturşuların miqdarı azaldılır
- aminturşuların miqdarı artırılır

368 Süni kürünün tərkibində əvəzolunmaz aminturşuların azota nisbəti neçədir?

- 3,25
- 3,2
- 3,22
- 2,79
- 2,96

369 Qranullaşdırılmış həlməşik üçün kazeinli jelatin nəyə əlavə edilir?

- suya
- turşuya
- yeyinti yağına
- xörək duzuna
- vitaminlərə

370 Süni kürü istehsalında 2-ci pərdə nə üçün lazımdır?

- keyfiyyət üçün
- temperatura davamlılıq üçün
- saxlanmaq üçün
- dəyərini artırmaq üçün
- dağılmaması üçün

371 Süni makaron məmulatları istehsalında yüksək özlülüklü xəmirə bunlardan hansı qatılır?

- polifosfat ,kalsium-sulfid, maqnezium-sulfat duzları
- duz və nişasta
- qələvilər və aminturşular
- aqar və kalsium-sulfid
- pektin və polifosfat

372 ABŞ-da istehsal olunan JF-1 və JF-2 markalı süni makaronların tərkibində nə qədər soya unu istifadə olunmuşdur

- 49,8%
- 0%
- 27,8%
- 20,7%
- 0,27%

373 Yüksək keyfiyyətli dənəvər kürü üçün bu yağlardan hansı işlədilir?

- qarğıdalı, pambıq, günəbaxan
- badam, araxis, küncüt
- pambıq, zeytun, badam
- günəbaxan, araxis, pambıq
- qarğıdalı, kokos, araxis

374 Süni kürü istehsalında konsistensiyayı yaxşılaşdırmaq üçün nə əlavə edilir?

- zülal-qlükoza əsaslı emulsiya
- zülal-yağ əsaslı emulsiya

- zülal-turşu
- zülal-pektin əsaslı emulsiya
- zülal -şəkər əsaslı emulsiya

375 Süni kürüyə zülal-yağ emulsiyasının hansı miqdarı konsistesiyanı yaxşılaşdırır?

- 5-6%
- 10-15%
- 5-10%
- 3-12%
- 12-14%

376 Süni kürü istehsalında kükürd-qara rəngin alınması üçün nə edirlər?

- kalsiun-pektanat əlavə edirlər
- yod məhlulu əlavə edirlər
- çayın ekstraktını əlavə edirlər
- natrium-qlütamat və balıq yağı əlavə edirlər
- üçvalentli dəmirlə duz məhlulunda emal edirlər

377 Zülal-yağ əsaslı emulsiyadan süni kürü istehsalında nə qədər istifadə edilir?

- 3 -12%
- 8-20%
- 8-18%
- 1 -2%
- 10 -20%

378 Süni kürünün temperatura davamsızlığı necə aradan qaldırılır?

- duzları azaltmaqla
- 3-cü örtük pərdəsi ilə
- 2-ci örtük pərdəsi ilə
- zülalları çoxaltmaqla
- vitaminləri artırmaqla

379 Süni kürü istehsalında istifadə olunan pərdələr nə üçündür?

- ətrin itməməsi üçün
- qranulların temperatur sabitliyi üçün
- kütləni formalaşdırmaq üçün
- dağılmaması üçün
- dadın qalması üçün

380 Süni kürü istehsalında istifadə olunan pərdələr nə üçündür?

- ətrin itməməsi üçün
- kütləni formalaşdırmaq üçün
- rəngin saxlanması üçün
- dadın qalması üçün
- dağılmaması üçün

381 Süni kürü istehsalında hansı zülalın həlməşiyi əsasdır?

- kollogen həlməşiyi
- kleykovina həlməşiyi

- kazein həlməşiyi
- elastin həlməşiyi
- jelatin həlməşiyi

382 Dad və ətirləndirici kimi süni kürüyə nə əlavə edilir?

- turşu
- sirkə
- xörək duzu
- fruktoza
- şəkər

383 Dad və ətirləndirici kimi süni kürüyə nə əlavə edilir?

- turşu
- sirkə
- natrium-qlütamat
- qlükoza
- şəkər

384 Bitki yağlarının tərkibində aşağıdakı hansı maddələr var?

- fosfatid və tokoferol
- aminturşular və meyvə şirəsi
- sirkə və NaCl
- CaCl₂ və aminturşu
- aminturşu və fermentlər

385 Rafinə edilməmiş bitki yağları nə ilə zəngin olur?

- metilsellüloza lifi
- pambıq lifi
- əzələ
- zülali liflər
- nişasta

386 Zulala olan ehtiyac ən çox hansı məhsulların hesabına ödənilir?

- süd məhsullarının
- qənnadı məhsullarının
- taxıl məhsullarının
- tərəvəz məhsullarının
- yağların

387 Polidoymamış yağ turşularının əsas mənbəyi nə sayılır?

- balıq filesi
- bitki yağı
- alma meyvəsi
- yerkökü
- mal əti

388 Hindistanda süni süd olan "Milton" nədən istehsal edilir?

- yağsızlaşmış üzüm toxumu unu
- yağsızlaşmış araxis unu

- inək südü
- yağsızlaşmış nar toxumu unu
- yağsızlaşmış küncüt unu

389 Hansılar əvəzolunmayan aminturşulardır?

- qlisin və prolin
- histidin və arginin
- metionin və leysin
- serin və prolin
- histidin və prolin

390 Süni yarma alınmasının ilk emal mərhələsi hansıdır?

- taxıl una çevrilir
- şəkərlə zənginləşdirilir
- su ilə qarışdırılır
- aminturşular qatılır
- turşu ilə zənginləşdirilir

391 Hidrotexniki emal zamanı süni yarmaların quruluşunu saxlamaq üçün nə əlavə edilir?

- xlorid turşusu
- kalsium-pektinat
- nişasta
- maqnezium-pektinat
- kalium-sulfat

392 Zənginləşdirilmiş makaronun tərkibi necədir?

- buğda unu 70%; qarğıdalı unu 35-40%
- buğda unu 50%; qarğıdalı unu 50%
- buğda unu 30% ; qarğıdalı unu 45-85%
- buğda unu 25%; qarğıdalı unu 70-75%
- buğda unu 60%; qarğıdalı unu 40-45%

393 Süni yarmalara nə əlavə etdikdə dənəvərliyə nail olmaq olar?

- monoqliseridlər
- karbohidratlar
- şəkər
- polişəkərlər
- nişasta

394 Makaron istehsalında yüksək özlülükdə xəmir almaq üçün ona nə qatılır?

- maya, polifosfatlar
- polifosfatlar, MgSO₄
- aminturşular
- vitaminlər, duzlar
- CaCO₃ , vitaminlər

395 Süni yarma istehsalında xəmir kütləsinə qummiarabika daxil edilməsində məqsəd nədir?

- kütləni azaltmaq
- bişmə müddətini artırmaq

- şişməni azaltmaq
- kütləni artırmaq
- bişmə müddətini azaltmaq

396 Zeytun və günəbaxan yağı nə ilə zəngindir?

- NaCl və sirkə
- nişasta və vitamin
- fosfatid və tokoferol
- pektin və aqar
- NaCl və limon duzu

397 Bitki yağlarında daha çox hansı turşular var?

- kapril, stearin, linol
- linol, linolen, araxidon
- olein, kapril, limon
- kapril, limon, linol
- stearin, kapril, olein

398 Süni makaronlarda nişastanın miqdarı nə qədərdir?

- 33.7%
- 73.5%
- 70%
- 51.5%
- 33%

399 Lifli struktura malik süni ət məhsullarının ilkin görünüşü necədir?

- marqarin və ya polisaxaridlə doldurulmuş qida həlməşiyi
- polisaxarid və ya yağla doldurulmuş qida həlməşiyi
- polisaxarid və ya şəkərlə doldurulmuş qida həlməşiyi
- polisaxarid və ya göbələklə doldurulmuş qida həlməşiyi
- polisaxarid və ya yeməli zülali liflərlə doldurulmuş qida həlməşiyi

400 Doğranmış ətdən alınan məhsullara oxşar süni ət məhsulları nədən hazırlanır?

- soya və buğda zülalı,soya saxaridi, kazein qarışığı əsasında
- soya və buğda zülalı, bitki yağı, kazein qarışığı əsasında
- soya və buğda zülalı,yumurta albumini, kazein qarışığı əsasında
- soya və buğda zülalı, karboksimetilsellüloza, kazein qarışığı əsasında
- soya və buğda zülalı, kəsmik, kazein qarışığı əsasında

401 Kalsium ionlarının təsiri ilə turş polisaxarid, zülal və digər maddələrin qarışığının əmələ gətirdiyi həlməşik hansı süni məhsulun istehsalı üçün nəzərdə tutulur?

- fındıq
- albalı
- süd
- ət
- kəsmik

402 Süni ət məhsulları alınması üçün istifadə olunan həlməşik sistemlərdən birinin tərkibi belədir?

- emulsiyalaşmada həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası

- soyudulma zamanı həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası
- qızdırılma zamanı həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası
- dondurulma zamanı həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası
- çalınma zamanı həlməşik əmələgətirən zülal dispersiyası

403 Doğranmış ətdən hazırlanan süni ət məhsulları nədən ibarət olur?

- zülal dispersiyası, polisaxarid və lipidlə doldurulmuş həlməşik
- zülal dispersiyası, monosaxarid və lipidlə doldurulmuş həlməşik
- zülal dispersiyası, üzvü turşu və lipidlə doldurulmuş həlməşik
- zülal dispersiyası, ədviyyat ekstraktı və lipidlə doldurulmuş həlməşik
- zülal dispersiyası, aramatizator və lipidlə doldurulmuş həlməşik

404 Doğranmış süni ət məhsullarına aiddir?

- langet, paştet, kotlet
- kotlet, ət pastası, paştet
- kotlet, kabab-basdırma, paştet
- kotlet, ət pastası, kabab- basdırma
- kotlet, tərəvəz püresi, ət pastası

405 Lifli struktura maliksüni ət məhsullarının ilkin görünüşü necədir?

- şəkər və nişasta məhlulu ilə birləşd-ş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
- amilopektin hissəcikləri ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
- pektin molekulları ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
- sellüloza hissəcikləri ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi
- maye məhlul və ya dispersiya ilə birləşdirilmiş zülaldan ibarət qida lifi sistemi

406 Qızdırılma zamanı zülal məhlulları və durulaşmış disperslərin əmələ gətirdiyi həlməşikdən hansı süni qida məhsulları alınır?

- süd
- ət
- makaron
- pendir
- kəsmik

407 Aşağıda göstərilənlərdən hansı süni ət məhsullarına aiddir?

- təbii bifşteks
- təbii file
- təbii şnisel
- soyuq səhər qəlyanaltısı
- təbii kabab

408 Süni ət məhsulları üçün həlməşik sistemlərdən birinin tərkibi bunlardan hansıdır?

- qızdırılmaqla
- qələvi əlavə etməklə
- turşu əlavə etməklə
- natrium ionu əlavə etməklə
- sellüloza əlavə etməklə

409 Soya zülalı əsasında lifli məhsulların alınmasında zülal dispersiyasına nə əlavə edilir?

- CaSO₄
- Ca(OH)₂
- NaCl
- HCl
- H₂SO₄

410 Yeni formalı qida məhsulları istehsalında qızdırılma zamanı zülalda nə baş verir?

- destruksiya
- denaturasiya
- dehidratasiya
- oksidləşmə
- hidratasiya

411 Süni ət məhsullarına bunlardan hansı aiddir?

- kolbasa-sosiska məmulatları, kotlet, ət pastaları
- kotlet, langet, paştet
- langet, kolbasa-sosiska məmulatı, paştet
- kolbasa-sosiska məmulatı, kabab-bastırma, paştet
- ət pastası, langet, paştet

412 İmitasiya olunmuş doğranmış süni ət məhsullarına aiddir?

- təbii bifşteks
- paştet
- təbii kabab
- təbii file
- təbii şnisel

413 İmitasiya olunmuş süni ət məhsullarına aiddir?

- kotlet
- təbii bifşteks
- təbii kabab
- təbii şnisel
- təbii file

414 İmitasiya olunmuş doğranmış süni ət məhsullarına aiddir?

- təbii file
- kolbasa-sosiska məmulatları
- təbii kabab
- təbii bifşteks
- təbii şnisel

415 Bunlardan hansı süni ət məhsullarına aiddir?

- təbii bifşteks
- təbii file
- təbii şnisel
- ət çörəyi
- təbii kabab

416 Süni ət məhsullarının alınması üçün lazım olan həlməşik əmələgətirən sistem hansıdır?

- kalsium ionunu təsiri ilə
- qələvinin təsiri ilə
- neytral mühitdə
- NaCl məhlulunun təsiri ilə
- turşunun təsiri ilə olan

417 Süni ət məhsulları istehsalı zamanı hansı həlməşik əmələgətirən sistemlərdən istifadə olunur?

- soyutduqda həlməşik yaradan zülal məhlulu və ya durulaşmış disperslər
- dondurulduqda həlməşik yaradan zülal məhlulu və ya durulaşmış disperslər
- qızdırıldıqda həlməşik yaradan zülal məhlulu və ya durulaşmış disperslər
- emulsiyalaşdıqda həlməşik yaradan zülal məhlulu və ya durulaşmış disperslər
- çalındıqda həlməşik yaradan zülal məhlulu və ya durulaşmış disperslər

418 Jelatin həlməşiyinə natrium-alginatı olan kalsium-asetat diffuziya etdikdə nə baş verir?

- maye halda adi həlməşik
- jelatin həlməşiyi kalsium-alginatla qarışır
- anizotrop həlməşik yaranır
- kompleks yaranır
- jelatinlə doldurulmuş həlməşik

419 Süni makaron məmulatları necə hazırlanır?

- kompleks həlməşiklərdən istifadə etməklə və nişastalı
- alginat- nişasta həlməşiyindən istifadə etməklə
- anizotrop həlməşikdən istifadə etməklə və nişastasız
- pektin həlməşiyi və nişastalı
- kompleks həlməşiklərdən istifadə etməklə və nişastasız

420 Zülal- polisaxarid - su stabil sisteminin kompleksəmələgəlmə hadisəsi nəyin dəyişməsi ilə müşayət olunur?

- çevrilmə xassəsi
- reoloji xassəsi
- molekul kütləsi
- ingibitor xassəsi
- qələvi xassəsi

421 Süni qızardılmış kartof üçün həlməşik hazırlanmasında kalsium qlükanat hansı məqsədlə istifadə olunur?

- qızdırılmış sistemin enerji daşıyıcısı kimi
- qızdırılmış sistemdə kompleks əmələgətirici kimi
- qızdırılmış sistemdə kalsium ionlarının ayrılması məqsədi ilə
- sistemin dad əmələgətirici kimi
- qızdırılmış sistemin doldurucusu kimi

422 Kalsium-alginat və jelatin həlməşiyini dəfələrlə soyutsaq nə müşahidə olunur?

- anomal deformasiya
- buxarlanma
- diffuziya
- şişmə
- aminturşu yaranacaq

423 Polisaxaridlər özlərini həm də necə təqdim edirlər?

- qalaktron turşusunun polimeri
- qlükozid
- poliamfolit
- doymuş birləşmə
- fruktoza komponenti

424 Bu şəraitdə alginat həlməşiyi dağılmır?

- 12C-də suda
- suda və 100C
- qələvi iştirakı və 100C
- 6C-də suda
- ion tərkibi mühitdə dəyişdikdə

425 pH-2,5-də jelatin məhlulu və zərdab albumini qarışığında nə baş verir?

- bir-birinə təsir etmir
- tam şişmə gedir
- qarşılıqlı təsirə daxil olur
- bir hissəsi hidroliz olur
- tam hidroliz gedir

426 Hansı məhsullar dad məhsullarıdır?

- zülalla zəngin
- karbohidratla zəngin
- qənnadı məhsulları
- tərəvəz
- yağlı məhsullar

427 Bunlardan hansı həlməşik sistemləri qrupuna aiddir?

- tək həlməşik sistemlər
- kompleks həlməşik sistemlər
- asılı həlməşik sistemlər
- zəhərli sistemlər
- allergik sistemlər

428 İonotrop həlməşikşəkilli sistem nə vaxt yaranır?

- anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması atomların köməyi ilə baş verir
- anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması ionların köməyi ilə baş verir
- anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması molekulların köməyi ilə baş verir
- anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması qələvilərin köməyi ilə baş verir
- anizotrop həlməşiklərdə həlməşiyin yaranması duzların köməyi ilə baş verir

429 Kalsium-alginat həlməşiyi və zülal hansı sistem məhsullarına aiddir?

- 1 fazalı
- qlobulyar
- 2 fazalı
- ammoniyaklı
- termodinamiki

430 Süni qida məhsullarının alınmasında əsas qrup həlməşiklər hansılardır?

- durulmamış həlməşiklər
- anizotrop həlməşiklər
- qarışıq həlməşiklər
- dondurulmuş həlməşiklər
- kompleks həlməşiklər

431 Süni qida məhsulları üçün hansı ionotrop həlməşik sistemlərindən istifadə olunur

- bioloji toxumaların xassəsi və strukturunun modelləşməsi üçün
- hüceyrə divarlarının xassəsi və strukturunun yaranması üçün
- sümük skletin xassəsi və strukturunun yaranması üçün
- dondurulmuş meyvələrin xassəsi və strukturunun yaranması üçün
- soyudulmuş meyvələrin xassəsi və strukturunun yaranması üçün

432 Qarışıq həlməşiklərin alınması üçün əsas şərt nədir?

- həlməşik yaradıcıları arasında spesifik qarşılıqlı təsirin artıqlığı
- məhlulda qida turşularının çox olması
- həlməşik yaradıcıları arasında spesifik qarşılıqlı təsirin olmaması
- məhlulda duzun olması
- məhlulda şəkərin olması

433 Alqinat həlməşiyi nə zaman davamlıdır?

- qələvi iştirakı ilə suyun qaynama temperaturuna qədər
- mühitin ion tərkibi dəyişdikdə
- suda qaynama temperaturuna qədər
- 6C-dək dondurulma temperaturunda
- 12C-dək dondurulma temperaturunda

434 Jelatin həlməşiyi dekstran ilə doldurulduqda hansı həlməşiklər davamlı olur?

- jelatin və aqar
- jelatin və pektin
- jelatin
- jelatin, pektin və şəkər
- jelatin və aqaroid

435 Necə və hansı üsullarla anizotrop zülal həlməşikləri yaranır?

- 2 üsulla: xam zülal liflərinin yığılması ilə onların qida əlaqələndiriciləri yapışdırılması və yüksək temperaturda kobud mexaniki emalla polisaxarid dispersiyası ilə
- 2 üsulla: xam zülalların yığılması, qida əlaqələndiriciləri ilə yapışdırılması və yüksək temperaturda kobud emalla sellüloza dispersiyası ilə
- 2 üsulla: xam zülal liflərinin yığılması ilə onların qida əlaqələndiriciləri ilə yapışdırılması və yüksək temperaturda kobud mexaniki emalla nişasta dispersiyası ilə
- 2 üsulla: xam zülalların yığılması, qida əlaqələndiriciləri ilə yaşıdırılması və yüksək temperaturda kobud emalla zülal dispersiyası ilə
- 2 üsulla: xam zülalların yığılması, qida əlaqələndiriciləri ilə yapışdırılması və yüksək temperaturda kobud emalla aqar dispersiyası ilə

436 Hansı strukturda anizotrop həlməşikşəkilli qida sistemləri olur?

- lifli və köpüklü makrostrukturlarda
- lifsiz və məsaməli makrostrukturlarda

- lifli və məsaməli makrostrukturlarda
- lifli və slindtik makrostrukturlarda
- lifli və üçbucaq makrostrukturlarda

437 Zülalların 2 fazalı maye sistem kimi tətbiqi harada tətbiq olunur?

- süni yumurta alınmasında
- süni ət məhsulları alınmasında
- süni şirə alınmasında
- süd turşulu məhsulların alınmasında
- süni qızardılmış məhsullar alınmasında

438 Leysin miqdarı hansı dəniz məhsullarında daha çoxdur?

- dəniz bitkisi
- xərçənglərdə
- balıq yağı
- bakteriyalarda
- spirulina yosununda

439 Qarışıq həlməşiklərin alınması üçün əsas şərt nədir?

- həlməşik əmələgətiricilər arasında spesifik yağın yaranması
- həlməşik əmələgətiricilər arasında spesifik qoxunun yaranması
- həlməşik əmələ gətiricilər arasında duzun olmaması
- həlməşik əmələ gətiricilər arasında şəkərin olmaması
- həlməşik əmələ gətiricilər arasında qarşılıqlı təsirin olmaması

440 Bunlardan hansı həlməşik yaratmır?

- jelatin
- nişasta
- aqar
- sirkə
- pektin

441 Zülal mənbəyi olan spirulin harada bitir?

- turş və duzlu mühitdə
- şirin su və zəif xörək duzu məhlulunda
- şirin su və turş mühitdə
- şirin su və zəif limon turşusu məhlulunda
- turş və qələvi mühitdə

442 Bunlardan hansı su bitkisidir?

- spirulin
- yasəmən
- yemişan
- biyan
- steviya

443 Bakteriyalarda ən çox hansı amin turşu olur?

- izoleysin
- metionin

- lizin
- leysin
- sistin

444 50 mln ton neftin emalından nə qədər zülal alınır?

- 15 mln ton
- 25 mln ton
- 20 mln ton
- 8 mln ton
- 10 mln ton

445 Süni qida məhsullarına bioloji dəyəri artırmaq üçün əlavə olunan aminturşular daha nəyi şərtləndirir?

- təbii analoqlarına müvafiq qatılıq yaradılmasını
- təbii analoqlarına müvafiq formanın yaradılmasını
- təbii analoqlarına müvafiq dadın yaradılmasını
- təbii analoqlarına müvafiq rəngin yaradılmasını
- təbii analoqlarına müvafiq nəmliyin yaradılmasını

446 Süni qida məhsullarının bioloji dəyərini artırmaq üçün nə əlavə edilir?

- aminturşu
- nişasta
- limon turşusu
- qlükoza
- saxaroza

447 Furselloron nədir?

- tərəvəz
- balıq məhsulu
- su bitkisi
- mollyuşka
- ət məhsulu

448 Spirulina qurudulmuş şəkildə qidaya hansı ölkədə əlavə edilmişdir?

- ABŞ-da
- Afrikada
- Hindistanda
- Almaniyada
- Rusiyada

449 Maya zülallarının bioloji dəyərliliyini necə artırmaq olar?

- sirkə əlavə etdikdə
-) duz əlavə etdikdə
- şəkər əlavə etdikdə
- spirt əlavə etdikdə
- metionin əlavə etdikdə

450 Spirulin zülalında hansı aminturşu azdır?

- leysin

- triptofan
- metionin
- histidin
- lizin

451 Maya zülalı nə ilə zəngindir?

- leysin, metionin
- lizin, treonin
- valin, sistein
- triptofan, sistin
- valin, triptofan

452 Qida kazeinatında nə qədər zülal var?

- 40 -50% zülal
- 50 -60%
- 85 -88% zülal
- 15 -20%
- 30 -40%

453 Turş qida kazeinin tərkibində nə var?

- limon turşusu və vitaminlər
- limon turşusu və dəniz duzları
- limon və dəniz duzları
- kəhraba turşusu və vitaminlər
- vitaminlər və mineral duzlar

454 Pendir istehsalında zərdab zülalının tərkibinə əsasən nə daxildir?

- albumin və qlütelin
- qlütelin və mioqlobin
- qlütelin və miogen
- albumin və qlöbulin
- qlütelin və hemoqlobin

455 Hansı dəniz bitkisinin zülalından biskvit istehsalında istifadə edilir?

- aqar
- aqaroid
- fursellaron
- jelatin
- spirulin

456 Zərdab zülalının tərkibində bunlardan hansı vardır?

- mioqlobin və lizin
- albumin və valin
- albumin və qlöbulin
- mioqlobin və albumin
- qlöbulin və lizin

457 85-88% zülal hansı qida birləşmələrində olur?

- kleykovi nada

- mioqlöbində
- kazeinatda
- dəniz yosunlarında
- izolyatda

458 Çatışmayan aminturşular əlavə etməklə süni məhsullarda nəyi artırmaq olar?

- reoloji xassələri
- nəmliyi
- bioloji dəyəri
- turşuluğu
- şəkəri

459 Aşağıda göstərilənlərdən hansında süd zərdabına rast gəlmək olar?

- albumin, qlütelin
- qlütelin, hemoqlöbin
- mioqen, hemoqlöbin
- mioqlöbin, albumin
- albumin, qlöbulin

460 Spirulində nə qədər zülal var

- 30-35%
- 40-45%
- 30-40%
- 62-68%
- 50-55%

461 Qida məqsədilə balıq zülalı konsentratı istehsalı harada inkişaf etmişdir?

- İngiltərə, Belarusiya və Moldova
- ABŞ, Hindistan və Azərbaycan
- İngiltərə, Kanada və Peru
- İngiltərə, İran və Azərbaycan
- ABŞ, Şri-Lanka, Azərbaycan

462 Balıq zərdabı aşağıdakı məhsullardan hansının istehsalında tətbiq edilir?

- süd və ət
- yarma və ət
- şirniyyar və yarma
- qazlı içki və makaron
- şirin içki və ət

463 Dəniz suyunda spirulini yetişdirmək üçün suyun optimim pH-ı neçə olmalıdır?

- pH 5-6
- pH 6-7
- pH 3-4
- pH 4-5
- pH 8,5-11

464 Pektinlər həlməşik yaratmaqla həm də:

- orqanizmdən ağır metalları çıxara bilmir

- orqasnizmdən ağır metalları çıxarır
- orqanizm üçün vacib fizioloji funksiyaları yerinə yetirmir
- profilaktiki qidalanmaya yararlı deyil
- müalicəvi qidalanmaya yararlı deyil

465 Hansı məhsulların alınmasında zülal ehtiyatı vacibdir?

- şirin
- kışmış
- üzüm
- üzvü turşu
- süni məhsul

466 Aşağıdakılardan hansı yeni formalı qida məhsullarının alınmasında əsas mərhələlərdir?

- zülallı çoxkomponentli sistem və digər maye tərkiblə birgə bərk strukturun alınması
- zülallı çoxkomponentli sistem və maye tərkiblə birgə köpükşəkilli strukturun alınması
- zülallı çoxkomponentli sistem və maye tərkiblə birgə həlməşikşəkilli strukturun alınması
- şəkərli çoxkomponentli zülalın alınması və maye tərkiblə köpükşəkilli strukturun alınması
- yağlı komponentli sistem və maye tərkiblə birgə bərk strukturun alınması

467 Çox komponentliyi nəzərə alınmaqla süni qida məhsullarının strukturu necə öyrənilməlidir?

- bərk və həlməşik struktura aid olması nəzərə alınmaqla
- tiksotrop struktura aid olması ilə
- özüllü və bərk sistemlərə aid olması ilə
- maye və həlməşik struktura aid olması ilə
- köpükşəkilli struktura aid olması ilə

468 Pektin molekulunda hansı qrup olur?

- karboksil
- aldehid
- amin
- sulfoqrup
- hidroksil

469 Zülal və polisaxaridlər qida funksiyası ilə yanaşı daha hansı xassələrlə yeni qida məhsulları istehsalında rol oynayır?

- məhsulun fəza strukturunu təmin edir və onun satışını təmin edir
- məhsulun fəza strukturunu təmin edir və onun dadını, iyini təmin edir
- məhsulun fəza strukturunu təmin edir və onun fiziki-kinyəvi xassəsini təmin edir
- məhsulun fəza strukturunu və ucuzluğunu təmin edir
- məhsulun fəza strukturunu və təmizliyini təmin edir

470 Süni qida məhsulları istehsalında işlədilən zülal izolyatı nə qədər zülalə malikdir?

- 35 - 50%
- 25 - 30%
- 50 -60%
- 67 - 70%
- 91%

471 Süni məhsulların alınmasında nəyin ehtiyatı vacibdir?

- vitaminlərin
- üzvi turşuların
- şəkərlərin
- turşuların
- zülalların

472 Yeni formalı qida məhsulları necə məhsullardır?

- çoxkomponentli
- dadlı
- aromatik
- şəkərli
- yağlı

473 Anizotrop həlməşiklər nəyin istehsalında işlədilir?

- süni balıq məhsullarının
- süni makaronun
- süni ət məhsullarının
- süni noxudun
- süni kürünün

474 Süni qida məhsulları komponent tərkibi və strukturuna görə hansılara aiddir?

- bərk strukturlu 4 komponentli məhsul
- vitamin tərkibli 5 komponentli məhsul
- maye strukturlu 2 komponentli məhsul
- həlməşik strukturlu çox komponentli
- bərk strukturlu 3 komponentli məhsul

475 Həlməşik yaradan pektinlər həm də bu xassəni göstərir?

- yankarbonil qrupa malik zəif polielektroitdir
- yan karboksil qrupa malik zəif polielektroitdir
- yan karboksil qrupa malik güclü polielektroitdir
- yan sulfhidril qrupa malik zəif polielektroitdir
- yan hidroksil qrupa malik zəif polielektroitdir

476 Lifli struktura malik süni ət məhsullarının alınması üçün zülalın pıxtalaşma məhlulunun yetişməsi necə həyata keçirilir?

- pH-12-13 olan qələvidə 24 saat ərzində
- suda 24 saat ərzində
- soyudulmuş mühidə 24 saat ərzində
- turş mühidə 24 saat ərzində
- qızdırılmış mühidə 24 saat ərzində

477 Aşağıdakılardan hansı quru südün tərkib komponentidir?

- qlükoza
- arabinoza
- laktoza
- ksiloza
- qalaktoza

478 Süni ət məhsullarının alınması üçün zülal məhlulunun yetişməsi prosesi nədən ibarətdir?

- zülalın peptid zəncirinin hissə-hissə hidrolizindən
- zülal molekulunda sərbəst aminturşularının hissə-hissə əmələ gəlməsindən
- zülal molekulunun hissə-hissə şişməsindən
- zülal molekullarının dağılması nəticəsində hissə-hissə ammoniyakın əmələ gəlməsindən
- sulfhidril qruplarının hissə-hissə dağılmasından

479 Doğranmış şinisellər hansı növ süni qida məhsullarına aiddir?

- süni kartof məhsullarına
- süni süd məhsullarına
- süni ət məhsullarına
- süni yarma məhsullarına
- süni yağ məhsullarına

480 Süni yolla alınmış paştet hansı qrup məhsullara aiddir?

- süni kartof məhsullarına
- süni yağ məhsullarına
- süni süd məhsullarına
- süni yarma məhsullarına
- süni ət məhsullarına

481 Quru süddə aşağıdakı komponentlərdən hansı var?

- qalaktoza
- kazein
- nişasta
- mannoza
- xörək duzu

482 Süd turşuları nə ilə zəngin olur?

- zülal
- üzvü turşu
- polisaxarid
- mineral duz
- qeyri-üzvü turşu

483 Quru süd hansı şəkərlə zəngindir?

- qlükoza
- arabinoza
- laktoza
- saxaroza
- ksiloza

484 Aqar hansı məhsullara aiddir?

- tərəvəz
- balıq məhsulu
- su bitkisi
- mollyuşka
- ət məhsulu

485 Süni qida məhsullarında anoloqlara uyğun dadın olması üçün nə əlavə edilir?

- aminturşular
- monosaxaridlər
- polisaxaridlər
- kalsium- laktat
- alginat

486 Süni qida məhsullarını zənginləşdirmək üçün nə qədər aminturşu əlavə edilir?

- 30-40%
- 20-25%
- 25-30%
- 1-1,5%
- 5-10%

487 Spirulinamin istehsalına nə vaxt başlanılmışdır?

- 1972-ci ildə Meksikada
- Kanadada
- 1950-ci ildə Moldavada
- Çində
- 1965-ci ildə Gürcüstanda

488 Spirulinamin istehsalına nə vaxt başlanılmışdır?

- 1972-ci ildə Meksikada
- Kanadada
- 1950-ci ildə Moldavada
- Çində
- 1965-ci ildə Gürcüstanda

489 Yağsızlaşdırılmış südü nə əlavə etməklə alırlar?

- turşu
- su
- qələvi
- nişasta
- sirkə

490 100 mln ton balığın emalından nə qədər zülal alınır?

- 20 mln ton
- 5 mln ton
- 8 mln ton
- 10 mln ton
- 15 mln ton

491 Xlorella perspektivli zülal mənbəyi kimi nədir?

- balıq məhsulu
- su bitkisi
- tərəvəz
- molyuska
- ət məhsulu

492 Dəniz yosunlarından zülaldan başqa hansı məhsul istehsal etmək mümkündür?

- saxaridlər
- lipidlər
- turş polişəkərlər
- aqar
- nişasta

493 Mayalar hansı zülallarla zəngindir?

- metionin
- al bumin və metionin
- lizin və treonin
- kazein
- qlobulin

494 Balıq və dəniz məhsullarından zülal alınması hansı ölkələrdə dana geniş yayılmışdır?

- ABŞ, Kanada, Polşa
- Kanada, Portuqaliya, Rusiya
- ABŞ, Misir, Əlcəzair
- Polşa, Rusiya, Almaniya
- Rusiya, Hindistan, Yaponiya

495 Maya zülalında nə azdır?

- lizin
- histidin
- leysin
- metionin
- triptofan

496 Maya və bakteriyaların aminturşu tərkibi hansı zülalın tərkibindədir?

- heyvani zülal
- spirulin zülal
- bitki zülalı
- meyvə zülalı
- qlisern zülalı

497 Maya zülalının izolyatına metionin əlavə etdikdə onun bioloji dəyəri nədən üstün olur?

- kleykovina
- mioqlöbin
- kazein
- qatıq
- hemoqlöbin

498 Pepsin və papain nəyə aiddir?

- vitamin preparatları
- yağ turşuları
- ferment preparatları
- aminturşu
- soya zülalı

499 Hansı ölkədə soya zülalını buğda zülalı miqdarında istehsal edirlər?

- Yaponiya
- Hollandiya
- İngiltərə
- ABŞ
- Azərbaycan

500 Suda həllolan kopresipitat nədən alınır?

- polifosfat məhlulunda həll edilməklə
- xlorid turşusunda həll edilməklə
- sulfat turşusunda həll edilməklə
- kalium-xlorid məhlulunda həll edilməklə
- xörək duzu məhlulunda həll edilməklə

501 Süd zərdabı nə ilə zəngindir?

- albumin, qlütelin
- qlütelin, hemoqlobin
- albumin, qlöbulin
- migen, jelatin
- qlükoza, pektin

502 Süni qida məhsullarının bioloji dəyərliliyini artırmaq üçün onlara nə əlavə olunur?

- çatışmayan üzvi turşular
- çatışmayan aminturşular
- dadverici və aromatik maddələr
- səməni ekstraktı
- şirinləşdirici maddələr

503 Hansı dövlətlərdə zülal konsentratı istehsal edilir?

- İngiltərə, Moldov, Peru
- Belarus, Misir, ABŞ
- ABŞ, Misir, İran
- Peru, İran, ABŞ
- İngiltərə, Kanada, Peru

504 Zülal mənbəyi kimi tanınan spirulini hansı şəraitdə yetişdirmək olar?

- atqı qələvi
- turş və qələvi mühitdə
- bulanıq suda
- limon turşusu məhlulunda
- duzlu suda

505 Həlməşiyin yaranması üçün dünyada ən geniş yayılmış polisaxaridlər hansılardır?

- sellüloza, qlukoza və nişasta
- sellüloza, qlikogen və pektin
- sellüloza, qlikogen və aqar
- sellüloza, qlikogen və karboksimetilsellüloza
- aqar, pektin və nişasta

506 Spirulində hansı aminturşusu azlıq təşkil edir?

- triptofan
- metionin
- izoleysin
- leysin
- lizin

507 Zülali preparat sayılan izolyatda nə qədər zülal olur?

- 60 -65% zülal
- 70 -80% zülal
- 45 - 50%-dən az olmayaraq
- 30 -35% zülal
- 91%-dən az olmayaraq

508 Zülali preparat olan konsentrat adətən hansı faizlə zülala malik olur?

- 20 - 30%
- 65 - 70%
- 40 - 45%
- 25 - 30%
- 30 - 35%

509 Süni qida məhsulları istehsalında üsul nöqtəyi nəzərindən əsas əhəmiyyətli nədir?

- həlməşik əmələgətirən və qidalı maddələrin qarışığının həlməşik vəziyyətinə keçirilməsi
- həlməşik əmələgətirən və qida mad-nin qarışığının çalınmış vəziyyətə keçirilməsi
- həlməşik əmələgətirən və qida mad-nin qarışığının həlməşik vəziyyətə keçirilməsi
- həlməşik əmələ gətirən və qida mad-nin qarışığının emulsiya vəziyyətinə keçirilməsi
- həlməşik əmələ gətirən və qida mad-nin qarışığının köpükşəkilli vəziyyətə keçirilməsi

510 Zülal və polisaxaridlər su məhlulunda termodinamik cəhətdən hansı vəziyyətə düşür?

- onlar 2 maye fazaya təbəqələnir
- onlar 4 maye fazaya təbəqələnir
- onlar 3 maye fazaya təbəqələnir
- onlar 6 maye fazaya təbəqələnir
- onlar 5 maye fazaya təbəqələnir

511 Jelatin-aqar-su sistemi hansı qatılıqda 2 maye fazaya ayrılır?

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

512 # Soya bitkisinin tərkibində adətən nə qədər zülal olur?

- 15% zülal
- 30% zülal
- 46% zülal
- 20% zülal
- 10% zülal

513 Zülali preparatlar aqreqat halına görə neçə cür olur?

- toz, koaqulyat və ekstrakt
- un, konsentrat və izolyat
- un, konsetrat və gel
- un, ekstrakt və toz
- un, həlməşik və ekstrakt

514 Pektinin eterifikasiyası nədir?

- molekulda olan metoksilləşmiş karboksil qruplarının faizlə miqdarı
- molekulda olan karboksil qruplarının miqdarı
- molekulda olan asetil qruplarının miqdarı
- molekulda olan qalaktron turşusunun miqdarı
- molekulda olan hidroksil qruplarının miqdarı

515 Süni qida məhsullarının alınmasında əsas problem nədir?

- qida komponentlərinin emalının işlənməsi
- orqanoleptiki xassələrin dəyişməsi
- əlavələrin olması
- davamsızlığı
- dadın olmaması

516 Zülal və şəkərlər necə maddələrdir?

- makromolekulyar birləşmələrdir
- turşulardır
- monoşəkərlərdir
- lipidlərdir
- vitaminlərdir

517 Təmizlənmə dərəcəsi və zülalın qatılığından asılı olaraq zülal preparatları necə bölünür?

- un, konsetrat və koaqulyat
- un, koaqulyat və izolyat
- un, konsentrat və izolyat
- un, konsentrat və yumaqlar
- un, konsentrat və ekstrakt

518 Zülalların emal zamanı yeni məhsula çevrilməsi üçün nə lazımdır?

- yeni dad
- yeni rəng
- məhsula xas keyfiyyət və quruluş
- yeni ətir
- yeni forma

519 Süni qida məhsullarını almaq üçün hansı xammalın ehtiyatı olmalıdır?

- bairq yağı ehtiyatı
- inək südü ehtiyatı
- şəkər ehtiyatı
- bitki yağı ehtiyatı
- zülal ehtiyatı

520 Həlməşikəmələgətirən alginat həm də:

- toksikidir və mədədə həzm olunur
- toksiki deyil və mədədə həzm olunur
- toksik deyil və mədədə duz əmələ gətirir
- toksikidir və mədədə duz əmələ gətirir
- toksiki deyil və mədədə həzm olunmur

521 Qidada olan ətirli maddələrin sıxlığı nədən asılıdır?

- komponentlərin növündən
- yağ və su fazalarının hopmasından
- komponentlərin sayından
- turşuların miqdarından
- həzm prosesindən

522 Soyada nə qədər zülal vardır

- 46%
- 60%
- 30%
- 20%
- 25%

523 Turş xassələrinə görə polisaxaridlər hansı məhsulların istehsalında istifadə olunur?

- təbii kürü
- süni
- sintetik
- təbii süd
- qatılmış süd

524 Taxıl məhsullarının bioloji dəyərinin artırılması necə əldə olunur?

- lizin əlavə etməklə
- triptofan əlavə etməklə]
- valin əlavə etməklə
- izoleysin əlavə etməklə
- leysin əlavə etməklə

525 Treonin və leysin nəyə aiddir?

- uron turşuları
- mineral maddə
- polisaxarid
- zülal aminturşuları
- qeyri-üzvü turşular

526 Yumurta zülalı nədən ibarətdir?

- kollagen və albumin
- albumin və qlütelin
- lesitin və albumin
- mioqlöbin və albumin
- albumin və qlöbulin

527 Dadsız məhsullar hansılardır?

- gez həzm olunan
- tez həzm olunan
- vitaminli məhsullar
- kombinəleşmiş məhsullar
- şəkərlə zəngin

528 Heyvan mənşəli zülallar hansı temperaturda denaturatlaşır?

- 25 - 300
- 15 - 200
- 10 - 150
- 40 - 45
- 20 - 250

529 İnsanların kalori tələbatını bunlardan hansı ödəyir?

- yağlar və vitaminlər
- duzlar və turşular
- vitaminlər və şəkərlər
- yağlar və duzlar
- karbohidrat və yağlar

530 Çuğundurda hansı məhsul alınır?

- turşu
- şəkər
- nişasta
- karbohidrat
- yağ

531 Yeni formalı qida məhsullarının istehsalı hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- istehsalda dondurmanın tətbiqi;polisaxarid və qatqılardan istifadə etməklə; itkilərin
- Mövsümi istehsal; itkilərin azaldılması; polisaxarid və qatqılardan istifadə etməklə; xassə və
- istehsalda qida və ixtisardan istifadə etməklə;polisaxarid və qatqılardan istifadə etməklə;
- istehsalda istilik enerjisinin tətbiqi; itkilərin azaldılması; xassə və tərkibin standartlaşması və
- İstehsalda kalori göstəricilərinin hesablanması; itkilərin azaldılması; xassə və tərkibin

532 Zülalda olan 20 aminturşudan neçəsi əvəzolunmayandır?

- 8 - 9
- 6 - 7
- 10 - 15
- 12 - 15
- 10 - 12

533 Ət hansı məhsullara aiddir?

- pektin saxlayan
- aqar saxlayan
- zülal saxlayan
- nişasta saxlayan
- şəkər saxlayan

534 Fruktoza və qlükozanın olması məhsula hansı dadı verir?

- acı
- turş
- şirin
- dadsız edir
- yandırıcı

535 Bunlardan hansı həllolan zülallara aiddir?

- qlobulinlər
- fosforoteidlər
- keratin
- qlikoproteidlər
- heyvan mənşəli

536 Etalon zülal- kazeinin effektivlik əmsalı neçədir?

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

537 Hansı aminturşu ət məhsullarında dadverici kimi istifadə olunur?

- qlütamin turşusu
- alanin
- tirazin
- leysin
- histidin

538 Süni dida məhsulları istehsalının xarakteri hansıdır?

- fasiləli
- sənaye
- coğrafi
- iqlimi
- mövsümi

539 Paxlalılar nəyin istehsalında əhəmiyyətlidir?

- bal
- şəkər
- kürü
- zülal
- aqaroid

540 Bioloji dəyəri yüksəldilmiş kombinləşmiş zənginləşdiricilərə hansı aiddir?

- arpa unu və alma pektini qarışığı
- buğda və arpa unu qarışığı
- treska ətə və yağsız kəsmik qarışığı
- aqar və mal ətə qarışığı
- buğda unu və sitrus pektini qarışığı

541 Qidanın energetik komponenti hansıdır?

- turşu
- vitaminlər
- lipidlər
- qliserin
- mineral maddələr

542 Balıq və mal əti hansı məhsullara aiddir?

- sellülozalı
- nişastalı
- şəkərli
- zülallı
- pektinli

543 Hansı məhsulun zülalı etalon sayılır?

- qoyun əti
- balıq
- yumurta
- donuz əti
- noxud

544 Qədimdə süd zülalı ilə zənginləşdirilmiş çörək harada bişirilirdi?

- Misir, Danimarka
- Misir, Serbiya
- Misir, Yunanıstan
- Misir, Kosova
- Yunanıstan, Almaniya

545 Yağlı bitkilər və taxıl kulturaları nə vaxt yararlıdır?

- süd məhsullarının alınmasında
- balın alınmasında
- ət məhsullarının alınmasında
- balıq məhsullarının alınmasında
- zülal preparatlarının alınmasında

546 Heyvanat məhsullarının artırılması nəyə təsir edir?

- yağ ehtiyatlarına
- pektin ehtiyatına
- nişasta ehtiyatına
- əhalinin sağlamlığına
- zülal ehtiyatına

547 Istiliyin təsirindən zülallarda nə baş verir?

- özlülük artır
- kütləsi azalır
- rəngi dəyişmir
- durulaşır
- sıxlığı dəyişmir

548 Zülal mənbələrini artırmaq üçün nə məqsədyönlü sayılır?

- əhalinin savadlanması
- əhalinin artımını yüksəltmək
- heyvandarlıqda məhsuldarlığın artırılması
- əhalinin ölüm sayını azaltmaq
- əhalinin sağlamlığını yüksəltmək

549 Süni qida məhsullarının istehsalında hansı məhsullar analog kimi qəbul edilir?

- sintetik
- zülallı
- yağlı
- şəkərsizlər
- təbii

550 Süni qida məhsulları necə istehsal olunur?

- steril mühitdə, korlanmanı yaradan fermentlər olmamaqla
- sintetik üsulla, korlanmanı yaradan fermentlər olmamaqla
- vakuumda, korlanmanı yaradan fermentlər olmamaqla
- vakuumda, korlanmanı yaradan mikroorqanizmlər olmamaqla
- sintetik üsulla, korlanmanı yaradan mikroorqanizmlər olmamaqla

551 Zülallı məhsullardan necə modifikasiya olunmuş zülal alınır?

- kalsium-xlorid və qələvinin köməyi ilə
- qələvi hidrolizi və ya proteolitik ferment preparatlarının köməyi ilə
- turşu hidrolizi və ya proteolitik ferment preparatlarının köməyi ilə
- limon turşusu və buğda ununun köməyi ilə
- limon və asetat turşularının köməyi ilə

552 Qlükoza hansılara aiddir?

- monosaxaridlərə
- yağlara
- zülallara
- polisaxaridlərə
- turşulara

553 ənənəvi və yeni qida sistemləri əsasında alınan məhsullar hansılardır?

- kombinəşdirilmiş
- ümumiləşdirilmiş
- balanslaşdırılmış
- stabilləşdirilmiş
- emulqatorlu

554 Zənginləşdirilmiş məhsullara bunlardan hansı əlavə edilmir?

- zülallar
- vitaminlər
- aminturşular
- tullantılar
- mineral maddələr

555 Kazein bunlardan hansına aiddir?

- süd zülalına
- yağlara
- şəkərlərə
- polisaxaridlərə
- turşulara

556 Süd əsasında hazırlanan pastaların bioloji dəyərini artırmaq üçün südün yağı nə ilə əvəz olunur?

- bitki yağı ilə
- alma püresi ilə
- alma sirkəsi ilə
- CaCl₂ məhlulu ilə
- yerkökü şirəsi ilə

557 Lifli struktura malik süni ət məhsulları tərkib və alınma üsuluna görə neçə növdə olur?

- 3 növ
- 4 növ
- 6 növ
- 2 növ
- 5 növ

558 Süni yarma alınmasının ilk emal mərhələsi hansıdır?

- taxıl una çevrilir
- su ilə qarışdırılır
- turşu ilə zənginləşdirilir
- şəkərlə zənginləşdirilir
- aminturşular qatılır

559 Süni ət məhsullarının istehsalında hansı kateqoriyalar tətbiq edilir?

- duz və durulaşdırıcı
- yumşaldıcı və duz
- analoq və durulaşdırıcı
- analoq və emulqator
- yumşaldıcı və durulaşdırıcı

560 Soya zülalından doğranmış ət məhsullarında nə məqsədlə istifadə edilir?

- rəngi və dadı yaxşılaşdırmaq üçün
- zənginləşdirici və struktur yaxşılaşdırıcısı kimi
- rəngi və qoxunu yaxşılaşdırmaq üçün
- aramatlandırmaq üçün
- yumşaldıcı və durulaşdırıcı kimi

561 Süni yarmalardan olan "leve-alin" in tərkibində olanlar:

- quru süd və şəkər
- yerfindiği unu
- buğda unu və günəbaxan unu
- arpa unu və pektin
- soya unu və nişasta

562 Zeytun və günəbaxan yağlarında aşağıdakı birləşmələrdən hansıları var?

- aminturşu və ammoniyak
- doymuş və doymamış yağ turşuları
- sirkə turşisi və NaCl
- aminturşu və fermentlər
- fermentlər və CaCl₂

563 Neçənci ildə İngiltərədə araxis əsasında tekstil liflərinin alınması texnologiyası hazırlanmışdır?

- 1966-cı ildə
- 1925-ci ildə
- 1940-cı ildə
- 1938-ci ildə
- 1950-ci ildə

564 Sabitləşdirici kimi süni ət məhsullarının ikinci növü üçün nə istifadə olunur?

- köpük strukturlu maye məhlul və ya emulsiya
- qızdırıldıqdan sonra çalınmış maye məhlulu və ya emulsiya
- qızdırılmadan əmələ gəlmiş həlməşik maye məhlul və ya emulsiya
- dondurulmadan sonra maye məhlul və ya emulsiya
- qızdırılmadan sonramayə məhlul və ya bitki yağı

565 İlk dəfə nə vaxt və hansı ölkədə sənaye miqyasında tekstil kazein liflərinin nəm yumaqlaşması texnologiyası tətbiq edilmişdir?

- 1950-ci il Hollandiya
- 1980-ci il Almaniya
- 1950-ci il Rusiya
- 1966-cı il İspaniya
- 1937-ci il İtalya

566 İlk dəfə nə vaxt və harada araxisdən tekstil liflərinin alınması texnologiyası tətbiq olunmuşdur

- 1980-ci il Almaniya
- 1960-cı il ABŞ
- 1950-ci il Rusiya
- 1938-ci il İtalya
- 1938-ci il İngiltərə

567 Araxis əsasında tekstil liflərinin alınması texnologiyası ilk dəfə harada kəşf edilmişdir?

- Çili
- İngiltərə
- Rusiya
- Misir
- ABŞ

568 1938-ci ildə İngiltərədə nəyin əsasında tekstil lifləri alınmışdır?

- araxis əsasında
- gilə əsasında
- albalı əsasında
- ərik əsasında

ərik əsasında

569 Hansı süni məhsulların kateqoriyasına anoloqları və durulaşdırıcıları aiddir?

- makaron
 ət
 ərik
 albalı
 kartof

570 İngiltərədə hansı tekstil liflərinin alınması ilk dəfə öyrənilmişdir?

- küncüt əsasında
 həlməşik əsaslı
 araxis ırasında
 alginat əsaslı
 zülal əsaslı

571 Süni yarma istehsalında xəmir kütləsi hansı şəkildə formalanır?

- hissə- hissə kəsilir
 doğranır
 preslənir
 qranul
 yayılır

572 Makaron və yarmalar orqanizmi ən çox nə ilə təmin edir?

- şəkərlə
 turşularla
 vitaminlərlə
 zülallarla
 karbohidratlarla

573 Tam dəyərli süni düyü ilk dəfə harada alınmışdır?

- İngiltərə, Hindistan və Hollandiya
 Asiya, Hollandiya və ABŞ
 Hindistan, Yaponiya və ABŞ
 Hollandiya, Hindistan və Gürcüstan
 Özbəkistan, Yaponiya və İngiltərə

574 Süni ət məhsullarının istehsalında zülal liflərinin yumaqlaşması prosesinin ilkin mərhələsi hansıdır?

- aqarın yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması
 zülalın yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması
 nişastanın yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması
 pektinin yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması
 amilopektinin yumaqlaşma məhlulunun hazırlanması

575 Doğranmış ət məhsullarına zənginləşdirici və strukur yaxşılaşdırıcı kimi nə əlavə edilir

- bitki yağı
 soya zülalı
 vitamin

- marqarin
- askarbin turşusu

576 Süni yarma istehsalında ən çox nədən istifadə olunur?

- pektindən
- şəkərdən
- nişastadan
- qlükozadan
- turşudan

577 Süddən allergik zülalları necə kənarlaşdırirlar?

- denaturasiya yolu ilə
- pasterizə etməklə
- sterilizə etməklə
- titrləməklə
- turşu əlavə etməklə

578 Süni kəsmik " Tofu "da nə qədər karbohidrat var?

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

579 "Mellorin"-ni qaymaqlı dondurma əvəzedicisi kimi istehsal etmək hansı dövlətə aiddir?

- Azərbaycan
- Türkiyə
- Rusiya
- Avstriya
- ABŞ

580 Yapon " Tofu"-su nə qədər yağlılığa malikdir?

- 25%
- 20%
- 3%
- 30%
- 7.8%

581 Zülal və lesitin harada emulqator kimi istifadə olunur?

- süni düyü məhsullarında
- süni süd məhsullarında
- süni ət məhsullarında
- süni mayonez məhsullarında
- süni kartof məhsullarında

582 Soya və onun emal məhsullarından nə alınır?

- aromatizator
- limon turşusu
- rəngləyici

- süni süd
 jelatin

583 Süni süd məhsullarının kateqoriyalarından biri hansıdır?

- təbii süd komponentləri saxlanır
 təbii kefir saxlanır
 təbii kazein saxlanır
 təbii yoqurt saxlanır
 təbii qatıq saxlanır

584 2000 il əvvəl soya əsasında süni süd almağı kim təklif etmişdir?

- Roma filosofu Hippokrat
 Koreya alimi Van Nan-Se
 Çin filosofu Van Nan-Se
 Yunan filosofu Platon
 Yapon filosofu Dan Nan-Se

585 Soya əsasında süni kəsmik almaq 2000 il əvvəl kim tərəfindən kəşf edilib?

- Rusiya tədqiqatçıları
 Misir tədqiqatçıları
 İran tədqiqatçıları
 Yaponiya tədqiqatçıları
 Çin tədqiqatçıları

586 Bəzi süd məhsullarını allergik xassənin kənarlaşdırılması məqsədiilə nə edirlər?

- süd zərdabında denaturasiyaya uğradırlar
 yağsızlaşdırılmış süddə denaturasiyaya uğradırlar
 unun iştirakı ilə qızdırdıqda
 qələvi məhlulunda denaturasiyaya uğradırlar
 kəsmik zərdabında denaturasiyaya uğradırlar

587 Laktoza nəyin tərkib komponentidir?

- süd
 vitamin
 zülal
 qliserin
 yağ

588 Dietik məqsədlə hazırlanan dondurmada südün yağı nə ilə əvəz olunur?

- şəkər
 ət zülalı
 yumurta ağı
 limon turşusu
 bitki yağı

589 Süni süd bəzən nədən alınır?

- yağsızlaşdırılmış düyü unu
 yağsızlaşdırılmış araxis unu
 yağsızlaşdırılmış buğda unu

- yagsızlasdirilmis qargidali unu
- yağsızlaşdırılmış arpa unu

590 ABŞ-da qaymaqlı dondurma əvəzləyicisi "mellorin" nədən hazırlanır?

- tərkibindəki yağ pendir ilə əvəzlənmiş südlü məhsul
- tərkibindəki yağ balıq yağı ilə əvəzlənmiş südlü məhsul
- tərkibindəki yağ bitki yağı ilə əvəzlənmiş süd məhsulu
- tərkibindəki yağ nişasta yapışqanı ilə əvəzlənmiş südlü məhsul
- tərkibindəki yağ kəsmik ilə əvəzlənmiş südlü məhsul

591 Süni süd olan "Plantmilk" nədən alınır?

- soya toxumu
- maral südü
- inək südü
- balqabaq toxumu
- bitki zülalı

592 Süni qida məhsulları istehsalında zülal molekullarında denaturasiya nə vaxt güclənir?

- çalxalananda
- donma nöqtəsində
- izoelektrik nöqtəsində
- su ilə isladılarda
- suda həll olanda

593 Dietik məqsədlə hazırlanmış dondurmada süd yağı nə ilə əvəz olunur?

- kazein ilə
- balıq yağı ilə
- tomat pasta ilə
- melissa ilə
- bitki yağı ilə

594 Süni qida məhsulları arasında 2-ci tip məhsullar kimin qidalanmasına xidmət edir? a) alimlərin

- cərrahların
- aşbazların
- alimlərin
- yazıçıların
- uşaqların

595 Uşaq qidası üçün nəzərdə tutulmuş süd məhsulları neçənci tipə aiddir?

- dördüncü
- ikinci
- birinci
- beşinci
- üçüncü

596 Bitki yağlarında hansı qida komponentləri üstünlük təşkil edir?

- tokoferol, fosfatid
- zülal, nişasta
- aminturşular , şəkər

- vitaminC və fosfatid
- zülal, nişasta

597 Bitki yağlarında bu komponentlər var?

- NaCl və sirkə
- fosfatid və tokoferol
- nişasta və vitamin
- NaCl və nişasta
- NaCl və limon turşusu

598 Soya zülalının su dispersi donduqda nə baş verir?

- yağ ayrılır
- həllolma itir
- həllolma yaxşılaşır
- aroması yaxşılaşır
- dadı yaxşılaşır

599 Zülal preparatları məhsula hansı şəkildə əlavə edilir?

- həb şəklində
- müstəqil şəkildə
- toz şəklində
- səpilməklə
- durulaşdırıcı kimi

600 Arabinoza bunlardan hansına aiddir?

- turşulara
- zülallara
- monosaxaridlərə
- polisaxaridlərə
- yağlara

601 Hansı alim tərəfindən balanslaşdırılmış qidalanma formulu işlənmişdir?

- Oparin
- Pokrovski
- Tolstoquza
- Uqolev
- Lomonosov

602 Taxıl kulturalarının hansından zülali preparat olan kleykovina alınır?

- arpa
- qarğıdalı
- soya
- darı
- buğda

603 Süni qida məhsulları aşağıdakılardan hansılara aiddir?

- duzlu məhsullara
- rəngsiz məhsullara
- təbii məhsullara

- zülallı məhsullara
- maye məhsullara

604 Emal olunan qida zülalları necə məhsullardır?

- mikroorqanizmlər
- heyvanat mənşəli
- bitki mənşəli
- aminturşular
- biosintez məhsullar

605 Məhsulların istehsalında qarşılıqlı zənginləşdirmə necə aparılır?

- bir məhsul digəri ilə əvəz edilir
- zülal əlavə edilir
- tullantılar əlavə edilir
- aminturşu əlavə edilir
- Jvitamin əlavə edilir

606 Laktoza hansılara aiddir?

- süd şəkərinə
- yağlara
- zülallara
- polisaxaridlərə
- turşulara

607 Qalaktoza bunlardan hansına aiddir?

- turşulara
- zülallara
- monosaxaridlərə
- polisaxaridlərə
- yağlara

608 Zərdab və kopresipitat nəyə aiddir?

- tərəvəz məhsullarına
- süd emalı məhsullarına
- ət məhsullarına
- ədviyyatlara
- balıq məhsullarına

609 Lipidlər necə qəbul edilir?

- qidanın artıq komponenti
- qidanın çatışmayan komponenti
- qidanın mineral komponenti
- qidanın energetik komponenti

610 Süd zərdabı istehsalı 1990-cı ildən sonra neçə faiz artmışdır?

- 73%
- 25%
- 50%
- 92%

45%

611 Süni məhsullar nə üçün istehsal olunur?

- rəngləyicilərin miqdarını artırmaq üçün
- aromatzatorların miqdarını artırmaq üçün
- vitaminlərin miqdarını artırmaq üçün
- qida qatqılarının miqdarını artırmaq üçün
- zülal ehtiyatlarını artırmaq üçün

612 Qidada zülal azlığı nə ilə nəticələnir?

- iştahanın artmasına
- uşaqların dəcəlliyinə
- uşaqlar arasında ölümə
- əqli inkişafa
- orqanizmdə səpgilərə

613 Qida məhsullarının energetik komponenti bunlardan hansıdır?

- yağlar
- zülallar
- lipidlər
- şəkərlər
- turşular

614 Uqolev hansı nəzəriyyəni irəli sürmüşdür?

- pəhriz məhsullarının
- konsentratların qəbulunu
- adekvat qida nəzəriyyəsinə
- bitki mənşəli məhsulların
- qatqıların qəbulunu

615 Yeni formalı qida məhsullarının texnologiyası" fənni nəyi öyrənir?

- Süni qida məhsulları istehsalının elmi əsaslarını
- bitki xammalından olan məhsulların elmi əsaslarını
- sintetik qida məhsullarının elmi əsaslarını
- balıq xammalından olan məhsulların elmi əsaslarını
- heyvanat xammalından olan qida məhsullarının elmi əsaslarını

616 İlk dəfə süni ət məhsulları alınmasının vacibliyi neçənci ildə işlənmişdir?

- 1915-ci ildə
- 1940-cı ildə
- 1930-cu ildə
- 1960-cı ildə
- 1958-ci ildə

617 Süni ət məhsullarında rəngləyici kimi işlədilir?

- qida boyayıcıları
- süni rəngləyicilər
- karotin
- şəkər yanığı

karmin

618 Süni ət məhsulları alınmasında həlməşiyin yaranması üçün nə işlədilir?

- soya zülalı
 pektin
 nişasta
 izoleysin
 metionin

619 Süni ət məhsulları alınmasında həlməşiyin yaranması üçün nə işlədilir?

- buğda kleykovinası
 nişasta
 pektin
 izoleysin
 metionin

620 Süni ət məhsulları alınmasında dad və ətirləndirici kimi işlədilir?

- ədviyyələr
 soğan, sarımsaq, istiot
 tərəvəz kökləri
 zirə, cirə, çaxır turşusu
 darçın, sarıkök, zəfəran

621 Kazein əsasında kolbasa-sosiska məmulatlarının alınması kim tərəfindən kəşf edilmişdir?

- Kende və Ketrinq
 Nesmyanov
 Frenq və Serk
 Aşenazi
 Nakamura

622 Süni ət məhsulları üçün "analoq" termini nədir?

- pəştet strukturuna bənzər süni ət məhsulları
 bişmiş ət məhsullarına oxşayan süni ət məhsulları
 orqanoleptiki göstəricilərinə görə ənənəvi ət, balıq və quş ətli məmulatlarına oxşayan süni ət məhsulları
 dadı ənənəvi ət məhsullarına oxşayan süni ət məhsulları
 dondurulmuş ət məhsullarına oxşayan süni ət məhsulları

623 Süni ət məhsullarının durulaşdırıcılarına aiddir?

- emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan kalmar zülalı
 emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan soya zülalı
 emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan kəsmik zülalı
 emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan balıq zülalı
 emaldan sonra ət qiyməsi ilə qarışdırılan süd zülalı

624 Qiyməli ət məhsullarına aid deyil:

- ət pəştətləri
 sub məhsulları
 kolbasa-sosiska məmulatları
 ət çörəyi

ət konservləri

625 Durulaşdırıcılar" termini nədir?

- ənənəvi məhsullarla kombinəlanmış
- əsas məhsulun əvəzləyicisi
- ənənəvi məhsula oxşar
- balıq ətini və kəsmik zülalı
- süd zülalı və quş ətini əlavəli

626 Süni ət məhsullarının alınmasında həlməşiyin yaranması üçün bunlardan hansı işlədilir?

- yumurta albumini
- pektin
- nişasta
- izoleysin
- metionin

627 Zülalın qatı su dispersiyasındantəzyiq və qızdırılmanın təsiri ilə ekstraktlaşma nəticəsində nə alınır?

- təbii ət məhsullarına oxşar ionotrop məsaməli həlməşik
- təbii makaron məhsullarına oxşar anizotrop məsaməli həlməşik
- təbii ət məhsullarına oxşar anizotrop məsaməli həlməşik
- təbii fındığa oxşarionotrop məsaməli həlməşik
- süni albalıya oxşarionotrop məsaməli həlməşik

628 Natrium-alginat və yumurta albuminindən hansı süni dəniz məhsulları alınmasında istifadə olunur?

- kürü
- bitki
- ilbiz
- balıq yağı
- balıq filesi

629 Süni ət məhsullarının kateqoriyaları bunlardır?

- anoloqlar və həlledicilər
- anoloqlar və doidurucular
- anoloqlar və durulaşdırıcılar
- anoloqlar və əvəzedicilər
- anoloqlar və bərkidicilər

630 Həlməşiyin modifikasiyası üçün maye sistemlərə nə əlavə edilir?

- monoşəkərlər
- turş polişəkərlər
- fosfor duzları
- sulfat turşusu
- xlorid duzu

631 Kazein əsasında hazırlanmış ət məhsullarında zülal nə qədər olur?

- 10-15%
- 25-30%

- 15-20%
- 45-50%
- 30-40%

632 Kazein əsasında hazırlanmış ət məhsullarında pH nə qədər olmalıdır?

- pH - 4,9-5,3
- pH -3,8-4,1
- pH - 4,-4,5
- pH -5,9 -6,1
- pH -5,3-5,8

633 pH 5,3-dən yuxarı olduqda süni ət məhsullarında nə baş verir?

- turş dad verir
- şirin olur
- şirin olur
- dağılır
- qızdırılmada forması itir

634 Turş xassəli polişəkərlər hansı birləşmələri yaradırlar?

- həlməşik
- sismə
- köpüklü
- istilik
- donma

635 Yeni formalı məhsulların yaradılması üçün tərkibində hansı sistemlərin olması vacibdir?

- turşuların
- zülal və qlyukan sistemlərin
- duzların
- pektin və şəkər
- nişasta və zülal

636 İsti emalda zvlallarda özlülüyn artması hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir?

- çörək istehsalında
- dondurma hazırlanmasında
- peçenyə istehsalında
- pivə istehsalında
- şəkər istehsalında

637 Viskozimetrlə zülalların hansı göstəricisi ölçülür

- kəmiyyəti
- özlülüynü
- keyfiyyəti
- şəkəri
- turşuluğu

638 İsti emalda saxaroza nəyin iştirakı ilə invert şəkərini əmələ gətirir?

- turşunun
- sulfat turşusunun

- duzun
- suyun
- fenilftaleinin

639 Alginat və pektinlər məhsullarda nə qədər olmalıdır?

- 5-6%
- 77-8%
- 0,5-5%
- 5-10%
- 0,1-2%

640 Xörək duzu məhsulda hansı əlaqəni artırır?

- hidrofos
- hidrogen
- pH
- dinamik
- ion

641 Polişəkərlərin hansı maddələrlə qarşılıqlı təsiri yen formalı məhsulların yaradılmasında vacibdir

- yağlarla
- pektinlərlə
- zülallarla
- nişasta ilə
- nişasta ilə

642 Hansı qarışıqlar kompleks koaservasiya adını daşıyır

- heterofazalı qarışıqlar
- zülal və nişasta qarışığı
- zülal və polişəkər qarışığı
- zülal və saxaroza qarışığı
- zülal və sellüloza qarışığı

643 pH və ion qüvvəsi hansı uyğunsuzluğu yaradır

- zülal və polisaxarid
- zülal və turşu
- zülal və monosaxarid
- zülal və saxaroza
- karbohidrat və turşu

644 Süddən allergik xassəni kənarlaşdırmaq üçün onun zülalı necə işlənir?

- süd sistemində dehidratasiyaya uğradılır
- süd sistemində denaturasiyaya uğradılır
- süd sistemində hidratasiyaya uğradılır
- süd sistemində dekstruksiyaya uğradılır
- süd sistemində dispersiyaya uğradılır
- süd sistemində hidratasiyaya uğradılır

645 Süni süd "Plantmilk" nəyin zülalı əsasında alınmışdır?

- balıq

- donuz ətı
- mal ətı
- qoyun ətı
- bitki

646 Süni süd məhsulları istehsalında emulqator kimi nədən istifadə olunur?

- jelatin və kalium-xlorid
- zülal və lisitin
- bitki yağı və tanin
- jelatin və süd turşusu
- jelatin və natrium-xlorid

647 Yeni formalı süni süd məhsulları hansı üç kateqoriyaya aiddir?

- energetik komponentlərin tam və ya bir hissəsinin əvəz olunması məhsulları, şəkərli komponentlərin tam və ya bir hissəsinin əvəz olunması məhsulları, təbii süd komponentləri olmayan məhsullar
- energetik komponentlərin tam və ya bir hissəsinin əvəz olunmaz məh-rı, zülallı kompo- nentlərin tam və ya bir hissəsinin əvəz-maz məh-rı,təbii polisaxarid məhsulları
- energetik komponentlərin tam və ya bir hissəsinin əvəz olunması məhsulları, zülallı komponentlərin tam və ya bir hissəsinin əvəz olunmaz məhsulları, təbii zülal komponentləri olmayan məhsullar
- energetik komp-rin tam və ya bir hissəsinin əvəz-maz məhsul-rı, şəkərli kompon-rin tam və ya bir hissəsinin əvəz-maz məhsul-rı, təbii süd məhsullarının tam və ya bir hissəsi əvəz olunan məhsulları
- energetik komponentlərin tam və ya bir hissəsinin əvəz-maz məh-rı,təbii yağ məhsulları

648 Süni süd olan "Plantmilk"-də quru maddələrin miqdarı nədən 3 dəfə çoxdur?

- təbii süddəkindən
- təbii kəsmikdən
- təbii yağdan
- təbii pendirdən

649 2000 il əvvəl ilk dəfə süni kəsmik harada alınıb?

- Misir
- Yaponiya
- İran
- Rusiya
- Çin

650 Dietik məqsədlə hazırlanan pendirdə yağ nə ilə əvəz olunur?

- bitki yağı ilə
- balıq yağı ilə
- tomat pasta ilə
- melissa ilə
- kazein ilə

651 Mal ətində nə qədər karbohidrat var?

- 10%
- 25%
- 0%
- 13%
- 12%

652 Süni süd məhsulu olan ionit süd nə ilə zənginləşdirilir?

- zülal və şəkər
- süd turşusu
- vitamin və şəkər
- aminturşu
- limon turşusu

653 ABŞ-da hazırlanan qaymaqlı dondurma əvəzləyicisi bunlardan hansıdır?

- "Plombir"
- "Mellorin"
- " Eskimo"
- " Desert"
- " Meyvəli"

654 Dietik məqsədlə hazırlanan pendirlərdə süd yağı nə ilə əvəzlənir?

- zülal
- şəkər
- bitki yağı
- aseton
- spirt

655 Süni südün alınması harada vacibdir?

- uşaq, dietik və müalicəvi qidada
- saxtaçıl, dietik və müalicəvi qidada
- kosmanavt, dietik və müalicəvi qidada
- varlı təbəqə, dietik və müalicəvi qidada
- sualtı işçilər, dietik və müalicəvi qidada

656 Qədimdə soyadan süd əvəzləyicisi kimi hansı dövlətdə istifadə olunmuşdur?

- Misir
- ABŞ
- Azərbaycan
- Rusiya
- Çin

657 Yaponiya "Tofu"su nədir?

- soya kəsmiyi
- soya düyüsü
- soya zülalı
- soya yağı
- soya içkisi

658 Hansı dondurmada yağ bitki yağı ilə əvəzlənir?

- şokoladlı
- tərəvəzli
- kakaolu
- meyvəli
- dietik

659 Bəzi süni məhsulların istehsalında zülal molekulunun dağılmasına nə səbəb ola bilər?

- hidrasiya
- dehidrasiya
- çalınma
- həllolma
- denaturasiya

660 Pektinlərdən harada emulqator kimi istifadə oluna bilər?

- süni süd istehsalında
- süni ət istehsalında
- süni düyü istehsalında
- süni mayonez istehsalında
- süni kartof istehsalında

661 Süni süd məhsullarında bütün süd ionları nə ilə zənginləşdirilir?

- bitki yağ
- aminturşu
- kərə yağı
- vitamin, şəkər
- yağ turşuları

662 Aşağıdakılardan hansı təbii süd məhsullarının əsas kateqoriyalarından biridir?

- məsulda nişastanın hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
- məsulda yağın hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
- məsulda zülalın hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
- məsulda dad komponentlərinin hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur
- məsulda karbohidratların hamısı və ya bir hissəsi əvəz olunmuşdur

663 Süni qida məhsulları alınmasında zülalların hansı xassələri əsas sayılır?

- onların qiyməti
- funksional xassələri
- qızdırmağa davamlılığı
- nəmliyi
- bioloji dəyəri

664 Qlobulin zülalları hansı həlledicidə həll olur?

- duzluqda
- qələvidə
- spirtde
- turşuda
- efrdə

665 Zülalın reoloji xassələrinə nə aiddir?

- özlülük
- həllolma
- çalınma
- rəng
- molekul kütləsi

666 Zülallarda saxlanma müddətinin çox olması nədən asılıdır?

- temperaturdan
- tərkibindən
- iqlimdən
- təmizlənməsindən
- hidrolizdən

667 Balıq tullantılarının zülalından harada istifadə olunur?

- süni findığın alınmasında
- süni makaronun alınmasında
- süni ətin alınmasında
- zülal hidrolizatın alınmasında
- süni albalının alınmasında

668 Bunlardan hansı soya zülalında yoxdur?

- pektin
- şəkər
- xolestrin
- sellüloza
- turşu

669 Bunlardan hansı soyanın emalına aiddir?

- turşuluğu
- kənar birləşmələrin olması
- qabıq qişasının təmizlənməsi
- qızdırılması
- nəmliyi

670 Bitki zülallarının alınmasında texnoloji dəyişmələr:

- xırdalanması
- məhsulun təmizlənməsi
- denaturasiya prosesləri
- nəmlənməsi
- yuyulması

671 Soya yağında nə var?

- çoxlu olein turşuları
- çoxlu stearin turşusu
- çoxlu doymuş yağ turşusu
- çoxlu doymamış yağ turşuları
- çoxlu üzvü turşular

672 Zülal tərkibli məhsullarda bioloji dəyərlik üçün nəyi müəyyən etmək lazımdır?

- tərkibindəki duzu
- tərkibindəki aminturşunu
- tərkibindəki yağı
- nəmliyini
- tərkibindəki şəkəri

673 Xammal mənbəyindən zülalın ayrılması nəyə səbəb olur?

- istehlak dəyəri dəyişmir
- onun bioloji dəyəri azalır
- onun bioloji dəyəri artır
- istehlak dəyəri yaxşılaşır
- qidalılıq dəyəri artır

674 əlavə zülal mənbələrinə aiddir?

- ədviyyat bitkiləri, birhüceyrəlilər
- giləmeyvə, dəniz bitkiləri, birhüceyrəlilər
- meyvə, dəniz bitkiləri, birhüceyrəlilər
- ədviyyat bitkiləri
- maya, dəniz bitkiləri, birhüceyrəlilər

675 Kazein və zərdab zülalından və alınır?

- süd
- yağ
- zefir
- kopresipitat
- emulsiya

676 Soya zülalı preparatı istehsalında hansı dövlətlər liderlik edir?

- ABŞ, İran, Yaponiya
- ABŞ, Yaponiya, Özbəkistan
- Azərbaycan, ABŞ, Yaponiya
- ABŞ, İran, Litva
- ABŞ, Yaponiya, Niderland

677 Soya izolyatı nədən bahadır?

- dovşan əti zülalından
- qoyun əti zülalından
- mal əti zülalından
- soya konsentratı zülalından
- donuz əti zülalından

678 Aşağı funksional xassəli zülallardan harada istifadə olunmur?

- şirin məhsulların istehsalında
- qənnadı məhsulları istehsalında
- süni qida məhsulları istehsalında
- konserv məhsullarının istehsalında
- makaron məmulatları istehsalında

679 Zülalın bioloji dəyərini necə artırmaq olar?

- qalaktoza əlavə etməklə
- üzvü turşu əlavə etməklə
- aminturşu əlavə etməklə
- ksiloza əlavə etməklə
- saxaroza əlavə etməklə

680 Qlütelin və qlobulin gələcəkdə nəyin alınmasında perspektivlidir?

- üzvü turşuların
- sintetik məhsulların
- süni məhsulların
- mineral maddələrin
- yumurta məhsullarının

681 İlk dəfə yoncadan zülal alınması hansı ölkədə olmuşdur?

- Özbəkistan
- Rusiya
- Almaniyada
- ABŞ
- Niderland

682 Qlütelinlər hansı zülallara aiddir?

- qələvi məhlulunda həllolan
- spirt məhlulunda həllolan
- duz məhlulunda həllolan
- yağda həllolan
- suda həllolan

683 Günəbaxan zülal xammalı kimi nəyə aiddir?

- paxlalılar
- yağlı bitkilər
- taxıl bitkiləri
- yarmalar
- tərəvəz bitkiləri

684 Zülal xammalında proteinin miqdarı nə qədər olduqda o konsentrat adlanır?

- 60%
- 40%
- 30%
- 65%
- 55%

685 Süni qida məhsullarının alınması üçün zülal və polisaxaridlərin kompleks fiziki göstəricilərinə aiddir?

- müxtəlif duzluğa malik məhsullarda həllolma və digər komponentlərlə qarşılıqlı təsirə malik olmaq qabiliyyəti
- müxtəlif yağlılığa malik məhsullarda həllolma və digər komponentlərlə qarşılıqlı təsirdə olmaq qabiliyyəti
- müxtəlif pH və ion qüvvəsinə malik məhsullarda həllolma və digər komponentlər ilə qarşılıqlı təsirə malik olmaq qabiliyyəti
- müxtəlif qatılıqlı duza malik məhsullarda həllolma və digər komponentlərlə qarşılıqlı təsirə malik olmaq qabiliyyəti
- müxtəlif şəkərliliyə malik məhsullarda həllolma və digər komponentlərlə qarşılıqlı təsirə malik olmaq qabiliyyəti

686 insanın gündəlik zülalə olan tələbatı nə qədərdir?

- 100-150q, o cümlədən 100q bitki mənşəli
- 80 -100q, o cümlədən 70q heyvan mənşəli

- 80 -100q, o cümlədən 50q heyvan mənşəli
- 100-200q, o cümlədən 50q bitki mənşəli
- 80 -100q, o cümlədən 100q heyvan mənşəli

687 Bunlardan hansı mal əti zülalından 30-50 dəfə bahadır?

- arpa unu zülalı
- inək südü zülalı
- yağsızlaşdırılmış soya unu
- balıq unu zülalı
- 2-ci növ buğda unu zülalı

688 Zülalların funksional xassələrinə aiddir?

- ətri
- rəngi
- köpük əmələgətirmə
- azotun miqdarı
- dadı

689 Hansı məhsulda 46% zülal vardır?

- soyada
- üzümdə
- ətdə
- noxudda
- balıqda

690 Qidalanmada zülalların geniş tətbiqini məhdudlaşdıran əsas səbəblər?

- emalda hidrasiya, dadın olmaması
- yüksək şişkinlik, aşağı molekulyar kütləsi və s.
- istehlak üçün zəif cəlbəedilmə, qoxu, dad və s. olmaması
- jeleləşmə qabiliyyəti, rəngin olmaması və s.
- isti emalda denaturasiya, qoxunun olmaması

691 # Süni qida məhsulları istehsalında istifadə olunan həlməşiklərə nə xarakterikdir

- çoxlu qələvi saxlayır və formanı saxlamaq qabiliyyətinə malikdir
- az su saxlayır və formanı saxlamaq qabiliyyətinə malikdir
- böyük miqdarda su saxlayır və formanı saxlamaq qabiliyyətinə malikdir
- çoxlu turşu saxlayır və forma saxlanılmır
- Çoxlu su saxlayır və forma saxlanılmır

692 Həlməşik əmələgətirən alginat həm də:

- müalicəvi qidalanmaya yararlı deyil
- orqanizm üçün vacib fizioloji funksiyaları yerinə yetirmir
- orqanizmdən ağır metalları çıxara bilmir
- profilaktiki qidalanmaya yararlı deyil
- orqanizmdən ağır metalları çıxarır

693 Hansı polisaxaridlər həlməşik əmələ gətirir və qida sənayesində geniş istifadə olunur?

- sellüloza
- turş xassəli

- neytral
- heyvanat
- nişasta

694 Qida məhsullarında pektinin qatılığı nə qədərdir?

- 10 - 15%
- 4 - 5%
- 0,1 - 2%
- 10 - 12%
- 5 - 10%

695 Orqanizmdən ağır maddələri hansı məhsullar çıxara bilmir?

- duzlar
- pektinlər
- turşular
- həlməşiklər
- nişasta

696 Orqanizmdən ağır maddələri hansı məhsullar çıxara bilmir?

- duzlar
- pektinlər
- turşular
- həlməşiklər
- nişasta

697 Süni qida məhsullarının alınmasında hansı komponentlər əsasdır?

- turşu və yağlar
- turşular
- vitaminlər
- zülal və polisəkaridlər
- yağlar

698 D- qlükanlar qrupunun neytral polisaxaridləri həm də

- qidanın struktur və energetik komponentidir
- qidanın yağ və turşu komponentidir
- qidanın yağ-turşu daşıyıcılarıdır
- qidanın fenol birləşməsi daşıyıcılarıdır
- qidanın aminturşu daşıyıcılarıdır

699 Qida məhsulu kimi həlməşiklər hansı tərkib və xassəyə malik olur?

- çoxlu su saxlayır (50-90%) və formanı saxlamır
- çoxlu su saxlayır (30-40%) və formanı saxlayır
- çoxlu su saxlayır (25-30%) və formanı saxlamır
- çoxlu polisaxaridi var (50-90%) və formanı saxlayır
- çoxlu su saxlayır (50-90%) və formanı saxlayır

700 Süni ət məhsulları istehsalında nədən istifadə olunur?

- sintetik həlməşik
- çalınmış həlməşik

- denaturasiya olunmuş həlməşik
- anizotrop həlməşik
- yağlı həlməşik