

## 1102Y\_Az\_Æyani\_Yekun imtahan testinin sualları

### Fənn : 1102Y Ərzaq mallarının əmtəşünashlığı və ekspertizası

1 Qidalılıq dəyəri nədir?

- zülalların miqdarıdır
- arbohidratların miqdarıdır
- balanslaşdırılmış qidalanmadır
- ərzaq mallarının kimyəvi tərkibi, enerjivermə qabiliyyəti və enerji verən maddələrin həzmidir
- yağların miqdarıdır

2 Ərzaq mallarının qidalılıq dəyəri nə ilə xarakterizə olunur?

- boy artımı və bədənin kütləsinin artımı ilə
- toxumaların əmələ gəlməsində, sintezində və maddələr mübadiləsində iştirak edən maddələr ilə
- əvəzəilməz aminturşularının optimal miqdarda olması ilə
- kimyəvi tərkibi, enerjivermə qabiliyyəti və enerji verən maddələrin həzmi ilə
- orqanizmdə toxumaların və orqanların tərkib maddələrinin yenilənməsi ilə

3 1 q zülal, 1 q karbohidrat və 1 q yağ verdiyi enerji hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- 1 q. zülal 4,4 kkal, 1 q. karbohidrat 3,35 kkal, 1 q. yağ 7,0 kkal
- 1 q. zülal 3,0 kkal, 1 q. karbohidrat 3,88 kkal, 1 q. yağ 6,0 kkal
- 1 q. zülal 5,0 kkal, 1 q. karbohidrat 3,55 kkal, 1 q. yağ 7,0 kkal
- 1 q. zülal 4,0 kkal, 1 q. karbohidrat 3,75 kkal, 1 q. yağ 9,0 kkal
- 1 q. zülal 6,0 kkal, 1 q. karbohidrat 2,55 kkal, 1 q. yağ 6,5 kkal

4 Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

5 Makroelementlərə hansılar aiddir?

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

6 Ultramikroelementlərə hansılar aiddir?

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

## 7 Mikroelementlərə hansılar aiddir?

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

## 8 Dənin natura kütləsi nədir?

- 15 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
- 5 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
- 2 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
- 1 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi
- 20 litr həcmdə olan dənin qramla kütləsi

## 9 Dənin natura kütləsi hansı cihazla təyin edilir?

- ştamper
- areometr
- farinatom
- purka
- saxarometr

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

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

## 11 Molekulunda 3 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır?

- heptozalar
- pentozalar
- tetrozalar
- triozalar
- heksozalar

## 12 Molekulunda 4 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır?

- heptozalar
- triozalar
- pentozalar
- tetrozalar
- heksozalar

## 13 Molekulunda 5 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır?

- pentozalar
- heksozalar
- triozalar

- tetrozalar
- heptozalar

14 Molekulunda 6 karbon atomu olan monoşəkərlər necə adlanır?

- heptozalar
- pentozalar
- tetrozalar
- heksozalar
- trioşalar

15 Aşı maddələri kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 10.0
- 7.0
- 2.0
- 8.0

16 Boya maddəsi olan xlorofil nə rəngdə piqmentdir?

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

17 Boya maddəsi olan karatinoid nə rəngdə piqmentdir?

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

18 Boya maddəsi olan flavon nə rəngdə piqmentdir?

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

19 Boya maddəsi olan antosianlar nə rəngdə piqmentdir?

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

20 Boya maddəsi olan xromoproteidlər nə rəngdə piqmentdir?

- yaşıl
- qırmızıdan bənövşəyi rəngə
- bənövşəyi
- əzələ toxumasının və qanın boya maddələrindən ibarətdir
- sarı və ya narıncı

21 Boya maddəsi olan melanoidlər nə rəngdə piqmentdir?

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

22 Ətirli maddələr hansı ərzaq məhsullarının tərkibində çox olur?

- meyvələrin
- balıq məhsullarının
- tərəvəzlərin
- ədviyyələrin
- yağların

23 Partiya mal nədir?

- nəqliyyat tarasının vəziyyəti və markalanmaya nəzarət üçün təsadüfi surətdə götürülən nümunə
- nümunəni təşkil edən vahid məhsulun sayı
- ədədi satılan məhsulun ayrıca nüsxəsi və ya təsdiq olunmuş qaydada ədədlərin miqdarı
- növü və çeşidi eyni olan, eyni adda və bağlamada, bir müəssisədə eyni gündə və növbədə istehsal olunan və təsdiq olunmuş formada bir keyfiyyət sənədi ilə rəsmiləşdirilən istənilən miqdar, eyni cinsli məhsul
- nəzarət ediləcək partiyadan seçilmiş və ya məhsul axınından nəzarət və təsdiq olunmuş tələbata uyğun qərar qəbul edilməsi üçün götürülən vahid məhsul

24 İstehsalat çeşidi nədir?

- markalı adlar, yaxud markalı qruplara aid olan eyni əhəmiyyətli mal yığıcı
- tərkibinə, formasına, rənginə, quruluşuna, təyinatına görə fərqlənən çoxlu miqdarda növü, növ müxtəlifliyi olan mallar
- uyğun tələbatları ödəyən ümumi əlamətləri ilə birləşmiş eyni malların yığıcı
- istehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar yığıcı
- pərakəndə və ya topdan ticarətin dövrüyyəsində olan mal nomenklaturası

25 Ticarət çeşidi nədir?

- markalı adlar, yaxud markalı qruplara aid olan eyni əhəmiyyətli mal yığıcı
- tərkibinə, formasına, rənginə, quruluşuna, təyinatına görə fərqlənən çoxlu miqdarda növü, növ müxtəlifliyi olan mallar
- uyğun tələbatları ödəyən ümumi əlamətləri ilə birləşmiş eyni malların yığıcı
- pərakəndə və ya topdan ticarətin dövrüyyəsində olan mal nomenklaturası
- istehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar yığıcı

26 Markalı çeşid nədir?

- uyğun tələbatları ödəyən ümumi əlamətləri ilə birləşmiş eyni malların yığıcı
- istehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar yığıcı

- pərakəndə və ya topdan ticarətin dövriyyəsində olan mal nomenklaturası
- tərkibinə, formasına, rənginə, quruluşuna, təyinatına görə fərqlənən çoxlu miqdarda növü, növ müxtəlifliyi olan mallar
- markalı adlar, yaxud markalı qruplara aid olan eyni əhəmiyyətli mal yığımı

### 27 Mürəkkəb çeşid nədir?

- markalı adlar, yaxud markalı qruplara aid olan eyni əhəmiyyətli mal yığımı
- pərakəndə və ya topdan ticarətin dövriyyəsində olan mal nomenklaturası
- uyğun tələbatları ödəyən ümumi əlamətləri ilə birləşmiş eyni malların yığımı
- tərkibinə, formasına, rənginə, quruluşuna, təyinatına görə fərqlənən çoxlu miqdarda növü, növ müxtəlifliyi olan mallar
- istehsalat imkanlarından asılı olaraq istehsal olunan mallar yığımı

### 28 Hiqroskopiklik nədir?

- ərzaq məhsulları üçün əks sorbsiya- desorbsiya da xarakterikdir
- məhsulun bütün həcmnin udduğu maddə
- havada olan su buxarının mütləq miqdarının həmin temperatur və təzyiqdə ondakı doymuş su buxarının miqdarına nisbəti
- məhsulun əhatə olunduğu havadan su buxarını özünə çəkməsi və onu kapilyarlarda və bütün səthi üzrə saxlama xassəsi
- maddənin buxarı özünə çəkməsi zamanı bərk məhsulların makro- və mikrokapilyarlarında duru fazanın əmələ gəlməsi

### 29 Nisbi rütubət necə xarakterizə olunur?

- ərzaq məhsulları üçün əks sorbsiya- desorbsiya da xarakterikdir
- havada olan su buxarının mütləq miqdarının həmin temperatur və təzyiqdə ondakı doymuş su buxarının miqdarına nisbəti
- məhsulun əhatə olunduğu havadan su buxarını özünə çəkməsi və onu kapilyarlarda və bütün səthi üzrə saxlama xassəsi
- məhsulun bütün həcmnin udduğu maddə
- maddənin buxarı özünə çəkməsi zamanı bərk məhsulların makro- və mikrokapilyarlarında duru fazanın əmələ gəlməsi

### 30 Ərzaq mallarının zərərsizliyi necə xarakterizə olunur?

- ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
- əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti
- ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
- tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu

### 31 Ərzaq mallarının orqanizm tərəfindən mənimsənilməsi necə xarakterizə olunur?

- ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
- əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti
- tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması
- ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu

## 32 Ərzaq mallarının istehlak dəyəri necə xarakterizə olunur?

- tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
- ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
- ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
- əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti

## 33 Ərzaq mallarının keyfiyyətini formalaşdıran amillər necə xarakterizə olunur?

- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
- ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
- ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
- əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti
- tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.

## 34 Ərzaq mallarının əsas xassələri necə xarakterizə olunur?

- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
- tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
- ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
- ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
- əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti

## 35 Taralar hazırlandığı materialdan asılı olaraq hansı növlərə bölünür?

- toxunma materialdan, kartondan hazırlanan tara
- nəqliyyat tarası
- istehlak və ya ilk tara
- daxili və xarici tara
- kağız və polimer materialdan hazırlanan tara

## 36 Ərzaq mallarının əsas xassələri necə xarakterizə olunur?

- insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
- ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
- tərkibində insan orqanizminə zərər verən ağır metalların zəhərli duzları, bəzi alkaloidlər, üzvi birləşmələrin parçalanma məhsulları, həcmnin bu və ya digər xəstəlik törədən və ya xəstələnmə üçün şərait yaradan maddələrin və mikroorqanizmlərin olmaması.
- ərzağın bioloji dəyərliliyi, fizioloji dəyərliliyi, həzmolma və mənimsəmə dərəcəsi, zərərsizliyi
- əsas və yardımçı xammalın, yardımçı materialların xassəsi, istehsal prosesi, saxlanılma şəraiti və müddəti

## 37 Ərzaq məhsullarının konservləşdirilməsi məqsədi ilə hansı üsullardan istifadə olunur?

- mikroorqanizmlərin çoxalma fəaliyyətini dayandıran filtdən istifadə etmək
- pasterizasiya, sterilizasiya
- aşağı və yüksək temperaturun təsiri, şüa, ultrasəs, mexaniki sterilizasiya
- fiziki, fiziki-kimyəvi, kimyəvi, biokimyəvi, kombinə edilmiş

- tındalizasiya, konvektiv qurutma, vakuumlu qurutma

38 İxracatda mallar mənşəyinə görə necə qruplaşdırılır?

- xammal, tamlı mallar, hazır məhsul  
 karbohidratla, zülalla, yağla və mineral maddələrlə zəngin olanlar  
 xammal, yarımfabrikat, hazır məhsul  
 bitki, heyvanat, mineral məhsullar  
 yeyinti və tamlı mallar

39 Tədris təsnifatında bütün ərzaq malları neçə əsas qrupda birləşir?

- 10.0  
 9.0  
 8.0  
 2.0  
 7.0

40 Yeyinti məhsullarının tərkibində olan elementlərdən hansı 8 toksiki elementin miqdarı beynəlxalq ərzaq malları ticarətində ciddi nəzarət altında saxlanılır?

- serium, titan, samarium, radium, lantan, sink, torium, uran  
 kalium, fosfor, maqnezium, stronsium, kobalt, qurğuşun, civə, kükürd  
 kükürd, yod, dəmir, flor, arsen, sink, kobalt, natrium  
 civə, kadmium, qurğuşun, arsen, mis, stronsium, sink, dəmir  
 sink, civə, kalsium, maqnezium, kalium, fosfor, natrium, uran

41 Hansı maddə sənayedə D vitamini alınmasında xammal hesab edilir?

- sterin  
 kefalin  
 lesitin  
 erqosterin  
 xolesterin

42 Lipidlər müasir təsnifata əsasən hansı qruplara bölünür?

- mürəkkəb, tsiklik lipidlər  
 fosfatidlər, qlikozidolipidlər, lipoproteidlər  
 qliseridlər, triqliseridlər  
 sadə lipidlər, mürəkkəb lipidlər, tsiklik lipidlər  
 sterinlər, steridlər

43 Zülallara proteinlər deyilir ki, bu da yunanca:

- “mürəkkəb tərkibli” deməkdir  
 “canlı orqanizmlərə xas olan” deməkdir  
 “zülallı” deməkdir  
 “ən vacib” deməkdir  
 “insan qidası üçün əhəmiyyətli” deməkdir

44 Orta yaşlı insan bir gün ərzində nə qədər zülal qəbul etməlidir?

- 150 q
- 130 q
- 100- 120 q
- 80 – 100 q
- 170 q

45 1 gün ərzində qəbul olunan zülalın neçə qramı heyvanat mənşəli zülal olmalıdır?

- 60- 70 q
- 90 q
- 100 q
- 40 – 50 q
- 80 q

46 Ərzaq məhsullarının tərkibində olan zülallar neçə elementdən ibarətdir?

- 3.0
- 10.0
- 2.0
- 5.0
- 7.0

47 Zülalların tərkibində olan karbon elementi neçə faiz təşkil edir?

- 30 - 40
- 50,5 – 54,5
- 65.0
- 60.0
- 80- 100

48 Zülalların tərkibində olan hidrogen elementi neçə faiz təşkil edir?

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

49 Oksigen elementi neçə faiz təşkil edir?

- 33 – 38%
- 25 – 30%
- 23 – 25%
- 21,5 – 30%
- 31 – 35%

50 Zülalların tərkibində azot elementi neçə faiz təşkil edir?

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



51 Zülalların tərkibində kükürd elementi neçə faiz təşkil edir?

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

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

- 5.2
- 8.4
- 6.25
- 6.8
- 7.0

53 Zülallar neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 1.0

54 Duru zülallara hansılar daxildir?

- kartof
- dımaq
- yumurta
- süd
- sümük

55 Şərbətəbənzər zülallara hansılar aiddir?

- tük
- qan
- süd
- yumurtanın ağı
- sümük

56 Bərk zülallara hansılar aiddir?

- soya
- süd
- qan
- dımaq
- yumurta

57 Zülallar öz kütləsinə görə nə qədər suçəkmə qabiliyyətinə malikdir?

- 3,7 dəfə
- 4 dəfə
- 1,5 dəfə

- 2 – 3 dəfə  
 3,5 dəfə

58 Zülalların suçəkmə qabiliyyəti necə adlanır?

- sorbsiya  
 absorbiya  
 hidrofob  
 hidrofil  
 desorbsiya

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

- karboksilləşmə  
 deduksiya  
 induksiya  
 denaturatlaşma  
 dezaminləşmə

60 Zülalların suçəkmə, həllolma qabiliyyətinin azalması ilə şərtləndirilən “zülalların qocalması” hansı proseslə izah olunur?

- daşınma  
 qablaşdırma  
 yığılma  
 saxlanma  
 boşaldılma

61 Denaturatlaşmış zülallar hansı xassə ilə xarakterikdir?

- kristallik  
 sorbsiya  
 hidrofil  
 hidrofob  
 desorbsiya

62 Zülallarda neçə aminturşusu aşkar edilmişdir?

- 15.0  
 22.0  
 28.0  
 20.0  
 10.0

63 Sağlam, səmərəli qidalanma nədir?

- yüngül, həzmi rahat, əmək qabiliyyətini saxlayan qidalarla qidalanmaq  
 daha çox və dadlı yeməklərlə qidalanmaq  
 eyni tərkibli qida məhsulları ilə hər gün qidalanmaq  
 orqanizmə lazım olan qida maddələrinin optimal miqdarda və vaxtılı - vaxtında qəbulu  
 iştahanın artmasına, qidanın yaxşı mənimsənilməsinə müsbət təsir edən ədviyyələr və tamlı qatmalarla zəngin qidalarla qidalanmaq

64 İnsan üçün xeyirli ən əlverişli qida hansıdır?

- heyvanat zülalları ilə zəngin qidadır
- bişirilmiş, qızardılmış, portülmüş qidadır
- bişirilmiş, süni, yağlı və ətli qidadır
- “canlı”, enerjili və təbii meyvə, tətəvəz, göyərtili, qoz-fındıq, günəbxan, yeyilən köklərdir
- çətin mənimsənilən, insan fiziologiyasına uyğun olmayan qidadır

65 Orqanizmdə bir vitaminin çatışmazlığı necə adlanır?

- poliavitaminoz
- hipovitaminoz
- hipervitaminoz
- monoavitaminoz
- avitaminoz

66 Heyvani zülalların həzm olunması və mənimsənilməsi orqanizmdə daha çox hansı vitaminin olmasını tələb edir?

- K
- D
- E
- C
- A

67 Qara qarağatda C vitamininin miqdarı nə qədərdir?

- 10 mq%
- 272 mq%
- 150 mq%
- 400 mq%
- 30 mq%

68 Orqanizmə yalnız kifayət qədər vitamin daxil olmasından deyil, habelə orqanizmdə vitaminin mənimsənilməsi və istifadə olunması prosesinin pozulması necə adlanır?

- hipovitaminoz
- poliavitaminoz
- monoavitaminoz
- avitaminoz
- hipervitaminoz

69 Vitaminlərin həddindən artıq qəbul edilməsi və onların orqanizmdə normadan artıq toplanması necə adlanır?

- avitaminoz
- monoavitaminoz
- poliavitaminoz
- hipervitaminoz
- hipovitaminoz

70 Əmələ gəlməsinin səbəbinə görə vitamin çatışmazlığı necə adlanır?

- poliavitaminoz
- avitaminoz
- hipervitaminoz
- ekzogen və endogen hipovitaminoz
- monoavitaminoz

71 Suda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

- D, E, K, A, B3, B6
- E, D, B1, B2, PP, C, P
- A, D, E, K, C, P
- B1, B2, B3, B6, B9, B12, B15, H, PP, C, P
- E, PP, B12, B6, H, B9, B1

72 Yağda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

- B1, B2, B3, B6, B9, B12, B15, H, PP, C, P
- A, D, E, K, C, P
- D, E, K, A, B3, B6
- A, D, E, K
- E, D, B1, B2, PP, C, P

73 2-3 və daha çox vitaminin eyni zamanda çatışmazlığı necə adlanır?

- hipervitaminoz
- poliavitaminoz
- hipovitaminoz
- avitaminoz
- monoavitaminoz

74 Təbii itki nədir?

- ərzaq mallarının təyinatına uyğunluğunun və tələbi ödəmə qabiliyyətinin xarakterizəsi
- istehsalda yol verilən kənarlaşma
- malların anbarlarda yığılmasına və satışına nəzarətin qiymətləndirilməsinin xarakterizəsi
- normal təbii şəraitdən və malın xassələrindən asılı olaraq onun kütləsindəki azalma
- məhsul istehlak edilərkən ətraf mühitə təsirinin xarakterizəsi

75 Ərzaq məhsullarını qeyri-normal şəraitdə saxladıqda tərkibində gedən çürümə prosesində hansı maddələrin miqdarı artır?

- aşı maddələrinin
- teobromin alkaloidlərinin
- suyun buxarlanmasının
- sərbəst aminturşularının
- kafein alkaloidinin

76 Məhsulun bütün həcmnin udduğu maddələr necə adlanır?

- kapilyar kondensasiya
- xemosorbsiya
- adsorbsiya
- absorbsiya

desorbsiya

77 Kimyəvi birləşmə əmələ gətirməklə məhsulun udduğu maddələr necə adlanır?

- desorbsiya  
 adsorbsiya  
 kapilyar kondensasiya  
 xemosorbsiya  
 absorbsiya

78 Maddənin buxarı özünə çəkməsi zamanı bərk məhsulların makro- və mikrokapilyarlarında duru fazanın əmələ gəlməsi necə adlanır?

- absorbsiya  
 adsorbsiya  
 desorbsiya  
 kapilyar kondensasiya  
 xemosorbsiya

79 Məhsulun səthindən maddələrin ətraf mühitə keçməsi necə adlanır?

- adsorbsiya  
 kapilyar kondensasiya  
 xemosorbsiya  
 desorbsiya  
 absorbsiya

80 Məhsulun səthinə udulan maddələr necə adlanır?

- desorbsiya  
 xemosorbsiya  
 kapilyar kondensasiya  
 adsorbsiya  
 absorbsiya

81 Pasterizasiya üsulunda məhsul necə emal olunur?

- yüksək temperaturda qısa müddətdə sterilizasiya, soyudulma, aseptik şəraitdə qablaşdırılıb bağlanmaqla  
 əsasən xörək duzundan istifadə olunmaqla  
 100-120°C temperaturda qızdırılmaqla  
 60-98°C temperaturda qızdırılmaqla  
 0,6-1,8% miqdarında sirkə turşusu əlavə olunmaqla

82 Sterilizasiya üsulunda məhsul necə emal olunur?

- yüksək temperaturda qısa müddətdə sterilizasiya, soyudulma, aseptik şəraitdə qablaşdırılıb bağlanmaqla  
 əsasən xörək duzundan istifadə olunmaqla  
 60-98°C temperaturda qızdırılmaqla  
 100-120°C temperaturda qızdırılmaqla  
 0,6-1,8% miqdarında sirkə turşusu əlavə olunmaqla

83 Aseptik konservləşdirmə üsulunda məhsul necə emal olunur?

- 60-98°C temperaturda qızdırılmaqla
- əsasən xörək duzundan istifadə olunmaqla
- 100-120°C temperaturda qızdırılmaqla
- yüksək temperaturda qısa müddətdə sterilizasiya, soyudulma, aseptik şəraitdə qablaşdırılıb bağlanmaqla
- 0,6-1,8% miqdarında sirkə turşusu əlavə olunmaqla

84 Məhsulun dondurulması zamanı hansı proses gedir?

- məhsuldakı turşuların metalla qarşılıqlı təsiri
- məhsulun temperaturunun 0-1°S-yə qədər aşağı salınması
- məhsulun 60-98°C temperaturda qızdırılması
- məhsulun duru fazasında suyun tam kristallaşması
- məhsulun mikroorqanizmlər tərəfindən parçalanması ilə əlaqədar qazların toplanması

85 Temperaturun təsirinə görə mikroorqanizmlər neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- qrupa bölünmür

86 Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperaturda qızdırılır?

- 60-98°C
- 100-120°C
- 60-70°C
- 85-90°C
- 65-75°C

87 Tara və qablaşdırıcı materiallardan istifadə etməklə nəyə nail olmaq mümkündür?

- optimal temperaturun yaradılmasına
- məhsulların saxlanılması ilə əlaqədar toplanmış buxar və qazların çıxarılmasına
- mal saxlanılan binada müəyyən temperatur və nisbi rütubət yaratmağa
- ərzaq mallarının saxlanılmasının düzgün təşkilinə, miqdar və keyfiyyətə yaxşı qalmasına
- təbii işıq şüalarının daxil olaraq keyfiyyətə mənfi təsirinin qarşısının alınmasına

88 Hermetik bağlanan taralar hansılardır?

- karton qutular
- çəlləklər
- iri balon və bəmilər
- şüşə banka və butulkalar
- yeşiklər

89 Qida zəhərlənmələrinə səbəb nədir?

- ərzaq mallarının müəyyən sanitariya-gigiyenik normalara uyğun olmaması
- yeyinti məhsullarında antibiotiklərin olması
- istifadəsinə icazə verilmiş təmiz qatmalardan istifadə
- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində əmələ gələn, başqa sözlə ifraz olunan toksinlər
- məhsulda olan mikroorqanizmlərin özləri

## 90 Mikrobioloji bombaj nədir?

- mexaniki zədələnmiş banka
- bankanın axması
- qara ləkə
- üst və alt qapağın şişməsi
- paslanmış banka

## 91 Fiziki bombajın əmələ gəlməsində səbəb nədir?

- üst və alt qapağın şıqqıldaması
- bankanın axması
- bankanın mexaniki zədələnməsi
- bankanın paslanması
- qara ləkə

## 92 Kimyəvi bombaj nədir?

- məhsulun mikroorqanizmlər tərəfindən parçalanması ilə əlaqədar toplanan qazların təsirindən əmələ gələn xarabolma
- texnoloji prosesə düzgün əməl olunmadıqda əmələ gələn xarabolma
- ultrabənövşəyi şüaların ərzaq mallarının mikroorqanizmlərinə daha öldürücü təsiri
- konservləşdirilən məhsuldakı turşuların metallarla qarşılıqlı təsirindən əmələ gələn xarabolma
- qüvvətli ultrasəs ilə mikroorqanizmlərin hüceyrələrinin tez parçalanma bilməsi

## 93 Aşağı temperaturun tətbiqi ilə konservləşdirmədə hansı üsul daha çox tətbiq olunur?

- tindalizasiya
- pasterizasiya
- mikroorqanizmlərin çoxalma fəaliyyətini dayandıran filtdən istifadə
- məhsulların soyudulması və dondurulması
- sterilizasiya

## 94 Pasterizasiyanın neçə forması var?

- 6.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 7.0

## 95 Pasterizasiyanın qısa müddətli forması hansıdır?

- 145°C temperaturda 3 dəqiqə müddətinə
- 100-120°C temperaturda 20-40 dəqiqə müddətinə
- təxminən 65°C temperaturda 25-30 dəqiqə müddətinə
- 85-90°C temperaturda 0,5-1 dəqiqə müddətinə
- 18-dən -28°C temperaturda 12-24 saat müddətinə

## 96 Pasterizasiyanın uzun müddətli forması hansıdır?

- 18-dən -28°C temperaturda 12-24 saat müddətinə
- 145°C temperaturda 3 dəqiqə müddətinə

- 85-90°C temperaturda 0,5-1 dəqiqə müddətinə
- təxminən 65°C temperaturda 25-30 dəqiqə müddətinə
- 100-120°C temperaturda 20-40 dəqiqə müddətinə

97 Tindalizasiya nədir?

- fermentlərin fəaliyyətdən qalması və mikroorqanizmlərin qismən məhvi
- məhsulun yüksək keyfiyyətdə qalması və quruma faizinin azlığı
- məhsulda olan bütün mikroorqanizmlərin və onların sporlamının məhvi
- bir neçə dəfə pasterizasiya
- bakteriyaların və fermentlərin kəskin surətdə yavaşması

98 Yüksək temperaturda konservləşdirmədə hansı üsullar tətbiq olunur?

- tindalizasiya
- mexaniki sterilizasiya
- ultrasəs
- pasterizasiya və sterilizasiya
- ultrayüksək və yüksək tezlikli cərəyan

99 Aseptik metodla hansı məhsullar konservləşdirilir?

- ət və ət məhsulları
- meyvə-tərəvəz məhsulları
- sub məhsulları
- balıq və balıq məhsulları, kürü
- tomat-pasta, tomat-püre, meyvə-giləmeyvə şirələri, süd və s.

100 Fiziki konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları
- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları

101 Fiziki-kimyəvi konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları
- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları
- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları

102 Biokimyəvi konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- hisə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları
- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşdırma, qaxaclama üsulları



- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları

103 Kimyəvi konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- hissə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşıdırma, qaxaclama üsulları
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları
- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları

104 Kombinəşdirilmiş konservləşdirmə üsullarına hansılar aiddir?

- aşağı və yuxarı temperaturda konservləşdirmə üsulları
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşıdırma, qaxaclama üsulları
- hissə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə üsulları
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə üsulları

105 Sulfitasiya nədir?

- hissə vermə, şəkər, duz və sirkə ilə emal edilmiş məhsulların əlavə pasterizasiyası üsulları, antibiotiklərlə konservləşdirmə
- ev şəraitində mümkün olan turşudulma üsulu
- duz və şəkərlə konservləşdirmə, qurutma, qatılaşıdırma, qaxaclama
- ərzaq məhsullarının sulfat turşusu, onun duzları və kükürd anhidridi ilə konservləşdirilməsi
- etil spirti, sirkə turşusu, benzoy, sorbin və bor turşuları, urotropin, karbon qazı və antiseptik maddələrlə konservləşdirmə

106 Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı karbon qazının 20-22%-dən çox olması məhsulun keyfiyyətinə necə təsir edir?

- xarici görünüşü korlanır
- yaxşı saxlanılır
- yetişmə tədricən gedir
- keyfiyyətini aşağı salır
- dadı yaxşılaşır

107 Ev şəraitində hansı məhsulların konservləşdirilməsi məsləhət görülmür?

- meyvə-giləmeyvə şirələrinin
- meyvə-giləmeyvələrin
- meyvənin, tərəvəzin
- ətın, balığın, südün və göbələyin
- yabani bitkilərin

108 Ultrayüksək və yüksək tezlikli cərəyanla konservləşdirmədə

- məhsul təminatı və qida dəyərini saxlayır

- temperaturu artırmadan sterilizəedici effekt əldə olunur
- şirələr xüsusi süzgeçlərdən keçirilir
- məhsul yüksək tezlikli dəyişən cərəyanın elektromaqnit sahəsinə qoyulur
- məhsulun tərkibi dəyişir, onun dadı, iyi və konsistensiyası pisləşir

109 Soyutma zamanı mikroorqanizmlər:

- vegetativ formaları məhv olur
- məhv olur
- özündə saxlayır
- məhv olmur, onların fəaliyyəti yavaşlayır
- qismən məhv olur

110 Termofil mikroorqanizmləri hansı temperatur şəraitində artır:

- $-12^{\circ}$  -  $-18^{\circ}$ C temperaturda
- optimum  $10-20^{\circ}$ C və minimum  $-5^{\circ}$  -  $-10^{\circ}$ C temperaturda
- optimum  $20-40^{\circ}$ C və minimum  $0^{\circ}$ C temperaturda
- optimum  $50-55^{\circ}$ C və minimum  $20^{\circ}$ C temperaturda
- $-6^{\circ}$ C-dən  $-12^{\circ}$ C temperaturda

111 Müxtəlif xəstəliklər törədən qida infeksiyalarına səbəb nədir?

- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində əmələ gələn, başqa sözlə ifraz olunan toksinlər
- yeyinti məhsullarında antibiotiklərin olması
- istifadəsinə icazə verilmiş tamlı qatmalardan istifadə
- məhsulda olan mikroorqanizmlərin özləri
- ərzaq mallarının müəyyən sanitariya-gigiyenik normalara uyğun olmaması

112 Yeyinti konsentratları nədir?

- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən ibarət yarma
- resepturaya uyğun olaraq susuzlaşdırılmış xammaldan hazırlanıb lazımı termiki və mexaniki emaldan keçirilmiş və istehlak üçün tam hazır olan, yaxud az miqdarda qabaqcadan isti su ilə işlənməsi lazım gələn preslənmiş quru xörək
- dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvari məhsul
- bir çox dənli bitkilərin cəmindən alınan məhsul
- dənli, qarabaşaq və paxlalı bitkilərin emalı nəticəsində kənar qarışıqlardan, orqanizm tərəfindən mənimsənilməyən və ya pis mənimsənilən hissələrdən, çiçək qişasından, meyvə qılıfından, aleyron təbəqəsindən və rüşeymdən azad edilmiş bütöv, xırdalanmış, əzilmiş dəndən ibarət yeyinti məhsulu

113 Kənd təsərrüfatı məhsulları hansı indekslə işarə edilir?

- B hərfi ilə
- S hərfi ilə
- H hərfi ilə
- R hərfi ilə
- M hərfi ilə

114 Yeyinti sənayesi məhsulları hansı indekslə işarə edilir?

- S hərfi ilə
- R hərfi ilə
- M hərfi ilə

- H hərfi ilə  
 Y hərfi ilə

115 Taxılın kimyəvi tərkibi nədən asılıdır?

- becərilədiyi torpaq-iqlim şəraitindən, turşuların miqdarından  
 karbohidrat, yağ, vitamin, mineral maddələr, turşuların miqdarından  
 növündən, seleksiya sortlarından, aşı və boya maddələrin miqdarından  
 növündən, seleksiya sortlarından, becərilədiyi torpaq-iqlim şəraitindən, aqrotexnikadan  
 aqrotexnikadan, növündən, seleksiya sortlarından, vitamin, mineral maddələrin miqdarından

116 Əsas taxıl tipli bitkilərə nə aiddir?

- darı, düyü, qarğıdalı, qarabaşaq, lərgə  
 vələmir, çovdar, buğda, soya, qarabaşaq  
 darı, düyü, qarğıdalı  
 buğda, çovdar, arpa, vələmir  
 çovdar, soya, arpa, paxla, nut, darı

117 Dəriyəbənzər tipli taxıl bitkilərinə nə aiddir?

- darı, düyü, qarğıdalı, qarabaşaq, lərgə  
 noxud, nut, lobya, mərci, lərgə, paxla, soya  
 çovdar, soya, arpa, paxla, nut, darı  
 darı, düyü, qarğıdalı  
 vələmir, çovdar, buğda, soya, qarabaşaq

118 Çiçək qişasının tərkibində çoxluq təşkil edən maddələri göstərin.

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

119 Çiçək qişasında azlıq təşkil edən maddələri göstərin.

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

120 Paxlalı dənli bitkilərə nə aiddir?

- buğda, çovdar, arpa, vələmir, soya  
 çovdar, soya, arpa, paxla, nut, darı  
 vələmir, çovdar, buğda, soya, qarabaşaq  
 noxud, nut, lobya, mərci, lərgə, paxla, soya  
 darı, düyü, qarğıdalı, qarabaşaq, lərgə

121 Meyvə qılıfının tərkibində çoxluq təşkil edən maddələri göstərin.

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

122 Meyvə qılafinin tərkibində azlıq təşkil edən maddələri göstərin.

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

123 Toxum qılaflı bütöv dənin neçə faizini təşkil edir?

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

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

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

125 Endospermin tərkibində hansı dəyərli maddələr azlıq təşkil edir?

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

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

- 0.7
- 0.75
- 0.8
- 0.9
- 0.85

127 Dənli bitkilərin təhlükəsizliyinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

128 Dənli bitkilərin tərkibində su neçə faiz olur?

- 18-20%
- 8-10%
- 0.17
- 14-15%
- 0.13

129 Taxılın keyfiyyətinin qiymətləndirilməsində neçə ədəd dənin kütləsi götürülür?

- 10 ədəd dənin
- 500 ədəd dənin
- 100 ədəd dənin
- 1000 ədəd dənin
- 50 ədəd dənin

130 Dənin natura kütləsi nədir?

- 10 l-lik həcmdə dənin texniki tərəzi ilə kütləsinin təyini
- 5 l-lik həcmdə dənin diafanoskop cihazı ilə kütləsinin təyini
- 2 l-lik həcmdə dənin farinatom cihazı ilə kütləsinin təyini
- 1 l-lik həcmdə dənin purka cihazı ilə kütləsinin təyini
- 20 l-lik həcmdə dənin analitik tərəzi ilə kütləsinin təyini

131 Taxıl dənli kimyəvi tərkibinə və botaniki xüsusiyyətlərinə görə neçə qrupa ayrılır?

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

132 Hansı dənli çılpaq dənli adlanır?

- Dəndə çiçək qışası ayrılmayan
- Dəndə toxum qılafı asanlıqla ayrılan
- Dəndə meyvə qılafı asanlıqla ayrılan
- Dəndə çiçək qışası asanlıqla ayrılan
- Dəndə aleyron təbəqəsi ayrılmayan

133 Hansı dənli qabıqlı dənli adlanır?

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

134 Dənli xüsusi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

- Dadı, iyi yapışqanlı maddə
- Natura, şüşəvarilik və turşuluq
- Xarici görünüşü, rəng, dad, iyi

- Şüşəvarilik, xam yapışqanlılıq, rütubət, zibillilik  
 Şüşəvarilik, natura, qələvilik

135 Dənin ümumi keyfiyyət göstəricilərini göstərin.

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

136 Dənin şüşəvariliyi nədir və hansı cihazla təyin edilir?

- Rüşeymdə nişastanın çox olması və kalorimetrlə  
 Endospermində sellülozanın çox olması və Purka cihazla  
 Endospermində yağ hissəciklərinin daha sıx olması və Farinatom cihazla  
 Endospermində zülal hissəciklərinin daha sıx olması və Diafanoskop cihazla  
 Rüşeymdə karbohidratın çox olması və saxorometrlə

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

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

138 Dənli bitkilərin təhlükəsizliyinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

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

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

140 Yarma və unda su neçə faizdir?

- 83-95%  
 0.0014  
 0.01  
 13-15%  
 34-50%

141 Düyü yarması nədən alınır?

- adi qarabaşaq bitkisinin dənindən
- adi darıdan
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən
- çəltikdən
- ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalıdan

142 Saqo yarması nədir?

- adi darı
- adi qarabaşaq bitkisinin dənini
- ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalı
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəcikləri
- çəltik

143 Qarğıdalı yarması nədən istehsal olunur?

- çəltikdən
- yapışqanlaşdırılmış nişastanın xırda dənəciklərindən
- adi darıdan
- ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalıdan, ağ dənli dişşəkili qarğıdalıdan və partlayan qarğıdalı sortlarından
- adi qarabaşaq bitkisinin dənindən

144 Qarabaşaq yarması nədən istehsal edilir?

- adi darıdan
- bərk buğdadan
- ağ dənli və sarı dənli bərk qarğıdalıdan
- adi qarabaşaq bitkisinin dənindən
- çəltikdən

145 Yarma konsentratlarına hansılar daxildir?

- mənı, arpa, qarabaşaq yarması
- qarğıdalı lıpası, düyü, qarabaşaq yarması
- lıbya, mərci, saqo yarması
- duru, quru və şirin xörəklər
- darı, düyü, saqo yarması

146 Tolokno nədir?

- darı yarması
- qarabaşaq yarması
- mənı yarması
- fermentləşdirilmiş vələmir unu
- buğda yarması

147 Hansı sırada yarma konsentratları verilmişdir?

- şorbalar, lərgə, saqo yarması, darı yarması
- yağsız, soğanlı, ətli, südlü, tərəvəzli-yarmalı xörək
- noxud, lıbya, ətli, şəkər əlavəli xörəklər
- duru və quru xörək, eləcə də şirin xörək konsentratları
- nut, noxud, lıbya, mərci, quru xörəklər

148 Yarmaların fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı tədqiq olunan əsas keyfiyyət göstəriciləri hansılardır?

- rəngi, xarici görünüşü, dad və iyi, forması, konsistensiyası
- sellüloza, zülal, yağ, şəkər, nişasta, vitamin miqdarı, dad və iyi, forması
- xarici görünüşü, konsistensiyası, nəmlik
- sağlam nüvənin və kənar qarışığının miqdarı, yarmanın ölçüsü və bircinsliyi, nəmlik, bəzi növ yarmada külün miqdarı, turşuluğu
- nəmlik, bişmə müddəti, həcmnin genişlənməsi, dad və konsistensiyası

149 Mannı yarması və emal olunmuş düyü yarması üçün nəmlik nə qədər olmalıdır?

- 10,5%-dən çox olmamalıdır
- 12,5%-dən çox olmamalıdır
- 0.15
- 15,5%-dən çox olmamalıdır
- 0.13

150 Yarmanın nömrəsi hansı göstəriciyə görə təyin olunur?

- iriliyinə görə
- nəmliyinə görə
- rənginə görə
- qarışığına görə
- dadına görə

151 Yarmanın sortu hansı göstəriciyə görə təyin olunur?

- zərərvericilərlə zədələnmə dərəcəsinə görə
- iriliyinə görə
- istehlak məzəyyətinə görə
- tam keyfiyyətli dənələrin miqdarına görə
- zibil qarışığının miqdarına görə

152 Yarmaların istehlak məziyyətini hansı üsulla təyin edirlər?

- çəkmə üsulu ilə
- iyləmə üsulu ilə
- seçmə üsulu ilə
- bişirmə üsulu ilə
- dadma üsulu ilə

153 1№-li perlova yarması neçə dəqiqə bişirilməlidir?

- 10-20 dəq.
- 30-50 dəq.
- 140-160 dəq.
- 150-180 dəq.
- 100-120 dəq.

154 İstehsal olunduğu vaxtdan təminatlı caxlanma müddəti darı, vələmir və qarğıdalı yarması üçün nə qədərdir?



- 3-4 ay
- 12 ay
- 6 ay
- 3 ay
- 15 gün

155 Mannı yarması hansı bitkinin emalı nəticəsində istehsal olunur?

- arpa
- darı
- qarabaşaq
- buğda
- çəltik

156 Düydən hansı növ yarma istehsal olunur?

- cilalanmış darı yarması
- mannı və buğda yarması
- nüvə və yarma xırdası
- pardaqlanmış və cilalanmış
- perlova və xırdalanmış arpa

157 Saqo yarmasından hansı kulinariya xörəklərinin hazırlanmasında istifadə olunur?

- karamel, mürəbbə, halva, unlu qənnadı məmulatı və bulka məmulatı
- çörək-bulka istehsalında, qatılaşdırılmış süd, likör-araq məmulatının
- jelleli konfet, pudinq unu, halva, mürəbbə
- pudinq, qutab və piroqlar üçün içlik, 1-ci və 2-ci xörəklərin hazırlanmasında və s.
- aşxana şərbətlərinin, meyvə-giləmeyvə ekstraktlarının

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

- 13.0
- 18.0
- 15.0
- 17.0
- 20.0

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

- 17.0
- 19.0
- 18.0
- 21.0
- 22.0

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

- 4.0
- 1.0

- 3.0  
 2.0  
 5.0

161 Yarmaların orqonoleptiki üsulla hansı keyfiyyət göstəricisi təyin edilir?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

167 Yarma və yarma məhsullarının təhlükəsizliyinin tədqiqinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin

edilir?

- radionuklidlərin, pestisidlərin, mikroorqanizimlərin və toksiki elementlər miqdarı
- Radionuklər, pestisidlər, miktoksinlər və antitoksinlərin miqdarı
- Miktoksinlər, pestisidlər, ammonyak və hidrogen sulfidin miqdarı
- Toksik elementlər, miktoksinlərin, pestisidlərin, radionuklidlərin miqdarı
- Toksik elementlər, miktoksinlərin, pestisidlərin və hormonların miqdarı

168 Yarma və yarma məhsullarının mikrobioloji göstəriciləri üzrə gigiyenik normativləri neçə qrup mikroorqanizimlərin fəaliyyətinin yoxlanılmasına əsaslanır?

- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0

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

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

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

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

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

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

172 Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərin təyin edilməsinə əsaslanır?

- Qıcırma və gündəyə gəlmə müddəti
- Zülal və yağ əmələgətirmə qabiliyyəti
- Endosperm və zülalla zəngin olması
- Unun "gücü" və qaz əmələgətirmə qabiliyyəti
- Unun "gücü" və gündəyəgəlmə müddəti

173 Unun "gücü" dedikdə onun hansı qabiliyyəti nəzərdə tutulur?

- Şəkər əmələgətirmə qabiliyyəti
- Xəmir əmələgətirmə qabiliyyəti

- Zülal əmələgətirmə qabikiyyəti
- Yağ əmələgətirmə qabiliyyəti
- Karbohidrat əmələgətirmə qabiliyyəti

174 Unun qaz əmələgətirmə qabiliyyəti çörəyin hansı xüsusiyyətini səciyyələndirir ?

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

175 Unun sortu artdıqca onun tərkibində hansı karbohidratların miqdarı artır ?

- Qlükozinin
- Saxarozanın
- Qlükozanın
- Sellülozanın
- Nişastanın

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

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

177 Unun tərkibi əsasən hansı zülallardan ibarətdir?

- Qliadin və miozin
- Mioqləbin və aktin
- Kozein və kallogen
- Qlütelin və qləadin
- Miozin və aktin

178 Unun tərkibində olan fermentlərdən hansıları xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

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

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

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

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

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

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

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

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

- 0,5 kq- dan az olmamalıdır
- 3 kq-dan az olmamalıdır
- 1 kq-dan az olmamalıdır
- 2 kq-dan az olmamalıdır
- 1,5 kq-dan az olmamalıdır

183 Unun orqonoleptiki keyfiyyət göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- iyi, dadı, rəngi, ətri, konsistensiyası
- Dadı, iyi, turşuluğu, rəngi, ətri
- Xarici görünüşü, dadı, nəmliyi, rəngi
- Xarici görünüşü, dadı, rəngi, xırıldaması
- ətri, iyi, dadı, qələvililiyi, xarici görünüşü

184 Unun rəngini təyin edən cihazı göstərin.

- Lukyanov
- Farinatom
- Purka
- Pekar
- Ovaskop

185 Un nədir?

- taxıl cinsinə mənsub olan dənli bitki
- dənli, qarabaşaq və paxlalı bitkilərin emalı nəticəsində kənar qarışıqlardan azad edilmiş bütöv, xırıdalanmış, əzilmiş dəndən ibarət yeyinti məhsulu
- uşaq və pəhriz qidası üçün geniş istifadə olunan əsas qida məhsulu
- dənli bitkilərin üyüdülməsindən alınan tozvari məhsul
- bir çox dənli bitkilərin cəmindən alınan məhsul

186 Unun fiziki-kimyəvi göstəricilərinə hansılar aiddir?

- xaricı görünüşü, iyi, dadı, rəngi
- nəmliyi, turşuluğu, külün miqdarı
- nişastanın miqdarı
- yağların, zülalın miqdarı
- kleykovinanın miqdarı

187 Unun saxlanması zamanı nisbi rütubət neçə faiz olmalıdır?

- 75%-dən çox
- 65%-ə qədər
- 70%-dən çox
- 70%-ə qədər
- 65%-dən az

188 Dənəvər un üçün yapışqanlıq neçə faiz olmalıdır?

- 0.32
- 0.2
- 0.28
- 0.3
- 0.25

189 Dövlət standartına əsasən unun nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 13%-dən çox
- 10%-dən çox
- 14,5%-dən çox
- 14,5% - dən az
- 25%-dən az

190 İlin soyuq fəsilərində buğda ununun neçə ay saxlanması məsləhətdir?

- 8-10 ay
- 12 ay
- 4 ay
- 6-8 ay
- 2-3 ay

191 Yaz-yay mövsümündə buğda ununun neçə ay saxlanması məsləhətdir?

- 4 ay
- 6-8 ay
- 8-10 ay
- 2-3 ay
- 12 ay

192 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında orta nümunə anlayışı nə deməkdir?

- saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı
- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur

- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur

193 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında nümunə ayırma anlayışı nə deməkdir?

- bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
- saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı
- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur
- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur

194 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında ilk nümunə anlayışı nə deməkdir?

- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur
- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı

195 Əla sort unun turşuluğu nə qədərdir?

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

196 Un partiyası nədir?

- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı
- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
- saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur

197 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında çəki nümunəsi anlayışı nə deməkdir?

- saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni sort undur
- bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmidir
- keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda undur
- unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi məqsədi ilə orta nümunənin analizi üçün lazım olan miqdarı
- bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar undur

198 Unun hansı əsas biokimyəvi xassələri təyin edilir?

- külü, iriliyi, iyi, dadı, şəkər əmələ gətirmə, avtolitik fəallıq
- xırıçıldamanın olması, iyi, rəngi, unun yapışqanlığı
- qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama iyi, dadı, turşuluğu
- şəkər əmələ gətirmə, avtolitik fəallıq, qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama
- qarışıqların olması, zərərvericilərlə zədələnməsi, turşuluğu, dadı

199 Unun fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı tədqiqat metodları aparılır?

- unun öz maddəsinin miqdarı və keyfiyyəti, zərərvericilərlə zədələnməsi və çirklənməsi, rəngi, külü
- turşuluğu, külü, iriliyi, rəngi
- nəmliyi, turşuluğu, külü, iriliyi, unun öz maddəsinin miqdarı və keyfiyyəti, metalmaqnit qatışıqı, zərərvericilərlə zədələnməsi və çirklənməsi
- dadı, çeynədikdə xırçılığının olması, iyi, rəngi, nəmliyi, külü
- Pekar cihazının köməyi ilə unun rəngi, metalmaqnit qatışıqı

200 Unun keyfiyyətinin ekspertizasında məqsəd nədən ibarətdir?

- saxlanılma zamanı unda baş verən proseslərin təyin edilməsindən
- unun çörək bişirmə xüsusiyyətinin qiymətləndirilməsindən
- unun şəkər əmələ gətirmə, qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama xüsusiyyətinin qiymətləndirilməsindən
- unun orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi xassələrini xarakterizə edən ümumi göstəricilərlə qiymətləndirməkdən, eyni zamanda çörək bişirmə qabiliyyətinin müəyyən edilməsindən
- valoriqrafda və bir sıra başqa cihazlarda unun fiziki xassələrinin öyrənilməsindən

201 Standarta əsasən unun nəmliyini göstərin.

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

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

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

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

- əla sort unda- 2-30, 1- ci sort unda 3- 40, 2- ci sort unda 4-4.50
- əla sort unda- 2-30, 1- ci sort unda 3- 3.50, 2- ci sort unda 4.5-50
- əla sort unda- 3-40, 1- ci sort unda 4- 4.50, 2- ci sort unda 4-50
- əla sort unda- 2-30, 1- ci sort unda 3- 3.50, 2- ci sort unda 4-4.50
- əla sort unda- 3-3.50, 1- ci sort unda 3.5- 40, 2- ci sort unda 4-4.50

204 Unun iriliyini təyin edən cihazı göstərin.

- Purka
- Kalorimetr
- Mikraskop
- Juravlyov ələyi
- Ivanov ələyi

205 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarının ələnməsi zamanı ələkdə qalan unun



miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 2.5 %, 2- ci sort unda 4 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 5 %, 2- ci sort unda 7 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 4 %, 2- ci sort unda 8 %
- əla sort unda- 2%, 1- ci sort unda 4 %, 2- ci sort unda 6 %
- əla sort unda- 1%, 1- ci sort unda 2 %, 2- ci sort unda 3 %

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

- Rənginə, nişasta və zülalın miqdarına görə
- Yağın, turşuluğun və külün miqdarına görə
- Yağın, zülalın və karbohidratların miqdarına görə
- Rənginə, uzanmasına və elastikliyinə görə
- Dadına, sellüloza və nişastanın miqdarına görə

207 Standarta əsasən aşağıdakı hansı sırada unun müxtəlif sortlarının ələnməsi zamanı ələkdə qalan unun miqdarı düzgün olaraq göstərilmişdir?

- Dənəvər unda 31%, əla sort unda- 30 %, 1- ci sort unda 28 %, 2- ci sort unda 27 %
- Dənəvər unda 28%, əla sort unda- 30 %, 1- ci sort unda 26 %, 2- ci sort unda 23 %
- Dənəvər unda 32%, əla sort unda- 28 %, 1- ci sort unda 30 %, 2- ci sort unda 25 %
- Dənəvər unda 30%, əla sort unda- 28 %, 1- ci sort unda 30 %, 2- ci sort unda 25 %
- Dənəvər unda 35%, əla sort unda- 28 %, 1- ci sort unda 30 %, 2- ci sort unda 20 %

208 Unun xam yapışqanlıığı hansı cihaz təyin edir

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

209 Unun təhlükəsizliyinin tədqiqinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

210 Undan ən çox hansı sənayedə istifadə olunur?

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

211 Unun keyfiyyətinin qorunub saxlanmasına hansı amillər təsir etmir?

- Saxlanılma müddəti
- Saxlanma şəraiti

- Qablaşdırma
- Markalanma qaydası
- Daşınma

212 Dənəvər un üçün yapışqanlıq neçə faiz olmalıdır?

- 0.32
- 0.2
- 0.28
- 0.3
- 0.25

213 Çörək məmulatı hansı undan hazırlanır?

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

214 Orqanoleptiki ekspertiza zamanı çörəyin hansı göstəriciləri qiymətləndirilir?

- bişməmiş yerlər, məsaməliliyin quruluşu, turşuluq dərəcəsi
- xarici görünüşü, içliyin vəziyyəti, dadı, iyi, xəstəliyin olmaması, kənar və mineral qarışıqlar
- içliyin vəziyyəti, nəmliyi, turşuluq göstəricisi, dadı və iyi
- çörək içinin məsaməliliyi, çörəyin qabığının rənginin və vəziyyətinin qiymətləndirilməsi
- konsistensiyası, elastikliyi, məsaməliliyi, bişmə dərəcəsi, rəngi, tam yöğrulması, nəmliyi

215 Çörəyin soyudulması zamanı nə baş verir?

- qabığın kiflənməsi
- avtolitik fəallıq
- məsaməlilik
- nəmliyin paylanması
- qaz əmələ gətirmə və qaz saxlama

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

- özlülük
- həcm
- sıxlıq
- forma
- xüsusi çəki

217 Çörək içinin məsaməliyi nə ilə xarakterizə olunur?

- çörəyin xarici görünüşünün qiymətləndirilməsi ilə
- götürülmüş çörək nümunəsinin qurudulması və çəki fərqlərinə görə nəmliyin faizlə hesablanması ilə
- çörəkdə olan turşuların natrium və ya kalium qələvisi məhlulu ilə neytrallaşması ilə
- onun məsamələrinin ümumi həcmnin içinin ümumi həcminə olan faizlə ifadəsi ilə
- onun müxtəlif zərərvericilərlə zədələnməsi ilə

218 Çörək-bulka məmulatında su neçə faizdir?

- 83-95%
- 13-15%
- 0.01
- 34-50%
- 0.0014

219 Çörək-kökə məmulatının istehsalında əsas xammallar hansılardır?

- un, maya, yağ, yumurta, xaş-xaş, digər ədviyyatlar
- un, maya, şəkər, yumurta, yağ
- un, maya, su, duz, yumurta
- un, maya, su, duz
- un, maya, yağ, buğda və çovdar səmənisi

220 Çörək-kökə məmulatının istehsalında yardımçı xammallar hansılardır?

- un, maya, su, yağ, yumurta, xaş-xaş, digər ədviyyatlar
- un, maya, su, şəkər, yumurta, yağ
- un, maya, su, duz, xaş-xaş
- şəkər, süd, yumurta, yağ, buğda və çovdar səmənisi, xaş-xaş, digər ədviyyat
- un, maya, yağ, buğda və çovdar səmənisi

221 Milli çörək məmulatına nə aiddir?

- qalac
- batonlar
- pəhriz çörək-kökə məmulatı
- qədim dövrlərdən əhali tərəfindən bişirilən lavaş və çörək
- sayka, hörülmüş məmulat

222 Çörəkdə kiflənmə halı hansı hallarda baş verir?

- ağır metal duzlarının miqdarının çox olması nəticəsində
- mayanın artıq istifadə edilməsi nəticəsində
- bişirilmə zamanı temperaturun düzgün tənzimlənməməsi nəticəsində
- çörəyi ticarət müəssisələrində düzgün saxlamadıqda və kif sporları ilə zədələndikdə
- əlavə xammalların artıq istifadəsi nəticəsində

223 Çörək xəmiri neçə üsulla istehsalata hazırlanır?

- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

224 Orta yaşlı insan gündə neçə qr. çörək-kökə məmulatı yeməlidir?

- 450 qr.
- 500 qr.
- 200 qr.

- 800 qr.
- 100 qr.

225 Ağır fiziki işlə məşğul olan insan gündə neçə qr. çörək-kökə məmulatı yeməlidir?

- 500 qr.
- 100 qr.
- 450 qr.
- 800 qr.
- 200 qr.

226 Kəkəlməyə meyilli insanlar gündə neçə qr. çörək-kökə məmulatı yeməlidir?

- 800 qr.
- 450 qr.
- 100 qr.
- 200 qr.
- 500 qr.

227 Reseptindən və təyinatından asılı olaraq suxari məmulatı neçə növə bölünür?

- 4.0
- 7.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

228 Baranki məmulatlarında nəmlik sortundan asılı olaraq nə qədər olur?

- 10-11%
- 22-27%
- 9-12%
- 14-19%
- 11-12%

229 Suşki məmulatlarında nəmlik sortundan asılı olaraq nə qədər olur?

- 11-12%
- 14-19%
- 10-11%
- 9-12%
- 22-27%

230 Bublik məmulatlarında nəmlik sortundan asılı olaraq nə qədər olur?

- 14-19%
- 10-11%
- 9-12%
- 22-27%
- 11-12%

231 Makaron məmulatının nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 20%-dən çox
- 17%-dən az
- 15%-dən çox
- 13%-dən az
- 12%-dən az

232 Bişmiş makaron məmulatının həcmi, çiy makaron məmulatının həcmindən neçə dəfə artıq olmalıdır?

- 3 dəfədən çox
- 1,5 dəfədən az
- 2 dəfədən az
- 2 dəfədən çox
- 1,5 dəfədən çox

233 Makaron istehsalı üçün un hansı növ buğdadan hazırlanır?

- şüşəvariliyi 40%-dən çox olan bərk buğdadan
- bərk buğdadan, şəkərli qarğıdalıdan
- yumşaq buğdadan, bərk qarğıdalıdan
- bərk və şüşəvariliyi yüksək olan yumşaq buğdadan
- şüşəvariliyi 40% olan yumşaq buğdadan

234 Makaron məmulatının istehsalı üçün hansı undan istifadə olunur?

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

235 Makaron məmulatının təsnifatı necə aparılır?

- xarici əlamətlərinə, toxumalarının quruluşuna, nişasta dənələrinin formasına və ölçüsünə, biokimyəvi xassələrinə, tərkibində olan zülalların, karbohidratların, yağların, mineral maddələrin, vitaminlərin miqdarına görə
- çiçək qişasından tamamilə, meyvə və toxum qılafından, eləcə də aleyron təbəqəsindən qismən təmizlənmiş nüvəsi ilə fərqləndirilməklə
- növünə, seleksiya sortlarına, becərildiyi torpaq-iqlim şəraitinə və aqrotexnikaya görə fərqləndirilməklə
- sortlara, tiplərə, növlərə və müxtəlifliklərə bölünməklə
- növ, tip və bəziləri əmtəə sortları, iriliyindən asılı olaraq nömrələr ilə

236 Ən iri nişasta dənəsi hansıdır?

- buğda
- düyü
- qarğıdalı
- kartof
- vələmir

237 Ən xırda nişasta dənəsi hansıdır?

- vələmir
- kartof

- buğda
- qarğıdalı
- düyü

238 Nişastanın əmtəə sortu nədən asılıdır?

- mikroskopda görünən nişasta dənələrinin formasından
- təzəliyindən
- təmizliyindən
- qaracaların miqdarından
- nəmliyindən

239 Düyüdə nişasta neçə faiz olur?

- 50-60
- 12-26.
- 70-78
- 82.0
- 60-75.

240 Nişastada qaracaların miqdarı hansı sahəyə düşən vahidlə hesablanır?

- 10 sm<sup>2</sup> sahəyə düşən
- 5 dm<sup>2</sup> sahəyə düşən
- 0,1 sm<sup>2</sup> sahəyə düşən
- 1 dm<sup>2</sup> sahəyə düşən
- 2 dm<sup>2</sup> sahəyə düşən

241 Nişasta istehsalı üçün əsas xammal hansılardır?

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

242 Nişastanın kimyəvi tərkibi hansı maddələrdən ibarətdir?

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

243 Fiziki-kimyəvi üsulla nişastanın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- sortu, turşuluğu, qablaşdırılması
- turşuluğu, qaracaların miqdarı, nəmliyi
- xarici görünüşü, dadı, nəmliyi
- nəmliyi, turşuluğu, sulfid anhidridinin, külün miqdarı
- rəngi, iyi, dadı, qablaşdırılması

244 Kartofda nişasta neçə faiz olur?

- 82.0
- 60-75
- 70-78
- 12-26
- 50-60

245 Paxlalı-dənli bitkilərdə nişasta neçə faiz olur?

- 60-75
- 70-78
- 12-26.
- 50-60
- 82.0

246 Unda nişasta neçə faiz olur?

- 82.0
- 12-26.
- 60-75
- 70-78
- 50-60

247 Çörəkdə nişasta neçə faiz olur?

- 12-26.
- 50-60
- 70-78
- 43-56
- 82.0

248 Patka nədir?

- pudinq nişastası və palda əmələgətirici nişasta
- duru qaynayan nişasta
- həll olan reaktiv nişasta
- kartof və ya qarğıdalı nişastasının hidrolizindən alınan bala oxşar, qatı, özlü, rəngsiz və ya sarımtıl rəngli məhsul
- modifikasiya edilmiş nişasta

249 Şəkərdən harada istifadə olunur?

- spirtsiz içkilərin, şərabın istehsalında
- dərmanların şirinləşdirilməsində
- bir çox aşxana xörəklərinin hazırlanmasında
- qənnadı sənayesində, spirtsiz içkilər, şərab, mürəbbə, cəm və digər konservləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə məhsulları istehsalında
- meyvə-giləmeyvələri konservləşdirmək üçün

250 Şəkər tozunda su neçə faizdir?

- 83-95%
- 13-15%
- 0.01
- 0.0014

34-50%

251 Şəkərin rəng keçirməsi hansı cihazla təyin edilir?

- mufel sobası  
 refraktometr  
 saxarimetr  
 kalometr və ya Ştammer  
 ovoskop

252 Orqanoleptiki üsulla şəkərin hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin olunur?

- xarici görünüşü, nəmlik  
 reduksiyaedici maddələrin miqdarı  
 zərərsizlik göstəriciləri  
 xarici görünüşü, iyi, dadı, məhlulun təmizliyi  
 nəmlik, saxarozanın miqdarı

253 Aşağıdakılardan hansı şəkərvəzedicilərdir?

- ksilit, saxarin, rafinad qəndi  
 kəllə qənd, rafinad qəndi  
 rafinad qəndi, toz-şəkər  
 sorbit, ksilit, saxarin  
 sorbit, toz-şəkər

254 Təbii balı necə saxtalaşdırırlar?

- 60°C-dən yüksək temperaturda qızdırmaqla  
 qaynatmaqla  
 qızdırmaqla  
 müxtəlif maddələr qatmaqla  
 su hamamında 60°C-dək qızdırmaqla

255 Hansı tərkib hissənin çoxluğu balın xarlanmasına səbəb olur?

- fruktozanın  
 vitaminlərin və mineral maddələrin  
 mineral maddələrin və mikroelementlərin  
 qlükozanın  
 azotlu maddələrin

256 Balın nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 0.16  
 0.18  
 0.14  
 0.22  
 0.25

257 Orqanoleptiki üsulla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- saxarozanın miqdarı, konsistensiyası, iyi



- şəffaflığı, qatılığı, külün miqdarı
- xarici görünüşü, rəngi, nəmlik
- şəffaflığı, rəngi, qatılığı, xarici görünüşü, dad və ətri
- turşuluğu, nəmlik

258 Fiziki-kimyəvi üsullarla balın hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- nəmlik, rəngi, turşuluğu, külün və saxarozanın miqdarı
- nəmlik, dad və ətri, turşuluq
- saxaroza, qatılıq, külün miqdarı, konsistensiyası
- nəmlik, şəkər, xüsusi çəkisi, turşuluq
- turşuluğu, şəffaflığı, xarici görünüşü

259 Süni balın hazırlanmasında hansı maddələrdən istifadə olunur?

- saxaroza, su, limon duzu və ya süd turşusu
- təbii bal və sellüloza
- qlükoza, fruktoza, saxaroza
- fruktoza, saxaroza
- fruktoza, saxaroza, sellüloza

260 Şirə balındakı dekstrinlər:

- südə oxşar bulanır əmələ gətirir
- çətinliklə seçilən bulanıq əmələ gətirir
- parçalanır və müalicəvi xassəsi itir
- spirtə həll olmur, çöküntü verir
- spirtə həll olur, çöküntü vermir

261 Balda süni bal qarışığını təyin etmək üçün hansı reaksiya aparılır?

- 30 dəq. 62°C, yaxud 10 dəq. müddətində 75°C-də qızdırılması
- bal məhluluna gümüş-nitratın əlavə olunması
- nişasta dekstrinlərini spirtlə çökdürmə
- oksimetilfurfurol
- saxarozanın invertləşdirilməsi

262 Heyvan mənşəli şirə balı nədən hasil edilir?

- bir neçə çiçəyin nektarından
- bir çiçəyin nektarından
- müxtəlif bitkilərin yarpaqlarının şirin ifrazatından
- mənənə, yastıca, yarpaq birələri və s. bu kimi bir sıra cücülərin yarpaqlara tökdüyü şirin ifrazatdan
- çiçəklərdən yığılan nektardan

263 Bitki mənşəli şirə balı və ya şəh balı nədən hasil edilir?

- mənənə, yastıca, yarpaq birələri və s. bu kimi bir sıra cücülərin yarpaqlara tökdüyü şirin ifrazatdan
- çiçəklərdən yığılan nektardan
- bir çiçəyin nektarından
- müxtəlif bitkilərin yarpaqlarının şirin ifrazatından
- bir neçə çiçəyin nektarından

264 Şirə balının tərkibində arıların həzm edə bilmədiyi və qışda həmin balla qidalandıqda ishal xəstəliyi əmələ gətirən maddə hansıdır?

- diastaza
- melistoza
- rafinoza
- dekstrin
- çiçək tozcuğu

265 Xarlanmış balda kristalların böyüklüyündən asılı olaraq onlar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

266 Süni balda hansı maddələr olmur?

- üzvi turşular
- mikroelementlər
- karbohidratlar
- fermentlər və çiçək tozcuqları
- vitaminlər

267 Marmelad nədir?

- formaya tökülməklə formalaşmış yapışqanlı məmulat
- xırda məsaməli, yumşaq, zərif konsistensiyalı məmulat
- tərkibində ən azı 1% pektin maddəsi, 1%-dən az olmayaraq üzvi turşu olan bütöv və ya doğranılmış meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilmiş palda konsistensiyalı məhsul
- jeleyəbənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu
- şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvə

268 Şokolad hansı şəraitdə saxlanılmalıdır?

- temperaturu  $19^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{S}$  və nisbi rütubət 73%-dən çox olmayan
- temperaturu  $20^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{S}$  və nisbi rütubət 70%-dən çox olmayan
- temperaturu  $16^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{S}$  və nisbi rütubət 76%-dən çox olmayan
- temperaturu  $18^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{S}$  və nisbi rütubət 75%-dən çox olmayan
- temperaturu  $10^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{S}$  və nisbi rütubət 60%-dən çox olmayan

269 Vafli nədir?

- yağlı-şəkərli xəmindən bişirilmiş unlu qənnadı məmulatı
- buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavələr etməklə və kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan məmulat
- quru, nəmliyi az, çox vaxt şəkərsiz hazırlanan unlu məmulat
- qidalı, yüksək kalorili və asan həzm olunan zərif, çoxtəbəqəli, səthi şəbəkəli məmulat
- tərkibində daha çox yağ, şəkər və yumurta olan yüksək qidalılıq dəyərində malik xoş görünüşlü qənnadı məmulatı

270 Bunlardan hansılar meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatıdır?

- povidla, jele, şokolad
- cem, sukat, jele, pastila, şokolad
- marmelad, povidla, mürəbbə, karamel
- marmelad, pastila, povidla, mürəbbə, cem, sukat, jele
- konfet, kakao tozu, şokolad

271 Orqanoleptiki üsulla meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- sulfat turşusunun, şəkərin, quru maddələrin miqdarı
- xarici görünüş, kəsik yerin görünüşü, turşuluğu, rəngi, dadı, forması, nəmliyi
- quru maddənin, şəkərin, meyvənin miqdarı
- forma, xarici görünüş, kəsik yerin görünüşü, rəngi, dadı, iyi, konsistensiyası
- rəngi, dadı, forması, nəmliyi

272 Aşağıdakılardan hansılar içlikli karamelin çeşididir?

- meyvə-giləmeyvə içlikli, südlü likörlü, şokolad içlikli
- meyvə-giləmeyvə içlikli, likörlü, tviks
- pomadkalı, südlü, likörlü, qrilyajlı
- marsipanlı, tviks, südlü, qozlu içlikli
- meyvə-giləmeyvə içlikli, likör içlikli, pomadka içlikli

273 Şokolad istehsalında əsas xammal hansıdır?

- kakao tozu, yağ
- kakao paxlası
- kakao yağı, şəkər
- kakao tozu, su
- şəkər, su, kakao tozu

274 Konfet məmulatı nədir?

- qidalı, yüksək kalorili və asan həzm olunan zərif, çoxməsaməli, səthi şəbəkəli məmulat
- karamel kütləsindən ibarət içlikli və içliksiz məmulat
- buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavələr etməklə və kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan məmulat
- müxtəlif yeyinti xammalı qatılmaqla şəkər-patka şərbəti əsasında hazırlanmış yüksək qidalı yeyinti məhsulu
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert məmulat

275 Xüsusi təyinatlı qənnadı məmulatına hansılar aiddir?

- idmançılar üçün, uşaqlar üçün, şərq şimiyyatı
- müalicəvi, vitaminləşdirilmiş, şərq şimiyyatı
- şərq şimiyyatı, pəhrizi, halva məmulatı
- uşaqlar üçün, pəhrizi, müalicəvi, vitaminləşdirilmiş, idmançılar üçün
- halva məmulatı, şərq şimiyyatı, vitaminləşdirilmiş

276 “Qalet” nədir?

- buğda unu ilə şəkərdən, müxtəlif əlavəli, kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan məmulat
- şəkərli xəmindən yağlı-şəkərli peçenye
- badamlı-qozlu yağlı-şəkərli peçenye
- quru, nəmliyi az, unlu məmulat

- çalınmış xəmindən yağlı-şəkərli peçenye

277 Meyvə-giləmeyvə şirniyyatının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər nəzərə alınır?

- toksiki elementlərin miqdarı  
 eynicinsli olması, əzilməmiş hissənin, tumun və qabıq hissənin olub- olmaması  
 rəngi, konsistensiyası, xarici görünüşü, dadı və iyi  
 quru maddələrin, turşuluğun, sulfid turşusunun miqdarı və mikrobioloji göstəricilər  
 ölçüsünün, netto kütləsinin və tərkib hissələrinin təyini

278 Karameldə quru maddələrin miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- termometr  
 piknometr  
 areometr  
 refraktometr  
 laktodensimetr

279 Konfetin orqanoleptiki göstəricilərinə nə aiddir?

- ümumi şəkərin və reduksiya olunan şəkərlərin miqdarı  
 zərif və yumşaq olması  
 zədəsiz və deformasiyasız, səthi quru, ələ yapışmayan, çirksiz, ləkəsiz olması  
 forması, xarici görünüşü, konsistensiyası, quruluşu, dadı və iyi  
 dad və iyin aydın hiss olunan, hər bir sort üçün spesifik və xoşagələn olması

280 Konfetin fiziki-kimyəvi göstəricilərinə nə aiddir?

- forması, xarici görünüşü, konsistensiyası, quruluşu, dadı və iyi  
 zərif və yumşaq olması  
 zədəsiz və deformasiyasız, səthi quru, ələ yapışmayan, çirksiz, ləkəsiz olması  
 nəmliyi, ümumi şəkərin və reduksiya olunan şəkərlərin miqdarı, yağı və turşuluğu  
 dad və iyin aydın hiss olunan, hər bir sort üçün spesifik və xoşagələn olması

281 Şokolad nədir?

- xırda məsəməli, yumşaq, zərif konsistensiyalı, hazırlanmasında meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və digər kopükəmələgətiricilərindən istifadə olunan məmulat  
 karamel kütləsindən ibarət olub, içlikli və içliksiz məmulat  
 yağı ayrılmış kakao jıxı  
 kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert  
 jeleyebənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu

282 Mürəbbə nədir?

- xırda məsəməli, yumşaq, zərif konsistensiyalı, hazırlanmasında meyvə- giləmeyvə pürelərindən, şəkərdən, yumurta ağından və digər kopükəmələgətiricilərindən istifadə olunan məmulat  
 kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert  
 yağı ayrılmış kakao jıxı  
 şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvə  
 jeleyebənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu

## 283 Zefir nədir?

- şəkər şərbətindən bişirilərək konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvə
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert
- yağı ayrılmış kakao jmixı
- formaya tökülməklə formalanmış yapışqanlı pastila növü
- jeleyebənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu

## 284 Sukat nədir?

- formaya tökülməklə formalanmış yapışqanlı pastila növü
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert
- yağı ayrılmış kakao jmixı
- meyvə və tərəvəzin şəkər şərbətində bişirilib, qurudulub toz-şəkərlə urvalanması nəticəsində alınan “quru mürəbbə”
- jeleyebənzər, xoşa gələn turşməzə, şirin dadlı qənnadı məhsulu

## 285 Jele nədir?

- formaya tökülməklə formalanmış yapışqanlı pastila növü
- kakao əziyinin və kakao yağının şəkər və digər dad və tam verici maddələrlə emalından alınan zərif desert
- yağı ayrılmış kakao jmixı
- meyvə-giləmeyvə şirələrindən, şəkərdən, aqar və pektindən istifadə olunaraq hazırlanan məmulat
- meyvə və tərəvəzin şəkər şərbətində bişirilib, qurudulub toz-şəkərlə urvalanması nəticəsində alınan “quru mürəbbə”

## 286 Unlu-qənnadı məmulatı istehsalı üçün əsas xammal hansıdır?

- buğda unu, şəkər və yağ
- kakao paxlası, şəkər, kakao yağı
- şəkər, su, kakao tozu
- kakao tozu, su
- kakao tozu, yağ

## 287 Unlu qənnadı məmulatı hansı üsullarla yumşaldılır?

- duru mayadan (acıxəmrə) istifadə edilməklə
- soda, ammonium karbonat və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etməklə
- kütlənin çalınaraq hava və ya karbon qazı ilə doydurulmaqla
- kimyəvi, bioloji, fiziki
- sıxılmış maya, quru maya tətbiq edilməklə

## 288 Kimyəvi üsulla yumşaldılma necə aparılır?

- duru mayadan (acıxəmrə) istifadə edilməklə
- müxtəlif ədviyyələr qatılmaqla
- kütlənin çalınaraq hava və ya karbon qazı ilə doydurulmaqla
- soda, ammonium karbonat və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etməklə
- sıxılmış maya, quru maya tətbiq edilməklə

## 289 Bioloji üsulla yumşaldılma necə aparılır?

- heçnə əlavə etmədən

- müxtəlif ədviyyələr qatılmaqla
- kütlənin çalınaraq hava və ya karbon qazı ilə doydurulmaqla
- sıxılmış maya, quru maya və duru mayadan (acıxəmrə) istifadə edilməklə
- soda, ammonium karbonat və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etməklə

290 Fiziki üsulla yumşaldılma necə aparılır?

- duru mayadan (acıxəmrə) istifadə edilməklə
- müxtəlif ədviyyələr qatılmaqla
- soda, ammonium karbonat və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etməklə
- kütlənin çalınaraq, hava və ya karbon qazı ilə (məsələn, biskvit xəmiri) doydurulması vasitəsilə
- sıxılmış maya, quru maya tətbiq edilməklə

291 Meyvə və tərəvəzlərdə su neçə faizdir?

- 34-50%
- 13-15%
- 0.01
- 83-95%
- 0.0014

292 Bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq təzə meyvə- tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 10.0
- 8.0
- 3.0
- 2.0

293 Meyvə-tərəvəzin əsas keyfiyyət göstəricilərindən olan xarici görünüşü hansı variantda düzgün xarakterizə olunur?

- dadı, kütləsi, zədələnmənin dərəcəsi, konsistensiyası
- zədələnmənin növü və dərəcəsi, ölçüsü, ətirliyi
- ölçüsü, zədələnmənin növü, təzəliyi, dadı
- forması, rəngi, təzəliyi, yetişməsi, səthinin vəziyyəti
- iriliyi, yetişkənliyi, konsistensiyası, ətirliyi

294 Pektin maddələri nədir?

- aldehid –spirtir
- yüksək molekullu həll olan kolloidlərdir
- təbiətdə ən çox yayılmış üzvi maddədir
- insanların qidalanmasında əhəmiyyəti olan polişəkərlərdəndir
- bitkilərin ən mühüm ehtiyat qida maddəsidir

295 Pektin maddələrinin miqdarı almada nə qədərdir?

- 0.0013
- 0,26-1,14%
- 0,50-1,03%
- 0,82-1,19%
- 0,92-1,52%

296 Pektin maddələrinin miqdarı ərikdə nə qədərdir?

- 0.0013
- 0,82-1,19%
- 0,26-1,14%
- 0,50-1,03%
- 0,92-1,52%

297 Pektin maddələrinin miqdarı gavalıda nə qədərdir?

- 0,92-1,52%
- 0,50-1,03%
- 0,82-1,19%
- 0,26-1,14%
- 0.0013

298 Pektin maddələrinin miqdarı qara qarağatda nə qədərdir?

- 0.0013
- 0,26-1,14%
- 0,50-1,03%
- 0,92-1,52%
- 0,82-1,19%

299 Pektin maddələrinin miqdarı tomatda nə qədərdir?

- 0,50-1,03%
- 0,92-1,52%
- 0,26-1,14%
- 0,82-1,19%
- 0.0013

300 Meyvə və tərəvəzlərdə şəkərin təyini hansı üsul ilə aparılır?

- refraktometr
- Bertran
- reologiya
- elektrometriya
- polyarimetriya

301 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən təyinat göstəriciləri nəyi xarakterizə edir?

- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəriciləri
- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- ağır metalların icazə verilən miqdarını
- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini

302 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən erqonomik göstəricilər nəyi xarakterizə edir?

- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu

- ağır metalların icazə verilən miqdarını
- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini

303 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən estetik göstəricilər nəyi xarakterizə edir?

- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini
- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- ağır metalların icazə verilən miqdarını

304 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri nəyi xarakterizə edir?

- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini
- ağır metalların icazə verilən miqdarını

305 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətinə verilən təhlükəsizlik göstəriciləri nəyi xarakterizə edir?

- istehlak tarasının zahiri görünüşünü
- konservlərin qidalılıq və pəhrizi dəyərini, funksional təyinatını, profilaktiki əhəmiyyətini, təmizliyini və konservlərin quruluşunu
- konservlərin orqanoleptiki xassələri ilə reqlamentləşdirilir və əsas göstəricilər olan xarici görünüşü, rəngi, dad və iyi
- toksiki elementlərin, mikotoksinlərin, nitratların, pestisidlərin və radionuklidlərin icazə verilən miqdarını
- bütün konservlər üçün metal taranın daxili səthinin vəziyyətini və saxlanılma müddətini

306 Qərzəkli meyvələrin tərkibində neçə faiz yağ olur?

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

307 Uzun müddət saxlanıla bilən meyvə-tərəvəzin optimal şəraitdə saxlanılma müddəti hansıdır?

- 6 aya qədər
- 5 gündən 20 günə qədər
- 1 aydan 2-3 aya qədər
- orta hesabla 3 aydan 6-8 aya
- 5-7 ay

308 Meyvə-tərəvəzin saxlanılması üçün hansı anbarlardan istifadə olunur?



- yerin səthində və dərinliyində olan
- birmərtəbəli, çoxmərtəbəli
- soyudulmayan və soyudulan
- sadə və ixtisaslaşdırılmış
- birmərtəbəli, birmərtəbəli-zirzəmili

309 Meyvə-tərəvəzin saxlanılması üçün istifadə olunan anbarların hansı ixtisaslaşdırılmış anbarlara aid deyil?

- yerin səthində və dərinliyində olan
- birmərtəbəli, çoxmərtəbəli
- birmərtəbəli, birmərtəbəli-zirzəmili
- burtlar və xəndəklər
- soyudulmayan və soyudulan

310 Sirkəyə qoyma vasitəsilə konservləşdirmədə əsas konservləşdirici maddə nədir?

- karbon qazı, antiseptik maddələr
- şəkər tozu
- xörək duzu
- 0,6-1,8% miqdarında əlavə olunan sirkə turşusu
- etil spirti, benzoy, sorbin və bor turşuları

311 Duzla konservləşdirmə zamanı məhsulda duzun qatılığı nə qədər olmalıdır?

- 20-25%-dən az olmamalıdır
- 5-15%-dən az olmamalıdır
- 2-7%-dən az olmamalıdır
- 8-14%-dən az olmamalıdır
- 10-15%-dən az olmamalıdır

312 Kökümeyvələrin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- antrakenoz və xiyarın bakteriozu
- fitoftora, xərçəng, dəmgil və çürümə

313 Soğan tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- fitoftora, xərçəng, dəmgil və çürümə
- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi
- antrakenoz və xiyarın bakteriozu

314 Kələm tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi
- ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi
- fitoftora, xərçəng, dəmgil və çürümə
- boz və ağ çürük, bakterioz

- boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi

315 Bostan tərəvəzlərinin xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi  
 ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi  
 fitoftora, xərçəng, dəmgil və çürümə  
 antraknoz (qonur ləkə) və xiyarın bakteriozu  
 boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi

316 Pomidorun xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- fitoftora, xərçəng, dəmgil və çürümə  
 boz boğaz çürüməsi, qara kif və fuzarioz çürüməsi  
 ağ, qara və boz çürümə, yerkökü və çuğundurun fomez xəstəliyi  
 fitoftora, fuzarioz, çürümə, təpə çürüməsi  
 boz və ağ çürük, bakterioz

317 Meyvələrin fitopatogen xəstəliklərinə hansılar aiddir?

- sitrus meyvələrində antraknoz, qabıqaltı ləkəlilik, qəhvəyi ləkəlilik  
 sitrus meyvələrində antraknoz, üzümdə boz çürük, oidium, köpmə  
 yanma, lətliyin bozarması, qabıqaltı ləkəlilik, sulanma, köpmə  
 dəmgil xəstəliyi, unlu şeh xəstəliyi, meyvə çürüməsi, deşikli ləkəlilik, qara və yaşıl kif, sitrus meyvələrində antraknoz, üzümdə boz çürük, oidium  
 unlu şeh xəstəliyi, yanma, lətliyin bozarması

318 Meyvələrdə fizioloji xəstəliklərə hansılar aiddir?

- unlu şeh xəstəliyi, yanma, lətliyin bozarması  
 sitrus meyvələrində antraknoz, qabıqaltı ləkəlilik, qəhvəyi ləkəlilik  
 dəmgil xəstəliyi, unlu şeh xəstəliyi, meyvə çürüməsi, deşikli ləkəlilik, qara və yaşıl kif, sitrus meyvələrində antraknoz, üzümdə boz çürük, oidium  
 yanma, lətliyin bozarması, qabıqaltı ləkəlilik, qəhvəyi ləkəlilik, sulanma, köpmə  
 sitrus meyvələrində antraknoz, üzümdə boz çürük, oidium, köpmə

319 Konservləşdirilmə sözünün latınca mənası nə deməkdir?

- soyutmaq  
 qarışdırmaq  
 bağlamaq  
 saxlamaq  
 markalamaq

320 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyəti hansı göstəricilər üzrə qiymətləndirilir?

- PH göstəicisi, konservantların kütlə payı, ağır metallar, pestisidlər  
 rəngi, ləkəli olması, laklanması, markalanması, deformasiya  
 hissələrin nisbəti, C vitamini, karotin, netto kütləsi, kənar hissəciklər  
 təyinatı, saxlanılmağa davamlılığı, ərqonomik, estetik və təhlükəsizlik  
 səthinin vəziyyəti, markalanması, etiket kağızının və ya litoqrafiyanın estetik tətibatı

321 Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperaturda qızdırılır?

- 65-75°C
- 60-70°C
- 85-90°C
- 60-98°C
- 100-120°C

322 Mikroorqanizmlərin məhvinə əsaslanan konservləşdirmə üsulu hansıdır?

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

323 Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətini qoruyan amillərə nə aiddir?

- qablaşdırma üçün istehlak taralarının növü
- sanitariya-gigiyenik qaydalara riayət
- konservlərin hazırlanma texnologiyasına riayət
- tara, qablaşdırma, markalanma, saxlanılma şəraiti və müddəti
- saxlanılmanın optimal şəraiti

324 Meyvə-tərəvəzin əsas keyfiyyət göstəricilərindən olan xarici görünüşü hansı variantda düzgün xarakterizə olunur?

- dadı, kütləsi, zədələnmənin dərəcəsi, konsistensiyası
- zədələnmənin növü və dərəcəsi, ölçüsü, ətirliyi
- ölçüsü, zədələnmənin növü, təzəliyi, dadı
- forması, rəngi, təzəliyi, yetişməsi, səthinin vəziyyəti
- iriliyi, yetişkənliyi, konsistensiyası, ətirliyi

325 Qəlyanaltı və nahar üçün tərəvəz konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

- 10-20.
- 40-100
- 25-60
- 30-60
- 60-120

326 Orqanoleptiki üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- ekstraktlı maddələrin, kofeinin, taninin miqdarı
- xarici görünüşü, rəngi, dadı, nəmliyi
- rəngi, ekstraktlı maddələrin, taninin miqdarı
- xarici görünüşü, rəngi, dad və ətri, iyi, dəmləndikdən sonra çay yarpağının rəngi və açılması
- rəngi, dad və ətri, kofeinin miqdarı

327 Fiziki-kimyəvi üsulla çayın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- iyi, rəngi, dadı, turşuluğu, efir yağlarının miqdarı
- turşuluğu, xarici görünüş, ekstraktlı maddələrin miqdarı
- efir yağlarının miqdarı
- nəmlik, tanin, ekstraktlı maddələrin miqdarı

- külün, kənar qatışıqların miqdarı, nəmlik

328 Çayın tərkibindəki aşı maddələrinin əsasını nə təşkil edir?

- xromoproteidlər  
 karatinoidlər  
 katexin  
 tanın  
 flavon

329 Çay dəminin bulanıq olmasına səbəb nədir?

- fermentləşdirilmə və qurudulma proseslərinin uzun müddət aparılması və pozulması  
 may və iyun aylarında yığılan, uzun müddət qurudulan çaylar  
 istehsal texnologiyası pozulduqda və saxlanılma zamanı çayın nəmliyi artdıqda  
 çayın uzun müddət fermentləşdirilməsi  
 çayın pis sortlaşdırılması və kupaj edilməsi nəticəsində çayın eynicinsliyinin pozulması

330 Çayın istehsalı prosesi hansı ardıcılıqla aparılır?

- fermentasiya, yığılma, qurudulma  
 qurudulma, sortlaşdırılma, qablaşdırılma  
 soldurulma, daşınma, saxlanma  
 yığılma, saxlanma, soldurulma, eşilmə, sortlaşdırılma, fermentasiya, qurudulma, qablaşdırılma  
 qablaşdırma, daşınma, sortlaşdırma

331 Qəhvənin keyfiyyəti hansı üsullarla qiymətləndirilir?

- histoloji, bakterioloji  
 fiziki-kimyəvi  
 histoloji  
 orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi  
 bakterioloji

332 Spirtsiz içkilər təbiətindən, xammalından, istehsal xüsusiyyətindən asılı olaraq necə təsnifləşdirilir?

- qazlaşdırılmış su, butulkada zavod şəraitində hazırlanan və quru qazlaşdırılmış içkilər  
 təbii və süni mineral sular  
 süfrə və müalicəvi sular  
 mineral sular, qazsız spirtsiz içkilər, qazlaşdırılmış spirtsiz içkilər, meyvə- giləmeyvə və tərəvəz şirələri, Azərbaycan şərbətləri və içkiləri  
 şərbətlər, ekstraktlar, morslar və qaynar meyvə-giləmeyvə içkiləri

333 Pivə nədir?

- efir yağlı xammallardan alınan nastoy  
 spirtsiz içki  
 spirtli içki  
 zəif spirtli içki  
 üzüm şirəsinin qıvcırdılıb emal edilməsindən alınan içki

334 Pivə istehsalında işlədilən əsas xammallar hansılardır?

- qarğıdalı, arpa, düyü xırdası, su
- qarğıdalı, arpa, buğda unu, düyü xırdası
- arpa səmənisı, buğda unu, mayaotu, su
- arpa, ferment preparatı, mayaotu, pivə mayası, su
- mayaotu, pivə mayası, düyü xırdası, su

335 Pivənin keyfiyyəti nədən asılıdır?

- qatılan əlavə xammalların keyfiyyətindən
- hazır səməninin cilalanaraq maqnit sahəsindən keçirilib, xüsusi dəyirmanda üyüdülərək hazırlanan suslodan
- texnoloji proseslərə riayət olunmasından
- istehsal üçün sərf olunan arpa səmənisinin və mayaotunun dadından və keyfiyyətindən
- pivənin qızcırdılması və yetiştirilməsindən

336 Pivənin enerji dəyəri nə qədərdir?

- 1565 kCoul
- 2330 kCoul
- 2134-2176 kCoul
- 155-280 kCoul
- 1289 kCoul

337 Pivənin orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə ballıq sistem ilə qiymətləndirilir?

- 50.0
- 25.0
- 80.0
- 100.0
- 30.0

338 Pivənin keyfiyyətinə təsir edən fiziki-kimyəvi göstəricilər hansıdır?

- yoda görə rəngi, köpüyünün hündürlüyü, şəffaflığı
- xarici tərtibatı, turşuluğu, yoda görə rəngi
- köpüyünün hündürlüyü, davamlılığı, turşuluğu
- tərkibində olan spirt və ilk susloda quru maddələrin faizlə miqdarı, turşuluğu, yoda görə rəngi, karbon qazının miqdarı və davamlılığı
- turşuluğu, köpüyünün hündürlüyü, şəffaflığı, dadı

339 Pivənin istehsalında hansı əlavə xammallardan istifadə olunur?

- qarğıdalı, arpa, düyü xırdası, su
- arpa, ferment preparatı, mayaotu, pivə mayası, su
- arpa səmənisı, buğda unu, mayaotu, su
- qarğıdalı, arpa, buğda unu, düyü xırdası
- mayaotu, pivə mayası, düyü xırdası, su

340 Pivənin əsas keyfiyyət göstəricilərindən olan davamlılığı nə ilə təyin olunur?

- ayla
- saatla
- illə
- günlə

dəqiqə ilə

341 Qüvvədə olan standartlara əsasən açıq pivələrin turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 3-4,8°  
 2,1-5,6°  
 2-5,5°  
 1,3-5,8°  
 3,1-4,5°

342 Pivənin davamlılığı dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- pivənin pasterizasiyası  
 turşuluğunun təyin edilməsi  
 soyudulması və butulkalara doldurulması  
 onun saxlanılma müddətinin təyin edilməsi  
 karbon qazının miqdarının təyin edilməsi

343 Qüvvədə olan standartlara əsasən tünd pivələrin turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 3-4,8°  
 1,3-5,8°  
 2-5,5°  
 2,1-5,6°  
 3,1-4,5°

344 Şərabların iyi və dadı necə təyin edilir?

- termiki emaldan keçirməklə  
 titrləməklə  
 iyləməklə  
 dequstasiya etməklə  
 quruducu şkafda saxlamaqla

345 Şərabların sensor göstəriciləri neçə bal sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 50.0  
 25.0  
 100.0  
 10.0  
 30.0

346 Şərab buketi nədir?

- üzümə məxsus olub şirəyə və şərabə keçən xarakterik iydir  
 şərabın uçucu olmayan komponentlərinin dildə və ağızın selikli qişasında yerləşən dadbilmə reseptorlarına təsiri nəticəsində əmələ gələn hissidir  
 şərabın hazırlandığı yeri, üsulu və sortu xarakterizə edən, xarici görünüşünə, ətrinə və dadına uyğun gələn sensor xassələrin formalaşması kimi müəyyən edilən keyfiyyət göstəricisi  
 saxlanılmış şərabların mürəkkəb ətridir  
 əks olunan işığın spektral tərkibindən asılı olaraq şərabın rəngvermə qabiliyyətinin müşahidə edilməsidir

347 Aşı maddələrinə görə şərablar hansı xassələrlə fərqlənir?

- yüngül, zəif, tünd
- şəffəflıq dərəcəsi, şərabin rəngi, iyi
- yetişməmiş, kobud, xoşagələn
- büzüşdürücü, az büzüşdürücü, kobud
- xoşagəlməyən, yumşaq, təzə kəskin

348 Şərabi tündlüyünə görə necə qiymətləndirirlər?

- yüngül, zəif, tünd
- büzüşdürücü, az büzüşdürücü, kobud
- yetişməmiş, kobud, xoşagələn
- yüngüldür, zəifdir, kəskin tünddür
- xoşagəlməyən, yumşaq, təzə kəskin

349 Şərabin dequstasiyası zamanı turşuluq hansı cəhətlərə görə fərqləndirilir?

- yüngül, zəif, tünd, yumşaq, kəskin tünd, xoşagələn
- yetişməmiş, kobud, xoşagələn, yumşaq, təzə kəskin, xoşagəlməyən
- şəffəflıq dərəcəsi, şərabin rəngi, iyi, büzüşdürücü, kobud
- büzüşdürücü, az büzüşdürücü, kobud, tündlüyü aşağı, kəskin tünd
- xoşagəlməyən, yumşaq, təzə kəskin, kəskin tünd, zəif

350 Şərabin dequstasiyası zamanı bir dəfəyə neçə nümunə dequstasiya olunur?

- 5-7
- 10-12.
- 3-5.
- 1-3.
- 7-10

351 Hansı içkilər Kaqor adlanır?

- tərkibində təbii qıvcırma nəticəsində həcmcə 9-14% spirt və 3-8 q/cm<sup>3</sup> şəkər olan süfrə şərabi
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərabi tipi
- tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşu və 0,3 q/sm<sup>3</sup>-dən çox olmayaraq şəkər olan şərabi
- rənginə görə ağ, çəhrayı və qırmızı, tərkibindəki şəkərin miqdarına görə turş, yarımşirin və yarımşirin olan içki
- tərkibində təbii qıvcırmadan əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərabi

352 Markalı desert şərablər hansılardır?

- tərkibində təbii qıvcırmadan əmələ gələn həcmcə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərabi
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərabi tipi
- müəyyən bölgədə və ya sahədə becərilən üzüm sortlarından xüsusi texnologiya üzrə hazırlanan və uzun müddət saxlanılıb yetişdirilən yüksək keyfiyyətli desert şərablər
- tərkibində 20 q/100 sm<sup>3</sup> –dən çox şəkəri olan desert şərablər
- üzümün Muskat və Aleatino sortlarından istehsal olunan şərablər

353 Likör şərablər hansılardır?

- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərabi tipi
- tərkibində 20 q/100 sm<sup>3</sup> –dən çox şəkəri olan desert şərablər
- üzümün Muskat və Aleatino sortlarından istehsal olunan şərablər

- müəyyən bölgədə və ya sahədə becərilən üzüm sortlarından xüsusi texnologiya üzrə hazırlanan və uzun müddət saxlanılıb yetişdirilən yüksək keyfiyyətli desert şərabları
- tərkibində təbii qıvcırmadan əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab

### 354 Muskat şərabları hansılardır?

- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- üzümün Muskat və Aleatino sortlarından istehsal olunan şərablar
- tərkibində 20 q/100 sm<sup>3</sup> –dən çox şəkəri olan desert şərabları
- tərkibində təbii qıvcırmadan əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- müəyyən bölgədə və ya sahədə becərilən üzüm sortlarından xüsusi texnologiya üzrə hazırlanan və uzun müddət saxlanılıb yetişdirilən yüksək keyfiyyətli desert şərabları

### 355 Kolleksiya şərabları hansılardır?

- tərkibində təbii qıvcırmadan əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- tərkibində 20 q/100 sm<sup>3</sup> –dən çox şəkəri olan desert şərabları
- müəyyən bölgədə və ya sahədə becərilən üzüm sortlarından xüsusi texnologiya üzrə hazırlanan və uzun müddət saxlanılıb yetişdirilən yüksək keyfiyyətli desert şərabları

### 356 Kaxetin üsulu ilə hazırlanan süfrə şərabları hansılardır?

- tərkibində təbii qıvcırmadan əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıvcırdılır
- tərkibində 20 q/100 sm<sup>3</sup> –dən çox şəkəri olan desert şərabları
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab

### 357 Yarımşirin süfrə şərabları hansılardır?

- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- tərkibində təbii qıvcırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
- bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıvcırdılır
- tərkibində 20 q/100 sm<sup>3</sup> –dən çox şəkəri olan desert şərabları

### 358 Yarım turş süfrə şərabları hansılardır?

- tərkibində təbii qıvcırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- tərkibində təbii qıvcırmada əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- tərkibində 20 q/100 sm<sup>3</sup> –dən çox şəkəri olan desert şərabları
- bu şərabları istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıvcırdılır
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab

### 359 Turş qırmızı süfrə şərabları hansılardır?

- tərkibində təbii qıvcırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- şərabın rəngi müxtəlif çalarlı qırmızı, dad və buketi isə özünəməxsusdur



- bu şərablari istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıçqırdılır
- çəlləkdə saxlanılma müddəti qurtardıqdan sonra 3 ildən az olmayaraq butulkada saxlanılmış xüsusi, yüksək keyfiyyətli markalı şərab
- tərkibində təbii qıçqırmada əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab

### 360 Turş ağ süfrə şərablari hansılardır?

- şərabın rəngi müxtəlif çalarlı qırmızı, dad və buketi isə özünəməxsusdur
- bu şərablari istehsal etdikdə üzüm şirəsi cecə və saplağı ilə birlikdə qıçqırdılır
- şərabın tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşuluq və 0,3 q/100 sm<sup>3</sup>-dən çox olmayaraq şəkər olur
- tərkibində təbii qıçqırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- tərkibində təbii qıçqırmada əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab

### 361 Tokay şərablari hansılardır?

- şərabın tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşuluq və 0,3 q/100 sm<sup>3</sup>-dən çox olmayaraq şəkər olur
- Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmə 16% spirt, 18 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər və 5 q/dm<sup>3</sup> titrlənən turşuluğu olan şərab
- şərabın rəngi müxtəlif çalarlı qırmızı, dad və buketi isə özünəməxsusdur
- tərkibində təbii qıçqırmada əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- tərkibində təbii qıçqırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab

### 362 Malaqa şərablari hansılardır?

- cənubi İspaniyanın Malaqa şəhəri yaxınlığında becərilən Moskatel və Pedro-Ximenes üzüm sortlarından istehsal olunan ispan desert şərabı
- şərabın tərkibində 9-14% spirt, 6-6,5 q/l turşuluq və 0,3 q/100 sm<sup>3</sup>-dən çox olmayaraq şəkər olur
- tərkibində təbii qıçqırmada əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- tərkibində təbii qıçqırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmə 16% spirt, 18 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər və 5 q/dm<sup>3</sup> titrlənən turşuluğu olan şərab

### 363 Şampan şərablari hansı variantda səciyyələdir?

- Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmə 16% spirt, 18 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər və 5 q/dm<sup>3</sup> titrlənən turşuluğu olan şərab
- şərabın tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur
- tərkibində təbii qıçqırmada əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- cənubi İspaniyanın Malaqa şəhəri yaxınlığında becərilən Moskatel və Pedro-Ximenes üzüm sortlarından istehsal olunan ispan desert şərabı
- tərkibində təbii qıçqırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab

### 364 Köpüklənən şərblar hansı variantda səciyyələdir?

- tərkibində təbii qıçqırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- bu şərbların istehsalının əsas xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, hazır şərab materialına şəkərliliyi 50-60% olan tiraj likörü, limon turşusu, tanin və maya əlavə edilib, ikinci dəfə qıçqırdılır
- şərabın tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur
- Macarıstanın şimal-şərq hissəsində Tokay dağları ətəklərində yetişən Furmint, Ağ Muskat, Rkasiteli üzümündən alınır, tərkibində həcmə 16% spirt, 18 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər və 5 q/dm<sup>3</sup> titrlənən turşuluğu olan şərab
- tərkibində təbii qıçqırmada əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab

### 365 Ətirləndirilmiş şərblar hansı variantda səciyyələdir?

- şərabın tərkibində 10,5-12,5% spirt, 6-8,5 q/l turşuluq olur

- tərki bində 16-18% spirt, 10-16 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər, 6 q/l turşu olur, şərab materialının üzərinə şəkər şərbəti, təmizlənmiş və spirtə yatırılmış ədviyyat, çiçək və bitkilərin köklərindən alınmış nastoy əlavə edilir
- tərki bində təbii qıvcırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- tərki bində təbii qıvcırmada əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- bu şərabların istehsalının əsas xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, hazır şərab materialına şəkərliliyi 50-60% olan tiraj likörü, limon turşusu, tanin və maya əlavə edilib, ikinci dəfə qıvcırdılır

366 Qazlaşdırılmış şərablar hansı variantda öz səciyyəsinə tapıb?

- bu şərabların istehsalının əsas xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, hazır şərab materialına şəkərliliyi 50-60% olan tiraj likörü, limon turşusu, tanin və maya əlavə edilib, ikinci dəfə qıvcırdılır
- tərki bində 10-12% spirt olur və ikinci dəfə qıvcırdılır, hazır şərab butulkalara doldurulan zaman karbon qazı ilə doydu rulu r.
- tərki bində 16-18% spirt, 10-16 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər, 6 q/l turşu olur, şərab materialının üzərinə şəkər şərbəti, təmizlənmiş və spirtə yatırılmış ədviyyat, çiçək və bitkilərin köklərindən alınmış nastoy əlavə edilir
- tərki bində təbii qıvcırma nəticəsində həcmə 9-14% spirt və 3-8q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab
- tərki bində təbii qıvcırmada əmələ gələn həcmə 9-14% spirt və qalıq kimi 0,5-2,5 q/100 sm<sup>3</sup> şəkər olan şərab

367 Bunlardan hansıları tünd şərablardır?

- "Azərbaycan mirvarisi", "Samaxı", "Kürdəmir"
- Portveyn, Madera, Xeres, Marsala
- "Portveyn 777", "Qızıl şərbət", "Ağstafa"
- "Qara Çanax", "Azərbaycan", "Şahbuz"
- "Ağsu", "Yeddi gözəl", "Koroğlu", "Qafqaz"

368 Tərki bindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq şərablar neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 8.0
- 4.0

369 Süfrə şərabları neçə dərəcəyə bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 6.0
- 2.0
- 8.0

370 Turş süfrə şərabları rəngindən və istehsal üsulundan asılı olaraq neçə tipə bölünür?

- 5.0
- 10.0
- 7.0
- 8.0
- 2.0

371 Tərki bindəki şəkərin miqdarına görə hansı şərablar istehsal edilir?

- "Ağdam", "Qızıl şərbət", "Dəllər"
- turş, yarım turş, yarımşirin, şirin, desert

- “Yeddi gözəl”, “Koroğlu”, “Ağsu”, “Muğam”
- “Qara Çanax”, “Azərbaycan”, “Mil”, “Qarabağ”
- “İpək yolu”, “Qafqaz”, “Kəməşirin”

372 Şərabın qaralması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- şərab uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
- şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- göbələklərin və mayaların fəaliyyəti nəticəsində
- şərabda mis duzları olduqda
- kükürlə emal edilmiş, lakin təmizlənmemiş çəlləklərə şərab töküldükdə

373 Şərabın mis kassi qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- xammalın tərkibindən və istehsal texnologiyasının pozulmasından
- qüsür zamanı qəhvəyi çöküntü əmələ gəlir ki, bu da mis duzları olduqda baş verir
- şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- anaerob mikroorqanizmlərin təsiri ilə
- şərabda turşuluq az olduqda

374 Şərabın zəif ətirli olması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- kükürlə emal edilmiş, lakin təmizlənmemiş çəlləklərə şərab töküldükdə
- şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- şərabda turşuluq az olduqda baş verir
- şərab uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
- istehsal texnologiyasına və sanitariya-gigiyena qaydalarına düzgün əməl edilmədikdə

375 Şərabın oksidaz kassi qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- şərab uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
- şərabda fosfor və dəmir duzlarının düşməsi
- şərabda mis duzları olduqda
- şərabın bozarması, qırmızı, şərabların tünd qırmızı rəngli çöküntü əmələ gətirməsi şərabda enoksidaza fermenti düşməsi səbəbindən
- şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində

376 Şərabda ağ kass qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- şərab uzun müddət yetişən zaman açıq qaldıqda ətirli maddələrin parçalanması nəticəsində
- şərabda mis duzları olduqda
- şərabda turşuluq az olduqda və şərabda fosfor, dəmir duzlarının düşməsi nəticəsində
- şərabın bozarması, qırmızı şərabların tünd qırmızı rəngli çöküntü əmələ gətirməsi şərabda enoksidaza fermenti düşməsi səbəbindən

377 Şərabda üzümdən keçən qüsurlar hansılardır?

- şərabın turşuması, kif
- acılaşma, bulanıqlaşma
- qıçqırma, piylənmə
- torpaq dadı, dondurulmuş üzüm dadı, gərzəngi dadı
- puçal dadı, maya dadı

378 Şərabdan hidrogen-sulfit iyunin gəlməsi qüsuru hansı səbəbdən irəli gəlir?

- istehsal texnologiyasına və sanitar-gigiyena qaydalarına düzgün əməl edilmədikdə
- şərabda mis duzları olduqda
- şərabda aşı maddələrinin dəmirlə oksidləşməsi nəticəsində
- kükürlə emal edilmiş, lakin təmizlənməmiş çəlləklərə şərab töküldükdə baş verir
- şərabda fosfor və dəmir duzlarının düşməsi

379 Etil spirti neçə üsulla istehsal edilir?

- 5.0
- 1.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

380 Konyak nədir?

- şərab materialının üzərinə şəkər şərbəti, təmizlənməmiş və spirtə yatırılmış ədviyyat, çiçək və bitkilərin köklərindən alınmış nastoy əlavəli içki
- qırmızı üzüm sortlarından hazırlanan desert şərab tipi
- rektifikat etil spirti əlavə edilməklə istehsal olunan içki
- konyak spirtinin palıd çəlləklərdə yetişdirilməsindən alınan tünd spirtli içki
- üzümün ağ, çəhrayı, qara, bənövşəyi, Macar və Aleatino sortlarından istehsal olunan içki

381 Tütün məmulatının tərkibindəki nikotinin neçə qramı insan orqanizminə öldürücü təsir göstərir?

- 0.02
- 0.01
- 0.1
- 0.08
- 0.05

382 Bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə ədviyyələr necə təsnifləşdirilir?

- gövdəsindən, toxumundan, zoğundan, kökündən
- qurudulmuş yarpağından, toxumundan, çiçəyindən
- zoğundan, çiçəyindən, meyvəsindən, yarpağından
- bitkinin toxumundan, meyvəsindən, çiçəyindən, yarpağından, kökündən, qabığından
- meyvəsindən

383 Orqanoleptiki üsulla duzun hansı göstəriciləri təyin olunur?

- xarici görünüşü, duzun reaksiyası, nəmliyi, dadı
- üyüdülmüş xörək duzu dənələrinin iriliyi, qablaşdırmanın vəziyyəti
- duzun reaksiyası, nəmliyi, suda həll olmayan maddələrin miqdarı, üyüdülmüş xörək duzu dənələrinin iriliyi
- xarici görünüşü, dadı, iri, qablaşdırmanın vəziyyəti
- dadı, iri, duzun reaksiyası, suda həll olmayan maddələrin miqdarı

384 Fiziki-kimyəvi üsulla duzun hansı göstəriciləri təyin olunur?

- xarici görünüşü, dadı, iri, qablaşdırmanın vəziyyəti
- üyüdülmüş xörək duzu dənələrinin iriliyi, qablaşdırmanın vəziyyəti

- dadı, iyi, duzun reaksiyası, suda həll olmayan maddələrin miqdarı
- duzun reaksiyası, nəmliyi, suda həll olmayan maddələrin miqdarı, üyüdülmüş xörək duzu dənələrinin iriliyi
- xarici görünüşü, duzun reaksiyası, nəmliyi, dadı

385 Yodlaşdırılmış duzun saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 24 aydır
- 3 aydır
- 12 aydır
- 6 aydır
- 1 aydır

386 Duzun reaksiyasını təyin etmək üçün nədən istifadə edilir?

- göy və qırmızı lakmus kağızından
- piknometrdən
- laktodensimetrdən
- areometrdən
- refraktometrdən

387 Yodlaşdırılmış duz necə hazırlanır?

- süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandıraraq çökdürməklə
- duzlu göllərin dibindən çıxarılaqla
- yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
- 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
- yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır

388 Daş duz necə hazırlanır?

- 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
- duzlu göllərin dibindən çıxarılaqla
- süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandıraraq çökdürməklə
- yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır
- yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində

389 Çökdürülmüş və ya hövzə duzu necə istehsal olunur?

- yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır
- duzlu göllərin dibindən çıxarılaqla
- yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
- süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandıraraq çökdürməklə
- 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə

390 Şoran və ya göl duzu necə hazırlanır?

- 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
- yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
- süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandıraraq çökdürməklə
- duzlu göllərin dibindən çıxarılaqla
- yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır

391 Buxarlandırılmış duz necə əldə edilir?

- 1 ton duza 25 qr KJ əlavə etməklə
- duzlu göllərin dibindən çıxarılaqla
- yeraltı duz yataqlarından çıxarılıb duz dəyirmanlarında xırdalanır
- yer altından çıxarılmış duzlu suyun və ya daş duzdan alınmış məhlulun buxarlandırılması nəticəsində
- süni hövzələrdə, dəniz suyunu buxarlandırıb çökdürməklə

392 Buxarlandırılmış “Ekstra” sort duzun nəmliyi faizlə aşağıdakı kimidir?

- 4,00 və 5,00
- 0.25
- 0.7
- 0.1
- 3.2

393 Əla və I sort duzun nəmliyi faizlə aşağıdakı kimidir?

- 0.25
- 0.1
- 3.2
- 0.7
- 4,00 və 5,00

394 Daş duzun bütün sortlarında nəmlik faizlə aşağıdakı kimidir?

- 4,00 və 5,00
- 3.2
- 0.7
- 0.25
- 0.1

395 Ədviyyələrin və tamlı qatmaların istehlak dəyəri nə ilə müəyyən olunur?

- texniki şərtlərlə
- onların tez mənimsənilməsi ilə
- onların yaxşı həzm olunması ilə
- onların tərkibində olan efir yağlarının, üzvi turşuların, qlikozidlərin, alkaloidlərin və digər dad və tam verən maddələrin miqdarı ilə
- bitkinin hansı hissəsindən alınmasına görə

396 Lavaşana nədən hazırlanır?

- şərəb istehsalının tullantılarından
- sumaq bitkisinin meyvələrinin qurudulub tozvari hala salınmasından
- nar şirəsinin qatılaşdırılmasından
- alça, zoğal, əzgil və s. meyvələrdən
- kal, azacıq sulanmış üzüm dənələrinin sıxılıb, qaynayana kimi qızdırılmasından

397 Yeyinti turşuları hansılardır?

- narşərəb, əzgilşərəb, alçaşərəb, lavaşana, bəkməz
- aşxana xardalı və qıtıqotu
- mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acika
- sirkə, limon, süd, şərəb və alma

- natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər

398 Souslar və pastalar hansılardır?

- narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, bəkməz  
 natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər  
 aşxana xardalı və qıtıqotu  
 mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acika  
 sirkə, limon, süd, şərab və alma

399 Ətirli-ədviyyə bitkilərindən alınan tamlı qatmalar hansılardır?

- mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acika  
 narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, bəkməz  
 sirkə, limon, süd, şərab və alma  
 natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər  
 aşxana xardalı və qıtıqotu

400 Duza və sirkəyə qoyulmuş tamlı qatmalar hansılardır?

- narşərab, əzgilşərab, alçaşərab, lavaşana, bəkməz  
 natrium-qlutamat, ətirli çövhərlər  
 aşxana xardalı və qıtıqotu  
 zeytun, mərzə, həftəbecər, pərpərən, kövər  
 mayonez, tomat sousları, meyvə və delikates sousları, acika

401 Yeyinti qatmalarının ərzaq məhsullarının istehsalında istifadəsi nəyə əsaslanır?

- tələbi ödəmə qabiliyyətinin xarakterizəsinə  
 normativ-texniki sənədlərin bütün tələblərinə uyğun gəlməsinə  
 yeyinti məhsullarının zərərsizliyinə  
 onların dadının, iyinin, xarici görünüşünün yaxşılaşdırılmasına, saxlanılma müddətinin uzadılmasına  
 ərzaq mallarının təyinatına uyğunluğuna

402 Yeyinti qatmalarına nə aiddir?

- üzvi turşular, karbohidratlar, zülallar, yağlar  
 vitaminlər, nukleotidlər, minerallı maddələr  
 mumlar, fosfoqliseridlər, steroidlər, yağlar  
 boya maddələri, konservantlar, stabilləşdiricilər, yumşaldıcılar, şirinləşdiricilər  
 azotlu maddələr, aşı və boya maddələri, ətirli maddələr

403 Ərinmiş yağda su neçə faizdir?

- 83-95%  
 0.0014  
 13-15%  
 0.01  
 34-50%

404 Turşuluq ədədinin miqdarına görə yağın hansı göstəricisi təyin edilir?

- dadı və iyi

- mikrobioloji
- zərərsizlik
- təzə və köhnəliyi
- konsistensiyası

405 Yeyinti yağları kimyəvi tərkibinə görə nədir?

- yüksək molekullu həll olan kolloidlərdir
- bir-birindən fərqlənən iki komponentdən-amiloza və amilopektindən təşkil olunmuşdur
- molekulu üçdən səkkizə qədər karbon atomu ilə bir ədəd karbonil qrupundan ibarət olan çoxatomlu spirlərdir
- üçatomlu spirt-qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- tərkibində qalakturon turşusu, az miqdarda sirkə turşusu, qlükoza və qalaktoza olur

406 Kərə yağının ovxalanması nöqsanına səbəb nədir?

- yağda olein turşusu çox olanda qaymağın kifayət qədər yetişməməsi
- kərəyə kif sporlarının düşməsi
- lipaza fermentinin və hava oksigeninin təsiri
- qaymağı yetişdirəndə temperatur rejiminin pozulması
- kərənin çox duzlanması

407 Kərə yağının en kəsiyində su damcılarının olmasına səbəb nədir?

- kərəni emal edəndə ona uzun müddət mexaniki təsir göstərilməsi
- duzlamaq üçün kəltənli duzun işlənməsi
- qatılan duzun normadan çox olması
- kərə yağının kifayət qədər yuyulmaması və emal olunmaması
- emal prosesində temperatur rejiminin pozulması

408 Kərə yağının rənginin ağ və solğun olmasına səbəb nədir?

- kərənin tələsik emal olunması
- maye yağda həll olmuş karotinin oksidləşməsi
- iri duzdan istifadə
- boyağın olmaması və ya az vurulması
- kərə yağında nəməkovun dispersləşməsi

409 Kənd kərə yağında suyun miqdarı neçə %-dir?

- 23.0
- 20.0
- 30.0
- 25.0
- 27.0

410 Kərə yağının əsas fiziki-kimyəvi göstəriciləri hansıdır?

- bal əlavəlidə balın miqdarı
- turşuluq və yağsız quru qalıq
- şokoladlı kərə yağında kakaonun miqdarı
- nəmlik və yağın faizlə miqdarı
- şəkər əlavə edilmiş yağda şəkərin miqdarı



411 Bütün turs qaymaq kərəsində turşuluq nə qədərdir?

- 30°T
- 340-330°T
- 22°T
- 26-55°T arasında
- 70-80°T

412 Aşağıdakılardan hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

- karbohidratlar, mineral maddələr, radionuklidlər
- toksiki elementlər, pestisidlər, mikotoksinlər, radionuklidlər
- nişasta, duzlar, turşular, mikotoksinlər
- su, sellüloza, saxaroza, pestisidlər
- yağlar, zülallar, toksiki elementlər

413 Kərə yağındakı piy dadı qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- zülalların parçalanmasından peptonların əmələ gəlməsi
- olein turşusunun oksidləşərək dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi və yağ plazmasında həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
- süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
- texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi

414 Kərə yağının ştaf adlanan qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- olein turşusunun oksidləşərək dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi və yağ plazmasında həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
- zülalların parçalanaraq peptonların əmələ gəlməsi
- süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
- texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi

415 Kərə yağının acılaşmasına səbəb nədir?

- olein turşusunun oksidləşərək dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi
- süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması
- zülalların parçalanaraq peptonların əmələ gəlməsi
- yağın hidrolitik parçalanıb oksidləşərək aldehidlər, ketonlar və müxtəlif xırda molekullu yağ turşularının əmələ gəlməsi
- texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi

416 Ovxalanan kərə yağı qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- olein turşusunun oksidləşərək dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi və yağ plazmasında həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
- zülalların parçalanaraq pepton əmələ gəlməsi
- texnoloji əməliyyatlara, xüsusən temperatur rejiminə düzgün əməl edilməməsi
- süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması

417 Hansı göstərici heyvanat yağlarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

- peroksid ədədi, turşuluq ədədi
- ərimə və donma temperaturu, turşuluq ədədi
- tərkibində olan suyun miqdarı
- konsistensiyası, şəffaflığı, rəngi
- suda həll olan və suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı

418 Aşağıdakı yağlardan hansı kombinəlaşdırılmış mətbəx yağlarına aid deyil?

- marqaquzelin
- xüsusi kombinəlaşmış mətbəx yağı
- heyvanat yağı mənşəli kombinəlaşdırılmış mətbəx yağı
- hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflaşdırılmış bitki yağı qarışığından ibarət mətbəx yağı
- donuz piyi ilə qarışdırılmış mətbəx yağı

419 Sənaye emalı və kütləvi iaşə üçün istehsal olunan marqarinin tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

- 0.75
- 70±2% olur
- 62%-dən az olur
- 82%-dən az olmur
- 0.72

420 Hansı göstərici marqarinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

- suyun və duzun miqdarı
- Kettstorferə görə dərəcə ilə turşuluğu
- yağın, suyun və duzun miqdarı
- konsistensiyası və kəsik hissədə görünüşü
- yağın ərimə temperaturu

421 Mayonezin əsasını nə təşkil edir?

- heyvanat yağı
- sümük yağı
- donuz yağı
- bitki yağı
- dəniz heyvanlarının yağı

422 Mayonezin saxlanılma müddətini uzatmaq və davamlılığını artırmaq məqsədilə hansı ferment preparatları əlavə edilir?

- qalaktoza, maltaza, reduktaza
- amilaza, saxaraza, katalaza
- lipaza, fosfotaza, laktaza
- katalaza, oksidaza, qlükozidaza
- fitaza, sellobioza, proteaza

423 Xüsusi stabilləşdirici və konservant əlavəli mayonezlərin saxlanma müddəti nə qədərdir ?

- 8 gün
- 30-40 gün

- 6 ay  
 1 ilə qədər  
 10 gün

424 Yağların tərkibində olan boya maddələrindən hansı pambıq yağının spesifik piqmentidir və zəhərlidir?

- antosian  
 karotin  
 xlorofil  
 qossipol  
 ksantofil

425 Yağın tez və gec, az və ya çox mənimsənilməsi nədən asılıdır?

- təmizlənməsindən  
 fosfatidlərin və vitaminlərin miqdarından  
 yağın tərkibindəki qliseridlərin ərimə dərəcəsi və müxtəlif fiziki-kimyəvi xassələrindən  
 istehsal üsulundan  
 xammalından

426 Fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı mətbəx yağlarında hansı təhlillər aparılır?

- zərərsizlik göstəriciləri  
 ağır metal duzları, mikroblar, göbələklər, konsistensiyası  
 toksiki elementlər, pestisidlər, mikotoksinlər, dadı, iyi, rəngi  
 yağın miqdarı, suyun və uçucu maddələrin miqdarı, turşuluğu, ərimə və donma temperaturu, bərkliyi  
 rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası, əridilmiş halda şəffaflığı

427 Ştaf nədir?

- yağ plazmasında dəmir və mis duzlarının həll olması, pis qalaylanmış qab və aparatlarda qaymağın uzun müddət saxlanması  
 yağın maye fraksiyasının artıq ayrılması və onun xırda kristallı quruluşda yağ kristalçıqları səthinə yayılması  
 mikrobların həyat fəaliyyəti nəticəsində kərə yağının tərkib hissəsində dəyişikliklərin başlanması mərhələsi  
 süd yağının polimerləşməsi, yağın səthində turşuluğun, peroksid ədədinin və həll olan azotlu birləşmələrin artması  
 kərə yağına xüsusi dad və ətir verən maddələrin, o cümlədən alkaloidlərin və efirlərin yemədən keçməsi

428 Qərzəkli meyvələrin tərkibində neçə faiz yağ olur?

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

429 Yağın turşuluq ədədi nədir?

- yağların şüasındırma əmsalı  
 1 qr yağı sabunlaşdırıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan birləşmiş yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milli qram miqdarı  
 yağların həcm kütləsi və ya sıxlığı  
 1 qr yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarı

- 100 qr. yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarı

430 Yığma yağ nədən istehsal olunur?

- təzə sümükdən  
 donuz piyinin əridilməsindən  
 qoyunun quyruq piyindən  
 mal piyindən  
 əla və 1-ci sort yağların əridilməsindən alınan cızdaqdan

431 İnsan orqanizmi tərəfindən donuz yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 92,4-95,2%  
 77-78%  
 60-96%  
 96,4-97,5%  
 89-93%

432 İnsan orqanizmi tərəfindən mal yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 89-93%  
 60-96%  
 77-78%  
 92,4-95,2%  
 96,4-97,5%

433 İnsan orqanizmi tərəfindən qoyun yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 96,4-97,5%  
 77-78%  
 60-96%  
 89-93%  
 92,4-95,2%

434 İnsan orqanizmi tərəfindən mətbəx yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 96,4-97,5%  
 77-78%  
 60-96%  
 0.965  
 89-93%

435 Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

- hidrogenləşdirilmiş yağın təmizlənməsi  
 katolizatorun hazırlanması  
 hidrogenin alınması və təmizlənməsi  
 yağların saflaşdırılması  
 yağların hidrogenlə doydurulması

436 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

- doymuş yağ turşuları ilə stearin turşusu

- doymamış yağ turşuları ilə vitaminlər
- sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
- yağla suyun yüksək dispersiyası
- triqliseridlər və boya maddələri

437 Marqarinin bioloji dəyərliyinə aşağıdakı sıralardan hansı uyğun gəlir?

- tsiklik yağ turşuları və doymamış hidrogen turşuları
- fermentlər və su
- zülal və boya maddələri
- əvəz olunmaz polidoymamış yağ turşuları, fosfatidlər və mumlar
- doymuş yağ turşuları ilə mumlar

438 100 q. marqarinin verdiyi enerji aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir?

- 475-598
- 345-450
- 545-600
- 637-746
- 296-400

439 Marqarinə konservant kimi hansı maddələr qatılır?

- askorbin və sirkə turşusu
- xörək duzu və sirkə turşusu
- benzoy və asetat turşusu
- askorbin və benzoy turşusu
- benzoy turşusu və xörək duzu

440 Marqarinin istehsalı hansı texnoloji üsulla aparılır?

- çökdürmə üsulu ilə
- ekspubsiyon üsulu ilə
- presləmə üsulu ilə
- fasiləli və fasiləsiz üsullarla
- ekstraksiya üsulu ilə

441 Hansı yağların yod ədədi 100-dən çox olmur?

- dımaq, kakao, palma, muskat
- kətan, çətənə, kokos
- qarğıdalı, soya, pambıq
- zeytun, badam
- qurumayan gənəgərçək, palmanüvə

442 Hansı yağların yod ədədi 100-145 arasında olur?

- dımaq, kakao, palma, muskat
- kətan, çətənə, kokos
- zeytun, badam, qarğıdalı
- qarğıdalı, soya, pambıq, günəbaxan
- qurumayan gənəgərçək, palmanüvə

443 Hansı yağların yod ədədi çoxdur?

- dımaq, kakao, palma, muskat
- zeytun, badam, qarğıdalı
- qarğıdalı, soya, pambıq, günəbaxan
- kətan, çətənə
- qurumayan gənəgərçək, palmanüvə

444 Ən çox istifadə olunan bitki yağlarına hansılar aiddir?

- zeytun, dımaq, kakao, palma, muskat
- qurumayan gənəgərçək, palmanüvə, çətənə
- qarğıdalı, soya, pambıq, günəbaxan
- günəbaxan, qarğıdalı, zeytun, soya, pambıq, xardal
- kətan, çətənə, qarğıdalı

445 Bərk bitki yağlarından ən çox istifadə olunanlar hansıdır?

- dımaq, kakao
- günəbaxan, zeytun
- qarğıdalı, soya
- kakao, palma
- kətan, çətənə

446 Yağların əmtəə keyfiyyəti ekspertiza edilən zaman hansı göstəricilər təyin olunur?

- rəngi və turşuluq ədədi
- sabunlaşma və yod ədədi
- iy və dadı
- şəffaflığı və çöküntünün miqdarı
- süasındırma əmsalı və turşuluq ədədi

447 Sabunlaşma ədədi nəyə deyilir?

- 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
- 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
- 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına

448 Reyxert-Meyssel ədədi nəyə deyilir?

- 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
- 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
- 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına

## 449 Polenske ədədi nəyə deyilir?

- 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
- 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium hidroksidin milliqramla miqdarına
- 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına

## 450 Turşuluq ədədi nəyə deyilir?

- 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
- 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
- 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına

## 451 Yod ədədi nəyə deyilir?

- 1 q yağın tərkibində olan sərbəst yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
- 5 q. hidroliz olunmuş yağı distillə etdikdə, ondan su ilə birlikdə qovulan və suda həll olan xırda molekullu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına
- 1 q. yağı sabunlaşdırdıqda sərbəst və yağın hidrolizindən alınan yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan kalium-hidroksidin milliqramla miqdarına
- 100 q yağa birləşə bilən yodun qramla miqdarına
- 5 q hidroliz olunmuş yağdan qovulan suda həll olmayan uçucu yağ turşularının neytrallaşmasına sərf olunan 0,1 normal qələvinin millilitrlə miqdarına

## 452 Yağı uzun müddət saxladıqda hansı proses baş verir?

- sərbəst qliserin və yağ turşularının duzları olan sabun əmələ gəlir
- dadı kəskin dəyişir
- kəskin qoxulu olur
- hidroliz nəticəsində sərbəst yağ turşularının miqdarı artır
- xırda molekullu yağ turşularının miqdarı artdıqca sabunlaşma ədədi də artır

## 453 Yağların şəffaflığı necə təyin edilir?

- 15-20°C-də 5 mm qalınlığında parıldamayan ağ şüşə plastinkaya yayıb gün işığında baxılır
- şüşə çubuqla qarışdırılıb kənar dad və iyin olması yoxlanılır
- otaq temperaturunda şpatel vasitəsilə təyin edilir
- sınaq şüşəsinə toküb gün işığında baxılır
- təmiz və şəffaf sınaq şüşəsinə töküb, ona əvvəlki konsistensiyasını vermək məqsədilə 14-24 saat soyuq yerdə və ya buzda saxlamaqla

## 454 Lipidlər müasir təsnifata əsasən neçə qrupa bölünür?

- 3.0

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

455 Triqliseridlər hansı qrup yağlara aiddir?

- monotsiklik
- tsiklik
- mürəkkəb
- sadə
- heferotsiklik

456 Yağların neçə faizini triqliseridlər təşkil edir?

- 93.0
- 80-90
- 60-70
- 95-98
- 70-80

457 Yağabənzər maddələr yağların neçə faizini təşkil edir?

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

458 Fosfatidlər hansı qrup yağlara aiddir?

- steriellərə
- tsiklik
- sadə
- mürəkkəb
- hidroyağlara

459 Qlikozidolipidlər hansı qrup yağlara aiddir?

- sadə
- mumlara
- süni
- mürəkkəb
- tsiklik

460 Mürəkkəb lipidlərə hansı birləşmələr aiddir?

- diqliseridlər
- monoqliseridlər
- steridlər
- lipoproteidlər
- triqliseridlər



461 Steroidlərə hansı birləşmələr aiddir?

- mürəkkəb yağlar
- triqliseridlər
- diqliseridlər
- sterinlər
- sadə yağlar

462 Steridlər hansı qrup lipidlərə aiddir?

- sadə
- monoqliseridlər
- diqliseridlər
- tsiklik
- mürəkkəb

463 Mürəkkəb və tsiklik lipidlər birlikdə necə adlanır?

- steroidlər
- sterinlər
- fosfatidlər
- steridlər
- lipoidlər

464 Orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram yağ qəbul etməlidir?

- 50-60
- 40-50
- 60-70
- 80-100
- 30-40

465 1 qram yağ orqanizm tərəfindən tam mənimsəniləndikdə nə qədər enerji verir?

- 12,6 kC
- 16,8 kC
- 16,0 kC
- 15,7 kC
- 30 kC

466 Orta yaşlı insanın istehlak etdiyi yağın tərkibində neçə qram polidoymamış yağ turşuları olmalıdır?

- 1,0 qr
- 7-8 qr
- 13,0 qr
- 2-6 qr
- 10 qr

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

- 1.0
- 0.1
- 0.2

- 0,3- 0,6 qr  
 0.8

468 Gün ərzində qəbul olunan yağda fosfolipidlərin miqdarı necə olmalıdır?

- 2 qr  
 4 qr  
 3 qr  
 5 qr  
 8 qr

469 Ən yüksək yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

- inək südü  
 bitki yağı  
 kərə yağı  
 ərinmiş yağ  
 mal piyi

470 Ən az yağlılığa malik olan məhsul hansıdır?

- balıq əti  
 şabalıd  
 mal əti  
 təzə meyvələr  
 yumurta

471 Yağlar mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 8.0  
 6.0  
 5.0  
 3.0  
 2.0

472 Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0  
 6.0  
 3.0  
 2.0  
 1.0

473 Bərk konsistensiyalı bitki yağına hansı yağlar aiddir?

- kətan  
 kokos  
 pambıq  
 zeytun  
 kənəf

474 Konsistensiyasına görə pambıq və günəbaxan yağları hansı yağlara aiddir?

- piyabənzər
- yarımberk
- bərk
- maye
- elastiki

475 Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

476 Dəniz heyvanlarının yağları hansı qrup yağlara aiddir?

- piyabənzər
- yumşaq
- bərk
- maye
- bulanıq

477 Hidrogenləşdirilmiş yağlar hansı yağlara aiddir?

- maye
- balıq
- mal
- süni
- bitki

478 Süni yağlara hansı yağlar aiddir?

- balıq
- kakao
- pambıq
- marqarin
- palma

479 Yağlar kimyəvi tərkibinə görə nədən ibarətdir?

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

480 Qliserin molekulu hidrosil qrupunun yağ turşusu ilə əvəz olunması sayından asılı olaraq neçə qrupda fərqləndirilir?

- 2.0
- 5.0
- 10.0
- 3.0

8.0

481 Bir hidroksil qrupu yağ turşusu ilə əvəz olunan yağlar necə adlanır?

- diqliseridlər  
 fosfotidlər  
 triqliseridlər  
 monoqliseridlər  
 poliqliseridlər

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

- xolesterin  
 sterinlər  
 qliseridlər  
 diqliseridlər  
 triqliseridlər

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

- 1.0  
 5.0  
 2.0  
 3.0  
 4.0

484 Hazırda neçə yağ turşusu məlumdur?

- 188.0  
 190.0  
 270.0  
 170.0  
 175.0

485 Essensial yağ turşularına hansı yağ turşuları aiddir?

- kapril  
 palmitin  
 stearin  
 linol  
 kapron

486 Bioloji cəhətdən aktiv hesab olunan yağ turşusu hansıdır?

- linolen  
 eruk  
 yağ  
 miristin  
 qlupanadon

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

- piyəbənzər

- yumşaq
- duru
- bərk
- elastiki

488 Yağlar mənimsənilməsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 8.0
- 3.0
- 6.0

489 Ərimə temperaturu 50-60°C olan yağlar orqanizmdə necə mənimsənilir?

- orta
- orta
- yaxşı
- çox pis
- pis

490 Ərimə temperaturu 37°C-dən aşağı olan yağlar orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

- 80-85
- 60-70
- 90-95
- 97-98
- 30-40

491 Ərimə temperaturu 37-50°C olan yağlar orqanizm tərəfindən neçə faiz mənimsənilir?

- 50.0
- 78.0
- 80.0
- 90.0
- 93.0

492 Yağların iyi və dadının özünəməxsus olması nə göstəricisidir?

- texniki məqsədlər
- xarabolma
- köhnəlik
- təzəlik
- nöqsanlı

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

- modifikasiya
- çəki
- hidrostatik
- piknometrik
- ekstraksiya

494 Tərkibində doymuş yağ turşuları çox olan yağların yod ədədi nə qədər olur?

- orta
- çox
- aşağı
- az
- yüksək

495 Yağların keyfiyyətinin yüksək olması ilə turşuluq ədədinin asılılığı necədir?

- əvəz olunma
- eyni
- düz mütənasib
- tərs mütənasib
- neytral

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

- donma
- birləşmə
- hidroliz
- oksidləşmə
- ərimə

497 Yağların hidrolizi prosesinə hansı ferment təsir göstərir?

- diastaza
- dehidrogenaza
- katalaza
- lipaza
- fosfotaza

498 Yağabənzər birləşmələrdən hansılarını göstərə bilərsiniz?

- diqliseridlər
- steroidlər
- sterinlər
- fosfoqliseridlər
- triqliseridlər

499 Fosfoqliseridlərə daxil olan lesitin tərkibcə hansı birləşmə ilə xarakterikdir?

- amin
- karbonil
- yağ turşu
- kolamin
- xolin

500 Yağabənzər birləşmələrdən olan kefalın tərkibcə xarakterik xüsusiyyəti nədən ibarətdir?

- amin
- karbonil
- hidroksil

- kolamin  
 xolin

501 Lesitin hansı xassəyə malikdir?

- parçalayıcı  
 adsorbsiya  
 absorbsiya  
 emulsiyaedici  
 birləşdirici

502 Heyvanat mənşəli məhsullarda rast gələn sterinlər hansılardır?

- steridlər  
 minosterinlər  
 fitosterinlər  
 zoosterinlər  
 sterinlər

503 Bitkiçilik məhsullarında rast gələn sterinlər hansılardır?

- minosterinlər  
 erqosterinlər  
 steroidlər  
 fitosterinlər  
 zoosterinlər

504 Göbələklərdə rast gələn sterinlər hansılardır?

- zoosterinlər  
 fitosterinlər  
 erqosterinlər  
 minosterinlər  
 xolesterinlər

505 Fitosterinlərin ən geniş rast gələn nümunəsi hansıdır?

- kefalin  
 kolamin  
 lesitin  
 erqosterin  
 xolin

506 Heyvanat mənşəli sterinlərdən ən geniş yayılanı hansıdır?

- lesitin  
 kefalin  
 erqosterin  
 xolesterinlər  
 steroidlər

507 Hansı göstərici heyvanat yağlarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

- peroksid ədədi, turşuluq ədədi
- ərimə və donma temperaturu, turşuluq ədədi
- tərkibində olan suyun miqdarı
- konsistensiyası, şəffaflığı, rəngi
- suda həll olan və suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı

508 Tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olan heyvanat yağına hansı misalı göstərmək olar?

- qoyun yağını
- donuz yağını
- delfin yağını
- inək yağını
- mal yağını

509 Tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olmayan heyvanat yağına hansı misalı göstərmək olar?

- balıq yağını
- delfin yağını
- inək yağını
- mal, qoyun, donuz yağını
- balina yağını

510 Yağlarda olan, kənar qoxu və dad verən maddələr hansı əməliyyatla təmizlənir?

- deaerasiya
- hidrasiya
- saflaşdırma
- dezodarasiya
- vinterezasiya

511 Yağları müşayiət edən maddələr hansılardır?

- sərbəst yağ turşuları, doymuş və doymamış yağ turşuları
- tsiklik yağ turşuları, doymuş və doymamış hidroturşular
- doymuş və doymamış yağ turşuları, vitaminlər
- sərbəst yağ turşuları, sterollar və steridlər, fosfatidlər, mumlar, boya maddələri, karbohidratlar, vitaminlər, fermentlər
- vitaminlər, fermentlər, doymuş yağ turşuları, tsiklik yağ turşuları

512 Aşağıdakı hansı yağlı toxumdan texniki məqsədlər üçün istifadə olunur?

- soya
- kətan
- zeytun
- qarğıdalı
- günəbaxan

513 Aşağıdakı yağlardan hansıları qurumayan yağlara aiddir?

- gənəgərçək, palma
- zeytun, badam
- kətan, çətənə
- günəbaxan, qarğıdalı



- soya, pambıq

514 Aşağıdakı yağlardan hansıları yarımquruyan yağlara aiddir?

- gənəgərçək, palma, kakao, zeytun  
 kətan, çətənə, balıq yağı, dımaq yağı  
 palma, muskat, palmanüvə, kokos  
 günəbaxan, qarğıdalı, soya, pambıq  
 zeytun, badam, kətan, gənəgərçək

515 Aşağıdakı yağlardan hansıları quruyan yağlara aiddir?

- gənəgərçək, palma  
 soya, pambıq  
 zeytun, badam  
 kətan, çətənə  
 günəbaxan, qarğıdalı

516 Aşağıdakı yağlardan hansıları ritsinol turşulu yağlara aiddir?

- soya, pambıq  
 kətan, çətənə  
 günəbaxan, qarğıdalı  
 qurumayan gənəgərçək  
 zeytun, badam

517 Aşağıdakı yağlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olmayan bərk bitki yağlarına aiddir?

- gənəgərçək, kakao, delfin  
 zeytun, badam, dımaq yağı  
 kətan, çətənə, zeytun  
 kakao, palma, muskat  
 soya, pambıq, palmanüvə

518 Aşağıdakı yağlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olan bərk bitki yağlarına aiddir?

- gənəgərçək, delfin  
 badam, dımaq yağı  
 kətan, zeytun  
 kokos, palmanüvə  
 soya, pambıq

519 Bitki yağlarının ağardılması üçün onları nə ilə emal edirlər?

- su ilə qızdırılmaqla  
 qələvi ilə saflaşdırmaqla  
 kəskin su buxarı ilə  
 adsorbentlərlə  
 yüngül fraksiyalı benzinlə

520 Yağlarda vinterezasiya üsulu ilə təmizləmə nə deməkdir?

- adsorbentlərlə emal edilməsi

- fasiləsiz işləyən mərkəzdənqaçma aparatlarında yağın mexaniki qatışıqlardan təmizlənməsi
- su ilə qızdırılması
- yağların dondurulması
- qələvi ilə saflaşdırılması

521 Aşağıdakı yağlardan hansı kombinəlaşdırılmış mətbəx yağlarına aid deyil?

- marqaquzelin
- xüsusi kombinəlaşmış mətbəx yağı
- heyvanat yağı mənşəli kombinəlaşdırılmış mətbəx yağı
- hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflaşdırılmış bitki yağı qarışığından ibarət mətbəx yağı
- donuz piyi ilə qarışdırılmış mətbəx yağı

522 Sənaye emalı və kütləvi iaşə üçün istehsal olunan marqarinin tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

- 0.75
- $70 \pm 2\%$  olur.
- 62%-dən az olur
- 82%-dən az olmur
- 0.72

523 Hansı göstərici marqarinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizasına aid deyil?

- suyun və duzun miqdarı
- Kettstorferə görə dərəcə ilə turşuluğu
- yağın, suyun və duzun miqdarı
- konsistensiyası və kəsik hissədə görünüşü
- yağın ərimə temperaturu

524 Mayonez nədir?

- yağla suyun yüksək dispersli emulsiyası
- ət kombinatında mal-qaranın emalı olan xam piy və sümükdən alınan məhsul
- bərk konsistensiyalı bitki yağı
- bitki yağı əsasında hazırlanan yüksək qidalılıq dəyərində malik yeyinti məhsulu
- bitki yağlarının hidrogenləşdirilməsi ilə alınan məhsul

525 Mayonezin əsasını nə təşkil edir?

- dəniz heyvanlarının yağı
- donuz yağı
- bitki yağı
- heyvanat yağı
- sümük yağı

526 Mayonezin saxlanılma müddətini uzatmaq və davamlılığını artırmaq məqsədilə hansı ferment preparatları əlavə edilir?

- qalaktoza, maltaza, reduktaza
- amilaza, saxaraza, katalaza
- lipaza, fosfotaza, laktaza
- katalaza, oksidaza, qlükozidaza
- fitaza, sellobioza, proteaza

527 Xüsusi stabilləşdirici və konservant əlavəli mayonezlərin saxlanma müddəti nə qədərdir ?

- 8 gün
- 30-40 gün
- 6 ay
- 1 ilə qədər
- 10 gün

528 Bərk bitki yağlarından olan kakao yağı necə alınır?

- isti presləmə və ekstraksiya üsulu ilə
- isti və soyuq presləmə üsulu ilə
- presləmə üsulu ilə
- isti presləmə üsulu ilə
- presləmə və ekstraksiya üsulu ilə

529 Marqarin yağı orqanizmdə neçə %-ə qədər mənimsənilir?

- 89-97%
- 0.941
- 0.97
- 94-96,7%
- 97-98%

530 Təzə qaymaqdan hazırlanan şirin kərə yağında xalis yağın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.825
- 71-72,5%
- 78-77%
- 82,5 və 81,5%
- 0.725

531 Süd zülallarının yüksək qidalılıq dəyəri nəyə əsasən qiymətləndirilir?

- süd məhsullarının insanın inkişaf və qocalıq dövründəki əhəmiyyətinə görə
- südün tərkibində olan mikroelementlərin orqanizmdə gedən mübadilə prosesində mühüm roluna görə
- kalsium və fosfor duzları ilə zəngin olmasına görə
- onda əvəzəilməz aminturşularının hamısının olmasına görə
- onun tərkibində bioloji cəhətdən fəal maddələrin - vitaminlərin (A, D, E, C, B1, B2 və s.) olmasına görə

532 Hansı süd ağız südü adlanır?

- xoşa gəlməyən spesifik dad verən süd
- sağılma dayandırılana 7-10 gün qalmış sağılan süd
- uzun müddət aşağı temperaturda saxlanılan süd
- balavermədən sonra 7 gün ərzində sağılan süd
- lipaza fermentinin təsiri ilə qaxsımış süd

533 Turşudulmuş süd məhsullarının orqanizmə xeyiri və uzunömürlüyə səbəb olması nəyə əsaslanır?

- əmələ gələn süd turşusu, spirt və karbon qazı mədə-bağırsağın şirə və ferment ifrazını artırır, bu da qidanın həzmünü və mənimsənilməsini sürətləndirir
- tərkibində lazımı miqdarda nizin olduğundan yüksək antibiotik fəallığa malikdir

- müalicəvi əhəmiyyəti vardır
- turşudulmuş süd məhsulları qəbul edən insanların mədə-bağırsağında süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalar inkişaf edir, orada süd turşusu əmələ gətirir və belə bir mühitdə mikroorqanizmlər inkişaf edə bilmir
- adi südə nisbətən turşudulmuş süd məhsulları asan və tez mənimsənilir

534 Qış mövsümündə qaymağa xoş sarımtıl rəng vermək üçün ona hansı boya maddəsi əlavə edilir?

- xlorofil
- antosian
- karotin
- orlean
- flavon

535 Süd 10°C-də neçə saat bakterisid xassəsini saxlayır?

- 6.0
- 36.0
- 48.0
- 24.0
- 3.0

536 Südün sıxlığını və yağ faizini bildikdən sonra düstur ilə hansı göstəricini hesablamaq mümkündür?

- yağın kütlə payını
- zərdabın sıxlığını
- südün turşuluğunu
- südün quru qalığını
- südün sıxlığını

537 Südün homogenləşdirilməsi nə deməkdir?

- inək südünün pasterizə edilib yağlılığının normalaşdırılması
- donmuş və çalxalanmış yağı olan qaymaqdan nümunə götürülməsi
- südün sıxlığının temperatura və sıxlığa görə tənzimlənməsi
- südün 67-70°C-də 150-200 m/san sürətli təzyiq altında emal olunaraq süddəki yağ kürəciklərinin xırdalanıb hər tərəfə bərabər miqdarda yayılması
- inək südünün keyfiyyətinin təsdiq olunmuş göstəricilərinin tədqiqi üsullarının öyrənilməsi

538 Qaymağın pasterizasiyaya və sterilizasiyaya yararlığını bilmək üçün hansı göstərici təyin edilir?

- konsistensiyası
- yararlılığı
- turşuluğu
- istiliyə davamlığı
- iyi və dadı

539 Yalnız süd turşusuna qıvcırma gedən pəhrizi turşudulmuş süd məhsullarına hansılar aiddir?

- Ryajenka qatığı, kefir, xama
- kefir, qırmız, cənub qatığı
- kefir, qırmız, yoqurt
- müxtəlif qatıqlar, asidofilinlər, yoqurt
- adi qatıq, meçnikov qatığı, cənub qatığı

540 Qarışıq qıçqırmanın – süd turşusuna və spirtə qıçqırmanın nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsulları hansılardır?

- kefir, qımız, cənub qatığı, asidofilinlər
- kəsmik, xama, qımız
- asidofilinlər, yoqurt
- kefir, qımız
- adi qatıq, meçnikov qatığı, cənub qatığı

541 Kəsmik məmulatının səthinin seliklənməsi qüsuru hansı səbəbdən baş verir?

- kəsmik və kəsmik məmulatı çirkli taralara qablaşdırıldıqda
- kəsmiyin yaxşı qalaylanmamış metal qablarda uzun müddət saxlanması
- mayalanmanın yüksək temperaturda aparılması, yaxud kəsmiyin yüksək temperaturda soyudulması
- qablaşdırılmış taraların qapağının möhkəm bağlanmaması nəticəsində kəsmik kütləsinin səthində çürüdücü bakteriyaların inkişaf etməsi
- kəsmiyin saxlanma şəraitinə düzgün əməl edilməməsi nəticəsində

542 Süd konservlərinin keyfiyyətini qoruyan amillərə nə aiddir?

- mikrobioloji göstəricilərinin ekspertizası
- təhlükəsizlik göstəricilərinin ekspertizası
- orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası
- onların qablaşdırılması, markalanması, daşınması, saxlanması şəraiti
- fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası

543 Quru süd konservlərinə nələr aiddir?

- quru “Malyutka”, “Malış”
- şəkərli və şəkərsiz quru qaymaq
- tez həll olan quru süd
- yağlı və yağsız quru süd tozu, quru ayran, quru zərdab, quru qaymaq, quru pəhrizi turşudulmuş süd məhsulları, qurut, dondurma və uşaq qidası üçün süd qurusu qarışıqları
- südəmər uşaqlar üçün quru süd

544 Qatılaşdırılmış süd konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

- 30-60
- 25-60
- 40-100
- 10-20.
- 60-120

545 Soyudulmuş südü bağlı qabda saxladıqda aerob və süd turşusu mikroblarının çoxalması hansı qüsulara səbəb olur?

- selikliyə
- sarımsaq-soğan qoxusuna
- acı dadmasına
- çürüməsinə
- dərman iyinə

546 Yoqurt istehsalında hansı bakterial mayadan istifadə olunur?

- süd-zülal konsentratlarından
- asidofil bakteriyalarından hazırlanmış mayadan
- asidofil çöplərinin təmiz kulturundan və vərəm çöplərini inkişafdan saxlayan xüsusi seçilmiş süd turşusuna qıçqırdan mayadan
- termofil süd turşusuna qıçqırdan streptokokklardan və bolqar çöplərindən ibarət mayadan
- asidofil bakteriyaları, kefir mayası və süd turşusuna qıçqırdan streptokokların qarışıq mayasından

547 Qımız istehsalında hansı süd turşusuna qıçqırdan bakteriyalardan istifadə olunur?

- asidofil və termofil çöpləri
- asidofil və maya göbələkləri
- mezofil və termofil çöpləri
- bolqar çöpləri və maya göbələkləri
- termofil və bolqar çöpləri

548 Qımız hansı heyvanın südündən hazırlanır?

- inək südü
- zebu südü
- camış südü
- at südü
- keçi südü

549 Südü hansı temperaturda qızdırdıqda reduktaza fermenti öz aktivliyini itirir?

- 72°S
- 70°S
- 65°S
- 75°S
- 60°S

550 Hansı heyvan südündə süd şəkəri çoxluq təşkil edir?

- at südündə
- keçi südündə
- camış südündə
- inək südündə
- dəvə südündə

551 Süd yağında hansı maddə orqanizmdə kalsium duzlarının və fosfat turşularının mübadiləsini nizamlayır?

- süd şəkəri
- mineral maddələr
- fosfatidlər
- xolesterin
- üzvi turşular

552 Südün tərkibindəki hansı ferment süd yağını qliserinə və yağ turşularına parçalayır?

- peroksidaza fermenti
- reduktaza fermenti
- fosfotaza fermenti

- lipaza fermenti  
 katalaza fermenti

553 Südü pasterizə olunmasının yoxlanılması hansı fermentlərin təyini ilə aparılır?

- amilaza və katalaza  
 katalaza və lipaza  
 reduktaza və katalaza  
 peroksidaza və fosfotaza  
 lipaza və peroksidaza

554 Süddə bakteriyaların çoxluğu onun tərkibində olan hansı fermentin çoxluğuna dəlalət edir?

- peroksidaza  
 katalaza  
 fosfotaza  
 reduktaza  
 lipaza

555 Kefir və qımızın tərkibində olan qazı kənar etmək üçün hansı əməliyyatları aparmaq lazımdır?

- 63-65°C-dək su hamamında 20 dəqiqə saxlamalı  
 15-20°C istilikdə su əlavə etməli  
 30°C-dək qızdırmalı  
 su hamamında 35-40°C-dək isidib və yenidən 20°C-dək soyutmalı  
 20°C-dək isidib soyutmalı

556 Kefir və asidofilinin yağlılığı neçə %-dən az olmamalıdır?

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

557 Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- zülali süddən  
 sterilizə edilmiş süddən  
 dondurulmuş süddən  
 pasterizə edilmiş süddən  
 ərgin süddən

558 Kəsmik istehsalında hansı süd turşusuna qıvcırdan streptokoklardan istifadə olunur?

- spirtə qıvcırdan maya göbələkləri  
 asidofil çöpləri  
 maya göbələkləri  
 mezofil çöpləri  
 termofil çöpləri

559 Süd konservlərinin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı tədqiq olunan əsas keyfiyyət göstəriciləri hansılardır?

- daşınması, saxlanması şəraiti və müddəti
- dadı, iyi, rəngi
- xarici görünüşü, konsistensiyası
- nəmliyin, yağın miqdarı, turşuluğu, bankanın hermetikliyi, netto cəki
- qablaşdırılması, markalanması

560 Quru süd məhsullarının fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- nəmliyi, həll olması, dadı və iyi
- xarici görünüşü, konsistensiyası, rəngi, dadı, iyi, nəmliyi
- yağın miqdarı, konsistensiyası, dad və iyi
- nəmliyi, yağın miqdarı, turşuluğu, həll olması
- dadı, iyi, turşuluğu, həll olması, nəmliyi

561 Süd məhsullarının konsentrasiyası suyun hansı formasından asılıdır?

- dondurulmuş su
- birləşmiş su
- sərbəst su
- sisdirmə su
- kristal halında olan su

562 Dövlət standartlarının tələbinə görə yüksək yağlı qatıq yağlılığı nə qədər olmalıdır?

- 3%-dən çox
- 1,5%-dən çox
- 3,2%-dən çox
- 6%-dən az olmamalı
- 2,5%-dən çox

563 Kəsmik necə hazırlanır?

- süd 95°C-də pasterezə edilir, asidofil çöpləri ilə mayalanıb özbaşına preslənməklə zərdabı ayrılır
- ev şəraitində inək və ya camış qatıqını süzməklə, süd kombinatında isə sənaye üsulu ilə hazırlanır
- yağsızlaşdırılmış süd mayalanır və nəmliyi 85% qalana qədər zərdabı kənar edilir
- zərdabın bişirilib çökdürülməsindən alınan albumin südə qatılır, asidofil çöpləri ilə mayalanır
- zülallı turşudulmuş süd məhsulu olub, pasterezə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsinin kənar edilməsi ilə hazırlanır

564 Tərkibindəki yağın miqdarına görə yüksək yağlı kəsmik məmulatının yağ faizi nə qədərdir?

- 30-40%
- 8,0%
- 15-17%
- 20-26%
- 1,0%

565 Orqanoleptiki qaydada dondurmanın keyfiyyəti neçə bal sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10.0
- 25.0
- 30.0



- 100.0  
 50.0

566 Dondurmanın saxlanılma müddəti nədən asılıdır?

- müxtəlif dad və ətir verən maddələr qarışığının miqdarından  
 orqanoleptiki göstəricilərin keyfiyyətindən  
 nəmliyi və quru maddənin miqdarından  
 kimyəvi tərkibindən, çeşidindən, saxlanma şəraitindən  
 saxlanılma şəraitindən

567 Dondurmanın keyfiyyət ekspertizası aparılan zaman xırda bükülmüş dondurma partiyasındakı bükümlərin ümumi sayından neçə faiz miqdarında nümunə götürülür?

- 0.05  
 2-10%  
 2-5%  
 0,1-0,2%  
 1-2%

568 Yarımyağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

- 10%-dən az  
 60%-dən çox  
 45-60%  
 25-45%  
 10-12%

569 Yağsız pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

- 10-12%  
 60%-dən çox  
 45-60%  
 10%-dən az  
 25-45%

570 Pendirin qabığının qalın olması qüsuru hansı səbəbdən əmələ gəlir?

- turşuluq dərəcəsinin yüksəkliyi və yetişmə temperaturunun yuxarı olması  
 yağın və süd turşusunun az olması  
 işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması  
 pendirin tez-tez yuyulmasından, aşağı temperaturda yetişdirilməsindən, süd turşusunun və uzun pendirdə az olmasından  
 pendirin vaxtlı-vaxtında çevrilməməsi

571 Duzluğun xüsusi çəkisinə görə xörək duzunun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- refraktometrə  
 spektrofotometrə  
 polyarimetrə  
 areometrə  
 piknometrə

572 Hansı pendirə qursağ mayalı pendir deyilir?

- qoyun südündən hazırlanan, rəngi sarımtıl ağ, dadı və iyi spesifik xoşa gələn məhsula
- mal-qaranın otlaqlarda bəslənməsi dövründə alınan yüksək keyfiyyətli xam süddən hazırlanan məhsula
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90°C-də 20-30 dəq əritməklə hazırlanan məhsula
- südün qursağ mayası ilə dələmələnməsindən alınan məhsula
- süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan məhsula

573 Hansı pendirə süd turşulu pendir deyilir?

- qoyun südündən hazırlanan, rəngi sarımtıl ağ, dadı və iyi spesifik xoşa gələn məhsula
- süd turşusuna qıvcırdan bakteriyalarla dələmələnməsindən alınan məhsula
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90°C-də 20-30 dəq əritməklə hazırlanan məhsula
- südün qursağ mayası ilə dələmələnməsindən alınan məhsula
- mal-qaranın otlaqlarda bəslənməsi dövründə alınan yüksək keyfiyyətli xam süddən hazırlanan məhsula

574 Aşağı yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

- 10%-dən az
- 60%-dən çox
- 45-60%
- 10-12%
- 25-45%

575 Tam yağlı pendirlərdə yağ faizi nə qədərdir?

- 10%-dən az
- 25-45%
- 60%-dən çox
- 45-60%
- 10-12%

576 Yağlı və təzə pendirlərdə nisbətən çox təsadüf olunan bərk və ya rezin konsistensiyalı pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- süd turşusunun və duzun artıq olmasından
- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- onda olan yağın və süd turşusunun az olması
- təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması

577 Pendirdə kif qoxusu qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- onda olan yağın və süd turşusunun az olması
- təbəqə əmələ gətirən və qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması
- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetişmə temperaturunun yuxarı olması
- pendirin vaxtılı-vaxtında çevrilməməsi və onun qabığına təmiz saxlanmaması
- işlənən südün turşuluğunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması

578 Pendirdə ammiak qoxusu qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların iştirakı
- təbəqə əmələ gətirən v  qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması
- pendirin vaxtlı-vaxtında  vriilm m si və onun qabıĝının təmiz saxlanmaması
- pendirin turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetiřm  temperaturunun yuxarı olması
- iřl n n südün turşuluĝunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması

579 Tez ovulan pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- onda olan yaĝın v  süd turşusunun az olması
- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetiřm  temperaturunun yuxarı olması
- pendirin vaxtlı-vaxtında  vriilm m si və onun qabıĝının təmiz saxlanmaması
- iřl n n südün turşuluĝunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- təbəqə əmələ gətirən v  qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması

580 G zc kl ri həddindən çox olan (s ng rř killi) pendir qüsurunun əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- iřl n n südün turşuluĝunun yüksək olması və pendir kütləsinin həddindən artıq qurudulması
- turşuluq dərəcəsinin yüksək və yetiřm  temperaturunun yuxarı olması
- pendirin vaxtlı-vaxtında  vriilm m si və onun qabıĝının təmiz saxlanmaması
- yağ turşusuna qıvcırdan bakteriyaların iştirakı
- təbəqə əmələ gətirən v  qəlibləmə zamanı pendirin çox soyudulması

581 Ařaĝıda sadalanan qruplardan hansı qursa q mayalı yumřaq pendirlərin yetiřm sin  aid deyil?

- pendirin daxilindəki kifin iştirakı ilə
- pendir silizinin v  kifin iştirakı ilə
- silizin mikroflorasının iştirakı ilə
- s d turşusuna qıvcırdan bakteriyaların iştirakı ilə
- pendirin səthində inkiřaf edən kifl rin iştirakı ilə

582 Yüksək yaĝlı pendirlərdə yaĝ faizi n  qədərdir?

- 10%-dən az
- 25-45%
- 45-60%
- 60%-dən çox
- 10-12%

583 Maĝaza ř raitində ilin isti vaxtında duzluqda yetiř n pendirləri ne  gün saxlamaq olar?

- 5.0
- 14.0
- 7.0
- 10.0
- 8.0

584 Duzluqda yetiř n pendirləri soyuducu olan maĝazalarda soyuq vaxtda ne  gün saxlamaq olar?

- 10.0
- 5.0
- 8.0
- 15.0
- 7.0

585 Pendirin orqanoleptiki göstəricilərinin ekspertizası zamanı hansı göstəricilər nəzərə alınmalıdır?

- pendirin daxili şəkli
- şupla çıxarılmış pendir sütununun konsistensiyası
- pendir başlarının forması, örtüyünün vəziyyəti, parafinliyi, onun bütövlüyü
- xarici görünüşü, konsistensiyası, dad və iyi, rəngi, pendirin daxili şəkli
- pendirin dad və iyi

586 Pendirlərin fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı nəyin miqdarı təyin edilir?

- yağın, xörək duzunun, turşuluğun və suyun
- aerob mikrofloranın
- quru maddələrin
- toksiki elementlərin
- parafinin

587 Müxtəlif pendirlərdə suyun miqdarı nə qədərdir?

- 46-48%
- 38-40%
- 20%-dən 60%-ə qədər
- 19%-dən 69%-ə qədər
- 36-37%

588 Müxtəlif pendirlərdə quru maddəyə görə yağın miqdarı nə qədərdir?

- 19%-dən 69%-ə qədər
- 46-48%
- 36-37%
- 20%-dən 60%-ə qədər
- 38-40%

589 Neçə baldan az toplayan pendir satışa buraxılmır?

- 45.0
- 87.0
- 86.0
- 75.0
- 100.0

590 Dondurmanın fiziki-kimyəvi göstəricilərinin ekspertizası zamanı nəyin miqdarı müəyyən edilir?

- vitaminlərin
- yağ dənəcikləri, buz kristallarının
- toksiki elementlərin
- yağın, şəkərin, nəmliyin və quru maddənin miqdarı, turşuluğu, hava ilə çalınma dərəcəsi
- jelatin, aqar-aqar dənələrinin

591 Dondurma nədir?

- dondurulmuş ət yarımfabrikatı
- dondurulmuş yumurta məhsulu
- çox soyudulmuş və ya azacıq dondurulmuş ət

- yüksək qidalılıq dəyərinə malik, orqanizmdə asan mənimsənilən, süd əsasında hazırlanmış qida məhsulu  
 dondurulmuş balıq filesi

592 Dondurmanın saxlanılma müddəti nədən asılıdır?

- ədədlə və ya çəki ilə realizəsindən  
 fəsildən  
 qablaşdırmadan  
 kimyəvi tərkibindən, çeşidindən  
 soyuducuxanadan

593 Ət heyvanın hansı göstəricilərinə görə təsnifləşdirilir?

- dad keyfiyyəti, enerjiliyi və kulinariya təyinatına  
 morfoloji əlamətlərinə görə  
 əzələ və yağ toxumalarının inkişafına  
 növünə, yaşına, cinsinə, köklüyünə  
 müxtəlif anatomik nahiyələrinin qidalılıq dəyərinə

594 Bərk birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- yağ, piqment toxumaları  
 retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma  
 qan, limfa, retikulyar toxuma  
 sümük toxuması  
 sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları

595 Maye birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- yağ, piqment toxumaları  
 sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları  
 retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma  
 qan, limfa, retikulyar toxuma  
 sümük toxuması

596 Sıx birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- yağ, piqment toxumaları  
 retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma  
 qan, limfa, retikulyar toxuma  
 sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları  
 sümük toxuması

597 Yumşaq birləşdirici toxumaya nə aiddir?

- sümük toxuması  
 retikulyar birləşdirici toxumadan əmələ gəlib, bir-birindən yumşaq birləşdirici toxuma qatları ilə ayrılan dairəvi yağ hüceyrələrindən ibarət toxuma  
 qan, limfa, retikulyar toxuma  
 yağ, piqment toxumaları  
 sıx kollagen, sıx elastin, qığırdaq toxumaları

598 Ətin təzəlik və yararlılıq dərəcəsi hansı metodlarla öyrənilir?

- bakterioloji
- kimyəvi
- orqanoleptiki
- histoloji
- mikroskopik

599 Antrekot əti cəmdəyin hansı hissəsindən alınır?

- arxa və bel fəqərələrinin daxili hissəsindəki əti kəsib, şəntir və yağdan təmizləməklə alınır
- qalınlığı 2-3 sm, kütləsi 125 q. olan oval formalı yumşaq tikələrdən ibarətdir
- qoyun cəmdəyinin arxa və bel nahiyələrindən alınan 1-1,5 sm qalınlıqda, ovalvari, 2 bərabərlü və kütləli ət tikələrindən ibarətdir. Kütləsi 125 q. olur.
- yağsız, qalınlığı 1-1,2 sm, kütləsi 125 q. olan dairəvi formalı, 2 bərabərlü və bərabərkütləli can əti tikələridir.
- kürək və bel nahiyəsindən alınan dartılmış – oval formalı yumşaq ət tikələrindən ibarətdir. Qalınlığı 1,5-2 sm, kütləsi 125 q. olur

600 Yüksək keyfiyyətli ətin bakterioloji tədqiqatı əsasında nə müşahidə olunur?

- parçalanmış əzələ toxuması qalıqları
- əzələ toxumasının parçalanması izi aydın aşkar edilir
- yaxmada görmə dairəsində 20-30 kokk və ya bir neçə çöp formalı mikroblar
- yaxmada mikroflora görünür və ya görmə dairəsində tək-tək kok və 2 çöp formalı mikroblar
- çoxlu çöpvari mikroblar

601 Ət məhsullarının kaloriliyinin müəyyənləşdirilməsi nəyə əsaslanır?

- qida nümunələrindən həlledici vasitəsi ilə və ekstraktda yağın müəyyən olunmasıyla götürülmüş piyə
- sınaq üçün nəzərdə tutulmuş nümunələrin yandırılmasına və mineral qalığın mufel sobasında 60-80°C qızdırılmasına
- ət məhsullarının nəm tərkibinin yoxlanması zamanı tətbiq 100-105°C-də və ya müəyyən zaman ərzində daha yüksək temperaturda qurudulduqda alınan daimi çəkiyə
- zülalların, karbohidratların və yağların tərkibinin müəyyənləşdirilməsi nəticələrinin hesablanmasına
- piy tərkibli ümumi azota görə nümunənin mineralaşdırılması yolu ilə müəyyənləşdirilməsinə

602 Ətin yoxlanmasında əsas bakterioloji metodlar hansılardır?

- mikrobların morfoloji xüsusiyyətlərinin boyanmış vəziyyətdə öyrənilməsi və mikrobların hərəkətlərinin öyrənilməsi
- öyrənilən materialdakı mikrobların formalarının, ölçülərinin və rənginin öyrənilməsi
- mikroorqanizmlərin materialdan sonradan identifikasiya olunmaqla kultivasiya vasitəsi ilə qida mühitində ayrılması
- aerob mikroorqanizmlər üzərində araşdırma, mikroorqanizmlərin kəmiyyət uçotu, mikrobların biokimyəvi xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi, anaerob mikroorqanizmlər üzərində araşdırma
- ətin kəsilmə yerlərində bakteriyaların miqdarı və yaxma-izlərin mikroskopik üsulla öyrənilməsi

603 Heyvanın diri kütləsinin neçə faizini qan təşkil edir?

- 1,0-3,3%-ni
- 4-5,8%-ni
- 1,5-4,9%-ni
- 5-8%-ni
- 3-5%-ni

604 Pərakəndə ticarətə mal cəmdəyi hansı halda daxil olur?

- hər yarımçəmdək 3 əmtəə sortuna bölünmüş halda
- bütöv cəmdək halında
- ön və arxa hissələr sxem üzrə 6 hissəyə doğranmış halda
- yarımçəmdək və yaxud cəmdəyin ¼ hissəsi halında
- hər yarımçəmdək standart sxem üzrə 9 hissəyə bölünmüş halda

605 Ət cəmdəklərinin müxtəlif anatomik nahiyələrinin qidalılıq dəyəri nədən asılıdır?

- ətin təzəliyindən, termiki vəziyyətindən
- yaşından, cinsindən
- köklük dərəcəsindən, cinsindən
- əzələ, birləşdirici, yağ və sümük toxumalarının miqdarından və nisbətindən, kimyəvi tərkibindən
- kimyəvi tərkibindən

606 Keyfiyyətlik əlamətlərinə görə ət necə qiymətləndirilir?

- soyumuş, donu açılmış, buğlu
- dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu
- defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş
- təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə
- buğlu, təzə, defrostasiya edilmiş

607 Termiki vəziyyətinə görə cəmdəklər necə qiymətləndirilir?

- təzə, soyumuş, donu açılmış, buğlu, çox soyudulmuş
- dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu, defrostasiya edilmiş, köhnə
- defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş, köhnə
- buğlu, soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş, çox soyudulmuş, defrostasiya edilmiş, donu açılmış
- təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə, donu açılmış, buğlu

608 Orqanoleptiki üsulla qiymətləndirildikdə ətin hansı göstəriciləri ekspertiza edilir?

- yağının vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı, cəmdəklərin köklük dərəcəsi, yetişmə dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı
- əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi, zahiri görünüşü, ətin təzəliyi, yetişmə dərəcəsi
- cəmdəklərin köklük dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı, zahiri görünüşü, bulyonun şəffaflığı və iyi
- zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası, iyi, yağının vəziyyəti, bulyonun rənginə görə keyfiyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi
- iyi, zahiri görünüşü, bulyonun şəffaflığı və iyi, yetişmə dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı

609 Kimyəvi təhlildə ətin hansı göstəriciləri ekspertiza edilir?

- bulyonun keyfiyyəti, rəngi, yetişmə dərəcəsi, kokkların və çöplərin miqdarı, yağının vəziyyəti
- yağının vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi, uçucu yağ turşularının miqdarı, konsistensiyası
- zahiri görünüşü, konsistensiyası, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotunun miqdarı
- piyin vəziyyəti, sümük iliyinin vəziyyəti, vətərin vəziyyəti

610 Mikroskopik təhlildə ətdə hansı göstəricilər təyin edilir?

- uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotunun miqdarı
- yağının vəziyyəti, bulyonun şəffaflığı və iyi, uçucu yağ turşularının miqdarı, konsistensiyası
- piyin vəziyyəti, sümük iliyinin vəziyyəti, vətərin vəziyyəti
- kokkların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- zahiri görünüşü, konsistensiyası, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi

611 Histoloji təhlil üsulu ilə ətdə hansı göstəricilər müəyyən edilir?

- piyin vəziyyəti, sümük iliyinin vəziyyəti, vətərin vəziyyəti
- zahiri görünüşü, konsistensiyası, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- kokkların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalanma dərəcəsi
- təzəliyi, onun yetişmə dərəcəsi, daşınmağa və uzun müddət saxlanılmağa yararlı olması
- uçucu yağ turşularının miqdarı, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları, amin-ammonyak azotunun miqdarı

612 Ətli-sümüklü subməhsullarına heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- mal kəlləsi, qoyun və mal quyruqları
- qaraciyər, ağciyər, donuz və qoyun kəlləsi
- qat-qat, qursağ, donuz mədəsi, dalaq
- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq

613 Qoyun və keçi əti cəmdəyi ticarətə hansı halda daxil olur?

- hər yarımcəmdək 3 əmtəə sortuna bölünmüş halda
- bütöv cəmdək halında
- yarımcəmdək halında
- cəmdəyin ¼ hissəsi halında
- hər yarımcəmdək standart sxem üzrə 9 hissəyə bölünmüş halda

614 Ətin əsas və ən dəyərli toxuması hansı hesab edilir?

- qan
- sümük
- yağ
- əzələ
- limfa

615 Keyfiyyətlik əlamətlərinə görə ət necə qiymətləndirilir?

- soyumuş, donu açılmış, buğlu
- dondurulmuş, soyudulmuş, buğlu
- defrostasiya edilmiş, buğlu, azacıq dondurulmuş
- təzə, təzəliyi şübhəli, köhnə
- buğlu, təzə, defrostasiya edilmiş

616 Ən yüksək qidalılıq dəyərində malik toxuma hansıdır?

- qığırdaq
- yağ
- birləşdirici



- əzələ  
 sümük

617 Ən aşağı qidalılıq dəyərində malik toxuma hansıdır?

- qığırdaq  
 sümük  
 əzələ  
 birləşdirici  
 yağ

618 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən buğlu ət hansı varianda düzgün əks olunmuşdur?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərti ilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperaturla qədər soyumuş ət  
 xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4°C-yə çatdırılmış ət  
 temperaturu mənfi 2°C-yə çatdırılmış ət  
 yenicə kəsilmiş heyvanın əti  
 temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət

619 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən soyumuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət  
 xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4°C-yə çatdırılmış ət  
 temperaturu mənfi 2°C-yə çatdırılmış ət  
 heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərti ilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperaturla qədər soyumuş ət  
 yenicə kəsilmiş heyvanın əti

620 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən soyudulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərti ilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperaturla qədər soyumuş ət  
 xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4°C-yə çatdırılmış ət  
 temperaturu mənfi 2°C-yə çatdırılmış ət  
 soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C-yə çatdırılmış ət  
 yenicə kəsilmiş heyvanın əti

621 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən dondurulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərti ilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperaturla qədər soyumuş ət  
 yenicə kəsilmiş heyvanın əti  
 xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4°C-yə çatdırılmış ət  
 temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət  
 soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C-yə çatdırılmış ət

622 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən defrostasiya edilmiş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərti ilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperaturla qədər soyumuş ət  
 yenicə kəsilmiş heyvanın əti  
 temperaturu mənfi 8°C-yə çatdırılmış ət  
 xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4°C-yə çatdırılmış ət

- soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C-yə çətdirilmiş ət

623 Termiki vəziyyətinə görə qiymətləndirilən çox soyudulmuş və ya azacıq dondurulmuş ətə aşağıdakılardan hansı uyğun gəlir?

- heyvan kəsildikdən sonra 6 saatdan tez olmamaq şərtilə soyuducuda, kameralarda və ya təbii şəraitdə 5-12°C temperatúra qədər soyumuş ət
- xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4°C-yə çətdirilmiş ət
- yenicə kəsilmiş heyvanın ət
- temperaturu mənfi 2°C-yə çətdirilmiş ət
- soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb, temperaturu 0-4°C- yə çətdirilmiş ət

624 Əzələ toxumasının miofibrilyar zülalları əzələ liflərinin neçə faizini təşkil edir?

- 40-45%-ni
- 35-70%
- 32-37%
- 56%-ni
- 85-90%

625 Quş ətinin kimyəvi tərkibi nədən asılıdır?

- saxlanılma şəraitindən və müddətindən
- cəmdəyin texnoloji emal üsullarından və keyfiyyətindən
- quşun növündən, yaşından, köklük dərəcəsindən, cəmdəyin hissələrindən, quşun yemindən, bəslənməsi üsullarından
- yaşından, cinsiyyətindən
- termiki vəziyyətindən və təzəlik dərəcəsindən

626 Hansı məhsullar subməhsullar adlanır?

- döş hissəsi, kürək hissəsi, kəllə, quyruq
- döş hissəsi, arxa hissəsi, yelin
- kürək hissəsi, çiyin hissəsi, kəllə
- mal qaranın kəsilməsindən əldə edilən, yemək üçün yararlı daxili üzvlər, ayaqlar, quyruq, kəllə, yelin
- sağ və sol kürək, bud hissəsi

627 Yumşaq subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- onuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- qaraciyər, ağciyər, donuz və qoyun kəlləsi
- qat-qat, qursağ, donuz mədəsi, dalaq
- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- mal kəlləsi, qoyun və mal quyruqları

628 Ətli-sümüklü subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- qat-qat, qursağ, donuz mədəsi, dalaq
- qaraciyər, ağciyər, ürək, donuz və qoyun kəlləsi, qursağ
- mal kəlləsi (beyin və dili ayrılmış), qoyun və mal quyruqları
- donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları

629 Tüklü subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- qaraciyər, ağciyər, ürək, donuz və qoyun kəlləsi, qursaq
- qat-qat, qursaq, donuz mədəsi, dalaq
- donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- mal kəlləsi (beyin və dili ayrılmış), qoyun və mal quyruqları

630 Selikli subməhsulları qrupuna heyvanın hansı üzvləri aiddir?

- qaraciyər, ağciyər, ürək, donuz və qoyun kəlləsi, qursaq
- mal kəlləsi (beyin və dili ayrılmış), qoyun və mal quyruqları
- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma, nəfəs borusu, böyrəklər, yelin, dil, beyin, dalaq
- qat-qat, qursaq, donuz mədəsi, dalaq
- donuz, mal və qoyun ayaqları, donuz və qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları

631 Emal olunmasına görə subməhsullar hansı halda ticarət şəbəkələrinə verilə bilər?

- xüsusi qablaşdırılmış
- keyfiyyətinə görə standart şərtlərə müvafiq
- təzə, təmiz, hər hansı xəstəlik nəticəsində dəyişiklik, xarab olma əlamətləri hiss olunmayan
- soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş və duzlanmış
- baytarlıq vəsiqəsi ilə müşayiət edilən

632 Ət konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

- 30-60
- 25-60
- 40-100
- 60-120
- 10-20

633 Ət konservlərinin istehsalı üçün əsas xammal nədir?

- soğan, sarımsaq, müxtəlif növ ədviyyatlar, xörək duzu
- müxtəlif növ ədviyyatlar, xörək duzu
- noxud, yarma, makaron məmulatı, xörək duzu
- mal, qoyun, donuz, quş əti, əlavə ərzaqlar və heyvan piyi
- yarma, lobya, noxud, makaron məmulatı

634 Temperaturu nizamlanan anbarlarda laklanmış bankalarda ət konservlərini neçə il saxlamaq olar?

- 1.0
- 3-4
- 2-3
- 5.0
- 4.0

635 Kolbasa məmulatlarının istehsalı üçün əsas xammal nədir?

- az piyli heyvanların əti
- quş əti, dovşan əti
- ərzaq qanı, qoyun əti

- mal əti, donuz əti, donuz piyi
- istənilən termik durumda olan hər cür sağlam heyvanların əti

636 Aşağıda sadalananlardan hansı bişirilmiş kolbasa məmulatına aid deyil?

- sosislər və sardellər
- qiymələnmiş, içalat
- buğda bişirilmiş
- hissə verilmiş
- qan kolbasaları

637 Kolbasa və hissə verilmiş məmulatların keyfiyyətinin ekspertizası zamanı partiyadan olan bütün məhsulların neçə faizi zahiri baxışdan keçirilir?

- 10-15%
- 0.03
- 0.05
- 10%-i
- 0.07

638 “Halal” devizi altında istehsal olunan kolbasa məmulatlarının tərkibinə donuz əti və piyi

- 50%-ə qədər qatılır
- 25%-ə qədər qatılır
- qatılır
- qatılmır
- 2-3%-ə qədər qatılır

639 Təzə kolbasanın üst səthi necə olmalıdır?

- qiymənin rəngi həm kəsiyin qabığına yaxın hissəsində, həm də orta hissədə boz ləkələrsiz olmalıdır
- qabığı çirkləndirilmiş, kif atmış və seliyə bulaşmış
- solğun boz rəngli, böyük boşluqlu, yapışqanlı
- quru, bərk, elastik, kif atmamış, qiyməyə möhkəm yapışmış
- qiyməsi yumşaq və dağılan, üzərində boz ləkələr olan

640 Kolbasalarda ətin bitki əlavələri ilə əvəz olunması (bir çox hallarda soya), əlavə qidaların həddən artıq çoxluğu kimi fraqmentləri hansı tədqiqat üsulu ilə təyin etmək olar?

- fiziki-kimyəvi
- bakterioloji
- orqanoleptiki
- histoloji
- mikrobioloji

641 Kolbasaların saxlanması, daşınması və satışa hazırlanması zamanı verilən təbii itki norması müxtəlif amillərdən asılı olaraq nə qədərdir?

- 1,5-6%-ə
- 1,8-2,5%-ə
- 0,20-1,63%-ə
- 0,05-dən 0,55%-ə
- 2,5-4%-ə

642 Hislənmiş kolbasalar hazırlanması üsulundan asılı olaraq neçə yarımqrupa bölünür?

- 4.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 1.0

643 Kolbasa məmulatları bir qayda olaraq hansı şəraitdə saxlanır?

- 2÷ -6°C-də 80-85% nisbi rütubətdə
- 3°C-də 80-90% nisbi rütubətdə
- 12÷ -15°C-də 85-90% nisbi rütubətdə
- 8°C-də havanın 75-80% nisbi rütubətliyi şəraitində
- 0-dan -2°C-də 85-88% nisbi rütubətdə

644 Konservlər nədir?

- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 kq kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- eyni kütlədə və adda, eyni növbə ərzində emal olunmuş, keyfiyyət haqqında eyni sənədlə rəsmiləşdirilmiş ət yarımfabrikatları
- xüsusi emal prosesindən keçmiş və qapalı hermetik bankalarda uzun müddət saxlanan məhsullar
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr

645 Döş əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 kq kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- kürək və bel nahiyəsindən alınan dartılmış-oval formalı yumşaq ət tikələri
- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan yarımfabrikat
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr

646 Antrekot əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- kürək və bel nahiyəsindən alınan dartılmış-oval formalı yumşaq ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr

647 Eskalop cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- qoyun cəmdəyinin arxa və bel nahiyələrindən alınan 1-1,5 sm qalınlıqda, ovalvari, 2 bərabərölçülü və kütləli ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr

648 Langet cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri

- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr
- yağsız, qalınlığı 1-1,2 sm, kütləsi 125 q. olan dairəvi formalı, 2 bərabər ölçülü və bərabərkütləli can əti tikələri
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri

649 Can əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q. kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- arxa və bel fəqərələrinin daxili hissəsindəki əti kəsib, şəntir və yağdan təmizləməklə alınan
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri

650 Kabablıq ət cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınan yarımfabrikatdır?

- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40 q kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 q kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələri
- malın can ətindən və qoyunun kürək, bel və bud nahiyəsindən 20-40q. kütlədə kəsilmiş ət tikələri
- cəmdəyin boyun, bel, quyruq və döş nahiyələrindən 100-200 q kəsilib götürülən ətli-sümüklü tikələr
- cəmdəyin qabırğa nahiyəsindən döş sümüyünü və miyantəngi ayırmaqla alınan ət tikələri

651 Nədən asılı olaraq toyuq yumurtaları pəhriz və aşxana yumurtalarına bölünür?

- müvafiq taralara qablaşdırmadan
- mikrobioloji proseslərin inkişafından
- mexaniki zədələnmənin növündən
- saxlama üsulundan və müddətindən
- anomaliyalardan

652 Hansı yumurtalar pəhriz yumurtaları adlanır?

- çəkisi 45 q-dan az və müxtəlif qüsurlara malik olan
- soyuducuda 120 sutkadan çox saxlanılmayan
- saxlama müddəti çeşidləmə günündən etibarən 25 gündən çox olmayan
- mənfi temperaturda saxlanılmayan və yumurtalanan gündən sonra 7 gün ərzində realizə olunan
- hava kamerasının hündürlüyü 7 mm-dən çox olmayan

653 Qeyri-standart yumurtalar hansılardır?

- yumurtalanan gündən sonra 7 gün ərzində realizə olunan
- soyuducuda 120 sutkadan çox saxlanılmayan
- hava kamerasının hündürlüyü 7 mm-dən çox olmayan
- çəkisi 45 q-dan az və kiçik ləkə, böyük ləkə, qırmızı, tek, qanlı ləkə və s. qüsurlara malik olan
- saxlama müddəti çeşidləmə günündən etibarən 25 gündən çox olmayan

654 Pəhriz yumurtaları hansı temperaturda saxlanılır?

- 25-30°C
- 0-dan -2°C-dək
- 20°C-dək olan
- 0°C ilə 20°C arasında olan
- 0,5°C-dən çox

## 655 Hansı yumurtalar aşxana yumurtaları adlanır?

- sarısı quruyub qabığa yapışmış
- çəkisi 45 q-dan az və kiçik ləkə, böyük ləkə, qırmızı, tek, qanlı ləkə və s. qüsurlara malik olan
- yumurtalanan gündən sonra 7 gün ərzində realizə olunan
- saxlama müddəti çeşidləmə günündən etibarən 25 gündən çox olmayan və soyuducuda 120 sutkadan çox saxlanılmayan, hava kamerasının hündürlüyü 7 mm-dən çox olmayan
- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi saya kürən rəngində olan

## 656 Hansı səbəbdən yumurtada qüsurlar ola bilər?

- yumurtanın kütləsinin azalması
- qabıq boşluğu vasitəsilə yumurtada rütubətin itirilməsi, tərkibin quruması
- hava kamerasının hündürlüyünün böyüməsi
- mexaniki zədələnmənin növü, mikrobioloji proseslərin inkişafı, anomaliyalar səbəbindən
- yumurta xaric olunduqdan sonra onda fiziki proseslərin getməsi

## 657 Kiçik ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır
- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi saya kürən rəngində olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır

## 658 Böyük ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi saya kürən rəngində olan yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır
- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır

## 659 Qırmızı qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi saya kürən rəngində olan yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır

## 660 Tək qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi saya kürən rəngində olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır

## 661 Qanlı ləkə qüsurlu yumurtalar hansılardır?

- qabığı və qabıqaltı pərdəsi zədələnmiş yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox olmayan kif göbələkləri koloniyalarının əmələ gətirdiyi bir və ya bir neçə hərəkətsiz ləkəsi olan yumurtalardır
- qabığının altında ölçüsü qabıq səthinin 1/8 - dən çox ləkəsi olan yumurtalardır
- ovoskopdan keçirilərkən ağında və ya sarısının səthində qan izləri görünən yumurtalardır
- ağın sarı ilə tam qarışması nəticəsində tərkibi sayə kürən rəngində olan yumurtalardır

662 Laboratoriya şəraitində yumurtanın təzəliyi necə müəyyən edilir?

- yumurtaların üstündə yumurtlanan tarixi göstərən stamp ilə
- yumurtanın kütləsi ilə
- yumurta qabığının rəngi ilə
- yumurta sarısının indeksi ilə
- yumurtanın keyfiyyəti ilə

663 Yumurtanın emalı məhsulları hansıdır?

- yumurtanın ağı və sarısı
- kalsium, maqnezium və fosfor duzları ilə zəngin yumurta qabığı
- yumurtanın ağı, sarısı və qabığı
- pəhriz yumurtası, aşxana yumurtası
- yumurta melanji və yumurta tozu

664 Kütləyə görə toyuq yumurtasının faizlə miqdarını göstərin

- 58% - ağı, 28% - sarısı, 14% - qabığı
- 50% - ağı, 25% - sarısı, 25% - qabığı
- 55% - ağı, 30% - sarısı, 15% - qabığı
- 56% - ağı, 32% - sarısı, 12% - qabığı
- 57% - ağı, 33% - sarısı, 10% - qabığı

665 Təzə pəhriz yumurtasında sarı indeksinin qiyməti hansıdır?

- 0,1-0,2
- 0,3-0,4
- 0,25-0,3
- 0,4-0,45
- 0,2-0,3

666 Yumurta tozunun orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xüsusi çəkisi, strukturu, turşuluğu
- konsistensiyası, turşuluğu, xüsusi çəkisi
- nəmliyi, həll olması, turşuluğu, külün, yağ və zülalı maddələrin miqdarı
- rəngi, dadı, qoxu və strukturu
- rəngi, iyi, turşuluğu, külün miqdarı

667 Yumurta tozunun fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xüsusi çəkisi, strukturu, turşuluğu
- konsistensiyası, turşuluğu, xüsusi çəkisi
- xarici görünüşü, nəmliyi, həll olması
- nəmliyi, həll olması, turşuluğu, külün, yağ və zülalı maddələrin miqdarı



- rəngi, iyi, turşuluğu, külün miqdarı

668 Ətin və balığın təzəliyini müəyyət etmək üçün bu məhsulların tərkibində hansı maddənin miqdarı təyin edilməlidir?

- yağda həll olan vitaminlərin  
 zülalın  
 nuklein turşularının  
 ammoniyakın  
 mineral maddələrin

669 Balıq sənayesində balıqlar hansı göstəricilərə görə təsnifləşdirilir?

- vitaminlərin, insan orqanizminə lazım olan bütün əvəzilməz aminturşularının olmasına görə  
 qidalılıq və texnoloji dəyərliliyinə görə  
 skeletin quruluşuna, xarici nişanələrinə görə  
 uzunluğuna və kütləsinə, köklük dərəcəsinə, ovlanma müddətinə, cinsiyyətinə, yağlılığına görə  
 əmtəlik, keyfiyyət, bakterioloji göstəricilərə görə

670 Balıq preservləri bankalarında ən kiçik bombaj elementlərinin əmələ gəlməsi zamanı nə etmək lazımdır?

- realizədən çıxarmaq  
 malın saxlanılmasının təminatlı müddətini göstərən taixi dəyişmək  
 məhsulları dondurmaq  
 təxirəsalmadan soyuducuda yerləşdirmək  
 təxirəsalmadan quru əsgilə bu nöqsanları silib təmizləmək

671 Balıq konservlərinin indeksi hansı hərfdir?

- M hərfidir  
 S hərfidir  
 H hərfidir  
 R hərfidir  
 B hərfidir

672 Balıq konservləri neçə dəqiqə müddətinə sterilizə olunur?

- 30-60  
 25-60  
 60-120  
 40-100  
 10-20.

673 Aşağıdakılardan hansı balıq və balıq məhsullarının orqanoleptiki göstəricilərinə aid deyil?

- balığın və balıq məhsullarının dadı  
 balığın və balıq məhsullarının tərkibində olan birləşmiş və sərbəst lipidin miqdarı  
 məhsulun rəngi, zahiri görkəmi və dəri örtüyünün vəziyyəti  
 balığın və balıq məhsullarının konsistensiyası  
 balığın və balıq məhsullarının qoxusu

674 Balığın yaşı nəyə əsasən müəyyənləşdirilir?

- yağlılığına görə
- pulcuqlardakı həlqələrin illik sayına görə
- kütləsinə görə
- iriliyinə görə
- qığırdaq skeletinə görə

675 Balığın yeyilən hissələrinə hansı orqanları aiddir?

- üzmə qovuğu, üzgəc, qaraciyər
- əti, kürüsü, qaraciyəri, erkək balığın cinsiyyət orqanı
- baş, üzgəc, sümüklər
- dərisi, pulcuqlar, əti
- həzm orqanları, kürüsü, başı

676 Balıq kürüsü hansı şəraitdə saxlanılır?

- 0°C temperaturda, 70-75% nisbi rütubətdə
- 4°C temperaturda, 80% nisbi rütubətdə
- 2°C-dən -6°C-yə qədər temperaturda, 80-85% nisbi rütubətdə
- 5°C temperaturda, 75% nisbi rütubətdə
- 6°C-dən -10°C-yə qədər temperaturda, 70-80% nisbi rütubətdə

677 Əla keyfiyyətli kürülər hansı göstəricilərlə xarakterizə olunur?

- tünd və bərk konsistensiyası olan, eyni mənşəli olmayan
- tünd rəngli, eyni mənşəli, yelcins konsistensiyalı, xoşagələn dad və qoxulu
- kifayət qədər eyni mənşəli olmayan
- rəngində alalıq olan, tünd və bərk konsistensiyası olan
- turşumuş yağın zəif dadı hiss olunan

678 Saxlama zamanı balıq kürüsünün dadının acılaşmasına səbəb nədir?

- kürünün qismən rütubətli ola bilməsi
- yağın turşulaşması və lipoprotein komplekslərin, fosfolipidlərin, nukleotidlərin avtolitik parçalanması və bu zaman acı dad verən lesitin, xolin, inozit və hipoksantinlərin əmələ gəlməsi
- çəllək kürüsü banka kürüsündən antiseptiklərin olmaması və duzun çoxluğu
- dənəvər banka kürüsünün duzlanması zəif olduğu üçün onun saxlama müddətində davamlılığını artırmaqdan ötrü istehlal zamanı ona antiseptik əlavə olunması
- bütün sort kürülərdə duzun miqdarı 3,5-dən 5%-ə qədər olmalıdır, buna riayət olunmaması

679 Duzlanma dərəcəsinə görə qatı duzlanmış balıqlarda duzun miqdarı neçə faiz olur?

- 7-9%
- 14%-dən yuxarı
- 0.2
- 6-10%
- 10-14%

680 Duzlanma dərəcəsinə görə zəif duzlanmış balıqlarda duzun miqdarı neçə faiz olur?

- 7-9%
- 6-10%
- 0.2

- 14%-dən yuxarı
- 10-14%

681 Duzlanma dərəcəsinə görə orta duzlanmış balıqlarda duzun miqdarı neçə faiz olur?

- 14%-dən yuxarı
- 10-14%
- 7-9%
- 6-10%
- 0.2

682 Preserv nədir?

- “Yağda pörtülmüş sayra”
- ətirli, xüsusi dada malik, sirkədə duzlanıb bankalarda hermetik qablaşdırılmış balıq məhsulu
- “Yağda tunes”
- Treska balıqlarının qara ciyərindən təbii balıq məhsulu
- “Yağda şprot”

683 İnsan orqanizmi tərəfindən balıq yağı neçə faiz mənimsənilir?

- 89-93%
- 0.97
- 60-96%
- 77-78%
- 96,4-97,5%

684 Balıq ətində olan su hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

- 10,5-55,5%-dək
- 5,4-26,8%-dək
- 46,1- 92,9%-dək
- 0,1-3%-dək
- 0,1-54%-dək

685 Balıq ətində olan yağ hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

- 0,1-3%-dək
- 0,1-54%-dək
- 46,1- 92,9%-dək
- 10,5-55,5%-dək
- 5,4-26,8%-dək

686 Balıq ətində olan azotlu maddələr hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

- 5,4-26,8%-dək
- 0,1-3%-dək
- 0,1-54%-dək
- 46,1- 92,9%-dək
- 10,5-55,5%-dək

687 Balıq ətində olan mineral maddələr hansı miqdar daxilində dəyişə bilər?

- 5,4-26,8%-dək
- 0,1-3%-dək
- 10,5-55,5%-dək
- 46,1- 92,9%-dək
- 0,1-54%-dək

688 Bişirilən zaman bulyonda həll olan, ona dad və ətir verən ekstraktlı maddələr balıq ətində nə qədərdir?

- 5,4-26,8%-dək
- 10,5-55,5%-dək
- 2,3-4,5%-dək
- 46,1- 92,9%-dək
- 0,1-3%-dək

689 İstehsal prosesində və xüsusilə saxlama zamanı duzlu balıq məhsullarında əmələ gələn çürümə nöqsanı özünü necə biruzə verir?

- qəlsəmələrdə zəif kif qatı ilə müşayət olunan kif iyi
- balıq toxumasının bütövlükdə və ya ayrı-ayrı yerlərdə (əzmələr, yaralar) çürüməyə başlaması
- balıq ətinin qan yığılan yerlərdə, xüsusilə onurğaya yaxın korlanmasının ilkin mərhələsi
- yetişməmiş, hazır olmayan, çiy balıq tamlı məhsul
- xoşagəlməz qoxu ilə

690 Preservlərin saxlanılması üçün hansı temperatur tələb olunur?

- 0-15°C
- 2-dən 0°C
- 8-dən 0°C
- 0°C
- 15-20°C

691 Preservləri hansı balıqlardan hazırlayırlar?

- çəki, çapaq, külmə, suf, naqqa
- kılkədən, salakadan, iri və xırda siyənəklədən, xəmsədən
- akula, skat, xəşəm, ziyad
- ilanbalığı, qızılbalıq, nərə, kambala
- skumbriya, tunes, siyənək, kefal

692 Balıqları neçə üsulla duzlayırlar?

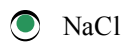
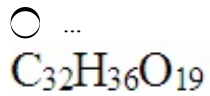
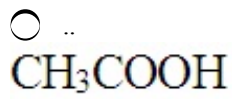
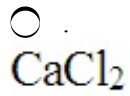
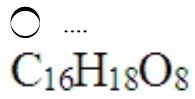
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0

693 Balığın ayrı-ayrı hissələrinin kütlə tərkibini təyin etməkdə məqsəd nədən ibarətdir?

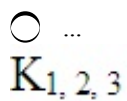
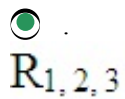
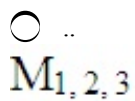
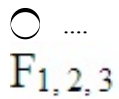
- keyfiyyət göstəricilərinin dövlət standartlarının və normativ-texniki sənədlərin tələblərinə cavab verib-vermədiyini müəyyən etmək
- balıqların emalı zamanı alınan yarımfabrikatların və ya hazır məhsulların miqdarını bilməklə yanaşı, bu balıqlardan alınan məhsulların maya dəyərini və satış qiymətini təyin etmək

- faktiki həzmini təyin etmək
- keyfiyyətini ekspertiza etmək
- qidalılıq dəyərini təyin etmək

694 Xörək duzunun formulu hansıdır?



695 Yağ turşularının qalıqları necə ifadə olunur?



S<sub>1,2,3</sub>

696 Ultrabənövşəyi şüaların təsirindən erqosterin hansı vitamınə çevrilir?

...  
D<sub>3</sub>

.  
D<sub>2</sub>

..  
B<sub>1</sub>

PP  
 A

697 Ultrabənövşəyi şüaların təsirindən xolesterin hansı vitamınə çevrilir?

H  
 ..  
B<sub>12</sub>

.  
D<sub>3</sub>

K  
 ...  
D<sub>2</sub>

698 Sütün sıxlığı 20°C-də orta hesabla nə qədərdir?

....  
1,333-1,335 q/sm<sup>3</sup>

.

1,027-1,032 q/sm<sup>3</sup>

..

1,002-1,005 q/sm<sup>3</sup>

...

1,352-1,362 q/sm<sup>3</sup>

.....

1,367-1,378 q/sm<sup>3</sup>

699 Südün tərkibində karotin su ilə birləşdikdə hansı vitamınə çevrilir?

.

**B<sub>12</sub> vitamini**

E vitamini

D vitamini

A vitamini

C vitamini

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

1897-ci ildə V.Vernanski tərəfindən

1867-ci ildə K.Marks tərəfindən

1867-ci ildə L.Paster tərəfindən

1857-ci ildə K.Marks tərəfindən

1847-ci ildə V.Vavilov tərəfindən