

AAA_1117#01#Q16#01.Eduman testinin sualları

Fənn : 1117 Ərzaq malları əmtəəşünashığı və ekspertizası - 1

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

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

2 Xardala acılıq verən hansı qlikoziddir?

- krosetin
- kapsaisin
- piperin
- siniqrin
- krosin

3 Ədviyyələrin əsas təsir edici maddəsi hansıdır?

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

4 Qırmızı istiotun tərkibindəki acı maddə hansıdır?

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

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

- pinen
- linalool
- terpineol
- geraniol
- sineol

6 Dəfnə yarpağının nəmliyi və külü nə qədər olur?

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

15% nəmlik – 4% kül

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

- safranal
 nitropinenol
 pinen
 sineol
 nonil spirti

8 Zəfəranın tərkibindəki efir yağının miqdarı orta hesabla nə qədərdir?

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

9 Razyana efir yağının tərkibində ən çox hansı maddə var?

- metixavinol
 anetol
 fenxen
 pinen
 fellandren

10 Sarıkökün 40 növündən ən əhəmiyyətliləri neçə növdür?

- 6
 2
 3
 4
 5

11 Dünya üzrə məşhur ədviyyə qarışıqları hansıdır?

- Tərəvəzləri konservləşdirmək üçün ədviyyə qarışığı
 “Hind” ədviyyə qarışığı
 “Karrı” ədviyyə qarışığı
 “Oiam” ədviyyə qarışığı
 “Usyanmyan” ədviyyə qarışığı

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

- 8
 2
 4
 5
 7

13 Aşağıdakı turşulardan hansı ərzağın konservləşdirilməsində istifadə olunmur?

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

14 Şoran duzu ən çox hansı bölgədədir?

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

15 Xörək duzu hansı əmtəə sortlarında buraxılır?

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

16 Təbii qəhvə ticarətə hansı halda daxil olmur?

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

17 Keyfiyyətindən asılı olaraq qəhvə hansı əmtəə sortlarına bölünür?

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

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

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

19 Qovrulmuş qəhvənin keyfiyyəti hansı standartla görə müəyyən edilir?

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

QOST 6420- 90

20 Təbii qəhvədə ümumi külün miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

21 Təbii qəhvədə kofeinin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

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

22 Təbii qəhvədə ekstraktlı maddənin miqdarı nə qədər ola bilər?

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

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

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

24 Həllolan qəhvənin nəmliyi nə qədərdir?

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

25 Həllolan qəhvədə kofeinin miqdarı nə qədərdir?

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

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

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

27 Qəhvə sortları neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 4
- 3
- 5

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

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

29 Aşağıdakı qəhvə sortlarından hansı Asiya qəhvə qrupuna aid edilmir?

- Xarari
- Mokko
- Malabar
- Sumatra
- Padanq

30 Aşağıdakı qəhvə sortlarından hansı Afrika qəhvə qrupuna aid edilmir?

- Xarari
- Kolumbiya
- Kamerun
- Cima
- Liberiya

31 Qəhvənin insan orqanizminə əsas təsiredici maddəsi hansıdır?

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

32 Qəhvədə kofeinin miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

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

1,1%

33 Çiy qəhvə dənləri hansı temperaturda qovrulur?

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

34 Satışa verilən qəhvənin nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

35 Qəhvə içkilərində kofeinin miqdarı nə qədərdir?

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

36 Qovrulmuş qəhvədə ətirli maddələrin miqdarı ən çoxu nə qədərdir?

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

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

- 400
 100
 150
 200
 300

38 Qəhvə qovrularkən kütləsi nə qədər azalır?

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

39 Qəhvə qovrularkən həcmi nə qədər artır?

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

40 Qəhvə neçə dəqiqə müddətində qovrulur?

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

41 Qəhvə qovrularkən ona ətir verən hansı maddə əmələ gəlir?

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

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

- 6
- 2
- 4
- 5
- 3

43 Aşağıdakı çayların növ müxtəlifliklərindən hansı Çin çayı qrupuna aiddir?

- Birma
- Assam
- Yapon
- Sinqbo
- Seylon

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

- Şan
- Luçay
- Nahahill
- Manipur
- Yapon

45 Çay bitkisinin neçə növü məlumdur?

- 420
- 96
- 180
- 260

380

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

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

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

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

48 Çayın hansı maddəsi orqanizmə daha çox fizioloji təsir edir?

- C vitamini
 tanin
 kofein
 teobromin
 teofilin

49 Aşağıdakılardan hansı xırdayarpaqlı çaya aid deyil?

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

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

- Common
 High
 Good Medium
 Medium
 Low Medium

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

- Common
 High
 Good Medium
 Medium
 Low Medium

52 Yaşıl məxməri çayın istehsalında hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə olunmur?

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

53 Qara məxməri çayın istehsalında hansı texnoloji əməliyyatdan istifadə olunmur?

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

54 Qırmızı məxməri çayın istehsal texnologiyası neçə əməliyyatla başa çatır?

- 10
- 11
- 6
- 7
- 9

55 Birdəfəlik dəmlənən çayların istehsalında hansı çaylardan istifadə olunur?

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

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

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

57 Çay dəminin soyuduqdan sonra bulanıqlaşmasına səbəb nədir?

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

58 Ətirli və müalicəvi çay içkiləri neçə qrupa bölünür?

- 7
- 3
- 4
- 5

6

59 Bunlardan hansı tumlu üzümün çeşididir?

- Səbzə
- Çilyaqi
- Bidanə
- Şəhani
- Soyaqi

60 Bunlardan hansı tumsuz üzümün çeşididir?

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

61 Qaysı və kuraqada nəmlik neçə faiz olmalıdır?

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

62 Uryukda nəmlik neçə faiz olur?

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

63 Qara gavalı qurusunda nəmlik neçə faiz olmalıdır?

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

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

65 Duza qoyulmuş pomidorun yetişməsi neçə gün davam edir?

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

66 Turşudulmuş və duza qoyulmuş tərəvəzləri hansı temperaturda saxlamaq lazımdır?

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

67 Sirkəyə qoyulub pasterizə edilmiş meyvə və tərəvəz məhsulları neçə ay saxlanıldıqdan sonra ticarətə göndərilir?

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

68 Təbii tərəvəz konservləri hazırlanarkən sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

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

69 Tərəvəz salatlarının tərkibində neçə faiz bitki yağı olur ?

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

70 Nahar konservlərinin tərkibində neçə faiz yağ olur ?

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

71 Uşaq qidası konservləri tutumu neçə litr olan qablara qablaşdırılır?

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

- 0,75 litr
- 1,0 litr

72 Meyvə-tərəvəz şirələri neçə yarımqrupa bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

73 Bu meyvələrin hansından lətli şirələr alınır?

- nar
- alma
- armud
- ərik
- üzüm

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

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

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

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

76 Konservləşdirmə üsulundan asılı olaraq şirələr neçə növə bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

77 Meyvə-tərəvəz konservləri hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

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

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

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

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

- 7
- 3
- 4
- 5
- 6

80 Bunlardan hansıları toxumlu meyvələrdir?

- banan, ananas, kivi
- gilə, albalı, ərik
- alma, armud, heyvə
- üzüm, qarağat, böyürtkən
- nar, əncir, xurma

81 Bunlardan hansıları çəyirdəkli meyvələrdir?

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

82 Bunlardan hansıları tropik meyvələrdir?

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

83 Bunlardan hansıları subtropik meyvələrdir?

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

84 Bunlardan hansıları sitrus meyvələrdir?

- limon, portağal, naringi
- banan, ananas, kivi
- alma, armud, heyvə
- iydə, innab, ərəbistan xurması

- nar, əncir, yapon xurması

85 Qərzəkli meyvələr neçə qrupa bölünür?

- 6
 2
 3
 4
 5

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

- 6
 2
 3
 4
 5

87 Giləmeyvələr neçə qrupa bölünür?

- 5
 1
 2
 3
 4

88 Bunlardan hansı həqiqi giləmeyvədir?

- meşə çiyələyi
 üzüm
 bağ çiyələyi
 moruq
 böyütkən

89 Bunlardan hansı mürəkkəb giləmeyvədir?

- meşə çiyələyi
 qaragilə
 qarağat
 böyütkən
 zirinc

90 Bunlardan hansı qeyri-həqiqi giləmeyvədir?

- meşə çiyələyi
 üzüm
 qarağat
 böyütkən
 moruq

91 Subtropik meyvələr neçə yarımqrupa bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

92 Hansı subtropik meyvədə aşı maddəsi daha çoxdur?

- əncirdə
- iydədə
- narda
- innabda
- bananda

93 Tut rənginə görə neçə növə bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

94 Bananın bir saplağının üzərində neçə ədəd banan olur?

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

95 Bananın bir salxımının üzərində neçə ədəd banan olur?

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

96 Banan salxımının kütləsi neçə kq-a qədər olur?

- 150
- 50
- 80
- 100
- 120

97 Ananasın vətəni hansı ölkədir?

- Türkiyə
- Cənubi Amerika
- Yunanıstan
- Əfqanıstan

Afrika

98 Ananasın bir ədədinin kütləsi neçə kq- dır?

2- 2,5

0,5

0,5- 1,0

1- 1,5

1,5- 2,0

99 Meyvə tərəvəzlər yetişərkən onlarda hansı vitaminin miqdarı artır?

E

K

PP

C

A

100 Təyinatına görə üzüm neçə qrupa ayrılır?

6

2

3

4

5

101 Seyfi hansı bərk qabıqlı meyvənin sortudur?

şabalıdın

badamın

qozun

fındığın

püstənin

102 Bu qərzəkli meyvələrdən hansı sümükqabıqlılar qrupuna aiddir?

çaytikanı

qoz

fındıq

itburnu

zirinc

103 Bu qərzəkli meyvələrdən hansı bərk qabıqlılar qrupuna aiddir?

şabalıd

qoz

fındıq

badam

püstə

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

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

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

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

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

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

107 Rafinad şəkərin qruplarına hansılar aiddir?

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

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

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

109 Yarma hansı bitkilərin emalından alınan yeyinti məhsuludur?

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

110 Neçə növ arpa yarması istehsal edilir?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

111 Perlova yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

112 Xırdalanmış arpa yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

113 Buğda yarması hansı müxtəliflikdə istehsal olunur?

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

114 Poltava yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

115 Bunlardan hansıları vələmirdən alınan yarmalardır?

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

116 Qarğıdalı yarması ölçüsünə görə neçə nömrədə buraxılır?

- 5
- 1
- 2
- 3

4

117 Düyü yarması hansı bitkinin emalından alınır?

- qarabaşaq
 darı
 çəltik
 arpa
 vələmir

118 M markalı mannı yarması hansı buğdadan alınır?

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

119 MT markalı mannı yarması hansı buğdadan alınır?

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

120 T markalı mannı yarması hansı buğdadan alınır?

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

121 İnsan orqanizmində şəkər neçə % mənimsənilir?

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

122 100 qram şəkər neçə kkal enerji verir?

- 512 kkal
 275 kkal
 324 kkal
 374 kkal
 434 kkal

123 Şəkər zavodlarında hansı növ məhsul istehsal edilir?

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

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

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

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

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

126 Yaşlı insan gündə neçə qram şəkər qəbul etməlidir?

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

127 Kimyəvi tərkibinə görə şəkər hansı maddədən ibarətdir?

- laktoza
- qlükoza
- fruktoza
- saxaroza
- maltoza

128 Şəkər istehsalının vətəni hansı ölkə sayılır?

- Azərbaycan
- Çin
- Hindistan
- Pakistan
- Özbəkistan

129 Rafinad qəndinin nəmliyi neçə % olmalıdır?

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

1,5-2,0

130 Qənnadı məmulat neçə qrupa bölünür?

- 6
 2
 3
 4
 5

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

- 55
 30
 40
 45
 50

132 Şəkərdə saxarozanı hansı cihazla təyin edirlər?

- hiqrometr
 saxarimetr
 refraktometr
 piknometr
 psixrometr

133 Konservləşdirmə sözünün latınca mənası nə deməkdir?

- soyutmaq
 bağlamaq
 saxlamaq
 qablaşdırmaq
 markalamaq

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

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

135 Pasterizasiya zamanı məhsul hansı temperatura qədər qızdırılır?

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

136 Sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

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

137 Ərzaq malları kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

138 Ərzaq mallarının tərkibində olan qeyri üzvi maddələr hansılardır?

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

139 Boya maddəsi olan xlorofil nə rəngdə piqmentdir?

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

140 Boya maddəsi olan karatinoid nə rəngdə piqmentdir?

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

141 Boya maddəsi olan flavon nə rəngdə piqmentdir?

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

142 Boya maddəsi olan antosianlar nə rəngdə piqmentdir?

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

yaşıl

143 Boya maddəsi olan melanoidlər nə rəngdə piqmentdir?

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

144 Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?

- 4
 5
 3
 6
 2

145 Ərzaq mallarının tərkibində olan su neçə formada olur?

- 5
 1
 2
 3
 4

146 Orta yaşlı insan gündə neçə qram karbohidrat qəbul etməlidir?

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

147 Birbaşa standart göstəricilərinin müqayisəsi ilə təhlil hansı üsula aiddir?

- mikrobioloji
 kimyəvi
 fiziki
 biokimyəvi
 orqanoleptiki

148 Qlükoza nədir?

- süd şəkəri
 üzüm şəkəri
 meyvə şəkəri
 çuğundur şəkəri
 səməni şəkəri

149 Fruktoza nədir?

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

150 Bunlardan hansı süni şirin maddələrdir?

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

151 Orta yaşlı insan gündə neçə qram yağ qəbul etməlidir?

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

152 Orta yaşlı insan gündə neçə qram zülal qəbul etməlidir?

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

153 Neçə əvəzedilməz amin turşusu vardır?

- 10
- 2
- 4
- 6
- 8

154 Azərbaycanda mineral sular ən çox hansı bölgədə çıxır?

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

155 Tədris təsnifatına görə spirtsiz içkilər əsasən neçə qrupa bölünür?

- 8
- 2
- 3
- 4

6

156 Tərkibində dəmir olan mineral suları neçə ay saxlamaq olar?

- 8 ay
 10 ay
 4 ay
 5 ay
 6 ay

157 Mineral sular mənşəyinə görə neçə yerə ayrılır?

- 6
 2
 3
 4
 5

158 Təbii mineral sular neçə yerə ayrılır?

- 6
 2
 3
 5
 4

159 Spirtsiz içkilərin orqanoletiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 100
 10
 30
 50
 85

160 Pivə ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- İtaliya
 Yunanıstan
 Misir
 Çin
 Hindistan

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

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

162 Pivədə spirtin miqdarı ən çox neçə faiz olur?

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

163 Pivə istehsalı üçün arpa neçə gün cücərdilir?

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

164 Pivənin keyfiyyəti neçə balla qiymətləndirilir?

- 100
- 10
- 30
- 50
- 75

165 Pivə nədir?

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

166 Pivə neçə növdə buraxılır?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

167 Pivə suslosunun qıvcırdılması neçə gün davam edir?

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

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

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

55 dər. S-də, 1 saat

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

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

170 Açıq rəngli pivələrin yetişməsi neçə gün davam edir?

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

171 Tünd rəngli pivələrin yetişməsi neçə gün davam edir?

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

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

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

173 Pivənin köpüyünün əmələ gəlməsinə səbəb olan maddə hansıdır?

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

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

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

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

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

176 Xam pivə suslosunun hazırlanması neçə mərhələdə başa çatır?

- 7 mərhələdə
- 3 mərhələdə
- 4 mərhələdə
- 5 mərhələdə
- 6 mərhələdə

177 Mayaotu ilə qaynadılıb hazırlanan xam pivə suslosu neçə dərəcə temperatūra qədər soyudulub qıcqırdılır?

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

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

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

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

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

180 Pivədəki ekstraktlı maddələrin miqdarına səbəb olan maddə hansıdır?

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

181 Pivənin pasterezasiyası neçə dərəcə temperaturda və müddətdə aparılır?

- 65-70 dər. S -də, 10-15 dəq. müddətinə
- 62-65 dər. S -də, 30-25 dəq. müddətinə

- 65-68 dər. S-də, 25-20 dəq. müddətinə
- 60- 65 dər. S -də, 20-25 dəq. müddətinə
- 65-75 dər. S -də, 15-20 dəq. müddətinə

182 Spirtsiz içkilərin tərkibində nə qədər şəkər olur?

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

183 Spirtsiz içkilərdə suyun miqdarı nə qədərdir?

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

184 Spirtsiz içkilərdə ən çox üzvi turşu nə qədər olur?

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

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

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

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

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

187 Desert içkilərdə neçə faiz şəkər olur?

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

188 Meyvə-giləmeyvə ekstraktlarında quru maddə nə qədərdir?

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

189 Aşağıdakılardan hansı süni mineral su deyil?

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

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

- sink
- qurğuşun
- kadmium
- arsen
- mis

191 Xaricdən gətirilən və xüsusi stabilləşdirici əlavəli pivələrin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

192 Çörək kvasının saxlanılma müddəti çeşidindən asılı olaraq neçə gündür?

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

193 Çörək kvasında etil spirtinin miqdarı neçə faiz ola bilər?

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

194 Pasterizə edilmiş çörək kvasının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 2,4 ay
- 1 ay

- 2 ay
- 3 ay
- 1,8 ay

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

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

196 Pivənin fiziki-kimyəvi göstəricilərindən hansı normativ sənədlərdə normallaşdırılmır?

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

197 Pasterizə edilmiş pivənin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

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

198 Sintetik cövhərlərdə hazırlanan qazlaşdırılmış içkilərdə neçə faiz şəkər olur?

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

199 Spirtsiz içkiləri hansı temperaturda saxlayırlar?

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

200 Pivənin əsas xammalı nədir?

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

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

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

202 Pivədə spirtin miqdarı ən az neçə faiz olur?

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

203 Pivənin tərkibində su neçə faiz həddində olur?

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

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

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

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

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

206 Hansı sırada konfetin istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

207 Konfetin istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5
 8
 4
 7
 6

208 Hansı sırada şokoladın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

209 Şokoladın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 6
 2
 3
 4
 5

210 Hansı sırada pastilanın istehsal prosesinin ardıcılığı düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

211 Pastilanın istehsal prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7
 4
 5
 6
 3

212 Pastilanın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

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

- yumurta ağından, vitaminlərdən, alma püresindən və pektindən
- meyvə püresindən, yumurta sarısından, undan, bitki və heyvanat yağlarından

213 Marmeladın istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir?

- 10
- 7
- 8
- 9
- 13

214 Marmeladın hazırlanmasında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

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

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

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

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

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

217 Yığılma mənbəyinə görə bal neçə yerə bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

218 Çiçək balı neçə qrupa bölünür?

- 2
- 6
- 5
- 4
- 3

219 Bu ballardan hansıları monofloralı baldır?

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

220 Bu ballardan hansıları polifloralı baldır?

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

221 Bu ballardan hansı daha gec kristallaşır?

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

222 Patka əlavə etməklə hazırlanan süni bal necə adlanır?

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

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

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

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

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

225 Şirə balı neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2

- 3
- 4
- 5

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

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

227 Bunlardan hansıları süni şirin maddələrdir?

- invert şəkəri və sorbit
- sorbit və ksilit
- qlükoza və fruktoza
- maltoza ə laktoza
- qlükoza və saxaoza

228 Saxarin nədən alınır?

- xlorosaxarindən
- qükozdan
- fruktozadan
- saxarozadan
- toluoldan

229 Sarqo şərbətini nədən alırlar?

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

230 Bunlardan hansıları arpa yarmasının növləridir?

- perlova, poltava
- manrı, artek
- perlova, yaçniy
- artek, perlova
- yaçniy artek

231 1 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

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

232 2 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

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

233 3 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

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

234 4 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

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

235 5 Nəli perlova yarmasının ölçüsü neçə mm-dir?

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

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

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

237 Buğda yarması hansı çeşiddə buraxılır?

- poltava və artek
- poltava və herkules
- manni və artek
- yaçniy və artek
- perlova və poltava

238 Tolokno nədir?

- pardaqlanmış vələmir
- xırdalanmış vələmir

- vitaminləşdirilmiş vələmir unu
- fermentləşdirilmiş vələmir unu
- cilalanmış vələmir

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

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

240 Aşı maddələri kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5
- 7
- 10
- 2
- 8

241 Makroelementlərə hansılar aiddir?

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

242 Ultramikroelementlərə hansılar aiddir?

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

243 Mikroelementlərə hansılar aiddir?

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

244 Bu karbohidratlardan hansıları şirin deyildir?

- disaxaridlər
- monosaxaridlər
- oliqosaxaridlər
- polisaxaridlər
- trisaxaridlər

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

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

246 1 kkal neçə kC-a müvafiqdir?

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

247 1 q zülal oksidləşdikdə nə qədər enerji ayrılır?

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

248 1 q karbohidrat oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir?

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

249 1 q yağ oksidləşdikdə nə qədər enerji əmələ gəlir?

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

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

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

251 İnvirt şəkəri nədir?

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

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

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

253 Təbiətdə tapılan amin turşuların neçəsi zülalların tərkibinə daxildir?

- 24
- 8
- 10
- 15
- 20

254 Bunlardan hansıları sadə zülal qrupuna aiddir?

- fosfoproteidər, xromoproteidər, qljutelinlər
- nukleoproteidlər, prolaminlər, xromoproteidər
- albuminlər, prolaminlər, qljutelinlər
- albuminlər, prolaminlər, fosfoproteidər
- prolaminlər, qlkoproteidər, lioproteidər

255 Bunlardan hansıları mürəkkəb zülal qrupuna aiddir?

- albuminlər, prolaminlər, qljutelinlər
- nukleoproteidlər, xromoproteidər, qljutelinlər
- albuminlər, prolaminlər, fosfoproteidər
- qlkoproteidər, lioproteidər, albuminlər
- fosfoproteidər, qlkoproteidər, lioproteidər

256 Fermentlər nədir?

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

257 Fermentlər neçə sinfə bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4

5

258 Yağda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

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

259 Suda həll olan vitaminlərə hansılar aiddir?

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

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

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

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

- 56%
 40%
 45%
 50%
 55%

262 Şərablının dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şəraba I dərəcəli fəxri diplom verilir?

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

263 Şərablının dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şəraba II dərəcəli diplom verilir?

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

264 Şərablının dequstasiyası zamanı neçə cərimə xalı almış şəraba III dərəcəli diplom verilir?

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

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

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

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

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

267 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı şərabların orqanoleptiki göstəricilərinə aid deyil?

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

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

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

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

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

270 Şərabın qrupu və dərəcəsi nə ilə müəyyən edilir?

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

iyinə və şəffaflığına görə

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

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

272 Şərabın saflığı nə ilə xarakterizə olunur?

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

273 Şərablar tərkibindəki spirtin miqdarına görə neçə qrupa bölünür?

- 6
 2
 3
 4
 5

274 Desert şərabların tərkibində neçə faiz spirt olur?

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

275 Likör məmulatını ən çox neçə ay saxlamaq olar?

- 4 ay
 3 ay
 5 ay
 8 ay
 6 ay

276 Aşağıdakı şərab qruplarından hansı tünd şərablar qrupuna aid deyil?

- Xeres
 Portveyn
 Malaqa
 Madera
 Marşala

277 Şampan şərablarının tərkibində neçə faiz spirt olur?

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

278 Şərabın eqalizasiyası istehsalatda hansı əməliyyatı özündə əks etdirir?

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

279 Tündlüyünə görə araqlar neçə faizli spirdən istehsal edilir

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

280 Spirt istehsalı üçün dənli bitkiləri və kartofu hansı temperaturda və təzyiqlə təzyiqləndirirlər?

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

281 Nastoyka ilə nalivkaların istehsalında fərq nədədir?

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

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

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

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

- 33%
- 15%
- 17%

- 25%
- 30%

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

289 Qüvvədə olan standarta əsasən şəkərli peçenylərdə şəkərin miqdarı neçə faizdən çox olmamalıdır?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- vaflini bioloji dəyərliliyinin artırılması

- vafinin qidalılıq dəyərliliyinin artırılması
- vafli təbəqələrinin hazırlanması
- vafli üçün içliklərin hazırlanması
- vafli təbəqələrinin yumşaldılması

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

- 4
- 6
- 5
- 2
- 3

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

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

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

- şnek
- bunker
- tunel
- konveyer
- transporter

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

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

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

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

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

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

302 Vafli forması neçə dərəcə temperaturda və müddətdə bişir?

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

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

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

304 Ərzaq mallarının konservləşdirilməsində hansı metodlardan istifadə edilir?

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

305 Fiziki metodla konservləşdirməyə hansı üsullar aiddir?

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

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

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

307 İonlaşdırıcı şüalarla konservləşdirmə nədir?

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

- ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun aşağı temperaturun təsiri ilə soyudulmasıdır
- ionlaşdırıcı şüalarla məhsulun qurudulmasıdır

308 Fiziki metodla konservləşdirmədə nə zaman mexaniki sterilizasiya tətbiq olunur?

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

309 Fiziki-kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar aiddir?

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

310 Mikroorqanizmlərin məhvinə əsaslanan konservləşdirmə üsulu hansıdır?

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

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

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

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

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

313 Süblimasiya üsulunun mahiyyəti nədən ibarətdir?

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

- tez dondurulmuş məhsul vakuum kamerasında aşağı təzyiqdə buz maye hala keçmədən birbaşa buxar halına keçir və ayrılır

314 Bu üsullardan hansı kimyəvi metodla konservləşdirməyə aiddir?

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

315 Biokimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsul aiddir?

- qurutma
 hisləmə
 soyudulma
 dondurulma
 turşutma

316 Kombinəlanmış metodla konservləşdirməyə hansı üsul aiddir?

- sterilizasiya
 hisləmə
 qurutma
 sublimasiya
 turşutma

317 Ərzaq mallarının konservləşdirilməsində hansı antibiotiklərin istifadəsinə icazə verilir?

- xlortetrasiklin, tetrasiklin, nistatin
 tetrasiklin, nistatin, nizin
 nistatin, nizin, xlortetrasiklin
 tetrasiklin, xlortetrasiklin, levomisetin
 levomisetin, tetrasiklin, nizin

318 Saxlanılma zamanı ərzaq mallarında baş verən dəyişikliklər hansılardır?

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

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

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

320 Sorbsiya zamanı məhsulda nə kimi dəyişiklik müşahidə olunur?

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

321 Desorbsiya zamanı məhsulda nə kimi dəyişiklik müşahidə olunur?

- məhsulun tərkibindəki yağ əriyir
- məhsulun kütləsində itki ilə yanaşı keyfiyyəti pisləşir
- məhsulun kütləsi artır, keyfiyyəti pisləşir
- məhsulun tərkibindəki su donur
- məhsul yapışqanlaşır və formasını itirir

322 Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı baş verən kimyəvi dəyişikliklər hansılardır?

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

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

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

324 Avtoliz nədir?

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

325 ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı baş verən mikrobioloji dəyişikliklər hansılardır?

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

326 Nəmliyi az olan ərzaq malları hansı temperaturda saxlanılır?

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

0...25 dərəcə S

327 Konservləşdirilmiş ərzaq malları hansı temperaturda saxlamaq mümkündür?

0....-2 dərəcə S

-2...+5 dərəcə S

0....-25 dərəcə S

0...+25 dərəcə S

-5...+10 dərəcə S

328 Nəmliyi çox olan məhsullarda nəmlik neçə %-dir ?

40%-ə qədər

10%-dən çox

20%-ə qədər

30%-ə qədər

40%-dən çox

329 Nəmliyi az olan məhsullarda nəmlik neçə %-dir ?

25-30%-ə qədər

10%-ə qədər

10-15%-ə qədər

15-20%-ə qədər

20-25%-ə qədər

330 Orta nəmliyə malik məhsullarda nəmlik neçə %-dir ?

40%-dən çox

10-20

10-30

10-40

10%-ə qədər

331 Tərkibində su çox olan məhsullar hansı nisbi rütubətdə saxlanılmalıdır?

75-80%

60-65%

65-70%

70-75%

85-95%

332 Az sulu məhsullar hansı nisbi rütubətdə saxlanılmalıdır?

85-90%

55-60%

60-65%

65-70%

70-85%

333 Anbarın normal qaz tərkibi necə olmalıdır?

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

334 Tənzimlənən qaz mühiti nədir?

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

335 Çayın dəmlənməsi zamanı C vitamininin neçə faizi dəmə keçir?

- 90-95%
- 20-30%
- 30-50 %
- 45-55 %
- 70-90%

336 Satışa verilən qara məxməri çayın keyfiyyəti neçə balla qiymətləndirilir?

- 100
- 10
- 5
- 25
- 50

337 Çayın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən laboratoriyada aşağıdakı göstəricilərdən hansı təyin olunmur?

- ekstraktlı maddələr
- nəmlik
- tanin
- kül
- kofein

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

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

339 Qara məxməri çayı neçə dəqiqə dəmləmək lazımdır?

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

8-10

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

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

341 Tamlı mallar tədris planına əsasən neçə qrupa bölünür?

- 8
- 3
- 5
- 6
- 7

342 Orqanizmə fizioloji təsirinə görə tamlı mallar neçə qrupa bölünür?

- 6
- 5
- 4
- 3
- 2

343 Ticarət təcrübəsində tamlı mallar neçə qrupa bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

344 Çay bitkisinin vətəni haradır?

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

345 Azərbaycanda çay ilk dəfə neçənci ildə əkilmişdir?

- 1928
- 1890
- 1896
- 1912
- 1918

346 Azərbaycan çay trestini neçənci ildə təşkil olunmuşdur?

- 1960
- 1932
- 1937
- 1940
- 1950

347 Azərbaycanda çay ən çox hansı rayonda becərilir?

- Zaqatala
- Masallı
- Yardımlı
- Astara
- Lənkəran

348 Çay bitkisi yarpağının yığılımı ən çox hansı ayda olur?

- sentyabr
- may
- iyun
- iyul
- avqust

349 Çay bitkisi yarpağının yığılımı ən az hansı ayda olur?

- oktyabr
- iyun
- iyul
- avqust
- sentyabr

350 Əmtəlik çay əsas təsnifata görə neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

351 Məxməri çay neçə qrupa bölünür?

- 6
- 3
- 2
- 4
- 5

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

- 90
- 50
- 60
- 70

80

353 Qara məxməri çayın istehsalı neçə texnoloji əməliyyatda başa çatır?

- 6
 4
 5
 8
 7

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

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

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

- jasmın çiçəyi
 ətirşah yarpağı
 nanə yarpağı
 reyhan yarpağı
 qantəpər çiçəyi

356 Final markalı çayların əsasını hansı ölkənin çayı təşkil edir?

- Keniya
 Hindistan
 Şri-Lanka
 Türkiyə
 Gürcüstan

357 Maryam markalı çayların əsasını hansı ölkənin çayı təşkil edir?

- Türkiyə
 Şri-Lanka
 Azərbaycan
 Hindistan
 Vyetnam

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

- portağal
 ətirşah
 berqamot
 jasmın
 limon

359 Çayın sensor göstəricilərinə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

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

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

- xurma
- iydə
- innab
- tut
- feyxoa

361 Qərzəkli meyvələr neçə dərəcə Selsi temperaturda saxlanılır?

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

362 Qərzəkli meyvələr neçə faiz nisbi rütubətdə saxlanılır?

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

363 Kal qozda neçə mq/faiz vitamin C olur?

- 5000
- 1000
- 2000
- 3000
- 4000

364 Çiyələyin tərkibində neçə mq/faiz vitamin C vardır?

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

365 Bu almalardan hansı qış almasıdır?

- Landsberq reneti
- Səmərqənd birincisi
- Melba
- Papirovka

Qızıləhmədi

366 Almanın ən irisinin kütləsi neçə qramdır?

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

367 Almanın tərkibində neçə faiz su vardır?

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

368 Almanın tərkibində neçə mq/faiz C vitamini vardır?

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

369 Çörəyin istehsalı prosesi hansı ardıcılıqla gedir?

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

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

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

371 Kəpəkli buğda unundan çörəkdə nəmlik neçə %-dir?

- 38%
 43-44%
 48%

- 50%
- 52%

372 Əla sort buğda unundan çörəkdə məsaməlik neçə % olur?

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

373 Kəpəkli çovdar-buğda çörəyində məsaməlik neçə % olur?

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

374 Çörəyin saxlanılma müddəti hansı vaxtdan hesablanır?

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

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

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

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

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

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

- 780
- 975
- 800
- 850
- 670

378 Çörək əsasən hansı unlardan hazırlanır?

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

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

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

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

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

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

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

382 Çəki ilə satılan çərəklər bişdikdən neçə saat sonra satışı buraxılır?

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

383 Ədədlə satılan çərəklər bişdikdən neçə saat sonra satışı buraxılır?

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

384 Çörək sobada hansı temperaturda bişirilir?

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

220-250 dərəcə S

385 Əla sort undan batonlarda turşuluq neçə dərəcədir ?

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

386 1-ci sort undan çörəkdə turşuluq neçə dərəcədir ?

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

387 Kəpəkli buğda unundan çörəkdə turşuluq neçə dərəcədir ?

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

388 Təkrar üyütmənin müxtəliflikləri hansılardır?

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

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

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

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

- 85%
- 65%
- 70%
- 75%
- 80%

391 Un partiyası nədir?

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

392 Nümunə ayırma nədir?

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

393 Orta nümunə nədir?

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

394 İlk nümunə nədir?

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

395 Çəki nümunəsi nədir?

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

396 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin toxumundan alınır?

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

397 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin çiçəyindən alınır?

- razyana
- kəklikotu

- dağ keşnişi
- zəfəran
- kaluriya

398 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin yarpağından alınır?

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

399 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin qabığından alınır?

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

400 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin kökündən alınır?

- vanil
- zəncəfil
- darçın
- kərəviz
- cəfəri

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

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

402 Qara istiotun vətəni haradır?

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

403 Ətirli istiotun vətəni hansı ölkələr sayılır?

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

404 Xörək duzlarından hansı, mädənlərdən çıxarılır?

- yodlaşdırılmış duz
- şoran duzu
- buxarlandırılmış duz
- hövzə duzu
- daş duz

405 Azərbaycanda daş duz hansı bölgədə çıxır?

- Qafqaz dağlarından
- Daşkəsəndə
- Naxçıvanda
- Abşeronda
- Balakəndə

406 Şoran duzu ümumi duz istehsalının neçə faizini təşkil edir?

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

407 Əmtəəşünaslıq təsnifatına görə ədviyyələr neçə qrupa bölünür?

- 4
- 6
- 2
- 3
- 5

408 Coğrafi mənşəyinə görə ədviyyələr neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

409 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin meyvəsindən alınır?

- mixək
- xardal
- muskat cövüzü
- hil
- darçın

410 Dəfnə yarpağının vətəni haradır?

- Braziliya
- Azərbaycan

- Gürcüstan
- Kiçik Asiya
- Hindistan

411 Zəfəran bitkisinin vətəni haradır?

- İspaniya
- Azərbaycan
- Hindistan
- Kiçik Asiya
- Fransa

412 Zəfəranın boya maddələri hansı qrup boya maddələrinə aiddir?

- tartrazin
- xlorofil
- antosianlar
- karotinoidlər
- flavanoidlər

413 Zirənin 30 növündən neçəsi Azərbaycanda var?

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

414 Xardalın neçə növü var?

- 4
- 2
- 3
- 5
- 6

415 Hilin vətəni hansı ölkə hesab olunur?

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

416 Muskat cövüzünün vətəni haradır?

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

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

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

418 Mixəyin vətəni haradır?

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

419 Sirkə turşusu neçə üsulla alınır?

- 6
- 2
- 3
- 5
- 4

420 Duza qoyulmuş xiyarın yetişməsi neçə ay davam edir?

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

421 Tərkibində neçə faiz şəkər olan xiyar duza qoyulur?

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

422 Turşudulmuş kələm hazırlamaq üçün kələmin hansı sortlarından istifadə edilir?

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

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

- 6-12 ay

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

424 Qara gavalının qurudulması neçə mərhələdə aparılır?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

425 Yarı bölünüb qurudulmuş ərik necə adlanır?

- mövüc
- kuraqa
- qaysı
- uryuk
- kişmiş

426 Çəyirdəyi çıxarılıb, bütöv halda qurudulmuş ərik necə adlanır?

- mövüc
- kuraqa
- uryuk
- qaysı
- ərik qaxı

427 Bütöv halda qurudulmuş ərik necə adlanır?

- mövüc
- qaysı
- uryuk
- kuraqa
- ərik qaxı

428 Tumsuz üzümün qurudulmasından alınan məhsul necə adlanır?

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

429 Tumlu üzümün qurudulmasından alınan məhsul necə adlanır?

- Səbzə
- kişmiş
- mövüc
- uryuk
- Bidanə

430 Süni qurutma hansı temperaturda və neçə saat müddətində aparılır?

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

431 Təbii qurutma neçə gün müddətində aparılır?

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

432 Meyvə tərəvəz neçə üsulla qurudulur?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

433 Qurudulmuş tərəvəzlərdə nəmlik neçə faizə qədər azalır?

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

434 Qurudulmuş meyvələrdə nəmlik neçə faizə qədər azalır?

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

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

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

436 Bunlardan hansı pəhriz qidası üçün hazırlanan konservlərə aiddir?

- 100%-li
- 25-35%-li

- 35-65%-li
- 65-70%-li
- 70-80%-li

437 Bunlardan hansı uşaq qidası üçün hazırlanan konservlərə aiddir?

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

438 Bunlardan hansı nahar tərəvəz konservlərinə aiddir?

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

439 Bunlardan hansı qiymələnmiş tərəvəz konservlərinə aiddir?

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

440 Qəlyanaltı tərəvəz konservləri neçə yarımqrupa bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

441 Təzə tərəvəzlər təsnifata görə neçə qrupa bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

442 Vegetativ tərəvəzlər neçə qrupa bölünür?

- 7
- 2
- 3
- 4
- 6

443 Bunlardan hansıları dənli və paxlalı tərəvəzlərdir?

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

444 Pomidor quruluşuna görə neçə hissədən ibarətdir?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

445 Pomidor kamerasının sayına görə neçə yerə bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

446 Bunlardan hansıları kökümeyvəli tərəvəzlərdir?

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

447 Bunlardan hansıları kələm tərəvəzləridir?

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

448 Bunlardan hansıları soğan tərəvəzləridir?

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

449 Bunlardan hansıları kahı-ışpanaq tərəvəzləridir?

- kahı, ışpanaq, kəvər, vəzəri
- kahı, vəzəri, əvəlik

- kahı, ispanaq, gül kələm
- kahı, turşəng, kərəviz
- kahı, ispanaq, turşəng

450 Bunlardan hansıları ədviyyəli göyərtilərdir?

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

451 Bunlardan hansıları desert tərəvəzlərdir?

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

452 Kartof yetişmə müddətinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

453 Kartofun neçə minə qədər təsərrüfat-botaniki sortu vardır?

- 5000
- 1000
- 2000
- 3000
- 4000

454 Çuğundur hansı tərəvəz yarımqrupuna aiddir?

- göyərti
- kökümeyvəli
- kökü yumru
- bostan
- tomat

455 Çuğundura rəng verən hansı rəngləyici maddədir?

- sianidin
- enin
- enidin
- idein
- betain

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

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

457 Kələmin tərkibində orta hesabla neçə faiz su olur?

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

458 Yetişmə dərəcəsinə görə soğan neçə yerə bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

459 Kütləsinə görə soğan neçə yerə bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

460 Dişlərin sayına görə sarımsaq neçə yerə bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

461 Desert tərəvəzlərin neçə növü var?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

462 Bu tərəvəzlərdən hansında efir yağı vardır?

- tərşunda
- kahıda

- v z rid 
- ispanaqda
- cavan çuğundur yarpağında

463 Generativ tərəvəzlər ne e qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

464 Xiyar bec rilm sin  görə ne e yerə bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

465 Bunlardan hansı tomat t r v zl rin  aiddir?

-  uğundur
- xiyar
- badımcan
- ağı turp
- qırmızı turp

466 Nişasta istehsalı  c n əsas xammal hansılardır?

- kartof, qarğıdalı, d y 
- paxlalı bitkilər, d y , arpa
- dənli bitkilər, qarabaşaq, lobyə
- kal meyvələr, soya, paxla
- darıyab nz r bitkilər, çovdar, arpa

467 Nişastanın kimyəvi tərkibi hansı maddələrdən ibarətdir?

- zülallar, üzvi turşular
- vitaminlər, fermentlər, pektinlər
- karbohidratlar, yağılar, zülallar
- amilopektin, amiloza
- mineral , aşı v  boya maddələri

468 Kartof nişastası istehsalında istifadə olunan kartofun tərkibində nişastanın miqdarı ne e %-dən az olmamalıdır?

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

469 Qarğıdalı nişastasını istehsalında kənar qarışıqlardan təmizlənmiş qarğıdalı dənələri neçə gün isladılır?

- 5 gün
- 1 gün
- 2 gün
- 3 gün
- 4 gün

470 Qarğıdalı nişastasının nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

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

471 Kartof nişastasının hansı sortu ticarətə buraxılır?

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

472 Kartof nişastasının nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

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

473 Optimal şəraitdə nişastanın saxlanılma müddəti neçə ildir?

- 2,5 il
- 1 il
- 1,3 il
- 1,8 il
- 2 il

474 Patkanın şirinliyi saxarozanın şirinliyindən neçə dəfə azdır?

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

475 Sənayedə qlükozadan alınan məhsullar hansılardır?

- sorbit, ksilit, patka
- tibbi qlükoza, kristallaşmış qlükoza, nişasta şəkəri

- hidrol, nişasta şəkəri, saqo
- tibbi qlükoza, texniki qlükoza, patka
- patka, saqo, hidrol

476 Optimal şəraitdə qlükozanın saxlanılma müddəti neçə ildir?

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

477 Karamel patkasının nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

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

478 Makaron məmulatı hansı un sortundan istehsal olunur?

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

479 İlk dəfə makaron harada istehsal edilmişdir?

- Azərbaycan
- Rusiya
- Fransa
- İtaliya
- Almaniya

480 İlk makaron fabriki neçənci ildə harada işə salınmışdır?

- 1797-ci ildə Fransada
- 1797-ci ildə Odessada
- 1797-ci ildə İtaliyada
- 1970-c ildə Mərdəkanda
- 1960-cı ildə Bakıda

481 Makaron məmulatı neçə tipə bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

482 Orqanoleptiki üsulla makaronun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

483 Makaron məmulatının nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 18%
- 9%
- 11%
- 13%
- 15%

484 Əlavəsiz makaron məmulatının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 18 ay
- 6 ay
- 7 ay
- 9 ay
- 1 il

485 Əlavəli makaron məmulatının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 1 il
- 3 ay
- 6 ay
- 7 ay
- 9 ay

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

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

487 Taralar müxtəlif materialdan hazırlanmaqla neçə növə bölünürlər?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

488 Hansı taralar istehlak tarası adlanır?

- xarici taralar
- taxta taralar

- şüşə taralar
- metal taralar
- daxili taralar

489 Bunlardan hansı taxta tara növlərinə aiddir?

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

490 Bunlardan hansı toxunma materialdan tara növlərinə aiddir?

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

491 Bunlardan hansı metal tara növlərinə aiddir?

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

492 Bunlardan hansı şüşə tara növlərinə aiddir?

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

493 Bunlardan hansı polimer materialdan hazırlanan tara növlərinə aiddir?

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

494 İxracatda mallar kimyəvi tərkibinə görə necə qruplaşdırılır?

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

495 Göstərilən ərzaqlardan hansıları baqqaliyyə mallarına aiddir?

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

496 Saxlanılma qabiliyyətinə görə ərzaq malları neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

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

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

498 Dondurulmuş məhsullar üçün optimal temperatur neçə dərəcədir?

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

499 Nəmliyindən asılı olaraq ərzaq malları neçə qrupa bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

500 Anbarın temperaturu hansı cihazla ölçülür?

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

501 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin birinci dövrü hansı illəri əhatə edir?

- 1962-1990- cı ilə qədər olan dövrü

- 1900-cü ilə qədər olan dövrü
- 1918-ci ilə qədər olan dövrü
- 1918-1930- cu ilə qədər olan dövrü
- 1930-1962- ci ilə qədər olan dövrü

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

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

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

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

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

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

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

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

506 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin ikinci dövrü hansı illəri əhatə edir?

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

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

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

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

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

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

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

510 Əmtəəşünaslığın predmeti nədir?

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

511 Əmtəəşünaslığın məqsədi nədən ibarətdir?

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

512 Azərbaycanda əmtəəşünaslığın inkişaf tarixini neçə əsas dövrə bölmək olar?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

513 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin birinci dövrü neçə mərhələyə bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

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

515 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin üçüncü mərhələsi neçə yarım mərhələyə bölünür ?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

516 Əmtəəşünaslığın inkişaf tarixinin ikinci dövrü neçə mərhələyə bölünür?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

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

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

518 Keyfiyyətdən asılı olaraq etil spirti hansı əmtəə sortuna ayrılır?

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

519 Açılaşma əsasən hansı şerablarda baş verir?

- markalı
- qırmızı
- ağ
- çəhrayı
- desert

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

- 200
- 25
- 50

- 75
 100

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

- 6
 10
 9
 8
 7

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

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

523 Etil spirti neçə üsulla istehsal edilir?

- 5
 1
 2
 3
 4

524 Likör-araq məmulatı neçə qrupa bölünür?

- 11
 6
 8
 10
 12

525 Likör-araq məmulatının orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 50
 2
 4
 10
 30

526 Romun əsas xammalı nədir?

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

527 Şampan şərabları neçə üsulla istehsal olunur?

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

528 Konyak ilk dəfə harada istehsal olunub?

- İtaliya
- Portuqaliya
- İspaniya
- Fransa
- Macarıstan

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

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

530 Standarta əsasən likör-araq məmulatı neçə qrupa bölünür?

- 6
- 4
- 8
- 10
- 12

531 Viskinin əsas xammalı nədir?

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

532 Kaqor şərabı ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur?

- İtaliya
- Macarıstan
- İspaniya
- Fransa
- Portuqaliya

533 Şərabların orqanoleptiki göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 100
- 10
- 25

- 30
 50

534 Şərabların dequstasiyası zamanı bir gündə ən çoxu neçə çeşid şərab dequstasiya oluna bilər?

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

535 Adi konyaklar neçə qrupa bölünür?

- 6
 2
 3
 4
 5

536 İçkilərin tərkibindəki spirtin miqdarı hansı cihazla ölçülür?

- termograf
 refraktometr
 spirtometr
 ovoskop
 sentrafuqa

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

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

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

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

539 100 q bal neçə kkal enerji verir?

- 420 kkal
 250 kkal
 300 kkal
 308 kkal
 405 kkal

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

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

541 Süni bal necə alınır?

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

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

- 75 kq və 350 kq
- 70kq və 130kq
- 85 kq və 465 kq
- 100kq və 400 kq
- 65 kq və 650 kq

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

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

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

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

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

- rafinoza
- qlükoza
- fruktoza
- saxaroza
- dekstrin

546 Emal üsuluna görə bal necə qruplaşdırılır?

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

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

547 Sintetik şirin maddələrin ilk nümayəndəsi hansıdır?

- perillartin
- ksilit
- sorbit
- saxarin
- xlorsaxarin

548 Saxarin saxarozadan neçə dəfə çox şirinliyə malikdir?

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

549 Sorbit əsasən hansı meyvələrin tərkibində olur?

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

550 Sorbitin şirinliyi saxarozanın şirinliyindən neçə dəfə azdır?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

551 Sorbit hansı temperaturda əriyir?

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

552 Ksilit hansı temperaturda əriyir?

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

553 Ksiliti nədən alırlar?

- krli sarqo bikisinin gövdəsindən
- pambıq çiyidinin qabıęından v qaręıdalı qıçasının özəyindən
- alma v itburnunun meyvəsindən
- qlükoza və fruktozanın hidrolizindən
- qarpız v üzümün şirəsindən

554 kri əvəz edən rbtlr hansılardır?

- pambıq çiyidinin qabıęından alınan rbtlr
- sarqo, levuloza v tutdan alınan rbtlr
- qlükoza və fruktozadan alınan rbtlr
- maltoza v lakozadan alınan rbtlr
- qaręıdalı qıçasının özəyindən alınan rbtlr

555 kri əvəz edən rbtlrin tərkibində neçə % kr olur?

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

556 Fiziki-kimyəvi üsulla nişastanın hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- sortu, turuluęu, qablaşdırılması
- xarici görünüşü, dadı, nəmliyi
- nəmliyi, turuluęu, sulfit anhidridinin, külün miqdarı
- turuluęu, qaracaların miqdarı, nəmliyi
- rəngi, iyi, dadı, qablaşdırılması

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

- 85-90drcS
- 40-45drcS
- 55-60drcS
- 60-75drcS
- 75-80drcS

558 Qaręıdalı nişastası istehsalında istifadə olunan qaręıdalının orta hesabla tərkibində nişastanın v zllın miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 70% nişasta v 30% zll
- 70% nişasta v 12% zll
- 50% nişasta v 50% zll
- 12% nişasta v 70% zll
- 55% nişasta v 15% zll

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

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

560 Kartof nişastası keyfiyyətindən asılı olaraq hansı sortlara bölünür?

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

561 Qarğıdalı nişastası keyfiyyətindən asılı olaraq hansı sortlara bölünür?

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

562 Buğda nişastası keyfiyyətindən asılı olaraq hansı sortlara bölünür?

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

563 Nişastanın saxlanması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

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

564 Patka nədir?

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

565 Karamel patkası hansı sortlara ayrılır?

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

- 1-ci və 2-ci

566 Aşxana şərbətlərini tərkibində neçə % quru maddə olur?

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

567 Qlükoza nədir?

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

568 Qlükozanın saxlanması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

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

569 Saqonun istehsalında hansı nişasta sortlarından istifadə olunur?

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

570 Keyfiyyətindən asılı olaraq saqo neçə sortda buraxılır?

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

571 Modifikasiya edilmiş nişasta nədir?

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

572 Modifikasiya edilmiş nişasta neçə qrupa bölünür?

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

573 Un nədir?

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

574 Unun nəmliyi neçə %-dən çox olmamalıdır?

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

575 Əla sort unun turşuluğu neçə dərəcə olmalıdır?

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

576 1-ci sort unun turşuluğu neçə dərəcə olmalıdır?

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

577 2-ci sort unun turşuluğu neçə dərəcə olmalıdır?

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

578 Kəpəkli unun turşuluğu neçə dərəcə olmalıdır?

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

4-4,5 dərəcə

579 Sortlu üyütmə neçə sortlu olur?

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

580 Orqanoleptiki üsulla unun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

581 Fiziki-kimyəvi üsulla unun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

586 Un saxlanılan anbarda optimal temperatur neçə dərəcə S olmalıdır?

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

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

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

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

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

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

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

590 Müxtəlif materialdan hazırlanan taraların növləri hansılardır?

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

591 Taxta taradan hazırlanan çəlləklərin tutumu neçə kq olur?

- 15-250 l
- 50-100 l
- 100-200 l

- 20-200 l
 25-50 l

592 Tədris təsnifatında ərzaq malları neçə qrupa bölünür?

- 12
 3
 5
 7
 9

593 İxracatda malların qruplaşdırılmasına necə aparılır?

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

594 İxracatda mallar mənşəyinə görə necə qruplaşdırılır?

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

595 İxracatda mallar emalına görə necə qruplaşdırılır?

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

596 İxracatda mallar təyinatına görə necə qruplaşdırılır?

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

597 Göstərilən ərzaqlardan hansıları qastronomiya mallarına aiddir?

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

598 Qəhvənin keyfiyyəti qiymətləndirilərkən aşağıdakı göstəricilərdən hansı təyin olunmur?

- kofein
- şəkər
- nəmlik
- kül
- ekstraktlı maddələr

599 Qəhvə içkiləri reseptindən asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- 3
- 7
- 6
- 5
- 4

600 Qəhvənin sensor göstəricilərinə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

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

601 Qəhvə dünyanın neçə ölkəsində becərilir?

- 70
- 30
- 40
- 50
- 60

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

- Hindistan
- Salvador
- Qvatemala
- Nikaraqua
- Braziliya

603 Qəhvənin vətəni haradır?

- Qvatemala
- Efiopiya
- Braziliya
- Hindistan
- Kolumbiya

604 Qəhvə dünyanın neçə qitəsində istehsal olunur?

- 2
- 1
- 3
- 5

4

605 Yetiřmę dęręcęsinę gęrę orta yetiřęn bař soęan neęę g¼nę yetiřir?

- 80-100 g¼nę
 30-45 g¼nę
 45-50 g¼nę
 50-60 g¼nę
 60-80 g¼nę

606 Yetiřmę dęręcęsinę gęrę gec yetiřęn bař soęan neęę g¼nę yetiřir?

- 120 g¼ndęn ęox
 60 g¼nę qędęr
 60-80 g¼nę
 80-100 g¼nę
 100-120 g¼nę

607 Xırda bař soęanın bir әdędinin k¼tlęsi neęę qram olmalıdır?

- 90 q
 50 q
 60 q
 70 q
 80 q

608 Sarımsaqda neęę mq/faiz C vitamini vardır?

- 30
 5-10
 15
 20
 7-27

609 Xırda sarımsaqlarda neęę sarımsaq diři olur?

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

610 İri sarımsaqlarda neęę sarımsaq diři olur?

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

611 Xiyarın kal meyvęlęri neęę g¼nl¼y¼ndę dęrilir?

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

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

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

613 Badımcana acılıq verən hansı qlükoziddir?

- apiin
- gesperidin
- siniqirin
- solanin
- kapsaisin

614 Bunlardan hansıları köküyumru tərəvəzlərdir?

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

615 Hansı kartof şortu yüksək nişastalıdır?

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

616 Kartofun tərkibində orta hesabla neçə faiz nişasta vardır?

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

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

- 120
- 90
- 100
- 112

115

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

250

50

100

170

200

619 Tez yetiř n kartofların yetiřm  müddəti neçə g nd r?

80-100 gün

20-30g n

30-45 gün

45-60 gün

50-80 gün

620 Karateli qrupuna aid olan yerkok l rin ölçüsü neçə sm olur?

30-35 sm

3-6 sm

8-20 sm

20-25 sm

25-30 sm

621 Yerkok y  sarı rəngi verən hansı rəngləyici maddədir?

sianidin

karotin

betain

enidin

enin

622 Hansı kələm n v  vitamin C vitamini ilə daha zəngindir?

kolrabi

ađbař

qırmızıbař

savoy

brüssel

623 Tez yetiř n ađbař k l md  neçə yarpaq olur?

22-25 yarpaq

5-10 yarpaq

10-15 yarpaq

15-20 yarpaq

20-22 yarpaq

624 Gec yetiř n ađbař k l md  neçə yarpaq olur?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

630 Fiziki üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

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

- xəmirin çalınb hava və ya kükürd 4- oksidlə doydurulmasına

631 Kimyəvi üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

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

632 Bioloji üsulla xəmirin yumşaldılması hansı prinsipə əsaslanır?

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

633 Peçenylərin yüksək qidalılıq dəyərliliyinə malik olması hansı maddələrin miqdarından asılıdır?

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

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

- 2
 9
 8
 4
 5

635 Pryaniki hazırlanmasında əsasən hansı sort unlardan istifadə olunur?

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

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

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

637 Vafli hansı xüsusiyyətinə görə digər unlu qənnadı məmulatından fərqlənir?

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

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

- 2
- 6
- 5
- 4
- 3

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

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

640 Resepturasından asılı olaraq vafli təbəqələri neçə qrupa bölünür?

- 5
- 3
- 2
- 4
- 1

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

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

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

- çalınmış
- suvaşqan
- plastik
- elastik
- məsaməli

643 Yay aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

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

- 10-25 dəqiqə
 25-30 dəqiqə

644 Qış aylarında plastik xəmirin yoğrulması hansı müddətdə aparılır?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 2
 6
 5

- 4
 3

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

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

651 Vaflinin hazırlanması üçün istifadə olunan xammalları göstərin?

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

652 Vaflinin istehsal prosesi neçə mərhələdə başa çatır?

- 5
 6
 3
 2
 4

653 Hansı sırada vafli istehsalının mərhələləri düzgün olaraq göstərilmişdir?

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

654 Pryanikin xəmirinin yoğrulması neşə mərhələdə aparılır?

- 4
 2
 3
 5
 6

655 Pryanikin istehsalında xəmir hansı üsulla hazırlanır?

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

duzlu və duzsuz

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

- 6
 2
 3
 5
 4

657 Qənnadı məmulatları bir- birindən hansı xüsusiyyətlərinə görə fərqlənilir?

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

658 Meyvə- giləmeyvəli qənnadı məmulatlarını göstərin?

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

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

- 6
 5
 4
 2
 3

660 Şəkərli qənnadı məmulatları neçə yarımqrupa bölünür?

- 4
 2
 3
 6
 5

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

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

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

- boya maddələrindən
- yeyinti turşularından
- yeyinti yağlarından
- jeleəmələgətiricilərdən
- köpükəmələgətiricilərdən

663 Marmelad nədir?

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

664 Pastila nədir?

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

665 Karamelin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə edilir?

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

666 Konfetin istehsalında əsas xammal kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

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

667 Draje nədir?

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

668 Zefir nədir?

- meyvə-giləmeyvə püresinin şəkərlə qarışdıraraq bişirilməsindən alınan məhsuldur
- formaya tökülməklə və ya müxtəlif formada çökdürülməklə formalanmış yapışqanlı pastila növüdür.
- xırda ölçülü, yumru formalı və üzəri parlaqlaşdırılmış konfet məmulatıdır

- meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilib, qurudulub, toz şəkərlə urvalanmış məhsuldur
- meyvə-giləmeyvənin şəkərlə bişirilmiş palda konsistensiyalı məhsuludur

669 1 kq nabat şəkilli karamel neçə ədəddən az olmamalıdır?

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

670 Xammalından asılı olaraq jele neçə növdə olur?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

671 Makaron məmulatı üçün xəmir hansı nəmlikdə yoğrulur?

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

672 Bunlardan hansıları trubkaşəkilli məmulatın növləridir?

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

673 Bunlardan hansıları vermişel məmulatının növləridir?

- nazik, adi, həvəskar, lələk, rajki
- hörümçək, nazik, adi, həvəskar
- uzun, enli, qöfrələnmiş uzun, uzun əyilmiş
- üçbucaq, dördbucaq, əlifba, qulaqcıq
- makaron, lələk, rajki

674 Bunlardan hansıları əriştə məmulatının növləridir?

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

675 Bunlardan hansıları fiqurlu məmulatın növləridir?

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

676 Makaron məmulatı hansı nisbi rütubətdə saxlanmalıdır?

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

677 Fiziki-kimyəvi üsulla makaronun hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

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

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

679 Əla sort makaron məmulatının turşuluğu neçə dərəcədən çox olmamalıdır?

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

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

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

681 Çayın tərkibində aşağıdakı vitaminlərdən hansı yoxdur?

-
- B₉
-

B₃

...

B₂

..

B₁

D

682 Pivədə aşağıdakı vitaminlərdən hansı olmur?

PP

K

....

B₆

...

B₂

..

B₁

683 Anbarın nisbi rütubəti hansı cihazla ölçülür?

termometr və termoqraf ilə

termoqraf və Assman psixrometri ilə

sutkalıq və həftəlik termoqraf ilə

Avqust və Assman psixrometrləri ilə

termoqraf və Avqust psixrometri ilə

684 Taxta taradan hazırlanan yeşikləri tutumu neçə kq olur?

25-75 kq

4-35 kq

10-15 kq

25-50 kq

5-25 kq

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

50:50 nisbətində

40:60 nisbətində

70:30 nisbətində

60:40 nisbətində

80:20 nisbətində

686 Trubkaşəkili həvəskar makaron məmulatının davamlılığı neçə qramdan az olmamalıdır?

200

800

600

- 400
- 300

687 Saman çöpü makaronunun davamlılığı neçə qramdan az olmamalıdır?

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

688 1 №li xırda saqonun ölçüsü neçə mm-dir?

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

689 100 q ksilit neçə kC enerji verir?

- 1586 kC
- 1180 kC
- 1250 kC
- 1380 kC
- 1481 kC

690 100 q sorbit neçə kC enerji verir?

- 650 kC
- 500 kC
- 1481 kC
- 1280 kC
- 780 kC

691 Bunlardan hansı Azərbaycanda markalı qırmızı süfrə şərabıdır?

- “Ağ süfrə”
- “Mədrəsə”
- “Yeddi gözəl”
- “Elita”
- “İpək yolu”

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

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

693 Qəhvəni dequstasiya etdikdə neçə qram üyüdülmüş qəhvəyə neçə ml qaynar su əlavə edilib

qaynayana qədər qızdırılır?

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

694 1 kq üyüdülmüş qəhvədə metal qatışıqı neçə mq- dan çox olmamalıdır?

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

695 1-ci sorta aid duzlu xiyarın ölçüsü neçə mm-ə qədər olmalıdır?

- 100 mm
- 140 mm
- 130 mm
- 120 mm
- 110 mm

696 2-ci sorta aid duzlu xiyarın ölçüsü neçə mm-ə qədər olmalıdır?

- 140 mm
- 170 mm
- 180 mm
- 160 mm
- 150 mm

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

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

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

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

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

- 6-8 saatdan sonra
- 8-10 saatdan sonra

- 4-6 saatdan sonra
- 1-3 saatdan sonra
- 10-12 saatdan sonra

700 2 №-li iri sarqonun ölçüsü neçə mm-dir?

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