

## 2910\_Az\_Æyani\_Yekun imtahan testinin sualları

### Fənn : 2910 Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatlar və qida konsentratlarının keyfiyyətinə nəzarət

1 Əla növ unun alınmasında buğdanın əsasən hansı hissəsindən istifadə olunur ? 1- endosperm ,2-rüşeym,3-aleyron təbəqəsi,4-qabıqlar,5-kəpək

- 1.5
- yalnız 1
- 1,2,5
- 2,4,
- 3.4

2 Sadə üyüdüm unu -qara un buğdanın əsasən hansı hissəsindən alınır ? 1- endosperm ,2-rüşeym,3-aleyron təbəqəsi,4-qabıqlar,5-kəpək

- 3.5
- 2 , 4
- 1.3
- 4.5
- 1,3,5

3 Un istehsalında,əsasən hansı dənələrindən istifadə edilir ? 1-buğda , 2-noxud ,3-düyü ,4- çovdar, 5-yulaf, 6-qarabaşaq, 7-qarğıdalı, 8-arpa

- 1,4,8
- 1, 4
- 2,6,8
- 2,4,6
- 3,5,7

4 İkinci dərəcəli un istehsalında,əsasən hansı dənələrindən istifadə edilir ? 1-buğda , 2-noxud ,3-düyü ,4- çovdar, 5- yulaf, 6-qarabaşaq, 7-qarğıdalı, 8-arpa

- 1,4,7
- 5,6,7,8
- 1,3,6
- 2,5,7
- 3,4,5,8

5 Noxud ,düyü , yulaf, qarabaşaq unlarından əsasən harada istifadə edilir ?

- tort stehsalında
- qida konsentratları stehsalında
- çörək istehsalında
- makaron istehsalında
- peçenye istehsalında

6 Unun insan orqanizminin inkişafı və boy artımı üçün lazım olan üzvi və mineral maddələrlə təmin etməsi nəyi şərtləndirir ?

- çeşidini
- qidalılıq dəyərini

- enerji dəyərini
- bioloji dəyərini
- növünü

7 Çörəkbişirmə üçün nəzərdə tutulmuş unda əsas nə qiymətləndirilir ? 1-amilaza aktivliyi,2-qazəmələgətirmə , 3-kleykovinanın miqdarı ,4-karotinoid piqmentlərin miqdarı, 5-qazsaxlama qabiliyyəti,6- üyüdümün iriliyi,7- fiziki xassələri

- 4,5,7
- 1, 2, 5, 7
- 3,4,6,7
- 1.3,6
- 2,4,6,7

8 Makaron istehsalı üçün nəzərdə tutulmuş unda əsas nə qiymətləndirilir ? 1-amilaza aktivliyi,2-qazəmələgətirmə , 3-kleykovinanın miqdarı ,4-karotinoid piqmentlərin miqdarı, 5-qazsaxlama qabiliyyəti,6- üyüdümün iriliyi, 7- fiziki xassələri

- 3,5,7
- 3, 4, 6
- 1.2,7
- 5,6.,3
- 2,4.7.

9 İnsan sutka ərzində 500 q çörək qəbul edərsə, onda vitaminə olan tələbatını neçə % təmin edər ?

- 35 – 50 %
- 15 – 60 %
- 45 – 70 %
- 25 – 50 %
- 30 – 40 %

10 İnsan sutka ərzində 500 q çörək qəbul edərsə, onda zülalə olan tələbatını neçə % təmin edər ?

- 50 % - i
- 30 % - i
- 38 % - i
- 40 % - i
- 45 % - i

11 Dən növlü una üyüdüln zaman bioloji aktiv maddələrin neçə % - i ikinci növ una keçir ?

- 60 % - i
- 35 % - i
- 25 % - i
- 45 % - i
- 55 % - i

12 Çörəkbişirmə üçün nəzərdə tutulmuş unun texnoloji üstünlüklərindən ən vacibi nədir ?

- kleykavinası
- enmə ədədidir
- rəngi
- qoxusu
- sıxlığı

13 Qəbul olunmuş standartlara görə əla, I və II növ buğda üçün enmə ədədinin göstəricisi nə qədər olmalıdır ?

- 250 saniyədən az olmayaraq
- 200 saniyədən az olmayaraq
- 110 saniyədən az olmayaraq
- 160 saniyədən az olmayaraq
- 180 saniyədən az olmayaraq

14 .Qəbul olunmuş standartlara görə III növ buğda üçün enmə ədədinin göstəricisi nə qədər olmalıdır ?

- 180 – 141 saniyə
- 200 – 151 saniyə
- 100 – 139 saniyə
- 140 – 111 saniyə
- 160 – 130 saniyə

15 Qəbul olunmuş standartlara görə IV növ buğda üçün enmə ədədinin göstəricisi nə qədər olmalıdır ?

- 130 – 60 saniyə
- 150 – 80 saniyə
- 190 – 90 saniyə
- 200 – 110 saniyə
- 250 –100 saniyə

16 Çörəkbişirmə üçün nəzərdə tutulan buğda partiyası üçün enmə ədədinin göstəricisi nə qədər olmalıdır ?

- 280 saniyə
- 180 saniyə
- 160 saniyə
- 110 saniyə
- 150 saniyə

17 Çörəkbişirmə üçün nəzərdə tutulan çovdar partiyası üçün enmə ədədinin göstəricisi nə qədər olmalıdır ?

- 169 – 270 saniyə
- 160 – 220 saniyə
- 110 – 160 saniyə
- 140 – 200 saniyə
- 180 – 240 saniyə

18 Enmə ədədinin göstəricisinə ən çox dənənin hansı əlaməti təsir edir ?

- bərkliyi
- cücərmiş dənələrin olması
- dənənin iriliyi
- dənənin rəngi
- dənənin naturası

19 Cücərtisi olmayan dən partiyası üçün enmə ədədinin göstəricisi 280 saniyədirsə , 1 -3 % cücərti olduqda bu göstərici necə dəyişər ?

- 158-60 saniyə
- 172-67 saniyə
- 272-97 saniyə
- 182-87 saniyə
- 122-37 saniyə

20 100 q çörək orta hesabla nə qədər enerji verir ? 100 q çörək orta hesabla 1100 – 1300 kc, 100 q hər hansı yarma və ya makaron 1500 – 1800 KC enerjini təmin edir.

- 21100 – 3300 kc
- 1100 – 1300 kc
- 800 – 1000 kc
- 1300 – 1500 kc
- 1600 – 1700 kc

21 01.100 q hər hansı yarma və ya makaron orta hesabla nə qədər enerji verir ?

- 1670 – 1900 kc
- 1500 – 1800 kc
- 1000 – 1400 kc
- 1600 – 2800 kc
- 1700 -3800 kc

22 Taxıl zülalında nə qədər əvəz olunmaz aminturşular vardır ?

- 35% -48%
- 25% -38%
- 15% -28%
- 20% -25%
- 23% -28%

23 Un məhsullar insanın karbohidratlara olan tələbatının neçə %-ni ödəyir ?

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

24 İnsan gün ərzində rasionunda qəbul etdiyi 500 q çörək əla növ buğda unundandırsa, bu mənimsədiyi aminturşuların miqdarının neçə %-idir ?

- 0.2
- 0.3
- 5.3
- 0.45
- 0.4

25 İnsan gün ərzində rasionunda qəbul etdiyi 500 q çörək I növ buğda unundandırsa, bu mənimsədiyi aminturşuların miqdarının neçə %-idir ?

- 0.43
- 0.35
- 0.25
- 0.45

0.55

26 İnsan gün ərzində rasionunda qəbul etdiyi 500 q çörək qara undandırsa, bu mənimsədiyi aminturşuların miqdarının neçə %-idir ?

- 0.5  
 0.4  
 0.1  
 0.3  
 0.2

27 İnsan gün ərzində rasionunda qəbul etdiyi 500 q çörək I növ buğda unundandırsa, bu mənimsədiyi aminturşuların miqdarının neçə %-idir ?

- 40 – 50%  
 45 – 55%  
 15 – 25%  
 25 – 35%  
 55 – 55%

28 Bütün növ və çeşiddə olan un üçün nəmlik nə qədər olmalıdır ?

- 18%-dən çox olmayaraq  
 15%-dən çox olmayaraq  
 10%-dən çox olmayaraq  
 11%-dən çox olmayaraq  
 13%-dən çox olmayaraq

29 1 kq unda metal-maqnit qatışıqın olması həddi nə qədərdir ?

- 6 mq-dan çox olmayaraq  
 3 mq-dan çox olmayaraq  
 1 mq-dan çox olmayaraq  
 5 mq-dan çox olmayaraq  
 2 mq-dan çox olmayaraq

30 Unda metal-maqnit qatışıqın metalik hissəciklərinin ölçüsünün həddi nə qədərdir ?

- 0,5 mm-i ötməməlidir  
 0,3 mm-i ötməməlidir  
 0,1 mm-i ötməməlidir  
 0,4 mm-i ötməməlidir  
 0,2 mm-i ötməməlidir

31 Unun hansı keyfiyyəti xəmir əmələgətirmə prosesinin inkişafını təyin edir ?

- qazısaxlama qabiliyyəti  
 üyüdümün ölçüləri  
 küllük  
 ağılığı  
 xam kleykavınanın miqdarı

32 Unun hansı keyfiyyəti bilavasitə çörək məmulatlarının əmtəə görünüşünə təsir edir ?

- qazısaxlama qabiliyyəti  
 ağılığı

- üyüdümün ölçüləri
- küllük
- xam kleykavinanın miqdarı

33 Yalnız mənimsənilən karbohidratların miqdarı məhsuldanəyi təyin edir ?

- çeşidini
- enerji dəyərini
- qidalılıq dəyərini
- bioloji dəyərini
- növünü

34 Qida rasionunun karbohidratın neçə hissəsi nişastanın payına düşür ?

- 85%-i
- 75%-i
- 45%-i
- 55%-i
- 65%-i

35 Qida rasionunun karbohidratın neçə hissəsi şəkərin payına düşür ?

- 40%-i
- 20%-i
- 10%-i
- 30%-i
- 50%-i

36 Qida rasionunun karbohidratın neçə hissəsi pektin maddələrinin payına düşür ?

- 13%-i
- 3%-i
- 5%-i
- 6%-i
- 8%-i

37 Qida rasionunun karbohidratın neçə hissəsi sellülozaya payına düşür ?

- 0.08
- 0.02
- 0.01
- 0.05
- 0.06

38 İnsan zülala olan tələbatının neçə bitki zülalı hesabına ödəyir ?

- 0.48
- 0.38
- 0.18
- 0.28
- 0.58

39 Aşağıdakılardan hansı ən yüksək enerji dəyərliyinə malik maddədir ?

- vitaminlər
- yağlar

- şəkər
- zülal
- mineral maddələr

40 Yaşlı insan gündəlik qidada unlu məmulatlardan istifadə etməklə yağlara olan tələbatının neçə hissəsini ödəyə bilər ?

- 30-45%
- 8,9-15%
- 18,9-25%
- 12-19%
- 29-35%

41 Yaşlı insan gündəlik qidada unlu məmulatlardan istifadə etməklə poldoymamış turşulara olan tələbatının neçə hissəsini ödəyə bilər ?

- 0.8
- 0.62
- 0.72
- 0.82
- 0.5

42 Bioloji vacib mikroelementlərin neçə %-i unlu məmulatlar hesabına ödənilir ?

- 0.68
- 0.47
- 0.37
- 0.27
- 0.55

43 İnsanın kalsiuma olan tələbatının neçə %-i çörək-bulka məmulatları hesabına ödənilir ?

- 0.335
- 0.115
- 0.015
- 0.077
- 0.215

44 İnsanın fosfora olan tələbatının neçə %-i çörək-bulka məmulatları hesabına ödənilir ?

- 0.559
- 0.456
- 0.156
- 0.2568
- 0.344

45 İnsanın maqneziuma olan tələbatının neçə %-i çörək-bulka məmulatları hesabına ödənilir ?

- 0.321
- 0.431
- 0.095
- 0.131
- 0.237

46 İnsanın dəmirə olan tələbatının neçə %-i çörək-bulka məmulatları hesabına ödənilir ?

- 0.345
- 0.847
- 0.945
- 0.64
- 0.587

47 100q unlu-qənnadı məmulatları B1, B2, PP vitaminlərinin sutkalıq tələbatının neçə %-ni ödəyir ?

- 8-9 %
- 4-5 %
- 1-3 %
- 5-6 %
- 6-7%

48 Məhsulun təyinatına uyğun olaraq müəyyən tələbatı ödəmək qabiliyyətini əsaslandıran yararlıxassələrinin məcmusu necə adlanır ?

- mikrobioloji xassələr
- keyfiyyəti
- ölçüləri
- kimyəvi xassələr
- fiziki xassələr

49 Məhsulların keyfiyyətinin miqdarca qiymətləndirilməsinin nəzəri əsaslarını və metodlarını işləyib hazırlayan praktiki və elmi fəaliyyət sahəsi necə adlanır ?

- potensimetriya
- kvalimetriya
- reologiya
- metrologiya
- texnologiya

50 Qida mallarının xassələri şərti olaraq neçə qrupa bölünür ?

- 3.0
- 2.0
- 7.0
- 4.0
- 6.0

51 Məhsulun keyfiyyətinin səviyyəsi qiymətləndirilərkən daha xırda xassələrə ayrılı bilinməyən xassələr necə adlanır ?

- ümumi
- sadə
- mürəkkəb
- kompleks
- xüsusi

52 Məhsulun keyfiyyətinin səviyyəsi qiymətləndirilərkən daha sadə xassələrə ayrılı bilən xassələr necə adlanır ?

- ümumi
- mürəkkəb
- sadə



- kompleks
- xüsusi

53 Gigiyenik, antropometrik, fizioloji, psixofizioloji və psixoloji göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- funksional göstəricilər
- erqonomik göstəricilərə
- təyinat göstəriciləri
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- estetik göstəricilər

54 Məhsulun təsirliliyi, formanın səmərəliliyini, kompozisiyanın tamlığını, məhsul istehsalının təkmilləşdirilməsini və onun mal görünüşünün sabitliyini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- funksional göstəricilər
- estetik göstəricilər
- təyinat göstəriciləri
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- erqonomik göstəricilərə

55 Qida mallarının təyinatına uyğunluğunu və tələbi ödəmə qabiliyyətini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- estetik göstəricilər
- funksional göstəricilər
- təyinat göstəriciləri
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- erqonomik göstəricilərə

56 Standartlarda və texniki şərtlərdə verilən, malın kimyəvi tərkibini və enerjivermə qabiliyyətini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- funksional göstəricilər
- təyinat göstəriciləri
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- erqonomik göstəricilərə
- estetik göstəricilər

57 Malın saxlanması və daşınması dövründə onun xassələrinin dəyişilməzliyini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- funksional göstəricilər
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- təyinat göstəriciləri
- erqonomik göstəricilərə
- estetik göstəricilər

58 İstehlak prosesində məmulatın orqanizm üçün zişansız və təhlükəsiz olması xüsusiyyətlərini xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- funksional göstəricilər
- təhlükəsizlik göstəriciləri
- təyinat göstəriciləri

- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- estetik göstəricilər

59 Məhsul istehlak edilərkən ətraf mühitə təsiri xarakterizə edən göstəricilər hansı göstəricilərə aiddir ?

- funksional göstəricilər
- ekoloji göstəricilər
- təyinat göstəriciləri
- saxlanılmağa davamlılıq göstəriciləri
- təhlükəsizlik göstəriciləri

60 Malların keyfiyyət səviyyəsinin qiymətləndirilməsinin neçə üsulu vardır ?

- 2.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0
- 6.0

61 Hansı üsulda məhsul keyfiyyətini qiymətləndirmək üçün tədqiq olunan nümunənin ayrı-ayrı göstəriciləri etalon nümunənin uyğun göstəriciləri ilə müqayisə edilir ?

- kimyəvi
- diferensial
- kompleks
- qarışıq
- mexaniki

62 Hansı üsulda ayrı-ayrı göstəriciləri bir-biri ilə müqayisə edərək eyni ölçü vahidi ilə göstəricilərin qiymətləndirilməsiylə məhsulun keyfiyyət səviyyəsi haqqında ümumi nəticə vermək olur ?

- kimyəvi
- kompleks
- diferensial
- qarışıq
- mexaniki

63 Hansı üsuldan istifadə etməklə keyfiyyəti qiymətləndirilən məhsulun hansı göstəricilərinin standart nümunələrdən pis və ya yaxşı olması haqqında fikir söyləmək olar?

- kimyəvi
- qarışıq
- diferensial
- kompleks
- mexaniki

64 Qida məhsullarının keyfiyyət səviyyəsinin qiymətləndirilməsinin neçə metodu var ?

- 7.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

65 Texniki ölçmə vasitələrindən, reaktiv və qablardan istifadə edilərək alınan informasiyalara əsaslanan metod necə adlanır ?

- orqanoleptiki metodla
- ölçmə metodu
- qeydiyyat metodu
- hesabat metodu
- ekspert metodunda

66 Müəyyən hadisələrin, əşyaların və ya xərclərin miqdarının hesablanması (qeydiyyatı) yolu ilə alınan informasiyaların istifadəsinə əsaslanan metod necə adlanır ?

- orqanoleptiki metodla
- ölçmə metodu
- qeydiyyat metodu
- hesabat metodu
- ekspert metodunda

67 Məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin onun parametrlərindən nəzəri və ya empirik asılılıqlardan istifadəyə əsaslanan metod necə adlanır ?

- ekspert metodunda
- hesabat metodu
- qeydiyyat metodu
- ölçmə metodu
- orqanoleptiki metodla

68 İnsanın hiss üzvləri vasitəsilə qəbul etdiyi informasiyalardan (görmə, eşitmə, dad və iybilmə, lamisə hissi) istifadəyə əsaslanan metod necə adlanır ?

- ekspert metodunda
- orqanoleptiki metodla
- ölçmə metodu
- qeydiyyat metodu
- hesabat metodu

69 Keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi mütəxəssis-ekspertlər qrupu tərəfindən qəbul edilən qərara əsasən həyata keçirilən metod necə adlanır ?

- orqanoleptiki metodla
- qeydiyyat metodu
- ölçmə metodu
- ekspert metodunda
- hesabat metodu

70 Məhsulun faktiki istehlakçılarının fikri haqqında informasiyaların toplanmasına və analizinə əsaslanan metod necə adlanır ?

- ekspert metodunda
- hesabat metodu
- qeydiyyat metodu
- sosioloji metod
- orqanoleptiki metodla

71 Məhsulun fiziki-kimyəvi göstəricilərinin standarta uyğunluğunu və eləcə də saxlanılma zamanı

məhsulun tərkibində baş verən fiziki-kimyəvi və biokimyəvi prosesləri öyrənmək məqsədilə harada təhlil aparılır ?

- sexdə
- statistika idarəsində
- mühasibatda
- laboratoriyada
- müdiriyyətdə

72 Hansı üsulla məhsulların sıxlığı, donma və ərimə dərəcəsi, quru maddənin miqdarı, şüasındırma əmsalı, tərkibi və başqa xassələri müəyyən edilir ?

- fizioloji üsul
- bioloji üsul
- kimyəvi üsul
- fiziki və fiziki-kimyəvi üsul
- mikrobioloji üsul

73 Hansı təhlil sadə cihazlar – tərəzi, ələk, ölçülü xətkeş və ülgü (qəlib) vasitəsilə aparılır ?

- lüminesensiya
- elektrometriya
- mikroskopiya
- texniki təhlil
- xromatoqrafiya

74 Maddənin həcmi hansı xarici təsir ilə dəyişir ?

- işıqlanma
- nəmlik
- təzyiq
- temperatur
- sürtünmə qüvvəsi

75 Hansı üsulla məhsulun ölçüsü, kütləsi, sıxlığı, iriliyi və başqa keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir ?

- lüminesensiya
- elektrometriya
- mikroskopiya
- texniki təhlil
- xromatoqrafiya

76 Sıxlığı və xüsusi çəkini təyin etdikdə hansı kəmiyyət mütləq nəzərə alınmalıdır ?

- işıqlanma
- nəmlik
- təzyiq
- temperatur
- sürtünmə qüvvəsi

77 Hansı təhlil tozvari məhsulların keyfiyyət və bəzən kəmiyyətə tərkibinin təyin edilməsində tətbiq olunur ?

- spektrofotometriya
- polyarimetriya

- kolorimetriya
- mikroskopik
- refraktometr

78 Mikroskopda məhsul nə qədər böyüdülmür ki, onun mikroquruluşu öyrənilsin ?

- 10-dən 500 dəfəyə qədər
- 60-dən 300 dəfəyə qədər
- 50-dən 100 dəfəyə qədər
- 100-dən 3000 dəfəyə qədər
- 500-dən 200000 dəfəyə qədər

79 Nişasta dənələrinin formasına görə onun çeşidi, məhsulun tərkibində olan kənar qarışıqlar (torpaq, qum), parazitlər (ətdə trixinelloz və finnoz, tərəvəzlərdə uqris və s.) və məhsulların mikroorqanizmlərlə zədələnməsi hansı təhlil vasitəsilə təyin olunur ?

- polyarimetriya
- refraktometr
- kolorimetriya
- mikroskopik
- spektrofotometriya

80 Hansı üsulla hüceyrə toxumalarının forması və quruluşu, hüceyrə qılafinin xarakteri və nişasta dənələrinin forması müəyyən edilir ?

- polyarimetriya
- refraktometr
- kolorimetriya
- histoloji mikroskopik
- spektrofotometriya

81 Hansı üsulla hüceyrə, toxuma və başqa üzvlərdə müxtəlif maddələrin olması və xüsusi reaktivlərlə onun yayılması müəyyən edilir ?

- mikrokimyəvi mikroskopik
- spektrofotometriya
- refraktometr
- kolorimetriya
- polyarimetriya

82 Hansı üsulu ilə optiki aktiv maddələrdən saxaroza, qlükoza, maltoza, fruktoza və başqalarının miqdarı təyin edilir ?

- mikrokimyəvi mikroskopik
- refraktometr
- kolorimetriya
- polyarimetriya
- spektrofotometriya

83 Məhsulun tərkibində olan saxarozanı təyin etdikdə hansı cihazından istifadə edilir ? 1- mikroskop, 2- saxarometr, 3- ampermetr , 4- polyarimetr , 5-voltmetr , 6-termometr, 7-refraktometr

- 5.7
- 5.7
- 1.3

- 2,4  
 3.6

84 Hansı üsul şüaların sınması hadisəsi və ya işığın refraksiyasına əsaslanır ?

- polyarimetriya  
 spektrofotometriya  
 kolorimetriya  
 refraktometrik  
 mikrokimyəvi mikroskopik

85 Hansı qüsur zamanı məhsulu istehlak etmək olmaz ?

- əhəmiyyətli qüsur  
 az əhəmiyyətli qüsurlar  
 kritik qüsur  
 aradan qaldırılmalı bilməyən qüsurlar  
 gizli qüsur

86 Şüasındırma əmsalı hansı kəmiyyətlərdən asılıdır ?

- məhsulun sıxlığı  
 məhsulun kütləsi  
 məhsulun ölçüsü  
 maye mühitlərin konsentrasiyasından  
 məhsulun iriliyi

87 İki şkalalı refraktometrlərin birinci şkalasında hansı göstərici verilir ?

- məhsulun iriliyi  
 şüasındırma göstəriciləri  
 həll olmuş maddənin müvafiq miqdarı  
 məhsulun sıxlığı  
 məhsulun ölçüsü

88 İki şkalalı refraktometrlərin ikinci şkalasında hansı göstərici verilir ?

- şüasındırma göstəriciləri  
 məhsulun iriliyi  
 məhsulun ölçüsü  
 həll olmuş maddənin müvafiq miqdarı  
 məhsulun sıxlığı

89 Hansı üsul təhlil olmuş maddənin işığı udma, keçirmə və yayması xassələrinə əsaslanır ?

- polyarimetriya  
 İQ şüalanma  
 massspektroskopiya  
 fotometriya  
 mikrokimyəvi mikroskopik

90 Hansı üsulla nəzarət və təhlil olunan məhsulların optiki sıxlığını öyrənməklə onların miqdarını müəyyənləşdirirlər ?

- polyarimetriya  
 İQ şüalanma

- masspektroskopiya
- spektrofotometriya
- mikrokimyəvi mikroskopik

91 Hansı təhlil üsulu spektrofotometriya, kolorimetriya və fotokolorimetriyanı özündə birləşdirir ?

- polyarimetriya
- İQ şüalanma
- masspektroskopiya
- fotometriya
- mikrokimyəvi mikroskopik

92 Hansı üsul ilə məhsulların tərkibi, ələlxüsus makro- və mikroelementlərin miqdarı (spektral analiz üsulu) müəyyən edilir ?

- polyarimetriya
- İQ şüalanma
- masspektroskopiya
- spektrofotometriya
- mikrokimyəvi mikroskopik

93 Hansı üsul ilə məhsulların tərkibi kəmiyyətcə təhlil olunur ?

- mikrokimyəvi mikroskopik
- refraktometrik
- polyarimetriya
- kolorimetriya
- spektrofotometriya

94 Hansı üsulün əsasını Nyutonun kəşf etdiyi dispers hadisəsi təşkil edir ?

- masspektroskopiya
- polyarimetriya
- mikrokimyəvi mikroskopik
- İQ şüalanma
- spektrofotometriya

95 Hansı üsul ilə ət və ət məhsullarında nitrit və nitratların miqdarı müəyyən edilir ?

- mikrokimyəvi mikroskopik
- refraktometrik
- polyarimetriya
- kolorimetriya
- spektrofotometriya

96 Hansı tənildə təhlil olunan məhlulun rəngi görmə üzvləri vasitəsilə müqayisə edilir ?

- polyarimetriya
- spektrofotometriya
- refraktometrik
- subyektiv kolorimetriya
- mikrokimyəvi mikroskopik

97 Hansı tənildə insanın gözü fotoelementlə əvəz olunan fotoelektrokolorimetrindən istifadə edilir ?

- polyarimetriya

- spektrofotometriya
- subyektiv kolorimetriya
- obyektiv kolorimetriyada
- mikrokimyəvi mikroskopik

98 Hanslı üsul ilə spirtdə siviş yağının, aldehidin və furfuroulun miqdarı müəyyən edilir ?

- spektrofotometriya
- refraktometrik
- polyarimetriya
- kolorimetriya
- mikrokimyəvi mikroskopik

99 Hansı təhlilin əsasını fotoeffekt hadisəsi təşkil edir ?

- İQ şüalanma
- mikrokimyəvi mikroskopik
- massspektroskopiya
- fotokolorimetriya
- polyarimetriya

100 Hansı üsul ilə konservlərdə qurğuşunun və misin, məhsullarda dəmirin, bəzi vitaminlərin miqdarını və PH-ın qiyməti müəyyən edilir ?

- mikrokimyəvi mikroskopik
- refraktometrik
- polyarimetriya
- kolorimetriya
- spektrofotometriya

101 Fotokolorimetriya üsulunun əsası kim tərəfindən kəşf edilmişdir ?

- Lomonosov
- Mendeleyev
- Nyuton
- Q.Gerts
- Fuşer

102 Hansı üsullar ilə üzüm şərəblərində antosianlar, çay və qəhvədə kofein, kakaoda teobromin, meyvə və tərəvəzlərdə boya maddələri təyin edilir ? 1-fotokolorimetriya , 2-polyarimetriya,3-refraktometrik,4-spektrofotometriya , 5-mikrokimyəvi mikroskopik, 6- İQ şüalanma , 7- NMR

- 2.7
- 3.6
- 2.5
- 1.4
- 4.7

103 Hansı təhlil üsulunda xüsusi reaktivlərlə emal olunmuş və ya olunmamış məhsulları ultrabənövşəyi şüalarla işıqlandırdıqda onların tərkib hissələri müxtəlif rəngli şüa enerjisi ayırır ?

- kolorimetriya
- refraktometrik
- polyarimetriya
- lüminesensiya



mikrokimyəvi mikroskopik

104 Hansı üsul ilə məhsulların bulanması dərəcəsi (mayədə asılı maddələrin miqdarı) təyin edilir ?

- kolorimetriya
- refraktometrik
- polyarimetriya
- nefelometriya
- lüminesensiya

105 Hansı üsul ilə qəndin və yeyinti yağlarının rəngliyini dəqiq təyin etmək olar ?

- mikrokimyəvi mikroskopik
- refraktometrik
- polyarimetriya
- kolorimetriya
- spektrofotometriya

106 Hansı üsul ilə şüanın xarakterinə görə məhsulun tərkibində kimyəvi üsulla təyin oluna bilməyən cüzi bir maddəni belə aşkara çıxarmaq və onun spektral təhlillə xassələrini öyrənmək mümkündür

- kolorimetriya
- refraktometrik
- polyarimetriya
- lüminesensiya
- mikrokimyəvi mikroskopik

107 Hansı titrləmənin köməyi ilə tünd rəngli məhsullardan şərab, pivə və meyvə-giləmeyvə şirələrində ümumi turşuluq, məhsulların aktiv turşuluğu – hidrogen ionlarının qatılığı (PH) təyin edilir?

- refraktometrik
- elektrometriya
- kolorimetriya
- lüminesensiya
- polyarimetriya

108 Hansı elektrik cihazının köməkliliyi ilə un, taxıl, qəhvə və s. məhsullarda nəmlik təyin edilir ?

- mikrokimyəvi mikroskopik
- refraktometrik
- subyektiv kolorimetrik
- elektrovlaqometr
- spektrofotometrik

109 Hansı üsulla məhsulun tərkibində olan mikroelementlər, ətin, balığın və tərəvəzlərin xarab olması, üzüm şərablarında meyvə-giləmeyvə şərabı qarışığının olması və s. müəyyən edilə bilər ?

- kolorimetriya
- lüminesensiya
- polyarimetriya
- refraktometrik
- mikrokimyəvi mikroskopik

110 Hansı üsul ilə yeyinti məhsullarında zülal fraksiyaları müəyyən edilir?

- kolorimetriya
- elektroforez
- refraktometrik
- lüminesensiya
- elektrometriya

111 Hansı təhlil üsulları qida məhsullarının quruluşunun və mexaniki xassələrinin təyini üçün tətbiq edilir ?

- kolorimetriya
- reoloji
- elektroforez
- lüminesensiya
- elektrometriya

112 Boru şəkilli makaron məmulatının möhkəmliyi və ya Stroqanov cihazında təyin olunur ?

- Sakslet
- Lukyanov
- refraktometr
- penetrometr
- Düar

113 Hansı tədqiqat üsulu ilk dəfə 1903-cü ildə M.S.Tsvet tərəfindən kəşf olunmuşdur ?

- kolorimetriya
- xromatoqrafiya
- elektroforez
- elektrometriya
- lüminesensiya

114 Hansı üsulla məhsulun bərkliyi , möhkəmlik , özlülük , elastiklik , plastiklik və yapışqanlıq təyin edilir ?

- kolorimetriya
- reoloji
- elektroforez
- lüminesensiya
- elektrometriya

115 Hansı üsulun köməkliliyi ilə qida məhsullarında olan şəkərlərin, yağ turşularının, amin turşularının, vitaminlərin, makro- və mikroelementlərin, turşu və başqa birləşmələrin kəmiyyət və keyfiyyət tərkibi müəyyən olunur.

- kolorimetriya
- xromatoqrafiya
- elektroforez
- lüminesensiya
- elektrometriya

116 Təhlilin aparılması üsulundan asılı olaraq xromatoqrafiya neçə növə ayrılır ?

- 7.0
- 4.0
- 2.0

- 5.0
- 6.0

117 Hansı üsulla şəkərlərin, aminturşularının, yağ turşularının, üzvi turşuların, boya maddələrinin keyfiyyətə tərkibi müəyyən edilir ?

- kolorimetriya
- narın təbəqəli xromatoqrafiya
- elektroforez
- elektrometriya
- lüminesensiya

118 Hansı üsulla əsasən qida məhsullarında olan efir yağları və başqa uçucu birləşmələr təyin edilir ?

- kolorimetriya
- qaz-maye xromatoqrafiya
- elektroforez
- elektrometriya
- lüminesensiya

119 Hansı təhlil üsulu ilə məhsulların tərkibindəki şəkərlərin, nişasta, sellüloza, yağ, azotlu maddələr, minerallı maddələr, vitaminlər, su və başqa birləşmələrin kəmiyyət və keyfiyyətə miqdarı təyin edilir ?

- kolorimetriya
- kimyəvi
- elektroforez
- elektrometriya
- lüminesensiya

120 Hansı üsulla meyvə-tərəvəzlərin tənəffüs prosesi, qida məhsulları istehsalında fermentlərin fəallığı, saxlanma zamanı məhsullarda gedən yetişmə prosesini (ət, balıq), hidroliz və avtoliz prosesləri və s. öyrənilir ?

- qaz-maye xromatoqrafiya
- biokimyəvi
- kimyəvi
- lüminesensiya
- narın təbəqəli xromatoqrafiya

121 Hansı üsulla məhsullarda mikroorqanizmlərin miqdarı və onların təbiəti müəyyən edilir ?

- qaz-maye xromatoqrafiya
- mikrobioloji
- kimyəvi
- biokimyəvi
- narın təbəqəli xromatoqrafiya

122 Hansı üsullar vasitəsilə məhsulların tərkibində zəhərlənmə və xəstəlik törədən mikroorqanizmlərin (botulinus, salmonella, proteus, koli, stafilocokk bakteriyaları) olması müəyyən edilir ?

- qaz-maye xromatoqrafiya
- bioloji-sanitar
- kimyəvi

- biokimyəvi
- fiziki

123 Hansı üsulla vitaminlərin, bakterisid xassəli və digər maddələrin miqdarını təyin etmək olar ?

- qaz-maye xromatoqrafiya
- mikrobioloji
- kimyəvi
- biokimyəvi
- narın təbəqəli xromatoqrafiya

124 Hansı tədqiqat, heyvanların təcübəvi yemləndirilməsi və ya adamların eksperiment qidalandırılması üsulu ilə aparılır ?

- qaz-maye xromatoqrafiya
- fizioloji
- kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji

125 Qida məhsullarının orqanizmə verə biləcəyi həqiqi kaloriliyin miqdarı, onların həzm olması, bioloji tam dəyərliliyi və zərərsizliyi hansı üsullarla öyrənilir ?

- qaz-maye xromatoqrafiya
- fizioloji
- kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji

126 Qida məhsulları ilə insan orqanizminə nə qədər kimyəvi maddələr daxil olur ?

- 50%-ə qədər
- 70%-ə qədər
- 60%-ə qədər
- 90%-ə qədər
- 20%-ə qədər

127 Su və hava ilə insan orqanizminə nə qədər kimyəvi maddələr daxil olur ?

- 50%-ə qədər
- 30%-ə qədər
- 10%-ə qədər
- 20%-ə qədər
- 25%-ə qədər

128 Hansı üsulla məhsulun tərkibində olan zəhərli və radioaktiv maddələr, bu və ya digər qida rasionunun orqanizmin inkişafını və qidanın qəbul vaxtının onun həzm olunmasına təsiri öyrənilir ?

- qaz-maye xromatoqrafiya
- fizioloji
- kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji

129 ABŞ-ın Milli Elmlər Akademiyasının məlumatına əsasən funqisidlərin neçə %-i xərçəng xəstəliyi

əmələ gətirməyə qadirdir ?

- 0.7
- 0.9
- 0.3
- 0.5
- 0.6

130 ABŞ-ın Milli Elmlər Akademiyasının məlumatına əsasən qerbisidlərin neçə %-i xərçəng xəstəliyi əmələ gətirməyə qadirdir ?

- 0.4
- 0.6
- 0.5
- 0.5
- 0.1

131 ABŞ-ın Milli Elmlər Akademiyasının məlumatına əsasən insektisidlərin neçə %-i xərçəng xəstəliyi əmələ gətirməyə qadirdir ?

- 0.7
- 0.3
- 0.1
- 0.45
- 0.5

132 Orqanizmdə methemoqlobinin miqdarı onun miqdarı nə qədər olduqda insanda tənginəfəslik, zəiflik, baş ağrısı simptomları müşahidə edilir ?

- 15%-ə qədər
- 30%-ə qədər
- 5%-ə qədər
- 10%-ə qədər
- 20%-ə qədər

133 Orqanizmdə methemoqlobinin miqdarı onun miqdarı nə qədər olduqda həyat üçün təhlükə yaradır ?

- 10%-dən çox
- 50%-dən çox
- 25%-dən çox
- 30%-dən çox
- 20%-dən çox

134 Orqanizmdə nitratların miqdarı olduqda kəskin zəhərlənmə halları müşahidə edilir ?

- 1-1,5 q
- 1-4 q
- 0,2-0,5q
- 0-1 q
- 1-2 q

135 Orqanizmdə nitratların miqdarı olduqda öldürücü təsir göstərir ?

- 6 q

- 8 q
- 1 q
- 3 q
- 4 q

136 İnsan orqanizminə düşən nitratların neçə %-i çuğundur, yerkökü, kartov, kələm və göyərti tərəvəzlərinin payına düşür ?

- 40-50%
- 80-90%
- 10-20%
- 20-30%
- 30-40%

137 Ayrı-ayrı məhsullarda nitratların miqdarı normadan nə qədər çox olduqda həmin tərəvəz bişmiş halda istifadə oluna bilər ?

- 7.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

138 Yerkökünü 15 dəqiqə bişirdikdə nitratların miqdarı nə qədər azalır ?

- 0.484
- 0.084
- 0.184
- 0.284
- 0.384

139 Kərəvizi 35 dəqiqə bişirdikdə nitratların miqdarı nə qədər azalır ?

- 0.099
- 0.599
- 0.399
- 0.199
- 0.299

140 Hansı birləşmələrin törətdiyi zəhərlənmələr hepatitlər, qastridilər, tez yorulma, baş ağrısı və polinevritlə müşahidə edilir ?

- silisium tərkibli
- xlor tərkibli
- kükürd tərkibli
- dəmir tərkibli
- azot tərkibli

141 Müasir xalq istehlak mallarının yüksək keyfiyyətdə olmasını nə tələb və təmin etməlidir. ?

- mutərəqqi texnologiya
- standartlaşdırma
- avadanlıqlar
- yaxşı xammal
- avtomatlaşdırma

142 Dövlət standartlaşdırma sistemində əsas informasiya daşıyıcısı nə hesab olunur ?

- mərkəzləşmiş idarəetmə
- normativ-texniki sənədlər
- bilgisayar
- rabitə
- lokal şəbəkə

143 Normativ-texniki sənədlər məhsulun hansı dövrlərdə keyfiyyətinə nəzarət etmək üçün əsas vasitə hesab olunur ?

- realizasiya
- emalından istifadəsinə qədər
- xammalın qəbulu
- ilkin emal
- qablaşdırılma

144 Standartın normativ texniki sənədləri kimlər tərəfindən qoyulur ?

- Qanunverici Orqanlar
- Nazirlər Kabineti
- Elmlər Akademiyası
- Prezident Aparatı
- Milli Bank

145 Konkret məhsul növünə qoyulan normativ –texniki sənəd necə adlanır ?

- plan
- texniki şərt
- akt
- laborator təhlil
- smeta

146 Standartlar və texniki şərtlər nəyin əsasında hazırlanır ? 1- elmi -texniki nailiyyətlər ,2-smeta sənədləri ,3- texnoloji nailiyyətlər ,4-laboratoriya sınaqları , 5- qabaqcıl təcrübə ,6-müşahidələr

- 4.6
- 1, 3,5
- 2.4
- 3.6
- 1,2,5

147 Məhsulların hazırlanması, istehsalı və istifadəsini ,həmçinin bu sənədlərin düzgün istifadəsinə nəzarət kim tərəfindən müəyyən edilir ?

- Qanunverici Orqanlar
- Dövlət Standartlaşdırma komitəsi
- Milli Bank
- Elmlər Akademiyası
- Nazirlər Kabineti

148 Mütərəqqi texnologiyanın istifadəsi, fəaliyyətdə olan istehsalın təkmilləşdirilməsi, müvafiq standartların işlənməsi və tətbiqindən alınan iqtisadi nəticələr necə adlanır ?

- səmərəli təklif

- standartlaşmanın iqtisadi səmərəliliyi
- elmi kəşf
- istehsalın avtomatlaşdırılması
- elmi-texniki inqilab

149 Standartlaşma nəticəsində iqtisadi səmərəliliyin əsas mənbəyi nə hesab olunur ?

- mükəmməl smeta
- əldə olunan qənaət
- əlavə vaxt
- xammal
- yeni texnologiya

150 Müasir standartlaşmanın əsas neçə növü var ?

- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0

151 Bir-biri ilə bağlı obyektlərin və həmin obyektin göstəricilərinin, norma və tələblərlə əlaqələndirilməsi və standartların fəaliyyətə başlanması müddətinin razılaşdırılması necə adlanır ?

- akt
- kompleks standartlaşma
- qabaqlayıcı standartlaşma
- əmək müqaviləsi
- müəssisələrarası razılaşma

152 Xammalın və texnologiyanın keyfiyyətin standartlaşması nə hesab olunur ?

- akt
- qabaqlayıcı standartlaşma
- kompleks standartlaşma
- əmək müqaviləsi
- müəssisələrarası razılaşma

153 Bütün kateqoriyalarda olan standartlar məzmunundan asılı olaraq neçə növə bölünür ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

154 Parametrləri və ölçüləri , nəzarət üsulları (sınaq analizi, müayinə) hansı standartlara aiddir ?

- qabaqlayıcı standartlaşma
- məhsulların standartları
- ümumi texniki standartlar
- təşkilədici –metodik standartlar
- kompleks standartlaşma

155 Terminlər və təyinatlar, işarələr, nomenklatura və s. hansı standartlara aiddir ?



- qabaqlayıcı standartlaşma
- ümumi texniki standartlar
- təşkiledici –metodik standartlar
- kompleks standartlaşma
- məhsulların standartları

156 Əsas müddəalar, qayda-qanun, quruluş (şərh, tərtibat, məzmunu) hansı standartlara aiddir ?

- məhsulların standartları
- təşkiledici –metodik standartlar
- ümumi texniki standartlar
- qabaqlayıcı standartlaşma
- kompleks standartlaşma

157 Sahələrarası istehsal yaxud tətbiq üzrə eyni növ məhsullar üçün hazırlanan standart necə adlanır ?

- təşkiledici –metodik standartlar
- dövlət standartları
- qabaqlayıcı standartlaşma
- kompleks standartlaşma
- məhsulların standartları

158 Markalanma, texniki sənədlər, məlumat bürosu, tədris və elmi ədəbiyyat, reklam və təbliğat necə adlanır ?

- mexanikləşmə
- mal informasiyası
- qablaşdırma
- akt sənədi
- avtomatlaşma

159 Mallara və qablara vurulan şərti işarə və ya şəkillərin mətni nə hesab olunur ?

- məlumat bürosu
- markalanma
- elmi ədəbiyyat
- reklam
- texniki sənədlər

160 Markalanmanın neçə növü var ?

- 7.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0

161 Etiketlər, içliklər, rənglər, yarlıklar, birkalar, nəzarət lentləri necə adlanır ?

- məlumat bürosu
- istehsalat markalanması
- ticarət markalanması
- reklam
- texniki sənədlər

162 Qiymət siyahısı və kassa çekləri necə adlanır ?

- istehsalat markalanması
- ticarət markalanması
- reklam
- texniki sənədlər
- məlumat bürosu

163 Ayrı-ayrı malların markalanma qaydası harada öz əksini tapır ?

- reklam
- normativ sənədlərdə
- texniki sənədlər
- ticarət markalanmasında
- istehsalat markalanmasında

164 Unun keyfiyyət göstəriciləri neçə qrupa bölünür ?

- 7.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

165 Unun iyi, dadı, nəmliyi, zərərvericilərlə yoluxması, zərərli və metal qarışıqlarının miqdarı hansı qrup göstəricilərə aiddir ?

- V qrup
- I qrup
- II qrup
- III qrup
- IV qrup

166 Unun rəngi, minerallığı, üyünmə böyüklüyü, xam kleykovinanın miqdar və keyfiyyəti hansı qrup göstəricilərə aiddir ?

- V qrup
- II qrup
- I qrup
- III qrup
- IV qrup

167 Əgər verilən göstəricilər çıxım və sortundan asılı olamayaraq istənilən unda tələb olunarsa , hansı qrupa aiddir ?

- V qrup
- I qrup
- II qrup
- III qrup
- IV qrup

168 Əgər verilən göstəricilər müxtəlif çıxım və sortlar üçün normalaşdırılan fərqli göstəricilədirsə , hansı qrupa aiddir ?

- V qrup

- II qrup
- I qrup
- III qrup
- IV qrup

169 Təzə unun qoxusu necə olmalıdır ?

- acı
- zərif spesifik
- sorbsiya olunmuş
- turş
- şirin

170 Un pis saxlanır, asan turşuyur, kiflənir və öz-özünə yanırsa , onun nəmliyi nə qədər ola bilər ?

- 10%-dən çox
- 15%-dən çox
- 5%-dən çox
- 15%-dən az
- 8%-dən çox

171 Unlar saxlandıqda tezliklə acılaşırsa , onun nəmliyi nə qədər ola bilər ?

- 18-21% -dən az
- 9-13%- dən
- 19-23%-dən az
- 22-26% -dən az
- 15-18%- dən az

172 Unda zərərli qarışıqların miqdarı nə qədər ola bilər?

- 0,015%-dən artıq olmayaraq
- 0,05%-dən artıq olmayaraq
- 0,07%-dən artıq olmayaraq
- 0,08%-dən artıq olmayaraq
- 0,09%-dən artıq olmayaraq

173 Dən üyünməyə daxil olarkən cücərmiş dənlərin miqdarı nə qədər ola bilər?

- 3%-dən artıq olmayaraq
- 3%-dən artıq olmayaraq
- 3%-dən artıq olmayaraq
- 3%-dən artıq olmayaraq
- 3%-dən artıq olmayaraq

174 Çörəkbişmədə əla sort un üçün kleykovinanın miqdarı standartlara müvafiq nə qədər olmalıdır?

- 0.5
- 0.3
- 0.1
- 0.2
- 0.4

175 Çörəkbişmədə kəpəkli un üçün kleykovinanın miqdarı standartlara müvafiq nə qədər olmalıdır?

- 0.5

- 0.2
- 2.3
- 0.4
- 0.3

176 Unu neçə kq-lıq kisələrə doldururlar ?

- 70-80 kq-lıq
- 50-70 kq-lıq
- 30-50 kq-lıq
- 40-60 kq-lıq
- 60-80 kq-lıq

177 Unun nəmliyi 14%-ə qədər olduqda kisələr hansı temperaturda saxlanılmalıdır ?

- 10C və aşağı
- 00C və aşağı
- 100C və aşağı
- 60C və aşağı
- 40C və aşağı

178 Unun nəmliyi 14%-dən çox olduqda kisələr hansı şəraitdə saxlanılmalıdır ?

- 1- 00C arası və havanın nisbi rütubəti 40-50%
- 5-50C arası və havanın nisbi rütubəti 60-70%
- 30- 80C arası və havanın nisbi rütubəti 25-56%
- 30 - 70C arası və havanın nisbi rütubəti 68-79%
- 2- 30C arası və havanın nisbi rütubəti 35-75%

179 Aşağıdakılardan hansıları fiziki proseslərə aiddir ? 1- nəmliyin dəyişməsi, 2- qaralması ,3- temperaturunun dəyişməsi, 4-acıması ,5-tozlanma, 6- sıxlaşma ,7-qoxunun dəyişməsi ,8- yapırma

- 1,2,3,7
- 1, 3,5,6,8
- 2 ,4,6,8
- 1,2,4,7,8
- 3,5,7,8

180 Unun saxlanma müddətinin artması, nəmliyin yüksəlməsi, məhsulun stellajın alt qatında yerləşməsi onun hansı xassələrinə təsir edir ? 1- nəmliyin dəyişməsi, 2- qaralması ,3-temperaturunun dəyişməsi, 4-acıması ,5-tozlanma, 6- sıxlaşma ,7-qoxunun dəyişməsi ,8- yapırma

- 42127.0
- 6 ,8
- 2.5
- 1.3
- 4.7

181 Hansı mərhələdə un ağarır, kleykovina daha bərk olur, unun çörəkbişmə xassələri yaxşılaşır ?

- yoğrulmada
- yetişmədə
- ələndikdə
- daşımada
- qablaşdırılmada

182 Unun acılaşmasınınun tərkibində olan hansı maddələrin oksidləşməsi və parçalanması ilə bağlıdır ?

- mineral maddələin
- lipidlərin
- zülalların
- karbohidratların
- vitaminlərin

183 Hansı unlarda acılaşma daha tez baş verir ? 1-əla növ,2-I növ , 3-II növ , 4-çovdar, 5- qarğıdalı , 5-darı . 6- arpa

- 2,3,5
- 2, 5 ,6
- 1,3,4
- 2.4,6
- 1,3,5

184 Havasının nisbi rütubəti yüksək (75%-dən çox) nə qədər olan binalarda un saxlandıqda kiflənmə baş verir ?

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

185 Unun satışı buraxılması nə vaxt qadağan olunur ?

- sıxlaşma zamanı
- zərərvericilərlə yoluxduqda
- kiflənmə zamanı
- acılaşma zamanı
- yapırma zaman

186 Unun təminatlı saxlanma müddəti nə qədərdir ?

- 7 aya qədər
- 5 aya qədər
- 3 aya qədər
- 4 aya qədər
- 6 aya qədər

187 Qabıqlı çovdar ununun saxlanma müddəti nə qədərdir ?

- ilin soyuq vaxtlarında u 8-12ay, istidə 4-6ay
- ilin soyuq vaxtlarında 6-8 ay, istidə 2-3 ay
- ilin soyuq vaxtlarında u 3-6 ay, istidə 1-3 2y
- ilin soyuq vaxtlarında u 4-6 ay, istidə 2-3 ay
- ilin soyuq vaxtlarında u 5-7 ay, istidə 1-3 ay

188 Soya, vələmir, qarğıdalı ununa saxlanma müddəti nə qədərdir ?

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

- 6-8 ay
- 7-9 ay

189 Un 4 aydan yuxarı saxlandıqda təbii itki normaları nə qədər olur ?

- 0.009
- 0.003
- 0.001
- 0.005
- 0.008

190 Unla işləyən müəssisələrdə iş şəraiti necə olmalıdır ?

- yayda 25-30oC, qışda isə 24-30 oC və nisbi rütubət 80-90%
- yayda 18-25oC, qışda isə 17-22 oC və nisbi rütubət 65-75%
- yayda 15-18oC, qışda isə 13-15 oC və nisbi rütubət 55-65%
- yayda 20-27oC, qışda isə 19-24 oC və nisbi rütubət 70-80%
- yayda 22-27oC, qışda isə 20-25 oC və nisbi rütubət 75-85%

191 Keyfiyyətin əsas göstəriciləri və bu göstəricilərin ölçülərinin xarakteristikası harada verilir ?

- biokimyəvi göstəricilərdə
- standartlarda
- kimyəvi göstəricilərdə
- fiziki göstəricilərdə
- struktur-mexaniki göstəricilərdə

192 Müvafiq səlahiyyətli təşkilat və ya orqanlar tərəfindən təsdiq edilən, kütləvi istifadə üçün nəzərdə tutulmuş məhsulların keyfiyyətinə və təhlükəsizliyinə dair tələbləri müəyyənləşdirən normativ sənəd necə adlanır ?

- markalanma
- standart
- akt
- müqavilə
- texniki pasport

193 Standart sözünün mənası nədir ?

- keyfiyyət
- nümunə, etalon
- eynibərabər
- qablaşdırma
- fərqlənqirici

194 Dünya dövlətlərinin əksəriyyətinin qəbul və istifadə etdiyi standartlar, norma, qayda və tövsiyələr hansı standarta aiddir ?

- dövlətlərarası standartlar
- beynəlxalq standartlar
- hövzə standartlar
- milli standartlar
- regional standartlar

195 Texniki-iqtisadi əməkdaşlıq edən bir qrup regional dövlətlərin qəbul və istifadə etdikləri

standartlar, norma, qayda və tövsiyyə hansı standartlara aiddir ?

- dövlətlərarası standartlar
- hövzə standartlar
- beynəlxalq standartlar
- milli standartlar
- regional standartlar

196 İki və çox dövlətlərin qarşılıqlı razılıq əsasında qəbul etdikləri və bir-biri ilə müvafiq münasibətlərdə istifadə etdikləri standartlar, norma, qayda və tövsiyyə hansı standartlara aiddir ?

- regional standartlar
- dövlətlərarası standartlar
- beynəlxalq standartlar
- hövzə standartlar
- milli standartlar

197 Ayrıca müstəqil dövlətin ərazisində müvafiq qaydada hazırlanıb istifadə edilən standartlar, norma, qayda və tövsiyyə hansı standartlara aiddir ?

- dövlətlərarası standartlar
- milli standartlar
- beynəlxalq standartlar
- hövzə standartlar
- regional standartlar

198 Verilmiş standartlaşdırma obyektinin müəyyən xassələrini (və ya xassələr qrupunu) xarakterizə edən standartlaşdırma istiqaməti necə adlanır ?

- dövlətlərarası standartlar
- standartlaşdırma aspekti
- beynəlxalq standartlar
- hövzə standartlar
- milli standartlar

199 Standartlaşdırma aspektinin neçə istiqaməti vardır ?

- 10.0
- 16.0
- 9.0
- 7.0
- 23.0

200 Məhsulun xarakteristikasını və ya onun istehsal proseslərini və metodlarını müəyyənləşdirən sənəd necə adlanır ?

- akt
- texniki rəqlament
- müqavilə
- texniki pasport
- standartlaşdırma aspekti

201 Məhsul keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq və onun optimal səviyyəsini təmin etmək necə adlanır ?

- akt

- standartlaşdırmanın məqsədi
- texniki rəqlament
- texniki pasport
- standartlaşdırma aspekti

202 Standartlaşdırmanın neçə əsas vəzifəsi vardır ?

- 9.0
- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 8.0

203 Terminologiya , simvollar, məhsulun qablaşdırılması, markalanma və ya etiketləndirilmə tələblərini özündə birləşdirən bilən sənəd necə adlanır ?

- akt
- texniki rəqlament
- müqavilə
- texniki pasport
- standartlaşdırma aspekti

204 Müəyyən sahələrdə istifadə üçün məcburi olan standartlaşdırma obyektlərinə tələbləri müəyyən edən sənəd necə adlanır ?

- standartlaşdırma aspekti
- normativ-texniki sənəd
- texniki pasport
- müqavilə
- unifikasiya

205 Eyni funksional təyinatlı məmulat tiplərinin, növlərinin və ölçülərinin səmərəli qaydada ixtisar edilməsindən və resepturalarının sayca azaldılmasına xidmət edən metod necə adlanır ?

- standartlaşdırma aspek
- unifikasiya
- texniki pasport
- normativ-texniki sənəd
- aqreqatlaşdırma

206 Məmulatın unifikasiya edilmiş qovşaqlardan və standart hissələrdən hazırlanma üsulları necə adlanır ?

- standartlaşdırma aspek
- aqreqatlaşdırma
- texniki pasport
- normativ-texniki sənəd
- unifikasiya

207 Çörəkbişirmə üçün unun keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstəricilər nəzərə alınır ? 1-zülalın miqdarı,2- üyüdümün ölçüləri ,3-karbohidrat tərkibi ,4- küllük ,5- ağılığı ,6-yağlılıq

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



- 2,3,6
- 1,4,6

208 Çörəyin əmtəə görünüşünün formalaşmasında əsas rolu onun hansı göstəricisi oynayır ?

- karbohidrat tərkibi
- ağılıq
- üyüdümlün ölçüləri
- küllük
- zülalın miqdarı

209 Xəmir əmələgətirmə prosesinin inkişafını onun hansı göstəricisi təyin edir ?

- karbohidrat tərkibi
- üyüdümlün ölçüləri
- küllük
- ağılıq
- zülalın miqdarı

210 Hansı unda kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti təyin edilir ?

- dan
- buğda
- arpa
- çovdar
- qarğıdalı

211 Əla növ çörəkbişmə unu üçün kleykovinanın göstəricisi nə qədərdir ?

- 0.5
- 30.0
- 0.35
- 0.1
- 0.2

212 Kərəkli çörəkbişmə unu üçün kleykovinanın göstəricisi nə qədərdir ?

- 0.45
- 0.2
- 0.3
- 0.35
- 0.4

213 Çörəkbişmə ununda kleykovinanın miqdarı hansı cihazda təyin edilir ?

- piknometr
- YOK-1
- refraktometr
- Pekar
- penetrometr

214 Çörəkbişmə ununda kleykovinanın keyfiyyəti, yükə müqaviməti hansı cihazda təyin edilir ?

- piknometr
- ИДК-1
- Pekar

- penetrometr
- refraktometr

215 Çörəkbişmə ununda kleykovinanın fiziki xassələri hansı cihazda təyin edilir ?

- piknometr
- penetrometr
- Pekar
- ИДК-1
- refraktometr

216 Unun rəngi hansı cihazda təyin edilir ?

- piknometr
- refraktometr
- penetrometr
- ИДК-1
- Pekar

217 Unun qoxusunu təyin etmək üçün onu neçə dərəcə istilikli su ilə qarışdırılır ?

- 450 C
- 60 0 C
- 30 0 C
- 200 C
- 35 0 C

218 Unun ağılığı hansı cihazda təyin edilir ?

- piknometr
- ФПМ-1
- penetrometr
- ИДК-1
- Pekar

219 Əla növ buğda ununda küllük qədər ola bilər ?

- 0,45%-dən çox olmayaraq
- 0,55%-dən çox olmayaraq
- 0,15%-dən çox olmayaraq
- 0,25%-dən çox olmayaraq
- 0,35%-dən çox olmayaraq

220 I növ buğda ununda küllük qədər ola bilər ?

- 0,55%-dən çox olmayaraq
- 0,75%-dən çox olmayaraq
- 0,15%-dən çox olmayaraq
- 0,25%-dən çox olmayaraq
- 0,45%-dən çox olmayaraq

221 II növ buğda ununda küllük qədər ola bilər ?

- 4,64%-dən çox olmayaraq
- 1,25%-dən çox olmayaraq
- 0,25%-dən çox olmayaraq

- 2,28%-dən çox olmayaraq
- 3,26%-dən çox olmayaraq

222 Çörəkbişirmədə II növ unda turşuluq nə qədər olmalıdır ?

- 6-6,50
- 4-4,50
- 1-1,50
- 2-2,50
- 3-3,50

223 Çörəkbişirmədə I növ unda turşuluq nə qədər olmalıdır ?

- 5-5,50
- 3-3,50
- 4-4,50
- 1-1,50
- 2-2,50

224 Çörəkbişirmədə kəpəkli unda turşuluq nə qədər olmalıdır ?

- 6,5-70
- 4,5-50
- 3,5-40
- 1,5-20
- 2,5-30

225 Unun küllüyünü necə təyin edirlər ?

- turşuda həll etməklə
- yandırmaqla
- qələvidə həll etməklə
- spirtə həll etməklə
- asetonda həll etməklə

226 Hansı unun tərkibində 13-16%-ə qədər zülal, 25% xam yapışqanlı maddə, 0,7% sellüloza, 1,25% kül kəpəyin miqdarı çox olur, rəngi tutqundur, kəpəyi bir qədər iridir ?

- kəpəkli buğda ununun
- ikinci sort buğda unu
- əla sort un
- dənəvər un
- birinci sort buğda unu

227 Hansı suxari bir qayda olaraq çovdar unundan və ya 70% çovdar unu ilə 30% kəpəkli buğda ununun qarışığından, nadir hallarda 1-ci və 2-ci sort kəpəkli buğda unundan da hazırlanır ?

- diyetik suxari
- sadə və ya ordu suxarisi
- yağlı-şəkərli suxari
- adi suxari
- mürəkkəb suxari

228 Unun mineral qarışıqları hansı cihazda təyin edilir ?

- piknometr

- ayırıcı qıfda
- penetrometr
- ИДК-1
- Pekar

229 Unun mineral qarışıqları təyin edilərkən aşağıdakı maddələrdən hansından sürətləndirici kimi istifadə edilir ? 1-su,2-spirt,3-nitrat turşusu , 4-aseton ,5-asetaldehid ,6-formalin

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

230 Standarta əsasən unun kleykovinası elastikliyi və uzanmasına görə neçə qrupa bölünür ?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

231 . I qrup kleykovina hansı xassələ malikdir ?

- bir qədər az elastiki, uzadılması 16 sm-dən çox
- yaxşı, elastiki, uzadılması 10 sm-dən çox
- təmin edici, bir qədər az elastiki
- yayılmış və ovulmuş olur
- elastiki, uzadılması 16 sm-dən çox

232 II qrup kleykovina hansı xassələ malikdir ?

- yaxşı, elastiki, uzadılması 10 sm-dən çox
- təmin edici, bir qədər az elastiki
- yayılmış və ovulmuş olur
- elastiki, uzadılması 16 sm-dən çox
- bir qədər az elastiki, uzadılması 16 sm-dən çox

233 III qrup kleykovina hansı xassələ malikdir ?

- yaxşı, elastiki, uzadılması 10 sm-dən çox
- yayılmış və ovulmuş olur
- təmin edici, bir qədər az elastiki
- elastiki, uzadılması 16 sm-dən çox
- bir qədər az elastiki, uzadılması 16 sm-dən çox

234 Saxlanılma, eyni vaxtda qəbul olunma, yüklənmə, təhvil verilmə və ya qiymətləndirilmə üçün nəzərdə tutulan eyni müəssisədə bir gündə və bir növbədə istehsal olunan müəyyən miqdarda eyni növ un necə adlanır ?

- çəki nümunəsi
- un partiyası
- nümunə ayırma
- ilk nümunə
- orta nümunə

235 Bircinsli un partiyasından bir dəfəyə götürülmüş az miqdar un necə adlanır ?

- çəki nümunəsi
- nümunə ayırma
- un partiyası
- ilk nümunə
- orta nümunə

236 Bircinsli un partiyasından müxtəlif yerlərdən götürülən ayrı-ayrı unların cəmi necə adlanır ?

- çəki nümunəsi
- ilk nümunə
- un partiyası
- nümunə ayırma
- orta nümunə

237 Keyfiyyətin laboratoriya üsulu ilə təyin edilməsi üçün ilk nümunədən ayrılmış az miqdarda und necə adlanır ?

- çəki nümunəsi
- orta nümunə
- un partiyası
- nümunə ayırma
- ilk nümunə

238 Unun ayrı-ayrı keyfiyyət göstəricilərinin təyin edilməsi üçün orta nümunənin analiz üçün lazım olan miqdarı necə adlanır ?

- orta nümunə
- çəki nümunəsi
- un partiyası
- nümunə ayırma
- ilk nümunə

239 Unu çeynədikdə xırçılıtnın hiss olunması orada hansı qatışıqların olmasını təsdiq edir ?

- plastik
- mineral
- metal
- torpaq
- şüşə

240 Əla növ unun iriliyi təyin edilərkən ələnəmədən sonra ələkdə qalan unun miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- 6 %-dən çox olmayaraq
- 2 %-dən çox olmayaraq
- 3 %-dən çox olmayaraq
- 1 %-dən çox olmayaraq
- 5 %-dən çox olmayaraq

241 I növ unun iriliyi təyin edilərkən ələnəmədən sonra ələkdə qalan unun miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- 8 %-dən çox olmayaraq
- 6 %-dən çox olmayaraq

- 16 %-dən çox olmayaraq
- 12 %-dən çox olmayaraq
- 5 %-dən çox olmayaraq

242 II növ və kəpəkli unun iriliyi təyin edilərkən ələnmədən sonra ələkdə qalan unun miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- 6 %-dən çox olmayaraq
- 4 %-dən çox olmayaraq
- 8 %-dən çox olmayaraq
- 1 %-dən çox olmayaraq
- 7 %-dən çox olmayaraq

243 Hansı unu bərk və şüşəvariliyi yüksək olan yumşaq buğdanın endospermindən istehsal edirlər ?

- ikinci sort buğda unu
- makaron unu
- dənəvər un
- birinci sort buğda unu
- kəpəkli buğdaununun

244 Unun özlülüyü hansı cihazda təyin edilir ?

- piknometr
- viskozimetrdə
- ayırıcı qıfda
- ИДК-1
- Pekar

245 Undakı quru maddələrin miqdarı hansı cihazda təyin edilir ?

- piknometr
- refraktometrdə
- ayırıcı qıfda
- penetrometr
- Pekar

246 Unun çörəkbişirmə qabiliyyəti hansı göstəricilərlə təyin edilir ? 1-turşuluq ,2-fermentativ fəallığı,3-nəmlik,4-qaz əmələgətirmə qabiliyyəti , 5-rəngi ,6- qaz saxlama qabiliyyəti , 7- unda kleykavinanın miqdarı,8-mineral maddələrin miqdarı

- 1,5,7
- 2,4,6,
- 1,3,5
- 3,7,8
- 4,6,8

247 Unu uzun müddət saxladıqda , onda gedən köhnəlmə prosesi nə ilə nəticələnir ?

- rəngi ağarır
- zülalın şişmə qabiliyyəti aşağı düşür
- yağlar parçalanır
- karbohidratlar hidroliz edir
- turşular uçar

248 Unun acıması hansı fermentlərin təsiri nəticəsində əmələ gəlir ?

- qlükaza və sellülaza
- lipaza və lipoksiqenaza
- amilaza və liaza
- proteolitik
- peptidaza və hidrolaza

249 Unun kiflənməsinə səbəb nədir ?

- 15%-dən yüksək nisbi rütubət
- 75%-dən yüksək nisbi rütubət
- 45%-dən yüksək nisbi rütubət
- 39%-dən yüksək nisbi rütubət
- 50%-dən yüksək nisbi rütubət

250 Unu zərərvericilərdən azad etmək üçün onu hansı fiziki emala məruz qoyurlar ?

- qızdırılma
- qurutma
- qaynama
- sublimasiya
- dondurma

251 Unu zərərvericilərdən azad etmək üçün onu kimyəvi üsullarla emal etdikdə hansı maddələrdən istifadə edilir ?

- etilen ,benzol
- xlorpikrin, dixloretan
- spirt ,aseton
- benzol ,toluol
- formalin , xlormetil

252 Çörəkbişirmə ununda əsasən hansı fermentin aktivliyindənsöhbət gedir ?

- liaza
- $\alpha$ -amilaza
- sellülaza
- peptidaza
- lipaza

253 Enmə ədədi unun hansı göstəricisini ifadə edir ?

- nəmlik
- özlülük
- turşuluq
- şəkərlilik
- yağlılıq

254 Kleykavina tədqiq edilərkən xəmirin yuyulmasında məqsəd nədir ?

- zülalı kənarlaşdırmaq
- nişastanı kənarlaşdırmaq
- yağları kənarlaşdırmaq
- səkəri kənarlaşdırmaq

- mineral duzları kənarlaşdırmaq

255 Dartılma qabiliyyətinə görə kleykovina neçə növ olur ?

- 9.0  
 3.0  
 2.0  
 4.0  
 7.0

256 Qısa dartılan kleykovina nə qədər uzana bilir ?

- 16 sm-ə qədər  
 10 sm-ə qədər  
 20 sm-ə qədər  
 15 sm-ə qədər  
 7 sm-ə qədər

257 Orta dartılan kleykovina nə qədər uzana bilir ?

- 15-25 sm  
 10-20 sm  
 4-8 sm  
 5-10 sm  
 19-29 sm

258 Uzun dartılan kleykovina nə qədər uzana bilir ?

- 7 sm-dən çox  
 20 sm-dən çox  
 30 sm-dən çox  
 25 sm-dən çox  
 10 sm-dən çox

259 Hansı un üç sortlu üyütmədə 10-15%, iki sortlu üyütmədə isə 40% alınır, tərkibində 0,55% kül, 0,1-0,15% sellüloza, 10-14% zülal, 28%-ə qədər xam yapışqanlı maddə olur ?

- kəpəkli buğda ununun  
 əla sort un  
 dənəvər un  
 birinci sort buğda unu  
 ikinci sort buğda unu

260 Hansı unun çıxarı 96%-dir , tərkibində unun bütün sortlarına nisbətən kəpək daha çoxdur ?

- ikinci sort buğda unu  
 kəpəkli buğda ununun  
 əla sort un  
 dənəvər un  
 birinci sort buğda unu

261 Hansı unun tərkibində 2%-ə qədər kül, 2-2,5% sellüloza, 20% yapışqanlı maddə, 6-8% pentozanlar vardır və əsasən endospermdən və 14-16% kəpək hissədən üyüdülməklə alınır ?

- ikinci sort buğda unu  
 kəpəkli buğda ununun



- əla sort un
- dənəvər un
- birinci sort buğda unu

262 Hansı nisbətdə kəpəkli buğda unu və çovdar ununu qarışdırmaqla yüksək keyfiyyətli buğda-çovdar çörəyi istehsal edilir ?

- 20% kəpəkli buğda un və 80% çovdar unu
- 70% kəpəkli buğda un və 30% çovdar unu
- 10% kəpəkli buğda un və 90% çovdar unu
- 50% kəpəkli buğda un və 50% çovdar unu
- 60% kəpəkli buğda un və 40% çovdar unu

263 Çörəyin hündürlüyünün onun diametrinə olan nisbəti ilə hansı göstərici xarakterizə olunur ?

- turşuluq
- çörəyin formasaxlama qabliyyəti
- unda kleykavinanın miqdarı
- mineral maddələrin miqdarı
- xəmirin yoğrulmasına sərf olunan unun kütləsi

264 Hansı un dəninin endosperm təbəqəsindən və qılf hissələrinin üyüdülməsindən alınır

- kəpəkli buğda ununun
- ikinci sort buğda unu
- əla sort un
- dənəvər un
- birinci sort buğda unu

265 Hansı unun tərkibində 0,75% kül, 0,27-0,3% sellüloza, 13-15% zülal və 30%-ə qədər xam yapışqanlı maddə olur ?

- kəpəkli buğda ununun
- birinci sort buğda unu
- əla sort un
- dənəvər un
- ikinci sort buğda unu

266 Hansı unun tərkibində 14-16% zülal, 30-32% xam yapışqanlı maddə vardır və külü 0,55-1,1%-dir ?

- ikinci sort buğda unu
- makaron unu
- dənəvər un
- birinci sort buğda unu
- kəpəkli buğda ununun

267 Aşağıdakılardan hansıları xəmirin acıtma prosesinin əsas idarəetmə parametrləridir ? 1-acıtmanın temperaturu ,2- qıçqırmış xəmirin temperaturu,3- acıtma şkafinda havanın nisbi nəmliyi , 4-aktiv turşuluğu ,5- xəmirin nəmliyi ,6- həcmnin acıtma müddəti , 7- özlülüyü ,8-xəmir tədarükünün kütləsi

- 2,4,6
- 1,3 , 6
- 2 ,4,5
- 1.5,7

4,6,8

268 Aşağıdakılardan hansıları xəmirin acıtma prosesinin gücləndirici parametrləridir ? 1-acıtmanın temperaturu ,2- qıvcırmış xəmirin temperaturu,3- acıtma şkaında havanın nisbi nəmliyi , 4-aktiv turşuluğu ,5- xəmirin nəmliyi ,6- həcmnin acıtma müddəti , 7- özlülüyü , 8-xəmir tədarükünün kütləsi

- 1,5,7,8  
 2,4,5,7,8  
 1,3,6,8  
 2,3,6,7  
 3,6,8

269 Yüksək keyfiyyətli bərk buğdanın iki və üç sortlu üyüdülməsindən 10% miqdarında hansı un əldə edilir ?

- kəpəkli buğda ununun  
 dənəvər un  
 əla sort un  
 birinci sort buğda unu  
 ikinci sort buğda unu

270 Hansı un endospermin daxili hissəsinin narın üyüdülmüş kəpəksiz hissəsidir ?

- kəpəkli buğda ununun  
 əla sort un  
 dənəvər un  
 birinci sort buğda unu  
 ikinci sort buğda unu

271 Hansı un daha çox istehsal edilir , çıxarı bir sortlu üyütmədə 72% alınır və tərkibində narın üyüdülmüş kəpək olur ?

- kəpəkli buğda ununun  
 birinci sort buğda unu  
 əla sort un  
 dənəvər un  
 ikinci sort buğda unu

272 Aşağıdakılardan hansıları çörək istehsalında əsas xammal sayılır ? 1-un, 2- şəkər 3-duz, 4-su, 5-xaş-xaş 6-maya,7- süd, 8-yumurta, 9-yağ, 10-kışmış, 11- müxtəlif ədviyyat

- 3,6,10,11  
 1,3,4,6  
 2,4,6,10  
 3,5,7,9  
 1,5,8,11

273 Aşağıdakılardan hansıları çörək istehsalında əlavə xammal sayılır ? 1-un, 2- şəkər 3-duz, 4-su, 5-xaş-xaş 6-maya,7- süd, 8-yumurta, 9-yağ, 10-kışmış, 11- müxtəlif ədviyyat

- 3,6,9,11  
 2,5,7,8,9,10,11  
 1,3,5,7,8,10  
 2,4,6,8,10  
 3,4,6,8

274 Çörək-bulka məmulatları unun növünə görə neçə qruplara bölünür ?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 7.0
- 6.0

275 Çörək-bulka məmulatları bişirilmə üsuluna görə neçə qruplara bölünür ?

- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

276 Orta yaşlı insan gündə nə qədər çörək-bulka məmulatı yeməlidir ?

- 650 qr
- 450 qr
- 250 qr
- 950 qr
- 750 qr

277 Ağır fiziki işlə məşğul olan insanlar gündə nə qədər çörək-bulka məmulatı yeməlidir ?

- 1000 qr
- 800 qr
- 500 qr
- 300 qr
- 900 qr

278 kökəlməyə meyl göstərən insanlar gündə nə qədər çörək-bulka məmulatı yeməlidir ?

- 7500 qr
- 200 qr
- 400 qr
- 500 qr
- 100 qr

279 Çörək-bulka məmulatları xəmirin hazırlanması üsuluna görə neçə qruplara bölünür ?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 7.0

280 Baranki və suşkiləri nə qədər saxlamaq olar ?

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

281 Duzdan məhlul hazırlanması üçün su nə qədər qızdırılır?

- 25-300C-yə qədər
- 30-350C-yə qədər
- 35-450C-yə qədər
- 40-450C-yə qədər
- 20-250C-yə qədər

282 Balatasız üsulla hazırladıqda xəmir neçə saata yetişdirilir ?

- 2-5saat
- 2-4 saat
- 0,5- 1,5 saat
- 1,5-2 saat
- 2,5-4,5 saat

283 Balatılı üsulla hazırladıqda xəmir neçə saata yetişdirilir ?

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

284 Bişdikdə və soyuduqdan sonra ticarətə daxil olan çörəyin kütləsində nə qədər fərq olmalıdır ?

- $\pm 4,5\%$
- $\pm 2,5\%$
- $\pm 1,5\%$
- $\pm 2,0\%$
- $\pm 3,5\%$

285 Kündələri yetişmək üçün kameralarda hansı şəraitdə saxlayırlar ?

- nisbi rütubəti 90-95%, temperatur 45-500S
- nisbi rütubəti 80-85%, temperatur 35-400S
- nisbi rütubəti 40-45%, temperatur 25-350S
- nisbi rütubəti 50-65%, temperatur 55-600S
- nisbi rütubəti 60-75%, temperatur 25-300S

286 Çörəyin reseptindən, unun keyfiyyətindən, kündənin həcmindən asılı olaraq xəmir neçə dəqiqə saxlanılıb yetişdirilir ?

- 45 dəq-dən 220 dəq-dək
- 25 dəq-dən 120 dəq-dək
- 15 dəq-dən 50 dəq-dək
- 35 dəq-dən 170 dəq-dək
- 20 dəq-dən 100 dəq-dək

287 Çörəyi xüsusi çörək bişirən sobalarda hansı temperaturda bişirirlər ?

- 170-2500C
- 210-2800C
- 110-1800C
- 150-2000C

310-3800C

288 Xırda ədədi məmulatları neçə dəqiqəyə bişirirlər ?

- 25-32 dəqiqəyə  
 8-12 dəqiqəyə  
 6-10 dəqiqəyə  
 14-18 dəqiqəyə  
 18-22 dəqiqəyə

289 İri kütləli çörəkləri neçə dəqiqəyə bişirirlər ?

- 70-95 dəqiqəyə  
 50-80 dəqiqəyə  
 20-60 dəqiqəyə  
 40-90 dəqiqəyə  
 56-90 dəqiqəyə

290 Təzə bişmiş çörəyin nəmliyinin buxarlanması zamanı kütləsi nə qədər azalır ?

- 0.06  
 0.03  
 0.04  
 0.08  
 0.02

291 Çörəyin bişməsi zamanı suyun itkisi nə qədər olur ?

- 16-24%  
 6-14%  
 5-10%  
 16-19%  
 8-12%

292 Xəmirin yetişməsi zamanı quru maddələrin itkisi nə qədər olur ?

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

293 Unun nəmliyi 14,5% olduqda orta hesabla əla və 1-ci sort undan çörəyin çıxarı unun kütləsinə görə nə qədər olur ?

- 1.5  
 1.3  
 1.1  
 1.0  
 1.6

294 Unun nəmliyi 14,5% olduqda orta hesabla 2-ci sort undan çörəyin çıxarı unun kütləsinə görə nə qədər olur ?

- 1.6  
 1.4

- 1.1
- 1.0
- 1.5

295 Unun nəmliyi 14,5% olduqda orta hesabla kəpəkli undan çörəyin çıxarı unun kütləsinə görə nə qədər olur ?

- 160-170%
- 150-160%
- 120-130%
- 130-140%
- 140-150%

296 Çörəyin tipi nə ilə müəyyən edilir ?

- xəmirin hazırlanması qüsulu
- unun əmtəə sortu
- avadanlığın səviyyəsi
- mayanın növü
- bişirilmə üsulu

297 Sadə çörəyin hazırlanmasında hansı xammallardan istifadə olunur ? 1-yağ, 2-şəkər,3- un,4- patka, 5-su, 6-duz,7- maya, 8-balatı ,9- ağ və qırmızı çovdar səmənisinin ekstraktı, 10-ətirli toxumlar

- 3,7,9,10,11
- 3 ,5 ,6 , 7 , 8
- 1,2,5, 7,11
- 3,5,7,9,11
- 2,4,8,10,

298 Yaxşılaşdırılmış buğda çörəyinin hazırlanmasında əlavə olaraq hansı xammallardan istifadə olunur ? 1-yağ, 2-şəkər,3- un,4- patka, 5-su, 6-duz,7- maya, 8-balatı ,9- ağ və qırmızı çovdar səmənisinin ekstraktı, 10-ətirli toxumlar

- 2 ,9
- 1 , 2
- 5.1
- 4.9
- 4.1

299 Çovdar çörəyinin hazırlanmasında əlavə olaraq hansı xammallardan istifadə olunur ? 1-yağ, 2-şəkər,3- un,4- patka, 5-su, 6-duz,7- maya, 8-balatı ,9- ağ və qırmızı çovdar səmənisinin ekstraktı, 10-ətirli toxumlar

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

300 Yağlı-şəkərli bulka məmulatlarının hazırlanmasında əlavə olaraq hansı xammallardan istifadə olunur ? 1-yumurta, 2-süd, 3-qaymaq, 4- maya, 5-balatı ,6- ağ və qırmızı çovdar səmənisinin ekstraktı,7- xaş-xaş 8-ətirli toxumlar,9-kişmiş, , 10-dad və tam verici maddələr

- 1,3,4,7,8

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

301 Əla növ undan çörək bişirilərkən xəmirə nə qədər şəkər əlavə edilir ?

- 0.06
- 0.04
- 0.09
- 0.07
- 0.05

302 Əla növ undan hazırlanan bulka məmulatına nə qədər şəkər əlavə edilir ?

- 7,8-9,3%
- ,8-5,7%
- 9,8-10,7%
- 2,8-3,2%
- 4,0-7,7%

303 Əla növ undan hazırlanan bulka məmulatına nə qədər yağ əlavə edilir ?

- 421-6,5%
- 1,1-2,6%
- 1,5-3,6%
- 2,1-3,8%
- 3,4-4,5%

304 Bulkaların kütləsi nə qədər olur ?

- 60, 70və 120 qr
- 50, 75 və 100 qr
- 20, 50və 80 qr
- 30, 55 və 90 qr
- 55, 85 və 130 qr

305 Aşağıdakılardan hansıları1-ci və 2-ci növ undan bişirilən sadə çörəklərə aiddir? 1-kələ-kötür qabıqlı, 2-içliyi ağ, 3-bozumontul-qəhvəyi rəngdə ,4-məsaməliliyi nisbətən çox, 5-içliyi tünd,6-turşuluğu az, 7-dadı yaxşı, 8-yüksək turşuluğu (70), 9-orta məsaməliliyi

- 1,2,6,9
- 2,4 ,6 ,7
- 1,3,5,7
- 3.5,7,9
- 2.4,5,8

306 Aşağıdakılardan hansıları kəpəkli buğda unundan bişirilən sadə çörəklərə aiddir? 1-kələ-kötür qabıqlı, 2-içliyi ağ, 3-bozumontul-qəhvəyi rəngdə ,4-məsaməliliyi nisbətən çox, 5-içliyi tünd,6-turşuluğu az, 7-dadı yaxşı, 8-yüksək turşuluğu (70), 9-orta məsaməliliyi

- 3,4,7,9
- 1,3,5,8,9
- 1,2,6,7,9
- 2,4,6,8,

2,4,6,9

307 Dəmlənmiş çovdar çörəyi sadə çovdar çörəyindən nəyə görə fərqlənir ?

- duz və şəkər qaynar suda həll edilir  
 xəmirin bir hissəsi qaynar su ilə hazırlanıb dəmlənir  
 balatılı üsulla hazırlanır  
 balatsız üsulla hazırlanır  
 xəmir qaynar su ilə yoğrulur

308 Dəmlənmiş çovdar çörəyi hazırlanrkən hansı nisbətdə qırmızı çovdar səmənisi əlavə edilir ?

- 120 kq una, 1 kq qırmızı çovdar səmənisi  
 97 kq una, 3 kq qırmızı çovdar səmənisi  
 77 kq una, 13 kq qırmızı çovdar səmənisi  
 95 kq una, 5 kq qırmızı çovdar səmənisi  
 88 kq una, 12 kq qırmızı çovdar səmənisi

309 Dəmlənmiş çovdar çörəyində hansı maddələr digər çörəklərə nisbətən daha çoxdur ? 1-zülal , 2-şəkər ,3- suda həll olan karbohidratlar , 4-üzvi turşular ,5-yağ ,6 –vitaminlər

- 1.5  
 2.3  
 1.3  
 4.5  
 5.6

310 Pəhriz çörək-kökə məmulatları hansı xəstəliyinə tutulmuş şəxslər üçün nəzərdə tutulur ? 1- şəkər, 2-ürək ,3- böyrək ,4-beyin , 5-mədə-bağırsağ ,6-qaraciyər , 7-oynaq

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

311 Taxıl çörəyinə əlavə olaraq nə qatılır ? 1- əla sort un 2- xırdalanmış buğda yarması, 3-yağ , 4-qırmızı çovdar səmənisi , 5-cirə

- 3.4  
 2, 5  
 1,3,4  
 3.5  
 1.4

312 Zülallı – buğda çörəyinə əlavə olaraq nə qatılır ? 1- yüksək özlü buğda unu, 2- xırdalanmış buğda yarması, 3-yağ , 4- qırmızı çovdar səmənisi , 5-cirə

- yalnız 5  
 yalnız 1  
 2.3  
 4.5  
 3.4

313 Zülallı-kəpəqli çörəyə əlavə olaraq nə qatılır ? 1- yüksək özlü buğda unu, 2-kəpək, 3-yağ , 4-



qırmızı çovdar səmənisi , 5-cirə

- 1.3
- yalnız 2
- 1.3
- yalnız 5
- 4.5

314 Zülallı-buğda çörəyində nə qədər karbohidrat olur ?

- 55%-ə qədər
- 25%-ə qədər
- 15%-ə qədər
- 35%-ə qədər
- 45%-ə qədər

315 Zülallı-kəpəkli çörəkdə nə qədər karbohidrat olur ?

- 50%-ə qədər
- 20%-ə qədər
- 10%-ə qədər
- 30%-ə qədər
- 40%-ə qədər

316 Qəbizliyə meyilli olanlar üçün istehsal olunan çörəkdə aşağıdakılardan hansıları nisbətən çox olur ? 1-zülal ,2-yağ, 3-A vitamini , 4- B qrupu vitaminləri , 5-C vitamini ,6- ballast karbohidratlar , 7- mineral duzlar

- 3.7
- 4.6
- 1.3
- 2.5
- 5,7

317 Zəif insanlar üçün yüksək kalorili çörəklərə nə əlavə olunur ?

- 14% heyvanat yağı və 19 % şəkər
- 19% heyvanat yağı və 7,5% şəkər
- 21% heyvanat yağı və 27,5% şəkər
- 10% heyvanat yağı və 7,5% şəkər
- 18 % heyvanat yağı və 27,5% şəkər

318 Çörəyin xarici görünüşü, içliyin vəziyyəti, dadı, iyi, xəstəliyin olmaması, kənar və mineral qarışıqlar müəyyən edilməsi hansı tədqiqat üsuluna aiddir ?

- biokimyəvi
- orqanoleptiki
- fiziki
- kimyəvi
- mikrobioloji

319 Çörəyin forması, üzərinin vəziyyəti, rəngi, qabığında nöqsanların olmaması hansı orqanoleptiki göstəriciyə aiddir ?

- kənar və mineral qarışıqlar müəyyən edilməsi

- xarici görünüşü
- içliyin vəziyyəti
- dadı
- xəstəliyin olmaması

320 Bərabər məsaməlilik , barmaqla yoxladıqda nəm və ələ yapışan olmaması , ovxalanmamalı, daxilində un hissəcikləri və linc yumruların olmaması hansı orqanoleptiki göstəriciyə aiddir ?

- kənar və mineral qarışıqlar müəyyən edilməsi
- içliyin vəziyyəti
- xarici görünüşü
- dadı
- xəstəliyin olmaması

321 Çörəkdə nəmlik, məsaməlik, içliyin turşuluğu, şəkərin, yağın və duzun miqdarı hansı göstəricilərə aiddir ?

- orqanoleptiki
- fiziki-kimyəvi
- mikrobioloji
- kimyəvi
- biokimyəvi

322 Çörəyin keyfiyyəti üçün əsas göstərici olan nəmliyin artması necə təsir edir ?

- enerji dəyəri və keyfiyyəti yüksək olur
- enerji dəyəri və keyfiyyəti aşağı olur
- qidalılıq dəyəri və keyfiyyəti aşağı olur
- bioloji dəyəri və keyfiyyəti aşağı olur
- bioloji dəyəri və keyfiyyəti yüksək olur

323 Dənəvər və əla sort buğda unundan çörəkdə nə qədər nəmlik olur ?

- 53-64%
- 43-44%
- 53-54%
- 33-34%
- 23-34%

324 Kəpəkli buğda və ələnmiş çovdar unundan çörəkdə nə qədər nəmlik olur ?

- 0.24
- 0.48
- 0.28
- 0.39
- 0.54

325 Məsaməliliyin həcmninin çörəyin içliyinin həcminə nisbəti kimi faizlə nəyi ifadə edir ?

- kənar və mineral qarışıqlar müəyyən edilməsi
- məsaməlilik
- xarici görünüşü
- dadı
- xəstəliyin olmaması

326 Əla növ buğda unundan çörəkdə nə qədər məsaməlik olur ?

- 80-83%
- 70-73%
- 50-53%
- 65-70%
- 75-78%

327 Kəpəkli çovdar-buğda çörəyindənə qədər məsaməlik olur ?

- 56-60%
- 47-50%
- 57-70%
- 34-40%
- 43-45%

328 100 qr məhsula görə hesablanmış içlikdən hazırlanan ekstraktın neytrallaşmasına sərf olunan normal qələvi məhlulunun ml-lə miqdarı dərəcə ilə nəyin göstəricisidir ?

- xəstəliyin olmaması
- turşuluq
- xarici görünüşü
- məsaməlilik
- dadı

329 Əla növ undan batonlarda turşuluq nə qədər olur ?

- 120.0
- 20.0
- 50.0
- 60.0
- 90.0

330 İstifadə məqsədindən asılı olaraq su neçə növə ayrılır ?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

331 Mikrobioloji göstəricilərinə görə 1 sm<sup>3</sup> suda olan mikroorqanizmlərin sayı nə qədər ola bilər ?

- 200-ə qədər
- 100-ə qədər
- 40-ə qədər
- 70-ə qədər
- 150-ə qədər

332 Mikrobioloji göstəricilərinə görə 1 sm<sup>3</sup> suda olan bağırsağ çöpü qrup bakteriyalarının sayı ola bilər ?

- 23-ə qədər
- 3-ə qədər
- 13-ə qədər

- 8-ə qədər
- 16-ə qədər

333 Suyun ümumi cödlüğü onda olan hansı ionlarının ümumi miqdarı ilə müəyyən olunur ? 1-mis ,2-dəmir ,3-kalsium ,4-bor,5-maqnezium ,6- gümüş

- 3.6
- 3.5
- 1.3
- 2.4
- 3.6

334 Cödlüğü 1-1,5 mq. ekv/dm<sup>3</sup> olan su necə adlanır ?

- çox cöd su
- çox yumşaq su
- yumşaq su
- ortacödlükdə su
- cöd su

335 Cödlüğü 1,5-3 mq. ekv/dm<sup>3</sup> olan su necə adlanır ?

- çox yumşaq su
- yumşaq su
- orta cödlükdə su
- cöd su
- çox cöd su

336 Cödlüğü 3-6 mq. ekv/dm<sup>3</sup> olan su necə adlanır ?

- çox yumşaq su
- ortacödlükdə su
- yumşaq su
- cöd su
- çox cöd su

337 Cödlüğü 6-10 mq. ekv/dm<sup>3</sup> olan su necə adlanır ?

- ortacödlükdə su
- cöd su
- yumşaq su
- çox cöd su
- çox yumşaq su

338 Cödlüğü 10 mq. ekv/dm<sup>3</sup> çox olan su necə adlanır ?

- çox yumşaq su
- çox cöd su
- yumşaq su
- orta cödlükdə su
- cöd su

339 Hansı göstərici suyun üzvi maddələrlə çirklənmə dərəcəsini göstərir ?

- saflığı
- oksidləşmə xüsusiyyəti

- codluğu
- mikrobioloji çirklənmə
- yumşaqlığı

340 İçməli suyun oksidləşmə göstəricisi nə qədər olmalıdır?

- 16 mq O<sub>2</sub>/dm<sup>3</sup>-dan çox olmayaraq
- 3 mq O<sub>2</sub>/dm<sup>3</sup>-dan çox olmayaraq
- 12 mq O<sub>2</sub>/dm<sup>3</sup>-dan çox olmayaraq
- 8 mq O<sub>2</sub>/dm<sup>3</sup>-dan çox olmayaraq
- 5 mq O<sub>2</sub>/dm<sup>3</sup>-dan çox olmayaraq

341 Zavodlarında bakteriyalarla çox çirklənmiş suyu nə ilə zərərsizləşdirirlər ?

- sirkə
- xlolur əhəng
- qələvi
- potaş
- xörək duzu

342 Suyu onda olan asılqan hissəciklərdən təmizləmək üçün hansı üsul tətbiq olunur ?

- dezodorasiya
- çökdürmə və süzülmə
- dəmirsizləşdirmə
- yumşaltma.
- koaulyasiya

343 Sular kolloid-dispers vəziyyətində olan mineral və üzvi qarışıqlarla çirklənmiş olduqda onu təmizləmək üçün hansı üsul tətbiq olunur ?

- dezodorasiya
- koaulyasiya
- dəmirsizləşdirmə
- yumşaltma.
- çökdürmə və süzülmə

344 Koaulyasiya prosesini sürətləndirmək və koaulyantların sərfini azaltmaq üçün hansı maddələrdən istifadə olunur ?

- adsorbent
- flokulyant
- kristallohidrat
- filtrat
- koaulyant

345 Müxtəlif qarışıqlarla suya verilən pis iy və təm hansı üsulla aradan qalındırılır ?

- koaulyasiya.
- dezodorasiya
- dəmirsizləşdirmə
- yumşaltma.
- çökdürmə və süzülmə

346 Uzun müddət dəmir həcmdə saxlandığına görə su, xoşagəlməz dad və iyə malik olursa, hansı

üsulla təmizlənilir ?

- dezodorasiya
- dəmirsizləşdirmə
- yumşaltma.
- çökdürmə və süzülmə
- koaqulyasiya.

347 Hansı üsul bəzi çətin həll olan maddələrin məhluldan kationlar, yaxud anionları udması və əvəzinə digərlərini verməsi xüsusiyyətinə əsaslanır ?

- dezodorasiya
- yumşaltma
- çökdürmə və süzülmə
- dəmirsizləşdirmə
- koaqulyasiya.

348 İstehsalatda suyun təmizlənməsi üçün çox vaxt kationitlərindən istifadə edirlər ? 1-K<sup>+</sup> ,2- H<sup>+</sup> ,3- Na<sup>+</sup> , 4-Ca<sup>+2</sup> , 5-Mg<sup>+2</sup>

- 1.5
- 2.3
- 1.2
- 3.4
- 4.5

349 Suyun bakterial baxımdan təmizlənməsi necə adlanır ?

- dezodorasiya
- cansızlaşdırma
- dəmirsizləşdirmə
- yumşaltma
- çökdürmə və süzülmə

350 Suyun bioloji təmizlənməsinin mütərəqqi metodu hansıdır ?

- çökdürmə
- bakterisid şüalandırma
- xlorlaşdırma
- ozonlaşdırma
- gümüş ionlarının köməyi ilə dezinfeksiyası

351 Suyun bioloji təmizlənməsinin ən qədim metodu hansıdır ?

- bakterisid şüalandırma
- gümüş ionlarının köməyi ilə dezinfeksiyası
- xlorlaşdırma
- ozonlaşdırma
- çökdürmə

352 Ultrasəslə suyu dezinfeksiya etdikdə hansı müddətdə suyun tam sterilizəsinə nail olunur ?

- 17 dəqiqə
- 5 dəqiqə
- 15 dəqiqə

- 25 dəqiqə
- 9 dəqiqə

353 Bütün fizioloji funksiyaların normallığını təmin etmək üçün adam hər gün yeməklə birlikdə nə qədər xörək duzu qəbul etməlidir ?

- 15-25 qr
- 10-15 qr
- 0-5 qr
- 3-7 qr
- 5-8 qr

354 Yodlaşdırılmış duzu almaq üçün 1 ton duzənə qədər KJ əlavə etməklə hazırlayırlar ?

- 45 qr
- 25 qr
- 5 qr
- 15 qr
- 35 qr

355 Parça” və ya “dənəvər” duz kristalları hansı irilikdə olmalıdır ?

- 50 mm-ə qədər
- 40 mm-ə qədər
- 10 mm-ə qədər
- 20 mm-ə qədər
- 30 mm-ə qədər

356 Ekstra” sort duzda nəmlik nə qədər ola bilər ?

- 0.003
- 0.001
- 0.0015
- 0.0019
- 0.002

357 . Əla və 1-ci sort duzda nəmlik nə qədər ola bilər ?

- 0.001
- 0.007
- 0.003
- 0.006
- 0.009

358 daş duzun bütün sortlarında nəmlik nə qədər ola bilər ?

- 0.0075
- 0.0025
- 0.005
- 0.0015
- 0,65%,

359 Çökdürülmüş və şoran duzun əla sortunda uyğun olaraq nəmlik nə qədər ola bilər ?

- 0.072
- 0.032

- 0.002
- 0.012
- 0.062

360 Çökdürülmüş və şoran duzun1-ci sortunda uyğun olaraq nəmlik nə qədər ola bilər ?

- 0.09
- 0.04
- 0.01
- 0.02
- 0.07

361 Çökdürülmüş və şoran duzun2-ci sortunda uyğun olaraq nəmlik nə qədər ola bilər ?

- 0.09
- 0.05
- 0.01
- 0.02
- 0.06

362 Çökdürülmüş və şoran duzun2-ci sortunda uyğun olaraq nəmlik nə qədər ola bilər ?

- 0.09
- 0.05
- 0.01
- 0.02
- 0.06

363 Kombinləşdirilmiş çörəkbişirmə yağı neçə tipdə hazırlanır ?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0

364 Hansı rəng heyvanat yağlarının acılaşmasını göstərir ?

- narıncı
- parlaq-sarı
- qonur
- ağ
- yaşıl

365 Hansı rəngin əmələ gəlməsi yağın uzun müddət saxlanması nəticəsində oksidləşmə proseslərinin getməsi kimi izah edilir ?

- parlaq-sarı
- yaşıl
- qonur
- ağ
- narıncı

366 Yumurtanın nə qədəri orqanizm tərəfindən mənimsənilir ?

- 67-68%



- 97-98%
- 75-78%
- 47-58%
- 37-48%

367 Yumurta melanjını hazırlayarkən hansı məhsullar əlavə olunur ? 1-un,2-duz,3-su ,4-səkər ,5-yağ ,6-nişasta

- 1.5
- 2,4
- 1.3
- 3.5
- 3.6

368 Sənayedə istifadə edilən preslənmiş mayalarda quru maddələrin miqdarı nə qədər təşkil edir ?

- 0.45
- 0.25
- 0.05
- 0.15
- 0.35

369 Mayaların tərkibində nə qədər zülal maddələri vardır ?

- 0.7
- 0.5
- 0.1
- 0.4
- 0.6

370 Mayaların inkişafı üçün ən optimal temperatur nə qədərdir ?

- 40-520C
- 20-320C
- 15-200C
- 10-180C
- 60-720C

371 Yaş mayaların saxlanma müddəti nə qədərdir ?

- 3-4 ay
- 1-2 həftə
- 1 ay
- 20 gün
- 3 ay

372 Quru mayaların saxlanma müddəti nə qədərdir ?

- 3-4 ay
- 1 ay
- 1-2 həftə
- 20 gün
- 3 ay

373 Mühitdən asılı olaraq duzlu və duzsuz xəmirlərdəki mayaların qalxma gücünün qiymətləri ara-

sındakı fərqi nəyi ifadə edir ?

- ferment aktivliyini
- osmohəssaslığı
- kleykovinanın miqdarını
- turşuluğu
- nəmliyi

374 100 qram şəkər nə qədər enerji verir ?

- 570 kkal
- 374 kkal
- 100 kkal
- 180 kkal
- 268 kkal

375 Toz-şəkərin nəmliyi nə qədər ola bilər ?

- 1,14%-dən çox olmayaraq
- 0,14%-dən çox olmayaraq
- 3,14%-dən çox olmayaraq
- 5,14%-dən çox olmayaraq
- 6,14%-dən çox olmayaraq

376 Toz-şəkərdə quru maddəyə görə saxaroza nə qədər ola bilər ?

- 90,75%-dən az olmayaraq
- 99,75%-dən az olmayaraq
- 89,75%-dən az olmayaraq
- 79,75%-dən az olmayaraq
- 69,75%-dən az olmayaraq

377 Sintetik üsulla evgenoldan alınan ədviyyat necə adlanır ?

- badyan
- vanil
- mixək
- hil
- zirə

378 Bitkinin vegetativ orqanlarından alınmasına görə ədviyyatlar neçə qrupa bölünür ?

- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 7.0
- 3.0

379 Bitkinin qabığından alınan ədviyyat necə adlanır ?

- badyan
- darçın
- mixək
- vanil
- zirə

380 0-200C-də nisbi rütubəti 70%-dən çox olmayaraq

- 15-280C-də nisbi rütubəti 80%-dən çox olmayaraq
- 0-200C-də nisbi rütubəti 70%-dən çox olmayaraq
- 30-400C-də nisbi rütubəti 50%-dən çox olmayaraq
- 20-400C-də nisbi rütubəti 60%-dən çox olmayaraq
- 10-230C-də nisbi rütubəti 90%-dən çox olmayaraq

381 Ədviyyələrin əksəriyyəti hansı şəraitdə uzun müddət saxlanıla bilər ?

- 25-350C-də və 75-85% nisbi rütubətdə
- 10-150C-də və 65-70% nisbi rütubətdə
- 0-50C-də və 55-60% nisbi rütubətdə
- 15-190C-də və 75-80% nisbi rütubətdə
- 20-250C-də və 70-80% nisbi rütubətdə

382 İlk dəfə makaron harada istehsal edilmişdir ?

- Almaniyada
- İtaliyada
- Fransada
- Meksikada
- Rusiyada

383 100 qr makaron məmulatı nə qədər enerji verir ?

- 638 kkal
- 338 kkal
- 159 kkal
- 428 kkal
- 563 kkal

384 Makaron məmulatının quru maddələrinin neçə %-i orqanizmdə tam həzm olunur ?

- 0.74
- 0.94
- 0.34
- 0.44
- 0.64

385 Makaron məmulatının istehsalı üçün hansı undan istifadə olunur ? 1-əla ,2- I növ, 3- II növ, 4-II növ , 5- qara , 6- kəpəkli

- 4.6
- 1.2
- 3.4
- 5.6
- 3.5

386 Makaron məmulatı üçün xəmir hansı nəmlikdə yoğrulur ?

- 49-51%
- 29-31%
- 9-11%
- 19-21%

39-41%

387 Trubka şəkilli makaron məmulatını hansı şəraitdə qurudurlar ?

- 25-300C-də 10-20 saat
- 30-400C-də 20-40 saat
- 0-100C-də 10-20 saat
- 20-300C-də 15-25 saat
- 23-340C-də 16-26 saat

388 Qısa kəsilmiş makaron məmulatını hansı şəraitdə qurudurlar ?

- 50-550C-də 2-3 saat
- 50-550C-də 2-3 saat
- 50-550C-də 2-3 saat
- 50-550C-də 2-3 saat
- 50-550C-də 2-3 saat

389 Hər bir sort makaron məmulatı neçə tipə bölünür ?

- 7.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0

390 Saman çöpü növlü makaronların xarici diametri nə qədər olur ?

- 3 mm
- 4 mm
- 5 mm
- 6 mm
- 7 mm

391 Xüsusi makaronların xarici diametri nə qədər olur ?

- 6-7,5 mm
- 4-5,5 mm
- 5-6,5 mm
- 3-3,5 mm
- 2-2,5 mm

392 Həvəskar növlü makaronların xarici diametri nə qədər olur ?

- 9 mm-dən çox
- 7 mm-dən çox
- 78mm-dən çox
- 3 mm-dən çox
- 4mm-dən çox

393 Adi makaronların xarici diametri nə qədər olur ?

- 6,5-8 mm
- 5,5-7 mm
- 3,5- 4mm
- 2,5-5 mm

4,5-6 mm

394 Rajki məmulatının uzunluğu nə qədər olur ?

- 3,5-8,5 sm  
 1-5 sm  
 1-3 sm  
 2-6 sm  
 3-8 sm

395 Lələk adlanan düz trubkalar formasında makaron məmulatlarının uzunluğu nə qədər olur ?

- 13-17 sm  
 10-15 sm  
 0-5 sm  
 3-6 sm  
 5-9 sm

396 Bütün trubkaşəkilli makaron məmulatının divarının qalınlığı nə qədər olur ?

- 2,5 mm-dən çox olmayaraq  
 1,5 mm-dən çox olmayaraq  
 0,5 mm-dən çox olmayaraq  
 1,2 mm-dən çox olmayaraq  
 1,0 mm-dən çox olmayaraq

397 Hansı ölçüdə olan vermişel ovuntu sayılır ?

- 3,5 sm-dən aşağı olan  
 1,5 sm-dən aşağı olan  
 1,8 sm-dən aşağı olan  
 4,5 sm-dən aşağı olan  
 2,5 sm-dən aşağı olan

398 Makaron məmulatının tərkibində nə qədər karbohidrat olur ?

- 0.9  
 0.7  
 0.4  
 0.3  
 0.5

399 Hörümçək adlanan vermişel məmulatı hansı diametr ölçüdə istehsal edilir ?

- 3,8 mm  
 0,8 mm  
 0,5 mm  
 1,8 mm  
 2,8 mm

400 Nazik vermişel məmulatı hansı diametr ölçüdə istehsal edilir ?

- 4,2 mm  
 1,2 mm  
 0,2 mm  
 2,2 mm

3,2 mm

401 Adi vermişel məmulatı hansı diametr ölçüdə istehsal edilir ?

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

402 Həvəskar adlanan vermişel məmulatı hansı diametr ölçüdə istehsal edilir ?

- 5 mm  
 3 mm  
 7 mm  
 6 mm  
 2 mm

403 Uzun əriştə hansı ölçülərdə olmalıdır ?

- uzunluğu 18 sm , eni 6 mm, qalınlığı 4 mm  
 uzunluğu 15 sm , eni 3 mm, qalınlığı 2 mm  
 uzunluğu 5 sm , eni 1 mm, qalınlığı 4 mm  
 uzunluğu 10 sm , eni 6 mm, qalınlığı 4 mm  
 uzunluğu 17 sm , eni 5 mm, qalınlığı 3 mm

404 Enli əriştə hansı ölçülərdə olmalıdır ?

- uzunluğu 12 sm, eni 8-10 mm, qalınlığı 3,5 mm  
 uzunluğu 2 sm, eni 3-7 mm, qalınlığı 1,5 mm  
 uzunluğu 3 sm, eni 4-8 mm, qalınlığı 0,5 mm  
 uzunluğu 4 sm, eni 5-8 mm, qalınlığı 1,8 mm  
 uzunluğu 5 sm, eni 6-8 mm, qalınlığı 2,5 mm

405 Qöfrələnmiş uzun əriştə hansı ölçülərdə olmalıdır ?

- uzunluğu 25 sm , eni 8 mm , qalınlığı 4 mm  
 uzunluğu 20 sm , eni 7 mm , qalınlığı 2 mm  
 uzunluğu 10 sm , eni 5 mm , qalınlığı 1 mm  
 uzunluğu 15 sm , eni 8 mm , qalınlığı 4 mm  
 uzunluğu 18 sm , eni 4 mm , qalınlığı 3 mm

406 Makaron məmulatında metal qırıntılarının miqdarı nə qədər ola bilər ?

- 1 kq-da 7 mq-dan çox olmayaraq  
 1 kq-da 3 mq-dan çox olmayaraq  
 1 kq-da 4 mq-dan çox olmayaraq  
 1 kq-da 5 mq-dan çox olmayaraq  
 1 kq-da 6 mq-dan çox olmayaraq

407 Makaron məmulatının nəmliyi nə qədər ola bilər ?

- 15%-dən çox olmayaraq  
 13%-dən çox olmayaraq  
 6%-dən çox olmayaraq  
 3%-dən çox olmayaraq

18%-dən çox olmayaraq

408 Əla sort makaron məmumatının turşuluğu nə qədər ola bilər ?

- 5,50-dən çox olmayaraq  
 3,50-dən çox olmayaraq  
 0,50-dən çox olmayaraq  
 2,50-dən çox olmayaraq  
 4,50-dən çox olmayaraq

409 1-ci sort makaron məmumatının turşuluğu nə qədər ola bilər ?

- 80-dən çox olmayaraq  
 40-dən çox olmayaraq  
 30-dən çox olmayaraq  
 50-dən çox olmayaraq  
 60-dən çox olmayaraq

410 Trubkaşəkilli həvəskar makaronunun davamlılığı nə qədər olmalıdır ?

- 1000 qr-dan az olmayaraq  
 800 qr-dan az olmayaraq  
 600 qr-dan az olmayaraq  
 700 qr-dan az olmayaraq  
 900 qr-dan az olmayaraq

411 Saman çöpü makaronunun davamlılığı nə qədər olmalıdır ?

- 250-300 q-dan az olmayaraq  
 150-200 q-dan az olmayaraq  
 50-80 q-dan az olmayaraq  
 70-100 q-dan az olmayaraq  
 80-130 q-dan az olmayaraq

412 İri trubkaşəkilli makaron məmumatını hansı müddətdə bişirmək lazımdır ?

- 35-40 dəq  
 25-30 dəq  
 5-10 dəq  
 15-20 dəq  
 17-24 dəq

413 Əriştəni hansı müddətdə bişirmək lazımdır ?

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

414 Vermişeli hansı müddətdə bişirmək lazımdır ?

- 32-35 dəq  
 12-15 dəq  
 15-19 dəq  
 2-5 dəq

22-25 dəq

415 Çox nazik vermişli hansı müddətdə bişirmək lazımdır ?

- 30 dəq  
 10 dəq  
 15 dəq  
 20 dəq  
 5 dəq

416 Makaron bişdikdə həcmi və kütləsi ən azı neçə dəfə artmalıdır ?

- 4.0  
 2.0  
 6.0  
 5.0  
 3.0

417 Makaron məmulatları təhlil edildikdə gptürülən nümunənin kütləsi nə qədər olur ?

- 1kq  
 500q  
 1,5kq  
 100q  
 300q

418 Səthinin xarakterinə görə makaron məmulatı neçə qrupa bölünür ?

- 9.0  
 5.0  
 3.0  
 6.0  
 8.0

419 Makaron məmulatının keyfiyyəti qiymətləndirilərkən məmulatı neçə qrupa bölmək olar ?

- 7.0  
 4.0  
 3.0  
 5.0  
 6.0

420 Çox yaxşı keyfiyyətli makaron məmulatı neçə balla qiymətləndirilir ?

- 56 balldan çox  
 96 balldan çox  
 46 balldan çox  
 66 balldan çox  
 76 balldan çox

421 Yaxşı keyfiyyətli makaron məmulatı neçə balla qiymətləndirilir ?

- 75-80 ball  
 95-84 ball  
 25-44 ball  
 35-64 ball



45-58 ball

422 Kafi keyfiyyətli makaron məmulatı neçə balla qiymətləndirilir ?

- 93-95 ball  
 83-75 ball  
 33-45 ball  
 46-55 ball  
 63-70 ball

423 Qeyri-kafi keyfiyyətli makaron məmulatı neçə balla qiymətləndirilir ?

- 95 balldan az  
 75 balldan az  
 35 balldan az  
 55 balldan az  
 45 balldan az

424 Təminatlı saxlanılma müddəti əlavəsiz makaron məmulatları üçün nə qədərdir ?

- 3 il  
 1 il  
 2 il  
 6 ay  
 5 ay

425 Əlavəli (yumurta, süd və s.) makaron məmulatı üçün saxlanılma müddəti nə qədərdir ?

- 5 ay  
 6 ay  
 2 il  
 1 il  
 5 ay

426 Tomatlı makaron üçün saxlanılma müddəti nə qədərdir ?

- 3 il  
 2 ay  
 2 il  
 1 il  
 6 ay

427 Yumurta, quru süd və s. məhsullar əlavə edilmiş makaron məmulatı üçün saxlanılma müddəti nə qədərdir ?

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

428 Unlu qənnadı məmulatı ümumi qənnadı məmulatının neçə faizini təşkil edir ?

- 4.32  
 0.42  
 0.22

- 0.12
- 0.82

429 Peçenye xəmirinə nişasta əlavə edilir ?

- 0.23
- 0.13
- 0.03
- 0.16
- 0.19

430 Biskvit xəmirinə nə qədər nişasta əlavə edilir ?

- 0.45
- 0.25
- 0.05
- 0.15
- 0.35

431 Unlu qənnadı məmulatları neçə üsulla yumşaldılır ?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

432 Kütlənin çalınıb (məsələn, biskvit xəmiri) hava və ya karbon qazı ilə doyurulması hansı yumşaldılma üsuluna aiddir ?

- kolloid
- fiziki
- kimyəvi
- bioloji
- mexaniki

433 Soda ( $\text{NaHCO}_3$ ), ammonium karbonat ( $\text{NH}_4\text{}_2\text{CO}_3$ ) və ya turşu qələvi qarışığından istifadə etmək hansı yumşaldılma üsuluna aiddir ?

- kolloid
- kimyəvi
- bioloji
- mexaniki
- fiziki

434 Maya tətbiq edilməsinə əsaslanan üsul hansı yumşaldılma üsuluna aiddir ?

- kolloid
- bioloji
- kimyəvi
- mexaniki
- fiziki

435 Hansı şərq şirniyyatı ərəb dilində şirin mənasını verir ?

- qurabiyə

- halva
- şəkərbura
- bamiyə
- sucuq

436 Hansı qənnadı məmulatlarında spirt, şərab, cövhərlər, konservantlar, sintetik boyalar, hidrogenləşdirilmiş yağlar və uşaq orqanizmi üçün zərərli digər komponentlər olmamalıdır ?

- pəhriz və müalicəvi
- uşaqlar üçün
- şərq
- xüsusi təyinatlı
- ümumi təyinatlı

437 Hansı qənnadı məmulatları pesifik xammaldan, xüsusi texnoloji sxem üzrə sorbit, ksilit, qərzəkli meyvələrin jmıxı, kola qozu, nanə, cirə və evkalipt yağı, yerkökü şirəsi, hematogen, dəniz kələmi, mals-ekstrakt və s. əlavə edilməklə bişirilir ?

- ümumi təyinatlı
- pəhriz və müalicəvi
- şərq
- xüsusi təyinatlı
- uşaqlar üçün

438 Hansı qənnadı məmulatları şəkərin və nişastanın miqdarı minimuma endirilməklə şəkər əvəzinə sorbit və ksilit, nişasta əvəzinə kəpək və qərzəkli meyvələrin ləpəsi istifadə olunmaqla bişirilir ?

- pəhriz və müalicəvi
- diabetlər üçün
- xüsusi təyinatlı
- uşaqlar üçün
- ümumi təyinatlı

439 Hansı xəstələr üçün pektini və sellülozası çox olan marmelad, draje və karameldən istifadə edilməklə qənnadı məmulatları bişirilir ?

- pəhriz və müalicəvi
- mədə-bağırsaq xəstəliyinə tutulmuş
- diabetlər üçün
- yuxarı tənəffüs yollarının xəstəlikləri
- qaraciyər xəstəliyi

440 Hansı xəstələr üçün şokoladın tərkibində 2,94% şəkər, 58,79% sorbit, 31,4% kakao əziyi, 9,8% kakao

- pəhriz və müalicəvi
- diabetlər üçün
- yuxarı tənəffüs yollarının xəstəlikləri
- mədə-bağırsaq xəstəliyinə tutulmuş
- qaraciyər xəstəliyi

441 Hansı xəstələr üçün ekvamentollu, cirəmentollu karamel, mentollu pastilalar və s. istifadə edilməklə qənnadı məmulatları bişirilir ?

- pəhriz və müalicəvi

- yuxarı tənəffüs yollarının xəstəlikləri
- mədə-bağırsaq xəstəliyinə tutulmuş
- diabetlər üçün
- qaraciyər xəstəliyi

442 Hansı xəstələr üçün hematogenli, yerkökü istifadə edilməklə qənnadı məmulatları bişirilir ?

- pəhriz və müalicəvi
- qanazlığı olan
- yuxarı tənəffüs yollarının xəstəlikləri
- mədə-bağırsaq xəstəliyinə tutulmuş
- diabetlər üçün

443 Hansı xəstələr üçün dəniz kələmli məmumat, manpası, yaşıl noxudlar dragesi, yodlaşdırılmış qənnadı məmulatı məsləhət görülür ?

- qanazlığı olan
- ateroskleroz zamanı
- yuxarı tənəffüs yollarının xəstəlikləri
- mədə-bağırsaq xəstəliyinə tutulmuş
- diabetlər üçün

444 Hansı xəstələr üçün peçenye istehsal etdikdə aşağı sort un, melanj, sorbit, kərə yağı, soda, ammonium, ətirli maddələrdən istifadə edilir ?

- pəhriz və müalicəvi
- diabetlər üçün
- yuxarı tənəffüs yollarının xəstəlikləri
- mədə-bağırsaq xəstəliyinə tutulmuş
- qaraciyər xəstəliyi

445 Orqanizmdən xolesterinin çıxmasına kömək məqsədilə qənnadı məmulatlarına hansı yağ əlavə olunur ?

- balıq yağı
- qarğıdalı yağı
- pambıq yağı
- kakos yağı
- kərə yağı

446 Tərkibinə C, E, B qrupu və PP vitaminləri, tonusqaldırıcı alkaloidlərlə zəngin xammallar istifadə edilməklə bişirilən qənnadı məmulatları kim üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- qaraciyər xəstəliyi
- idmançılar üçün
- yuxarı tənəffüs yollarının xəstəlikləri
- mədə-bağırsaq xəstəliyinə tutulmuş
- diabetlər üçün

447 Unlu qənnadı məmulatı ümumi qənnadı məmulatının nə qədərini təşkil edir ?

- 0.62
- 0.42
- 0.12
- 0.22

0.52

448 Marmelad-pastila məmulatları, mürəbbə, cem, povidlo, sukat, jele hansı qənnadı məmulatlara aiddir?

- şəkərli şərq şimiyyatı
- meyvə-giləmeyvə şimiyyatına
- karamel tipli şərq şimiyyatı
- unlu şərq şimiyyatı
- unlu qənnadı məmulatı

449 Nabat karamel məmulatı (içliksiz) və içlikli karamel (içliyindən asılı olaraq ) hansı qənnadı məmulatlara aiddir?

- şəkərli şərq şimiyyatı
- karamel məmulatı
- meyvə-giləmeyvə şimiyyatına
- unlu şərq şimiyyatı
- unlu qənnadı məmulatı

450 Peçenye, pryanik və kökələri, vafli məmulatı , tort və pirojna , keks, rulet və romlu kökələri hansı qənnadı məmulatlara aiddir?

- şəkərli şərq şimiyyatı
- unlu qənnadı məmulatı
- karamel tipli şərq şimiyyatı
- meyvə-giləmeyvə şimiyyatına
- unlu şərq şimiyyatı

451 Qozinaklar, qriyajlar, pərvərdə, şəkər-pendir, noğul, nabat və s. hansı qənnadı məmulatlara aiddir?

- unlu qənnadı məmulatı
- karamel tipli şərq şimiyyatı
- şəkərli şərq şimiyyatı
- meyvə-giləmeyvə şimiyyatına
- unlu şərq şimiyyatı

452 Rahətülhülqum, kərəli poleno, nuqa, alı, qozlu şərbət, ruh halva və s. hansı qənnadı məmulatlara aiddir?

- şəkərli şərq şimiyyatı
- konfet tipli şərq şimiyyatı
- karamel tipli şərq şimiyyatı
- meyvə-giləmeyvə şimiyyatına
- unlu qənnadı məmulatı

453 Şəkər çörəyi, şəkər-bura, paxlavalər , qorabiyə, kətə, külçə, rulet, qozlu lülə və s. hansı qənnadı məmulatlara aiddir?

- şəkərli şərq şimiyyatı
- unlu şərq şimiyyatı
- karamel tipli şərq şimiyyatı
- meyvə-giləmeyvə şimiyyatına
- unlu qənnadı məmulatı

454 Meyvə-giləmeyvə şirniyyatı daha çox nə ilə zəngindir ? 1- zülal , 2-karbohidratlar, 3-yağlar , 4-mineral maddələr ,5- vitaminlər, 6-ferment ,7-turşular

- 4,5,7
- 2,4,5
- 1,3,7
- 3,6,8
- 1,2,6

455 Meyvə-giləmeyvə pürelərinin tərkibində nə qədər quru maddə olur ?

- 0.76
- 0.66
- 0.36
- 0.46
- 0.56

456 Meyvə-giləmeyvə pürelərinin tərkibində nə qədər quru maddənin neçə %-ni şəkərlər təşkil edir ?

- 0.23
- 0.6
- 0.3
- 0.4
- 0.47

457 Pastila məmulatları daha çox nə ilə zəngin olur ?

- turşular
- zülali maddələr
- karbohidratlar
- mineral maddələr
- vitaminlər

458 Formalı palda marmeladının tərkibində nə qədər su vardır ?

- 0.51
- 0.21
- 0.01
- 0.11
- 0.31

459 Formalı palda marmeladının tərkibində nə qədər karbohidratlar vardır ?

- 0.48
- 0.78
- 0.18
- 0.38
- 0.58

460 Formalı palda marmeladının tərkibində nə qədər üzvi turşular vardır ?

- 0.07
- 0.01
- 0.03
- 0.04

0.05

461 Formalı palda marmeladının 100 qr məhsulu nə qədər enerji verir ?

- 725 kkal
- 324 kkal
- 300 kkal
- 214 kkal
- 528 kkal

462 Təbəqəli alma marmeladının tərkibində nə qədər karbohidratlar vardır ?

- 0.391
- 0.691
- 0.191
- 0.291
- 0.491

463 Təbəqəli alma marmeladının tərkibində nə qədər su vardır ?

- 0.6
- 0.3
- 0.1
- 0.2
- 0.4

464 Təbəqəli alma marmeladının tərkibində nə qədər üzvi turşular vardır ?

- 0.018
- 0.008
- 0.058
- 0.028
- 0.038

465 Təbəqəli alma marmeladının 100 qr məhsulu nə qədər enerji verir ?

- 587 kkal
- 287 kkal
- 185 kkal
- 380 kkal
- 489 kkal

466 Formalı alma marmeladının tərkibində nə qədər karbohidratlar vardır ?

- 0.578
- 0.778
- 0.178
- 0.278
- 0.378

467 Formalı alma marmeladının tərkibində nə qədər su vardır ?

- 0.513
- 0.213
- 0.013
- 0.113

0.413

468 Pastila məmulatının tərkibində nə qədər karbohidratlar vardır ?

- 95,1-87,2%
- 85,1-77,2%
- 15,1-17,2%
- 35,1-27,2%
- 45,1-67,2%

469 Formalı alma marmeladının tərkibində nə qədər kül maddəsi vardır ?

- 0.003
- 0.008
- 0.005
- 0.001
- 0.004

470 Formalı alma marmeladının 100 qr məhsulu nə qədər enerji verir ?

- 892 kkal
- 322 kkal
- 202 kkal
- 472 kkal
- 672 kkal

471 Pastila məmulatının tərkibində nə qədər su vardır ?

- 24-40%
- 14-20%
- 4-10%
- 6-14%
- 15-27%

472 Pastila məmulatının tərkibində nə qədər üzvi turşu vardır ?

- 1,7-2,9%
- 0,7-0,9%
- 0,2-0,4%
- 0,3-0,6%
- 0,5-1,9%

473 Pastila məmulatının tərkibində nə qədər minerallı maddə vardır ?

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

474 Pastila məmulatının 100 qr məhsulu nə qədər enerji verir ?

- 452-710 kkal
- 352-310 kkal
- 758-530 kkal
- 656-410 kkal



394-517 kkal

475 Yapışqanlı pastilanın tərkibində reduksiyaedici maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır ki , saxlama dövründə məhsulun keyfiyyəti aşağı düşməsin ?

- 27-34 %-dən çox olmayaraq  
 7-14 %-dən çox olmayaraq  
 3-6 %-dən çox olmayaraq  
 17-24 %-dən çox olmayaraq  
 -18 %-dən çox olmayaraq

476 Bişmiş (dəmlənmiş) pastilanın tərkibində reduksiyaedici maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır ki , saxlama dövründə məhsulun keyfiyyəti aşağı düşməsin ?

- 35-43%-dən çox olmayaraq  
 12-20%-dən çox olmayaraq  
 2-10%-dən çox olmayaraq  
 22-37%-dən çox olmayaraq  
 32-46%-dən çox olmayaraq

477 Mürəbbədə nə qədər C vitamini vardır ?

- 0.075  
 0.055  
 0.015  
 0.025  
 0.065

478 Cemdə nə qədər C vitamini vardır ?

- 0.755  
 0.255  
 0.155  
 0.355  
 0.555

479 Povidloda nə qədər C vitamini vardır ?

- 0.001  
 0.005  
 0.003  
 0.007  
 0.008

480 Meyvə-giləmeyvələrin konservləşdirilməsində hansı qazından istifadə edilir ?

- CO  
 SO<sub>2</sub>  
 NO<sub>2</sub>  
 PO<sub>2</sub>  
 CO<sub>2</sub>

481 Hazır məhsulda nə qədər SO<sub>2</sub> olmasına icazə verilir ?

- 1 kq-da 500 mq  
 1 kq-da 100 mq

- 1 kq-da 200 mq
- 1 kq-da 300 mq
- 1 kq-da 400 mq

482 Meyvə-giləmeyv kütlesinin həlməşik əmələ gətirməsi üçün onun aktiv turşuluğu arasında nə qədər olmalıdır?

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

483 100 qr şokolad nə qədər enerji verir ?

- 470-510 kkal
- 570-610 kkal
- 500-510 kkal
- 450-510 kkal
- 270-310 kkal

484 Marmelad kütlesinin bişirilməsi hansı müddətdə aparılır ?

- 19-30 dəqiqə
- 10-20 dəqiqə
- 4-7 dəqiqə
- 9-11 dəqiqə
- 15-28 dəqiqə

485 Marmelad kütlesində rütubətnə qədər azaldılır ?

- 30%-dən 17-21%-ə qədər
- 50%-dən 27-31%-ə qədər
- 50%-dən 17-21%-ə qədər
- 70%-dən 57-41%-ə qədər
- 60%-dən 47-51%-ə qədər

486 Marmeladın qurudulması hansı şəraitdə aparılır ?

- 40-4500C temperaturda 6-7 saat
- 50-600C temperaturda 6-7 saat
- 65-800C temperaturda 6-7 saat
- 55-650C temperaturda 6-7 saat
- 10-300C temperaturda 6-7 saat

487 Jele əmələgətirici xammalın növündən (aqar, aqaroid) asılı olaraq, marmelad neçə növə ayrılır ?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

488 Meyvə-giləmeyvə marmeladı xammalından asılı olaraq neçə növə ayrılır ?

- 3.0

- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 8.0

489 Marmelad-pastilanı hansı şəraitdə saxlayırlar ?

- 380C-də və 85-90% nisbi rütubətdə
- 180C-də və 75-80% nisbi rütubətdə
- 80C-də və 45-50% nisbi rütubətdə
- 100C-də və 55-60% nisbi rütubətdə
- 280C-də və 80-85% nisbi rütubətdə

490 Hansı məmulatı hazırlamaq üçün meyvə və tərəvəz (qovun, qarpız, qabaq) şəkər şərbətində bişirilir, sonra qurudulub toz-şəkərdə urvalanır ?

- marmelad
- sukat
- mürəbbə
- cem
- povidlo

491 Sənaye üsulu ilə sukat hazırladıqda şirədə quru maddənin miqdarı nə qədər olduqda bişirilmə dayandırılır ?

- 0.18
- 0.78
- 0.28
- 0.98
- 0.68

492 Sənaye üsulu ilə sukat hazırladıqda meyvədə quru maddənin miqdarı nə qədər olduqda bişirilmə dayandırılır ?

- 70-82%
- 70-72%
- 20-32%
- 30-42%
- 50-62%

493 Sənaye üsulu ilə sukat hazırladıqda bişirilmiş meyvələr hansı şəraitdə qurudulur ?

- 70-800C-də 32-38 saat
- 40-600C-də 12-18 saat
- 30-400C-də 10-17 saat
- 45-500C-də 22-23 saat
- 39-500C-də 16-28 saat

494 Xammalından asılı olaraq jele neçə növdə hazırlanır ?

- 7.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

495 Bişirilmə üsulundan asılı olaraq mürəbbə neçə üsulla bişirilir ?

- 3.0
- 2.0
- 7.0
- 5.0
- 4.0

496 Povidloda quru maddələrin miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- ən azı 76%
- ən azı 66%
- ən azı 46%
- ən azı 59%
- ən azı 89%

497 Povidloda ümumi şəkərin miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- ən azı 90%
- ən azı 60%
- ən azı 50%
- ən azı 80%
- ən azı 10%

498 Povidloda ümumi turşuluğu şəkərin miqdarı nə qədər olmalıdır ?

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

499 Kakao paxlalarının sortları görə fərqləndirilirlər,

- emalı üsuluna
- yetişdirildikləri ərazilərə
- rənginə
- ölçülərinə
- sıxlığına

500 Kakao paxlalarının əsas istehsalçısı haradır ?

- Avstraliya
- Qərbi Afrika
- Şimali Amerika
- Avropa
- Cənubi Amerika

501 Qərbi Afrika istehsal olunan bütün kakao paxlalarının neçə %-ni verir ?

- 45-45%
- 60-65%
- 10-25%
- 20-35%
- 40-55%

502 Şokolad istehsalı prosesində şokolad ətri nə vaxt əmələ gəlir?

- kakao paxlalarının preslənməsi
- kakao paxlalarının qovrulması
- kakao paxlalarının əzilməsi
- kakao paxlalarının xırdalanması
- kakao paxlalarının fermentasiyası

503 Aqarın tərkibində orta hesabla nə qədər reduksiyaedici maddələr vardır?

- 56-69%
- 71-73%
- 11-33%
- 21-43%
- 31-475%

504 Sulu məhlulda nə qədər aqar olduqda davamlı həlməşik əmələ gəlir ?

- 5,3-6,0%
- 0,3-1,0%
- 1,3-1,7%
- 2,3-3,3%
- 4,3-5,0%

505 Şokolad əsasən harada işlədilir?

- qalet
- zefir istehsalında
- peçenye istehsalında
- tort istehsalında
- vafli istehsalında

506 Alma püresini nə qədər quru maddə qalana kimi bişirdikdə qatılığı artır və jeleləşmə başlayır ?

- 60-65%
- 60-65%
- 60-65%
- 60-65%
- 60-65%

507 Qənnadı məmulatına meyvə-giləmeyvələrə məxsus ətrin verilməsi üçün nə qədər miqdarda sursatın əlavə olunması kifayətdir?

- 5-10%
- 5-10%
- 5-10%
- 5-10%
- 5-10%

508 Təmiz aqar qaynatma zamanı nə qədər həll olur ?

- 0.79
- 0.99
- 0.69
- 0.39

0.89

509 Karmin turşusundan alınan təbii karmin boyası hansı rəngi verir ?

- qara  
 qırmızı  
 sarı  
 yaşıl  
 mavi

510 Təbii indiqokarmin boyası hansı rəngi verir ?

- qırmızı  
 göy  
 sarı  
 yaşıl  
 qara

511 Mühitin turşuluğu nə qədər olduqda enin açıq qırmızı rəng verir ?

- pH 11-ə qədər  
 pH 3-ə qədər  
 pH 5-ə qədər  
 pH 7-ə qədər  
 pH 9-ə qədər

512 Mühitin turşuluğu nə qədər olduqda enin qırmızımtıl-bənövşəyi rəng verir ?

- pH 11-12  
 pH 3-7  
 pH 1-2  
 pH 5-8  
 pH 9-10

513 Mühitin turşuluğu nə qədər olduqda enin yaşıl rəng verir ?

- pH 2-dən daha çox olduqda  
 pH 8-dən daha çox olduqda  
 pH 3-dən daha çox olduqda  
 pH 5-dən daha çox olduqda  
 pH 6-dən daha çox olduqda

514 Quru patkanı almaq üçün tərkibində nə qədər quru maddəsi olan patkanı tozlayıcı üsulu ilə qurudurlar ?

- 52-55%  
 62-65%  
 22-25%  
 32-35%  
 42-45%

515 Puding ununu almaq üçün nə qədər kartof və qarğıdalı nişastasını qarışdırılır ?

- kartof (30%) və qarğıdalı (70%)  
 kartof (75%) və qarğıdalı (25%)  
 kartof (55%) və qarğıdalı (45%)

- kartof(25%) və qarğıdalı (75%)
- kartof(45%) və qarğıdalı (55%)

516 Şəkərin nəmliyi nə qədər olmalıdır ? 0,14% -dən çox olmayaraq

- 0,54% -dən çox olmayaraq
- 0,14% -dən çox olmayaraq
- 0,44% -dən çox olmayaraq
- 0,4% -dən çox olmayaraq
- 0,64% -dən çox olmayaraq

517 Kimyəvi təmiz saxaroza yaxşı qalır

- 300-400C və 90% nisbi rütubətdə
- 00-300C və 80% nisbi rütubətdə
- 200-400C və 40% nisbi rütubətdə
- 100-200C və 60% nisbi rütubətdə
- 50-560C və 85% nisbi rütubətdə

518 Hansı şəkərin əvəzedicisi əsasən üvəz, alma, itburnu, ərik və b. meyvələrin tərkibində olur və şirinliyi saxarozadan 2 dəfə azdır ?

- Saxarin
- Sorbit
- Fruktoza
- Asportam
- Ksilit

519 Hansı şəkərin əvəzedicisi kristal halda pambıq çiyidinin qabığından və qarğıdalı qıcasının özəyindən alınır ?

- Saxarin
- Ksilit
- Fruktoza
- Asportam
- Sorbit

520 Hansı şəkərin əvəzedicisi tərkibcə üzvi duz olub ilk dəfə 1967-ci ildə Almaniyada alınmışdır ?

- Saxarin
- Atsesulfam K
- Fruktoza
- Asportam
- Ksilit

521 Balın tərkibində reduksiyaedici maddələrin ümumi miqdarı orta hesabla nə qədərdir ?

- 0.43
- 0.73
- 0.13
- 0.33
- 0.83

522 Nektarın bala çevrilməsi üçün a onun tərkibindəki suyun nə qədər hissəsini buxarlandırılmalıdır ?

- 0.56

- 0.75
- 0.45
- 0.6
- 0.2

523 Yetişmiş balın tərkibində su qalır ?

- 48-50%
- 18-20%
- 8-10%
- 23-28%
- 38-40%

524 Süni balı əldə etmək üçün adi şəkərin hansı məhlulundan istifadə edilir ?

- 9-11%-dən yuxarı olmayaraq
- 7-5%-dən yuxarı olmayaraq
- 0-2%-dən yuxarı olmayaraq
- 17-25%-dən yuxarı olmayaraq
- 10-15%-dən yuxarı olmayaraq

525 Həvəskar xamasının yağılılığı nə qədər olur ?

- 0.3
- 0.4
- 0.1
- 0.2
- 0.3

526 Qaymaq və xamadan nə qədər ölçüdə nümunə götürülür ?

- 1 l
- 500 ml
- 800 ml
- 300ml
- 2 l

527 Tərkibində daha çox yağ, şəkər və yumurta olan yüksək qidalılıq dəyərinə malik xoş görünüşlü qənnadı məmulatı necə adlanır ?

- pryanik
- tort və pirojna
- qalet
- peçenye
- vafli

528 Tort və pirojna istehsalı neçə mərhələdə başa çatır ?

- 6.0
- 3.0
- 8.0
- 4.0
- 5.0

529 Tort və pirojnaların çeşidi bişirilmiş əsas yarımfabrikatdan asılı olaraq neçə qrupa bölünür ?



- 10.0
- 8.0
- 2.0
- 5.0
- 6.0

530 Maya və ya kimyəvi yumşaldıcılarla yağlı-şəkərli yaxıntılı konsistensiyalı xəmirdən bişirilmiş unlu qənnadı məmulatıdır necə adlanır ?

- pryanik
- keks
- peçenye
- tort və pirojna
- vafli

531 Keksi hazırlamaq üçün əsas xammallar hansılardır ? 1-maya , 2-su ,3- əla sort buğda unu,4-kişmiş,5- şəkər,6-kərə yağı,7-fındıq,8- süd ,9-yumurta ,10-badam , 11-sukat,12- müxtəlif dad və ətirverici maddələr

- 4,2,7,8,10,12
- 3,6,9,5,8,10,4,11,12
- 1,3,5,7,9,10,12
- 2,3,5,7,11,12
- 1,2,5,7,9,11

532 Keks hansı şəraitdə bişirilir ?

- 260-2800C temperaturda və 70-190 dəq. ərzində
- 160-2000C temperaturda və 20-120 dəq. ərzində
- 100-1200C temperaturda və 10-20 dəq. ərzində
- 120-1300C temperaturda və 10-40 dəq. ərzində
- 170-2400C temperaturda və 30-150 dəq. ərzində

533 Biskvit xəmirindən hazırlanaraq yarımfabrikatının üzərinə meyvəli-püre sürtülüb rulon şəklində fırladılıb bükülən unlu qənnadı məmulatıdır necə adlanır ?

- pryanik
- rulet
- keks
- peçenye
- tort və pirojna

534 Badam-qozlu tort və pirojna tərkibində nə qədər zülal olur ?

- 0.096
- 0.066
- 0.006
- 0.026
- 0.116

535 Tort istehsalında kleykovinliyin şişmə qabiliyyətinin azaldılması və xəmirin plastikliyinin artırılması üçün buğda ununanə qədər nişasta əlavə edilir ?

- 0.15
- 0.25

- 0.45
- 0.65
- 0.05

536 Resepturasından və hazırlanma qaydasından asılı olaraq tort üçün bişirilmiş yarımfabrikatlar neçə cür olur ?

- 2.0
- 7.0
- 3.0
- 5.0
- 8.0

537 Tort istehsalında xəmirin nəmliyi nə qədər olmalıdır ?

- 56-58%
- 36-38%
- 6-8%
- 16-28%
- 46-48%

538 Şəkərli xəmindən yarımfabrikat hansı temperaturda bişirilir ?

- 250-3550C
- 200-2250C
- 100-1250C
- 120-1350C
- 150-1750C

539 Şəkərli xəmindən yarımfabrikatın nəmliyi nə qədər olmalıdır ?

- 3-5%
- 4-7%
- 14-17%
- 24-27%
- 7-10%

540 Təbəqəli xəmindən yarımfabrikat xəmirinin nəmliyi nə qədər olmalıdır ?

- 28-34%
- 41-44%
- 11-14%
- 21-24%
- 51-54%

541 Yumurta ağı ilə çalınmış yarımfabrikatın nəmliyi nə qədər olmalıdır ?

- 29-44%
- 22-24%
- 2-14%
- 12-14%
- 19-34%

542 Beze” kreminin nəmliyi nə qədər olmalıdır ?

- 55-59%

- 25-29%
- 5-9%
- 15-19%
- 35-39%

543 Hazır pomadkanın nəmliyi nə qədər olmalıdır ?

- 41-43%
- 11-13%
- 1-3%
- 21-23%
- 31-33%

544 Bişirilmiş yarımfabrikatların bəzədilməsi neçə əməliyyatdan ibarətdir ?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 7.0

545 Dəmlənmiş kremin nəmliyi nə qədər olmalıdır ?

- 0.2
- 0.4
- 0.1
- 0.5
- 0.3

546 Dəmlənmiş xəmirədən yarımfabrikat hazırladıqda xəmirin nəmliyi nə qədər olmalıdır ?

- 0.23
- 0.53
- 0.13
- 0.43
- 0.33

547 Priçuda” tortunun saxlanılma müddəti nə qədərdir ?

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

548 Bişirilmiş kremli məmulatın saxlanılma müddəti nə qədərdir ?

- 5 saat
- 3 saat
- 0,5 saat
- 6 saat
- 11 saat

549 Kərəli-kremli məmulatın saxlanılma müddəti nə qədərdir ?

- 26 saat

- 36 saat
- 56 saat
- 16 saat
- 46 saat

550 Meyvəli-kremlı məmulatın saxlanılma müddəti nə qədərdir ?

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

551 Bəzəksiz tort məmulatının saxlanılma müddəti nə qədərdir ?

- 17 gün
- 10 gün
- 8 gün
- 11 gün
- 13 gün

552 Vafli tort və pirojnalının nə qədər saxlamaq olar ?

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

553 Tort və pirojnalarda növündən asılı olaraq minerallı maddələr nə qədərdir ?

- 4,350,9%
- 0,3-0,9%
- 0,1-0,3%
- 1,3-1,9%
- 2,3-2,9%

554 Tortlar hansı temperaturda soyuducu kameralarda saxlanılır ?

- 2-80C
- 0-50C
- 15-250C
- 5-90C
- 10-150C

555 Keks xəmirini neçə üsulla hazırlayırlar ?

- 7-22 gü 280C-də
- 2-12 gün 180C-də
- 1-5 gün 280C-də
- 4-18 gün 380C-də
- 5-19 gün 25C-də

556 Romlu kökələrin saxlanılma müddəti nə qədərdir ?

- 6 gün 250C-də

- 2 gün 180C-də
- 0,5 gün 280C-də
- 4 gün 380C-də
- 5 gün 300C-də

557 Ruletlərin saxlanılma müddəti nə qədərdir ?

- 7 gün 350C-də
- 5 gün 180C-də
- 1 gün 80C-də
- 3 gün 280C-də
- 6 gün 250C-də

558 Pryanik ilk dəfə harada istehsal edilmişdir ?

- İngiltərə
- Kiyev Rus dövləti
- Misir
- Almaniya
- Fransa

559 Qatılmış ətirli və tamlı maddələrin növündən asılı olaraq içliksiz vafli neçə çeşiddə buraxılır ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

560 Vafli hazırlamaq üçün əsas xammallar hansılardır ? 1-maya , 2-su ,3-un,4-kişmiş,5- şəkər,6-yeyinti yağları,7-fındıq,8- süd ,9-yumurta

- 1,4,5,8,9
- 3,5,6,8,9
- 1,2,4,8
- 4,5,7,9
- 1,3,4,7

561 Pryanik istehsalında işlədilən “Quru ətir”in tərkibinə neçə ədviyyə qatılır ?

- 2-3e
- 9-12e
- 4-6e
- 7-8e
- 14-16

562 Çiy üsulla yoğrulduqda pryanik xəmirinin optimal nəmliyi nə qədər olur ?

- 28,5-35,5%
- 23,5-25,5%
- 3,5-5,5%
- 8,5-12,5%
- 13,5-15,5%

563 100 qram pryanik nə qədər enerji verir ?

- 252-300 kkal
- 332-336 kkal
- 100-150 kkal
- 160-180 kkal
- 200-236 kkal

564 Tula” pryaniki xəmirində nəmlik nə qədər olmalıdır ?

- 22-30%
- 12-20%
- 2-8 %
- 6-17 %
- 15-24%

565 Dəmlənmiş pryanik xəmirinin hazırlanması zamanı xammallar şirədə neçə dərəcə temperaturda dəmlənir ?

- 80-850C
- 70-750C
- 30-450C
- 40-550C
- 45-500C

566 Ölçüsündən və formasından asılı olaraq pryanik neçə qrupa bölünür ?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

567 Pryaniklər hansı şəraitdə saxlanılır ?

- 280C-dən aşağı temperatur və 85-95% nisbi rütubət
- 180C-dən aşağı temperatur və 65-75% nisbi rütubət
- 50C-dən aşağı temperatur və 35-45% nisbi rütubət
- 80C-dən aşağı temperatur və 45-55% nisbi rütubət
- 10C-dən aşağı temperatur və 50-55% nisbi rütubət

568 Çeşidindən asılı olaraq pryaniklərin saxlanılma müddəti nə qədərdir ?

- 20-58 gün
- 10-45 gün
- 5-15 gün
- 4-10 gün
- 30-65 gün

569 Orta hesabla 100 q vafli məmulatı nə qədər enerji verir ?

- 700 kkal
- 400 kkal
- 300 kkal
- 500 kkal
- 450 kkal

570 Hansı vafli hazırladıqda vafli təbəqələrinin arasına qoz, fındıq, araxis və ya badamdan hazırlanmış içlik qoyulur ?

- diabetiklər üçün
- praline içliyi ilə vafli
- yağlı (kremlı) içliklə vafli
- meyvəli içliklə vafli
- pomadkalı içliklə

571 Hansı vafli hazırladıqda vafli təbəqələrinin arasına meyvə-giləmeyvədən hazırlanmış içlik qoyulur ?

- diabetiklər üçün
- meyvəli içliklə vafli
- yağlı (kremlı) içliklə vafli
- praline içliyi ilə vafli
- pomadkalı içliklə

572 Hansı vafli hazırladıqda vafli təbəqələrinin arasına şəkər pudrası, hidroyağ, kokos yağı, ətirli cövher və limon turşusundan hazırlanmış içlik qoyulur ?

- diabetiklər üçün
- yağlı (kremlı) içliklə vafli
- praline içliyi ilə vafli
- meyvəli içliklə vafli
- pomadkalı içliklə

573 Hansı vafli hazırladıqda şəkər əvəzinə ksilit ,sorbit və ya qlükoza işlədilir ?

- pomadkalı içliklə
- diabetiklər üçün
- yağlı (kremlı) içliklə vafli
- praline içliyi ilə vafli
- meyvəli içliklə vafli

574 Partiya malda saya görə nə qədər miqdarında içliyə yaxşı yapışmamış vafllilərin olmasına icazə verilir ?

- 0.12
- 0.04
- 0.06
- 0.08
- 0.09

575 Partiya malda nə qədər məmulatın (say üzrə) ucları zədələnmiş və qeyri-düzgün kəsilmiş olmasına və səthində çatlara yol verilir ?

- 17%-ə qədər
- 7%-ə qədər
- 9%-ə qədər
- 10%-ə qədər
- 15%-ə qədər

576 İçliksiz vafliyə inə qədər qırılmış vafllilərin olmasına icazə verilir ?

- 0.1
- 0.1
- 0.14
- 0.18
- 0.2

577 Ümumi şəkərin miqdarı hər növ vaflidə reseptdə hesablanmış normaya uyğun olmaqla nə qədər kənarlaşmaya icazə verilir ?

- )±1,5%
- )±2,5%
- )±0,5%
- )±3,5%
- )±5,5%

578 Yağın miqdarı hər növ vaflidə reseptdə hesablanmış normaya uyğun olmaqla nə qədər kənarlaşmaya yol verilir.

- )±2,8%
- )±2,0%
- )±4,0%
- )±5,0%
- )±1,0%

579 İçliksiz vafliləri nə qədər saxlamaq olar ?

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

580 Peçenye ilk dəfə quru biskvit adı ilə harada istehsal edilmişdir?

- Rusiya
- İngiltərə
- Misir
- Almaniya
- Fransa

581 Şəkərli xəmirədən peçenye istehsalında hansı undan istifadə edilir ? 1- əla növ,2- I növ,3- II növ,4- qara un ,5 kəpəkli un

- 4.5
- 1.2
- 5.3
- 4.1
- 2.3

582 Hansı peçenye istehsalında xəmirə çoxlu şəkər və yağ qatılır, nəmliyi 18% olan xəmir yağrulur ?

- quru peçenye xəmiri
- şəkərli xəmir
- elastiki xəmir
- az elastiki xəmir



yağlı-şəkərli xəmir

583 Şəkərli xəmindən peçenye hansı şəraitdə bişirilir ?

- 240-3000C-də 5-10 dəq. müddətində  
 240-3000C-də 5-10 dəq. müddətində  
 240-3000C-də 5-10 dəq. müddətində  
 240-3000C-də 5-10 dəq. müddətində  
 240-3000C-də 5-10 dəq. müddətində

584 Hansı peçenye istehsalında xəmirin tərkibində şəkər və yağ bir qədər az olur, nəmliyi 25%-ə qədər olan xəmir bir neçə dəfə yayılır və hazır məmulat qat-qat olur?

- quru peçenye xəmiri  
 elastiki xəmir  
 şəkərli xəmir  
 az elastiki xəmir  
 yağlı-şəkərli xəmir

585 Hansı xəmindən olan peçenye nisbətən bərk, açıq rəngli və səthində nöqtə şəkilli dəşiklər olur ?

- quru peçenye xəmiri  
 elastiki xəmir  
 yağlı-şəkərli xəmir  
 şəkərli xəmir  
 az elastiki xəmir

586 Hansı peçenye istehsalında xəmirin tərkibində ən azı 20% şəkər və 8% yağ olur ?

- elastiki xəmir  
 az elastiki xəmir  
 yağlı-şəkərli xəmir  
 şəkərli xəmir  
 quru peçenye xəmiri

587 Hansı peçenye istehsalında xəmir quruluşuna görə elastiki peçenyeni xatırladır , amma tərkibində şəkər olmur, yağ əlavə edilir və xırçıldayır ?

- az elastiki xəmir  
 quru peçenye xəmiri  
 yağlı-şəkərli xəmir  
 şəkərli xəmir  
 elastiki xəmir

588 Hansı peçenye xəmiri hazırlanmasına görə 4 qrupa bölünür?

- az elastiki xəmir  
 quru peçenye xəmiri  
 şəkərli xəmir  
 yağlı-şəkərli xəmir  
 elastiki xəmir

589 Yağlı-şəkərli peçenylər dad-tam xüsusiyyətlərinə, xarici görünüşünə, tərkibinə (15-50% yağ olur) və hazırlanmasına görə neçə qrupa bölünür ?

6.0

- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

590 Yağlı-şəkərli peçenyələrin tərkibində nə qədər yağ olur ?

- 35-70%
- 15-50%
- 5-35%
- 10-40%
- 25-60%

591 Paçka, qutu və paketlərə qablaşdırılmış peçenyələr hansı yeşiklərə qablaşdırılır ?

- 18-45 kq tutumlu
- 15-25 kq tutumlu
- 5-15 kq tutumlu
- 7-10 kq tutumlu
- 10-35 kq tutumlu

592 Peçenyələr hansı şəraitdə saxlanılır ?

- 80-85% nisbi rütubətdə 380C-dən yüksək olmayan temperaturda
- 70-75% nisbi rütubətdə ,180C-dən yüksək olmayan temperaturda
- 30-35% nisbi rütubətdə 80C-dən yüksək olmayan temperaturda
- 40-55% nisbi rütubətdə 100C-dən yüksək olmayan temperaturda
- 50-65% nisbi rütubətdə 280C-dən yüksək olmayan temperaturda

593 Əlavələrindən asılı olaraq qaletlər neçə qrupa bölünür ?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 7.0
- 4.0

594 Yüksək dərəcədə yaxşılaşdırılmış yağlı-şəkərli məmulatlarda əlavə xammalın miqdarı onun çəkisinin nə qədərini təşkil edir ?

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

595 Çəki ilə satılan peçenyələrdə məmulatda neçə % bir tərəfin qopmasına yol verilir ?

- 0.14
- 0.03
- 0.05
- 0.01
- 0.09

596 Çəki ilə satılan peçenyələrdə məmulatda neçə % deformasiyaya uğramasına yol verilir ?

- 0.07
- 0.04
- 0.15
- 0.01
- 0.23

597 Yağlı-şəkərli peçenyelərdə nəmlik nə qədər olmalıdır ?

- 35,5%-dən çox olmayaraq
- 15,5%-dən çox olmayaraq
- 10,5%-dən çox olmayaraq
- 5,5%-dən çox olmayaraq
- 25,5%-dən çox olmayaraq

598 Şərq şirniyyatından olan şəkər çörəyinin nəmliyi nə qədər olmalıdır ?

- $8 \pm 6\%$
- $5 \pm 2\%$
- $2 \pm 1,4\%$
- $6 \pm 3\%$
- $7 \pm 4\%$

599 Paxlavalarda yağlı-şəkərli xəmir qatları müxtəlifliyindən asılı olaraq nə qədər olmalıdır ?

- 24-dən 70-yə qədər
- 14-dən 50-yə qədər
- 5-dən 10-yə qədər
- 7-dən 30-yə qədər
- 17-dən 60-yə qədər

600 İstehsal olunan ümumi qənnadı məmulatının neçə %-i halvanın payına düşür ?

- 0.44
- 0.04
- 0.06
- 0.23
- 0.18

601 İstehsal olunan halvanın neçə %-i günəbaxan halvasının payına düşür ?

- 0.7
- 0.9
- 0.1
- 0.4
- 0.6

602 Halvanın istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir ?

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 7.0
- 3.0

603 Halvanın istehsalda çalınmış karamel kütləsi ilə zülal kütləsinin optimal nisbəti nə qədər

olmalıdır ?

- 66-67: 24-33
- 46-47: 54-53
- 16-17: 14-23
- 40-45: 40-33
- 26-27: 34-43

604 Şəkərli qənnadı məmullatları içərisində birinci yeri hansı məmulat tutur ?

- rahathulqum
- karamel
- noğul
- sokolad
- nabat

605 Karamel məmulatının tərkibində nə qədər karbohidrat vardır ?

- 57-66%
- 87-96%
- 17-26%
- 47-56%
- 37-46%

606 Südlü içlikli karameldə nə qədər zülal var ?

- 0.088
- 0.008
- 0.018
- 0.048
- 0.098

607 Qozlu içlikli karameldə nə qədər zülal var ?

- 0.011
- 0.031
- 0.091
- 0.061
- 0.001

608 Şokoladlı-qozlu içlikli karameldə nə qədər zülal var ?

- 0.098
- 0.018
- 0.008
- 0.078
- 0.058

609 İçlikli karamelin neçə %-ni karbohidrat təşkil edir ?

- 75-86%-ni
- 95-96%-ni
- 45-56%-ni
- 35-46%-ni
- 15-26%-ni

610 Nabatşəkilli karamelin neçə %-ni karbohidrat təşkil edir ?

- 78-89%-ni
- 98-99%-ni
- 18-29%-ni
- 58-69%-ni
- 28-39%-ni

611 Karamel məmulatının 100q-ı orqanizmə nə qədər enerji verir ?

- 1556-2766 kCoul
- 1456-1766 kCoul
- 450-760 kCoul
- 145-176 kCoul
- 666-766 kCoul

612 Şəkər məhsulunun nişasta patkası və yaxud invertli şəkər ilə 1-3% nəmliyi qalana qədər bişirilməsindən əldə edilən qənnadı məhsulu necə adlanır ?

- noğul
- karamel
- marmeled
- pastila
- jele

613 Karamel şərbətinin nəmliyi nə qədər olmalıdır ?

- 45%-dən çox olmayaraq
- 16%-dən çox olmayaraq
- 6%-dən çox olmayaraq
- 13%-dən çox olmayaraq
- 26%-dən çox olmayaraq

614 80-82% şəkər məhlulu neçə %-li xlorid turşusu ilə invertləşdirilir ?

- 20%-li
- 10%-li
- 30%-li
- 23%-li
- 18%-li

615 Şəkər məhlulunun invertləşdirmə prosesi davam edir ?

- 80-90 dəq
- 20-30 dəq
- 10-20 dəq
- 40-50 dəq
- 60-70 dəq

616 80-92%-li şəkər məhlulu neçə %-li xlorid turşusu ilə invertləşdirilir ?

- 30%-li
- 25%-li
- 5%-li
- 15%-li

12%-li

617 Karameli iris formalayan və bükən maşında istehsal etmək üçün hansı göstəricilərə malik olmalıdır ?

- 50-550C-də və 1 4% nəmlikdə  
 65-700C-də və 4% nəmlikdə  
 25-300C-də və 7% nəmlikdə  
 35-400C-də və 8% nəmlikdə  
 45-500C-də və 13% nəmlikdə

618 Karamel kütləsinin özlülüyü nədən asılı olaraq dəyişir ? 1-təzyiq ,2-temperatur,3-küllük ,4-nəmlikdən5- xlorid turşusunun miqdarı ,6- patkanın miqdarından

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

619 Soyuducu maşına gələn karamel kütləsi hansı temperaturadək soyudulmalıdır ?

- 68-780C-dək  
 88-920C-dək  
 28-320C-dək  
 48-520C-dək  
 66-770C-dək

620 İç bişirilərkən onun tərkibindəki nəmlik nə qədər qədər azalmalıdır ?

- 36-49%-ə  
 16-19%-ə  
 6-9%-ə  
 24-27%-ə  
 56-69%-ə

621 Formalaşdırma zamanı karamelin istiliyi nə qədər olmalıdır ?

- 85-930C  
 78-820C  
 8-120C  
 45-520C  
 58-620C

622 Karamel hansı şəraitdə soyudulur ?

- havanın temperaturu 17-220C və otağın istiliyi isə 270C  
 havanın temperaturu 10-120C və otağın istiliyi isə 170C  
 havanın temperaturu 0-20C və otağın istiliyi isə 100C  
 havanın temperaturu 1-70C və otağın istiliyi isə 110C  
 havanın temperaturu 5-170C və otağın istiliyi isə 240C

623 Vurulan için istiliyi 700C-dən çox olduqda karameldə nə baş verir ?

- karamelin dadı dəyişir  
 karamel tikişləri açıq olur

- karamelin nəm olur
- karamelin üzəri çopur-qırıq olur
- karamelin rəngi dəyişir

624 Karamel kütləsinin çox soyudulduqda nə baş verir ?

- karamelin dadı dəyişir
- karamelin üzəri çopur-qırıq olur
- karamelin rəngi dəyişir
- karamelin nəm olur
- karamel tikişləri açıq olur

625 Karamelin soyudulması zamanı havanın nisbi nəmliyi 65%-dən çox olduqda nə baş verir ?

- karamelin dadı dəyişir
- karamelin nəm olur
- karamel tikişləri açıq olur
- karamelin üzəri çopur-qırıq olur
- karamelin rəngi dəyişir

626 Karamelin içinin nəmliyinin çox olmasından nə baş verir ?

- karamelin dadı dəyişir
- karamel tikişləri açıq olur
- karamelin nəm olur
- karamelin rəngi dəyişir
- karamelin üzəri çopur-qırıq olur

627 İç ilə bərabər hava daxil olmasından karameldə nə baş verir ?

- karamelin rəngi dəyişir
- karamelin üzəri çopur-qırıq olur
- karamelin nəm olur
- karamel tikişləri açıq olur
- karamelin dadı dəyişir

628 İçliyin miqdarından və onların yerləşməsindən asılı olaraq karamel neçə qrupa bölünür ?

- 2.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 8.0

629 İçlikli karamelin çeşidi içliyin növünə görə neçə yarımqrupa bölünür ?

- 18.0
- 12.0
- 2.0
- 6.0
- 9.0

630 Karameldə 10 %-li HCl turşusu məhlulunda həll olmayan külün miqdarı nə qədər olur ?

- 0,9%-dən çox olmamalı
- 0,1%-dən çox olmamalı

- 1,1%-dən çox olmamalı
- 2,1%-dən çox olmamalı
- 3,1%-dən çox olmamalı

631 Karameldə nə qədər kükürd turşusu ola bilər ?

- 1 kq karameldə 20 mq çox olmamalı
- 1 kq karameldə 20 mq çox olmamalı
- 1 kq karameldə 20 mq çox olmamalı
- 1 kq karameldə 20 mq çox olmamalı
- 1 kq karameldə 20 mq çox olmamalı

632 Karamelin tərkibindəki içliyin ən yüksək norması nə qədərdir ?

- 23%-dən az olmayaraq
- 23%-dən az olmayaraq
- 23%-dən az olmayaraq
- 23%-dən az olmayaraq
- 23%-dən az olmayaraq

633 1 kq karameldə çeşiddən asılı olaraq neçə ədədə qədər normalaşdırılır ?

- 95-dən 1200-ə qədər
- 65-dən 1000-ə qədər
- 35-dən 700-ə qədər
- 55-dən 400-ə qədər
- 45-dən 100-ə qədər

634 Karamel məmulatı hansı şəraitdə saxlanır ?

- 180C-dən və nisbi rütubət 75%
- 80C-dən və nisbi rütubət 45%
- 190C-dən və nisbi rütubət 65%
- 230C-dən və nisbi rütubət 70%
- 280C-dən və nisbi rütubət 95%

635 Konfet məmulatının tərkibində nə qədər karbohidratlar var ?

- 86-90%
- 76-90%
- 6-20%
- 26-50%
- 46-60%

636 Konfet məmulatının tərkibində nə qədər yağlar var ?

- 0,6-19,0%
- 0,1-10,0%
- 0,1-6,0%
- 0,5-8,0%
- 0,4-16,0%

637 Konfet məmulatının tərkibində nə qədər zülal var ?

- 0,9-6,4%
- 0,1-1,8%



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

638 Konfet məmulatının 100 qramı nə qədər enerji verir ?

- 849-1562 kkal
- 348-422 kkal
- 547-122 kkal
- 749-1222 kkal
- 245-622 kkal

639 Formalanmasına görə konfet kütləsi neçə qrupa bölünür ?

- 12.0
- 5.0
- 3.0
- 7.0
- 8.0

640 Pomadka kütləsi ilə şəkərli, südlü, kərəli və krembrülye növlərində buraxılan konfetlər necə adlanır ?

- meyvəli konfet
- pomadkalı konfetlər
- çalma konfet
- likörlü konfet
- südlü konfet

641 Hansı konfetin kütləsini hazırlamaq üçün süd və kərə yağı əlavəli südlü şərbətdən istifadə olunur ?

- meyvəli konfet
- südlü konfet
- çalma konfet
- likörlü konfet
- pomadkalı konfetlər

642 Hansı konfetin kütləsi yüngül sufle tipli və ağır nuqa tipli kütlədən ibarətdir ?

- meyvəli konfet
- çalma konfet
- likörlü konfet
- pomadkalı konfetlər
- südlü konfet

643 Hansı konfetin kütləsini hazırlamaq üçün qovrulmamış qərzəkli meyvə ləpələri şəkər kirşanı və ya qaynar şəkər-patka şərbətində əzilməklə qarışdırılır ?

- meyvəli konfet
- marsipan konfet
- çalma konfet
- pomadkalı konfetlər
- südlü konfet

644 Hansı konfetin kütləsi qərzəkli meyvələrin ləpəsi ilə (qovrulmuş) şəkər, kakao yağı və digər əlavələrlə hazırlanır ?

- meyvəli konfet
- marsipan konfet
- çalma konfet
- pomadkalı konfetlər
- südlü konfet

645 Hansı konfetin kütləsini hazırlamaq üçün qatı bişirilmiş şəkər patka kütləsinə qərzəkli meyvələrin ləpəsi, kərə yağı, yağlı toxumlar (günəbaxan ləpəsi, küncüt) və ətirverici maddələr qatılır ?

- meyvəli konfet
- qrilyajlı konfet
- çalma konfet
- marsipan konfet
- praline içlikli

646 Hansı konfetin kütləsini hazırlamaq üçün şokoladlı, pralineli və ya pomodkalı kütlələr yağ ilə qarışdırılır ?

- qrilyajlı konfet
- kremli konfet
- çalma konfet
- marsipan konfet
- praline içlikli

647 Kakao paxlalarının şəkərlə emalı məhsulu necə adlanır ?

- zefir
- şokolad
- pastola
- karamel
- nuqa

648 Formalaşdırılmadan əvvəl şokolad kütləsi temperatur maşınlarında hansı temperatur alana qədər qarışdırılır?

- 45-520C
- 29-320C
- 29-320C
- 21-250C
- 39-420C

649 Soyuducu şkafda şokolad kütləsi; kakao yağının donması üçün hansı temperatur saxlanılır ?

- 18-220C
- 8-120C
- 0-20C
- 34-400C
- 38-450C

650 Şokolad kütləsinin emal edilməsi üsuluna görə şokolad neçə qrupa bölünür ?

- 5.0

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 9.0

651 Adi, desert, tozvari şokoladları hansı şokoladlara aiddir ?

- içlikli
- əlavəsiz
- əlavəli
- adı
- sadə

652 Südlü, qozlu, qəhvəli, vafli ilə şokoladları hansı şokoladlara aiddir ?

- içlikli
- əlavəli
- əlavəsiz
- adı
- sadə

653 Hansı şokolad geniş yayılmışdır və tərkibində şəkərin miqdarının çox (63%-dən çox) olması ilə fərqlənir ?

- içlikli
- əlavəsiz
- əlavəli
- adı
- sadə

654 Hansı şokoladın tərkibində yağın miqdarı xeyli çox olduğuna görə şokoladın kütləsi qızdırılmış şəkildə maye konsistensiyaya malik olur ?

- içlikli
- desert
- əlavəsiz
- əlavəli
- sadə

655 Hansı şokoladan konfetlərin, peçenyenin, karamelin, pastilanın, vafilələrin və başqa məmulatların şirələnməsi üçün tətbiq edirlər ?

- içlikli
- kuvertiyur
- əlavəsiz
- əlavəli
- sadə

656 Kuvertiyur hazırlayarkən ona nə qədər miqdarda yağ əlavə edirlər ?

- ən azı 17%
- ən azı 37%
- ən azı 67%
- ən azı 57%
- ən azı 7%

657 Əlavələrindən asılı olaraq şokolad neçə növə ayrılır ?

- 9.0
- 5.0
- 7.0
- 8.0
- 2.0

658 Hansı şokolad quru və ya çox qatılaştırılmış süd əlavə etməklə hazırlanır ?

- meyvə ilə
- südlü
- qozlu
- qəhvəli
- vafli ilə

659 Hansı şokoladın tərkibində bütöv, xırdalanmış və ya ovulmuş badam və başqa bərk qabıqlı meyvələrin ləpələri (15-35%) olur ?

- meyvə ilə
- qozlu
- südlü
- qəhvəli
- vafli ilə

660 Hansı şokoladın tərkibində döyülmüş qəhvə (3-5%) və ya qəhvə ekstraktı əlavələri olur ?

- meyvə ilə
- qəhvəli
- qozlu
- südlü
- vafli ilə

661 Hansı şokoladın tərkibinə 4,4-6% vafli qırıntıları əlavə edilir ?

- meyvə ilə
- vafli ilə
- qozlu
- südlü
- qəhvəli

662 Hansı şokolad nazik doğranmış sukatlarla, quru meyvələrlə və yaxud sedra ilə hazırlanır (1-12%) ?

- vafli ilə
- meyvə ilə
- qozlu
- südlü
- qəhvəli

663 Əsasən kakao içkisi hazırlanmasında istifadə olunan toz şokoladın tərkibi necədir ?

- kakao əziyi , 60,9% yağ və 45% şəkər
- kakao əziyi , 30,9% yağ və 65% şəkər
- kakao əziyi , 10,9% yağ və 25% şəkər

- kakao əziyi , 4,9% yağ və 35% şəkər
- kakao əziyi , 0,9% yağ və 5% şəkər

664 Ən yaxşı sort şokoladların tərkibində diametri 16 mikrondan kiçik hissəciklər nə qədər olur ?

- 73-78%
- 80-95%
- 40-55%
- 67-75%
- 43-57%

665 Şokoladın tərkibində rütubət nə qədər olur ?

- 3,7%-dən 22-25%-ə qədər
- 1,2%-dən 2-5%-ə qədər
- 5,2%-dən 12-15%-ə qədər
- 1,7%-dən 3-7%-ə qədər
- 1,9%-dən 6-15%-ə qədər

666 Yüksək keyfiyyətli şokoladda yağın miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- ən azı 66-67%
- ən azı 33-37%
- ən azı 3-7%
- ən azı 13-17%
- ən azı 53-57%

667 İçlikli şokoladda içliyin miqdarı nə qədər olmalıdır ?

- 20%-dən çox olmayaraq
- 50%-dən çox olmayaraq
- 30%-dən çox olmayaraq
- 60%-dən çox olmayaraq
- 10%-dən çox olmayaraq

668 Şokolad plitkaları , batonları əlverişsiz atmosfer təsirlərindən qorumaq və məmulatlara xoşagələn xarici görünüş vermək üçün onu nəyə bükürlər ?

- polietilen təbəqəyə
- alüminium folqaya
- səthi rütubətlənəndə
- perqament kağıza
- adı kağıza

669 Şəkər ağarması nə zaman baş verir ?

- qaranlıqda saxlananda
- səthi rütubətlənəndə
- yağı çox olanda
- isti mühitdə
- soyuq mühitdə

670 Şokoladın tez xarab olmasının qarşısını almaq üçün onu temperaturu nə qədər olan binalarda saxlamaq lazımdır ?

- 450C- dən yüksək olmayan

- 180C- dən yüksək olmayan
- 380C- dən yüksək olmayan
- 280C- dən yüksək olmayan
- 340C- dən yüksək olmayan

671 Şokoladın tez xarab olmasının qarşısını almaq üçün onu nisbi rütubəti nə qədər olan binalarda saxlamaq lazımdır ?

- 35%-dən yuxarı olmayan
- 75%-dən yuxarı olmayan
- 15%-dən yuxarı olmayan
- 45%-dən yuxarı olmayan
- 55%-dən yuxarı olmayan

672 Folqaya bükülmüş əlavəsiz şokoladın təminatlı saxlanma müddəti nə qədərdir ?

- 2ay
- 6 ay
- 16 ay
- 5 ay
- 8 ay

673 İçlikli şokoladın təminatlı saxlanma müddəti nə qədərdir ?

- 17 ay
- 3 ay
- 5 ay
- 8 ay
- 11 ay

674 Resepturaya uyğun olaraq susuzlaşdırılmış xammaldan hazırlanıb lazımi termiki və mexaniki emaldan keçirilmiş və istehlak üçün tam hazır olan preslənmiş qida məhsulu necə adlanır ?

- ədviyyatlar
- yeyinti konsentratları
- unlu –qənnadı məmulatları
- bulka məmulatları
- bitki mənşəli məhsullar

675 Yeyinti konsentratları resepturasında dəninin müxtəlif cür emal olunma məhsullarından istifadə olunmasından asılı olaraq neçə qrupa bölünür ?

- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0
- 7.0

676 Uşaqlar və diabetiklər üçün hazırlanmış quru məhsullar neçə qrupa bölünür ?

- 8.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 7.0

677 Nahar yeməkləri konsentratları neçə yarımqrupa bölünür ?

- 9.0
- 5.0
- 8.0
- 3.0
- 7.0

678 Yulafdan (vələmirdən) pəhriz məhsulları neçə qrupa bölünür ?

- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0

679 Dənli bitki xammalından hazırlanmış quru səhər yeməkləri neçə qrupa bölünür ?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

680 Makaronlu, paxlalı, yarmalı-tərəvəzli, paxlalı-tərəvəzli, tərəvəzli hazırlanan şorba necə adlanır ?

- şorba-püre
- vegeterian şorbası
- ətli şorba
- göbələkli şorba
- südlü şorba

681 Makaronlu, paxlalı, yarmalı-tərəvəzli, paxlalı-tərəvəzli,ətli , tərəvəzli hazırlanan şorba necə adlanır ?

- şorba-püre
- ətli şorba
- vegeterian şorbası
- göbələkli şorba
- südlü şorba

682 Yarmalı, makaronlu, yarmalı-tərəvəzli, tərəvəzli hazırlanan şorba necə adlanır ?

- şorba-püre
- göbələkli şorba
- vegeterian şorbası
- ətli şorba
- südlü şorba

683 Makaronlu və yarmalı hazırlanan şorba necə adlanır ?

- şorba-püre
- südlü şorba
- vegeterian şorbası
- ətli şorba

göbələkli şorba

684 Qurudulmuş (susuzlaşdırılmış) məhsuldan hazırlanan şorba necə adlanır ?

- şorba-püre  
 südlü şorba  
 vegeterian şorbası  
 ətli şorba  
 göbələkli şorba

685 Qurudulmuş (susuzlaşdırılmış) məhsuldan hazırlanan şorba necə adlanır ?

- südlü şorba  
 şorba-püre  
 vegeterian şorbası  
 ətli şorba  
 göbələkli şorba

686 Sıyıq hansı növ yeyinti konsentratlarına aiddir ?

- uşaqlar üçün hazırlanan yeyinti konsentratları  
 II xörək konsentratları  
 I-ci xörək konsentratları  
 III xörək konsentratları  
 desert yeyinti konsentratları

687 Meyvə və yaxud giləmeyvə ekstratları konsentratları və yaxud meyvə yarımfabrikatları oln – kisel, jele, muss hansı növ yeyinti konsentratlarına aiddir ?

- desert yeyinti konsentratları  
 III xörək konsentratları  
 I-ci xörək konsentratları  
 I-ci xörək konsentratları  
 desert yeyinti konsentratları

688 Şəkər tozu, kartof nişastasası və meyvə-giləmeyvə ekstratlarına limon turşusu əlavə edilməklə hazırlanan desert yeyinti konsentratı necə adlanır ?

- jeleli krem  
 kisel  
 muss  
 desert pudinq  
 jele

689 Şəkərlə, meyvə və giləmeyvə ekstratından termiki emal edilmiş “M” markalı manna yarmasının və limon turşularının qarışığından alınan desert yeyinti konsentratı necə adlanır ?

- jeleli krem  
 muss  
 kisel  
 desert pudinq  
 jele

690 Resepturası kiselə yaxınolub nişasta ilə yanaşı aqardan, jelatindən, jeleli nişasta ,eyinti boyalarından alınan desert yeyinti konsentratı necə adlanır ?



- jeleli krem
- jele
- kisel
- muss
- desert pudinq

691 Quru üzlü süddən, şəkər və aqardan, dad və tam vericilər qatılmaqla hazırlanan desert yeyinti konsentratı necə adlanır ?

- jele
- jeleli krem
- kisel
- muss
- desert pudinq

692 Desert pudinqlərdə nəmlik nə qədər olur ?

- 15,5-19,5%
- 5,5-9,5%
- 3,5-4,5%
- 2,5-6,5%
- 8,5-13,5%

693 Quru səhər yeməkləri hazırlanıqda bişirilmiş yarma nə qədər nəmliyə qədər nəmliyədək qurudulur və yastılanaraq qovrulur ?

- 0.35
- 0.18
- 0.08
- 0.22
- 0.28

694 Tərkibi qovrulmuş buğda , qoz ləpəsi , zəfəran , darçın və keşniş toxumu , şəkər və güləbdən ibarət olan milli yarma konsentratı necə adlanır ?

- sıyıq
- qovut
- ləbləbi
- firmi
- kisel

695 Südlü yarmalı və makaronlu konsentratların saxlanma müddəti nə qədərdir ?

- 8 ay
- 6 ay
- 2 ay
- 4 ay
- 10 ay

696 Qarğıdalı çubuqlarının saxlanma müddəti nə qədərdir ?

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

45-50 gün

697 Uşaq üçün qida konsentratlarının saxlanma müddəti nə qədərdir ?

- 8-10ay  
 3-6 ay  
 1-2 ay  
 6-8 ay  
 5-9 ay

698 Tərkibində daha çox yağ, şəkər və yumurta olan yüksək qidalılıq dəyərinə malik qənnadı məmulatı necə adlanır ?

- vafli  
 tort və pirojna  
 pryanik  
 qalet  
 peçenye

699 Kuvertiyurə nə qədər miqdarda yağ əlavə edirlər ?

- ən azı 17%  
 ən azı 7%  
 ən azı 57%  
 ən azı 67%  
 ən azı 37%