

2014 İaşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları-2_AZ_YAY_2016 testinin sualları

Fənn : 2014 İaşə məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları - 2

1 Kombinəlaşdırılmış isti emal üsullarına aiddir:

- buxarda bişirmə
- qızardılaraq pörtləmə üsulu ilə bişirmə və şkafda bişirmə
- suda bişirmə
- az yağ içərisində qızardılma
- früterdə qızardılma

2 Ütülmə isti emal üsullarının hansına aiddir:

- buxarda bişirmə üsuluna
- köməkçi isti emal üsuluna
- suda bişirmə üsuluna
- çox yağ içində qızardılma üsuluna
- az yağ içində qızardılma üsuluna

3 Qidalanmanın əsas müasir nəzəriyyələri hansıdır?

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

4 Kombinəlaşmış məhsulların əsas çatışmayan cəhəti nədir?

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

5 Su hamamında bişirmə dedikdə nə başa düşülür:

- şkafda bişirmə
- içərisində qaynar su olan digər bir qabın (mühitin) içərisində bişirmə
- su içərisində bişirmə
- su buxarı ilə bişirilmə
- su və yağdan istifadə etməklə bişirmə

6 Termiki emal proseslərinə hansılar aiddir:

- mexaniki təmizlənmə
- istiik və ya soyuqluq verməklə emal
- xırdalanma
- yuyulma
- əl ilə təmizlənmə

7 İslatma hansı emal proseslərinə aiddir:

- qızardılmaya
- hidromexaniki emala
- isti emala
- ilk emala
- mexaniki emala

8 Emal olunan məhsulun xırdalanması dedikdə nə başa düşülür:

- köpüklənmə
- ovulma və kəsilmə
- hissələrə ayrılma
- çalınma
- isladılma

9 Bitki mənşəli məhsullarda karbohidratların üç əsas sinifləri hansılardır:

- nişasta, pektin maddələri, sellüloza
- monosaxaridlər (sadə şəkərlər), oliqosaxaridlər və polişəkərlər
- saxaroza, qlukoza, fruktoza
- qalaktoza, laktoza, ramnoza
- pektin maddələri, mannoza, qlukoza

10 Bitki xamallında olan polişəkərlərdən hansı yod məhlulu ilə göy rəngə boyanır:

- sellüloza
- nişasta
- aqar
- pektin
- qalaktan

11 Meyvə-tərəvəz məhsullarının isti emalı zamanı hüceyrə divarını təşkil edən protopektinin parçalanması ilə yaranan əsas polişəkər hansıdır:

- qalaktan
- pektin
- nişasta
- sellüloza
- mannan

12 Sütül qarğıdalı neçə dəqiqəyə bişirilir?

- qaynar suda 10-12 saat
- qaynar suda 10-15 dəqiqəyə
- qaynar suda 1-5 dəqiqəyə
- qaynar suda 5-6 saat
- qaynar suda 4-5 saat

13 Meyvə və tərəvəzin soyuqla konservləşdirilmə metodu nəyə əsaslanır?

- xammalda bütün həyati proseslərin tamamilə dayandırılmasına
- bitki xammalında gedən biokimyəvi proseslərin zəiflədilməsinə
- bitki xammalında tənəffüs prosesinin tamamilə dayandırılmasına
- bitki xammalında gedən biokimyəvi proseslərin sürətləndirilməsinə
- bitki xammalında mikroorqanizmlərin aktivliyinin yüksəldilməsinə

14 Meyvələrin şirəliliyi bu nisbətlərlə təyin edilir:

- meyvələrdə azotlu maddələrin miqdarına və şirə çıxımına görə
- meyvələrdə turşuluğun miqdarına və şirə çıxımına görə
- meyvələrdə karbohidratların miqdarına və şirə çıxımına görə
- meyvələrdə zülalların miqdarına və şirə çıxımına görə
- meyvələrdə polifenolların miqdarına və şirə çıxımına görə

15 İlk emal zamanı kartofun qaralmasının səbəbi kimi əsas aminturşu hansıdır:

- leysin
- tirozin
- qlütamat turşusu
- lizin
- triptofan

16 Hansı alim tərəfindən balanslaşdırılmış qidalanma formulu işlənmişdir?

- Uqolev
- Pokrovski
- Tolstoquza
- Lomonosov
- Oparin

17 Tərəvzlərdə olan əsas azotlu birləşmələr hansılardır:

- sərbəst amin turşuları
- zülallar
- fenollar
- pektin maddələri
- nişasta

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

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

19 İsti emal zamanı tərəvzlərin rənginin dəyişməsi əsas hansı birləşmələrin çevrilməsi ilə əlaqədardır:

- duzların
- piqmentlərin
- aminturşuların
- zülalların
- polişəkərlərin

20 Kartofda polifenollar əsasən hüceyrənin hansı hissəsində toplanmışdır:

- tonoplastda
- vakuolda
- sitoplazmada
- xloroplastda

nüvədə

21 Meyvə-tərəvzlərdə olan hüceyrə qışası və orta lövhəciklər birlikdə hüceyrənin hansı hissəsini formalaşdırırlar:

- hüceyrənin dadını
- hüceyrə divarını
- hüceyrə şirəsini
- hüceyrə nüvəsini
- hüceyrənin rəngini

22 Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan homopolişəkərlərə aiddir:

- arabinoqalaktan və ksilomannan
- araban və qalaktan
- nişasta və qalaktoaraban
- pektin və arabanoksilan
- protopektin və nişasta

23 Duz və şəkərdən istifadə etməklə meyvə-tərəvəzin konservləşdirilməsinin mahiyyəti nədən ibarətdir?

- ərzaq mühitindəki nəmliyin hüceyrəyə daxil olması
- bitki və mikroorqanizm hüceyrəsinin plazmolizi üçün şərait yaradılması
- məhsulda maksimum nəmliyin yaradılması
- məhsulda osmotik təzyiqin aşağı salınması
- bitki hüceyrəsinin turqor vəziyyətinə gətirilməsi

24 Meyvə-tərəvəz xammalında hemisellülozların tərkibində olan heteropolişəkərlərə aiddir:

- ksiloza və fruktoza
- arabinoqalaktan, arabinoksilan
- qalaktan və mannan
- nişasta və ramnoza
- poliqlalakturon turşusu və qalaktoza

25 Göbələkdə olan şəkərlərin içərisində üstünlük təşkil edənləri hansıdır:

- laktoza
- treqaloza
- saxaroza
- qlükoza
- fruktoza

26 Kulinar emal zamanı şampinyon göbələklərində qaralmanın qarşısını almaq üçün saxlanan suyun içərisinə vurulan üzvi turşular əsasən hansılardır:

- üzüm turşusu və kəhraba turşusu
- limon turşusu və sirkə
- alma turşusu və kəhraba turşusu
- üzüm turşusu və fitin turşusu
- turşəng turşusu və alma turşusu

27 İsti emal zamanı tərəvəzlərin hazır vəziyyətə çatdırılmasının əsas amili kimi nə hesab olunur:

- kütlə artımı

- yumşalma
- bərkimə
- turşuma
- kütlə itkisi

28 Xammalın pörtülməsi hansı müddət ərzində və hansı temperaturda aparılır?

- 75-140°C-də 25-30 dəq.
- 80-100°C-də 5-15 dəq.
- 90-150°C-də 10-20 dəq.
- 80-129°C-də 20-25 dəq.
- 80-95°C-də 15-25 dəq.

29 Tomat pastanı qeyri-hermetik tarada konservləşdirərkən hansı antiseptikdən istifadə etmək olar?

- etanoldan
- sorbin turşusundan
- benzoy turşusundan
- sirkə turşusundan
- sulfid turşusundan

30 Kompot istehsalında şərbət məhluluna nə üçün yeyinti albumini əlavə edilir?

- sıxlığın azaldılması üçün
- şəffaflaşdırılması üçün
- saxarozanın inversiyası üçün
- dadın yaxşılaşdırılması üçün
- özlülüyün artırılması üçün

31 Yaşıl tərəvəzlərə məxsus olan rəng aşağıdakı birləşmələrin mövcudluğu ilə əlaqədardır:

- melanoidinlərin
- xlorofilin
- karotinlərin
- flavonolların
- betaninin

32 Qırmızı qəhvəyi rəngli tərəvəzlərə məxsus olan rəng əsasən hansı birləşmələrin varlığı ilə əlaqədardır:

- melanoidinlərin
- karotinlərin, betaninin
- xlorofilin
- flavonolların
- feofitinin

33 Sulfitləşdirilmiş kartofda kükürd anhidridi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 2.0
- 0.002
- 0.08
- 1.0
- 0.2

34 İtkinin 25% olduğu halda 30 kq netto kartof almaq üçün neçə kq brutto kartof tələb olunur?

- 60.0
- 40.0
- 34.0
- 20.0
- 50.0

35 Qida xammalında və yarımfabrikatlarda suyun olması, ilk növbədə nəyi təmin edir?

- qələviliyi
- nəmliyi
- temperaturu
- quruluğu
- bərkliyi

36 Məhsulların saxlanma müddətini artırmaq üçün aşağıdakı vasitələrdən istifadə edirlər:

- hava mühitində nəmliyin və oksigenin miqdarını azaltma metodları, kalium- sianid buxarı və s, istifadə edirlər
- antibiotik, ionlaşdırıcı və ultrabənövşəyi şüa, ozon, hava mühitində nəmliyi və oksigenin miqdarın müxtəlif azaltma metodlarından istifadə edirlər
- sulfat turşusu buxarının, karbon qazının miqdarını artırır
- antibiotiklərdən, ionlaşdırmadan, kalium- sianid buxarı və ultrabənövşəyi şüadan istifadə edirlər
- ionlaşdırmadan, kalium-sianid buxarı və ultrabənövşəyi şüadan istifadə edirlər

37 Xammalın ilk emalına aiddir:

- qiymələnmə
- yuyulma, təmizlənmə, doğranma
- formalanma
- dozalaşdırma
- mexaniki çalınma

38 Aşağıdakı orqanlardan hansıları balığın daxili orqanı hesab edilir?

- üzgəcləri
- üzmə qovuğu
- qəlsəmələri
- bığcıqları
- quyruğu

39 Aşağıdakı orqanlardan hansı balığın ifrazat orqanına aiddir?

- ürək
- böyrək
- baş
- qəlsəmə
- üzmə qovuğu

40 Aşağıdakı orqanlardan hansı, balığın həzm prosesində iştirak edir?

- pulcuqlar
- qara ciyər
- böyrək
- ürək
- üzmə qovuğu

41 Süni kürü istehsalı hansı zülal əsasında emal edilir?

- qalaktoza
- kazein
- izoleysin
- sellüloza
- qlükoza

42 Süni kürü istehsalında hansı zülalın həlməşiyi əsasdır?

- elastin həlməşiyi
- jelatin həlməşiyi
- kazein həlməşiyi
- kleykovina həlməşiyi
- kollogen həlməşiyi

43 Balıqlarda «yan xətt» orqanının funksiyası nədən ibarətdir?

- dadbilmə
- hissetmə
- görmə
- eşitmə
- iybilmə

44 Diri halda tədarük edilən balıqları neçə dərəcə temperaturu olan suda saxlamaq məqsədə uyğundur?

- 5-80C-də
- 6-120C-də
- 1-30C-də
- 2-50C-də
- 3-60C-də

45 Balıqların dondurulmasının neçə metodu vardır və hansılardır?

- 4 metodu: təbii soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, soyuq məhlullarda, süni soyuq havada
- 5 metodu: təbii soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, soyuq məhlullarda, süni soyuq havada, karbon qazı və azot məhlulunda
- 1 metodu: təbii soyuq hava şəraitində
- 2 metodu: duz və buz qarışığında və soyuq məhlullarda
- 3 metodu: süni soyuq havada, karbon qazı və azot məhlulunda və təbii soyuq hava şəraitində

46 Dondurulmuş balıqları neçə 0C-də saxlayır və daşıyırlar?

- 150C-də
- 180C-də
- 100C-də
- 120C-də
- 140C-də

47 Emal üsuluna görə marinadlı balıq məhsullarını neçə yerə ayırırlar?

- soyuq və dondurulmuş emal məhsulları
- isti və soyuq emal məhsulları
- isti emal məhsulları
- soyuq emal məhsulları

- dondurulmuş emal üsulları

48 Soyuq marinadlı məhsullar hansı balıqlardan hazırlanır?

- qızardılmış və duzlu balıqlardan
 təzə və duzlu balıqlardan
 qızardılmış balıqlardan
 hissə verilmiş balıqlardan
 bişirilmiş balıqlardan

49 Balıqların qurudulmasının neçə üsulu vardır və hansılardır?

- 2 üsulu: təbii hava şəraitində və yüksək temperaturda
 3 üsulla: təbii hava şəraitində, yüksək temperaturda və vakuumda (sublimasiya üsulu)
 1 üsulu: təbii hava şəraitində
 1 üsulu: yüksək temperaturda
 1 üsulu: vakuumda (sublimasiya üsulu)

50 Balıq yarımfabrikatların duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər?

- fiziki
 orqanoleptiki və kimyəvi
 kimyəvi
 mikrobioloji
 biokimyəvi

51 Balıq emalı sənayesində konservləşdirmənin əsasları neçə bioloji prinsiplər üzərində qurulmuşdur?

- abioz
 sadalananların hamısı
 bioz
 anabioz
 senanabioz

52 Balıq konservləri neçə dərəcə C temperaturda sterilizə olunur?

- 1200C-də
 1100C-də
 1000C- də
 1050C-də
 1150C-də

53 Balıq konservlərini nisbi rütubəti neçə faiz və temperaturu neçə 0C olan anbarlarda saxlayırlar?

- nisbi rütubəti 65 – 70 %, temperaturu 0...250C olan anbarlarda
 nisbi rütubəti 70 – 75 %, temperaturu 0...150C olan anbarlarda
 nisbi rütubəti 25 – 35 %, temperaturu 0...50C olan anbarlarda
 nisbi rütubəti 35 – 45 %, temperaturu 0...100C olan anbarlarda
 nisbi rütubəti 55 – 65 %, temperaturu 0...200C olan anbarlarda

54 Konservləşdirmənin hansı əsas dörd prinsipi mövcuddur:

- bioz, anabioz, senobioz, cirobioz
 bioz, anabioz, senobioz, abioz
 termofiloz, analioz, senobioz, lentobioz
 bioz, psixrofiloz, makrosintebioz, abioz

- bioz, anabioz, termofiloz, qelmintobioz

55 Qaramalın emalının texnoloji prosesləri ardıcılıqla necə aparılmalıdır?

- qansızlaşdırma, keyləşdirmə, dərinin çıxarılması, başın kəsilməsi, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, saxlanma
- keyləşdirmə, qansızlaşdırma, başın kəsilməsi, dərinin çıxarılması, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, saxlanma
- keyləşdirmə, başın kəsilməsi, qansızlaşdırma, dərinin çıxarılması, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə və saxlanma
- keyləşdirmə, qansızlaşdırma, başın kəsilməsi, daxili orqanların çıxarılması, dərinin çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə və saxlanma
- qansızlaşdırma, keyləşdirmə, başın kəsilməsi, dərinin çıxarılması, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə və saxlanma

56 Qoyunların emalının texnoloji prosesləri ardıcılıqla necə aparılmalıdır?

- başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, qansızlaşdırma, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
- qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi və möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
- qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
- qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, möhürlənmə, cəmdəyin təmizlənməsi, çəkilmə, soyudulma
- başın və ayaqların kəsilməsi, qansızlaşdırma, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma

57 Donuzların kəsimdən qabaq yemləndirilməsi nə vaxt dayandırılır?

- kəsime 2 gün qalmış
- kəsime 12 saat qalmış
- kəsime 1 gün qalmış
- kəsime vaxtı
- kəsime 1 saat qalmış

58 Toyuqların emalının texnoloji prosesləri ardıcılıqla necə aparılmalıdır?

- kəsime və qansızlaşdırma, tükün təmizlənməsi, keyləşdirmə, içalatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
- keyləşdirmə, kəsime və qansızlaşdırma, tükün təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
- keyləşdirmə, tükün təmizlənməsi, kəsime və qansızlaşdırma, içalatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
- kəsime və qansızlaşdırma, keyləşdirmə, tükün təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
- keyləşdirmə, kəsime və qansızlaşdırma, tükün təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, soyudulma, markalanma, sortlaşdırma, qablaşdırma

59 Hiss üzvlərinin köməyi ilə ətin keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi necə adlanır?

- kimyəvi metod
- orqanoleptiki metod
- laborator metod
- mikrobioloji metod
- fiziki metod

60 Ətli-sümüklü subməhsullar hansılardır?

- qursağ, donuz mädəsi
- beyni və dili çıxarılmış mal källəsi, ətli-sümüklü quyruqlar
- qaraciyər, ürək, nəfəs borusu
- dalaq, diafraqma, yelin
- donuz və qoyun källəsi, donuz dımağı

61 Yumşaq subməhsullar hansılardır?

- donuz mädəsi, mal källəsi
- qaraciyər, ürək, ağciyər, böyrəklər, dil
- mal və qoyun ayaqları, dodaqları
- mädə, qursağ
- qoyun və mal quyruqları

62 Selikli subməhsullar hansılardır?

- donuz və qoyun källəsi
- qaramal mädəsi, qursağ, donuz mädəsi
- böyrəklər, yelin, dil
- beyin, dalaq, diafraqma
- ürək, qaraciyər

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

- ispanaq
- ət
- meyvə
- kökümeyvə
- kartof

64 Ətdə qana qırmızı rəng verən piqment hansıdır?

- metmioqlobin
- hemoqlobin
- mioqlobin
- aktin
- trombin

65 Qoyun ətində xolesterinin miqdarı mg/faizlə nə qədərdir?

- 50 – 60
- 60 – 83
- 70 – 80
- 90 – 100
- 75 – 85

66 Sub məhsullara bunlardan hansı aid edilmir?

- böyrəklər
- cəmdək
- ürək
- qaraciyər
- dil

67 Soyudulmuş ət hansı temperatura çatdırılmış ətdir?

- 1 – 20C
- 0 - 40C
- 1 – 40C
- 2 - 50C
- 0 – 30C

68 . Dondurulmuş ət hansı temperatūra çatdırılmış ətdir?

- 60C
- 80C
- 90C
- 70C
- 50C

69 Ətin yavaş soyudulması zamanı kameralarda temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 3 – 40C
- 2 – 30C
- 1 – 30C
- 2 – 40C
- 1 – 20C

70 Ətin yavaş soyudulması zamanı kameralarda havanın nisbi rütubəti neçə faiz olmalıdır?

- 70 – 80%
- 95 – 98%
- 80 – 85%
- 93 – 95%
- 95 – 100%

71 Subməhsullar soyudulduqdan sonra onları neçə gün saxlamaq olar?

- 8 gün
- 3 gün
- 9 gün
- 1 gün
- 5 gün

72 Soyudulmuş cəmdəklərin saxlanma müddətini uzatmaq üçün hansı üsullardan istifadə edilir?

- hisləmədən
- ionlaşdırıcı şüalanmadan
- duzlamadan
- xlorlamadan
- qurutmaqdan

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

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

74 Doğranmış ət məhsullarına zənginləşdirici və strukur yaxşılaşdırıcı kimi nə əlavə edilir?

- marqarin
- soya zülalü
- vitamin
- askarbin turşusu
- bitki yağı

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

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

76 Ətin dondurulmasında ən yüksək temperatur nə qədər olmalıdır?

- 50 C
- 100C
- 150C
- 200C
- 120C

77 Ət məhsulları üçün sürətli dondurmada kamerada temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 17 – 180C
- 30 – 350C
- 20 – 300C
- 15 – 250C
- 12 – 180C

78 Donuz cəmdəyi (dərili) dondurulmuş halda neçə ay saxlanıla bilər?

- 5 – 6 ay
- 10 – 15 ay
- 8 – 9 ay
- 15 – 20 ay
- 12 – 18 ay

79 Ətlik donuz cəmdəyində mineral maddələrin miqdarı orta hesabla nə qədər olur?

- 0.01
- 0.008
- 0.012
- 0.005
- 0.021

80 I kateqoriyaya aid olan qoyun ətində yağın miqdarı nə qədər olur?

- 0.13
- 0.153
- 0.165
- 0.142
- 0.125

81 Qaramal ətində lizinin miqdarı neçə %-ə çatır?

- 0.055
- 0.021
- 0.015
- 0.042
- 0.05

82 Ətdə eninə zolaqlı əzələ toxumasının əsasını nə təşkil edir?

- su
- simplastlar
- yağlar
- duzlar
- karbohidratlar

83 Miofibrillər ətdə hansı toxumanın tərkib hissəsidir?

- mioqlobinin
- əzələ toxumasının
- birləşdirici toxumanın
- yağ toxumasının
- sümük toxumasının

84 Paxla toxumları nəyə yararlıdır?

- zülali kürünün alınmasında
- zülal izolyatının alınmasında
- zülal pəştətlərinin alınmasında
- zülali omletin alınmasında
- zülali zefirin alınmasında

85 Birlüceyrəli orqanizmlər harada istifadə oluna bilər?

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

86 Paxlalı bitkilərin adlarını göstərin:

- lobya, yem paxlası, buğda.
- noxud, mərcimək, lobya, yem paxlası, lərqə, nut və s.
- soya, nut, arpa, darı.
- noxud, qarğıdalı, soya, lüpin.
- lobya, yem paxlası, sorqo.

87 Yaşıl noxuddan olan təbii konservlərdə xörək duzunun miqdarı bu qədər olmalıdır:

- 1,5%-dən 2,0%-ə qədər
- 0,8%-dən 1,5%-ə qədər
- 0,8%-dən 0,9%-ə qədər
- 0,2%-dən 0,4%-ə qədər
- 0,4%-dən 0,6%-ə qədər

88 Paxlalı bitkilərin dənələrinin qida dəyəri necə qiymətləndirilir?

- rənginə, həllolunmasına və əzilməsinə görə
- bişməsinə görə, dadına, konsistensiyasına, bişmiş dənələrin rənginə görə
- həllolunmasına, dadına, rənginə, formasına görə
- dadına, rənginə və kütləsinə görə
- konsistensiyasına, dadına, hazırlığına görə

89 Paxlalı bitkilərin toxumlarının rənginə görə hansı əlamətləri təyin etmək olar?

- xəstəlik və zərərverici ilə yoluxmanı, yetişməni
- təzəliyi, yetişməni, hansı sortda aid olmasını
- təzəliyi, yetişməni, xəstəliyə yoluxması
- yetişməni, zərərverici ilə zədələnməsi
- hansı sortda aid olmasını, xəstəlik və zərərverici ilə yoluxmanı

90 Soya yağında nə var?

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

91 Nut dənindən hansı məhsullar hazırlanır?

- yağ
- xörək, qənnadı məmulatları, makaron, konserv, qəhvə və s.
- spirt
- çörək, bulka
- kakao

92 Makaron məmulatı üçün un hazırlanmasında bərk buğda ununa neçə faiz yumşaq buğda unu qatılır?

- 0.4
- 0.2
- 0.25
- 0.3
- 0.35

93 Xəmirin formalaşmasından asılı olaraq makaron məmulatları hansı növdə buraxılır?

- preslənmiş, nəmləndirilmiş və doğranmış
- preslənmiş, doğranmış və ştamplanmış
- preslənmiş, qurudulmuş və gecikdirilmiş
- preslənmiş, doğranmış və gecikdirilmiş
- preslənmiş, qurudulmuş və ştamplanmış

94 İstehsalda hazır makaron məmulatlarının nəmliyi bu göstəricidən artıq olmamalıdır:

- 0.22
- 0.13
- 0.2
- 0.3
- 0.25

95 Qlobulyar zülallar nədə həll olur?

- spirtdə
- duz məhlulunda
- qələvi məhlulda
- efirdə
- turş məhlulda

96 Qidada zülal çatışmazlığı nəyə ciddi təsir edir?

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

97 Hansı süd zülalı qaynama temperaturuna davamlıdır?

- qlobulin
- kazein
- laktoalbumin
- laktoqlobulin
- albumin

98 Qlütelin nədə həll olur?

- süddə
- qələvi məhlulunda
- bitki yağında
- spirtdə
- turşuda

99 Soya zülalı preparatı istehsalında hansı dövlətlər liderlik edir?

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

100 Aşağıda göstərilənlərdən biri poliamfolitdir:

- nişasta və vitaminlər
- zülallar
- polişəkərlər
- mineral duzlar
- makromolekullu birləşmələr

101 Aşağı funksional xassəli zülallar harada tətbiq olunur?

- süni findıq istehsalında
- zülal hidrolizatı istehsalında
- süni makaron istehsalında
- süni ət istehsalında
- süni albalı istehsalında

102 Süni makaron məmulatları necə hazırlanır?

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

103 Albumin nədə həll olur?

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

104 Zülal və polisaxarid qarışıqına malik həlməşiklər nəyə aiddir?

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

105 Zülal və lesitin harada emulqator kimi istifadə olunur?

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

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

- çalınma
- denaturasiya
- həllolma
- hidratasiya
- dehidratasiya

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

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

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

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

109 Zülalın turş polisaxarid məhlullarının qarşılıqlı təsirinə hansı göstəricilər xarakterikdir?

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

110 Bərk buğdadan olan makaron ununda zülalların miqdarı bu qədər təşkil edir:

- 16-17%
- 15-16%
- 12-13%
- 14-16%
- 13-15%

111 Makaron məmulatları üçün xəmir hansı nəmliyə qədər yoğrulmalıdır?

- 35-38% nəmliyə qədər
- 29-31% nəmliyə qədər
- 40-45% nəmliyə qədər
- 45-50% nəmliyə qədər
- 32-35% nəmliyə qədər

112 Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur?

- İsti >75°S Ilıq >55°S soyuq <30°S
- İsti 75:85°S Ilıq 55:65°S soyuq <30°S
- İsti 70:80°S Ilıq 50:60°S soyuq <35°S
- İsti 70:85°S Ilıq 50:65°S soyuq <25°S
- İsti 75:80°S Ilıq 55:65°S soyuq 20:30°S

113 Fıqırlı makaron məmulatları hansı üsulla formalaşdırılır?

- presləməklə yaxud kəsməklə
- presləməklə yaxud ştamplamaqla
- presləməklə
- ştamplamaqla
- kəsməklə

114 Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri neçə tiplərdə yoğrulur?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

115 Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur?

- Bərk-28%; Orta -30%; yumşaq-32%
- Bərk-28:29%; Orta-29,1:31%; yumşaq-31,1:32,5%
- Bərk- 29:31%; Orta-31,1:32%; yumşaq-32,1:33%
- Bərk-29:30%; Orta- 30,1:31%; yumşaq-31,1:32%
- Bərk-30%; Orta -31%; yumşaq-32%

116 Lentşəkili makaron məmulatlarını göstərin:

- balıq qulağı, bant
- büzməli əriştə, ensiz əriştə, enli əriştə
- makaron, rojki, əriştə
- vermeşil, enli əriştə, rojki
- əriştə, rojki

117 Boruşəkili makaron məmulatlarını göstərin:

- rojki, əriştə
- makaron, rojki
- vermeşil, makaron
- əriştə, vermeşil
- makaron, büzməli əriştə

118 Makaron unu hansı xammal növlərindən istehsal olunur?

- paxlalıların dənindən
- buğdanın bərk və yüksək şüşəvari növlərindən
- buğda dəninin yumşaq növlərindən
- qarğıdalı dəninin yumşaq növlərindən
- qarabaşaq dənindən

119 Dondurmalar aşağıdakı kimi olurlar:

- bərkidilmiş və maye
- bərkidilmiş və yumşaq
- maye və yumşaq
- bərk və qatı
- yumşaldılmış və maye

120 Dondurma istehsalında əsasən hansı süd məhsullarından istifadə olunur?

- qımız, kəsmik, pəhriz xaması
- süd, qaymaq, kərə yağı, qatılaşıdırılmış süd
- süd zərdabı, ayran, xama
- süzmə, yoqurt, kefir
- üzsüz süd, kəsmik, qatıq

121 Dondurmalar üçün quru qarışıqların tərkibi nədən ibarətdir?

- quru süd, alma tozu, limon turşusu və s.
- quru süd, şəkər, qaymaq, stabilizator və s.
- quru süd, quru süd zərdabı, stabilizator və s.
- quru süd zərdabı, şəkər, limon turşusu və s.
- şəkər, süd turşusu, stabilizator və s.

122 Dondurmalar üçün quru qarışığın tərkibində olan əsas stabilizator hansıdır?

- alma tozu
- dekstrinləşmiş nişasta
- pektin
- jelatin
- aqaroid

123 Yeyinti qatqları istehsalı üçün əsas xammal mənbələrinə hansılar aiddir?

- buğda unu, düyü, təbii süd, makaron
- meyvələr, meyvə tullantıları, heyvanat mənşəli məhsullar, dəniz yosunları
- təbii süd, düyü, buğda unu, makaron
- mannı yarması, buğda, mal əti, kələm
- təbii süd, mannı yarması, makaron, mal əti

124 Meyvə-tərəvəz xammalından yeyinti qatqları əldə etmək üçün daha çox tətbiq olunan üsullara hansılar aiddir?

- mexaniki xırdalanma və dondurma
- ekstraksiya və hidroliz
- qaynatma və buxarda bişirmə
- soyudulma və dondurma
- mexaniki xırdalanma və soyudulma

125 Həlməşiyin yaranması üçün dünyada ən geniş yayılmış polisaxaridlər hansılardır?

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

126 Həlməşik alınması üçün işlədilən aqar nəyə aiddir?

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

127 Jeleəmələgətirən maddələrin həlməşik yaratmasına nə mənfi təsir edir?

- xörək duzu
- uzun müddət qızdırılma
- üzvü turşu
- şəkər
- soyudulma

128 İaşə müəssisələrində ət məhsulları hansı temperaturda və neçə gün saxlanıla bilər?

- +4°C, 9-10
- 0°C, 2-5
- 2°C, 5-7
- +2°C, 6-8
- 4°C, 8-9

129 Heyvan kəsildikdən sonra neçə saat saxlanmış ət soyumuş ət hesab olunur?

- 18 saat
- 12 saat
- 6 saat
- 15 saat

8 saat

130 Soyudulmuş ət neçə dərəcədə saxlanan ət hesab olunur və ətın toxumaları daxilində temperatur neçə dərəcə təşkil edir?

- 6°C yuxarı, -2°C
 0°C yuxarı, +4°C
 +2°C yuxarı, +6°C
 -2°C yuxarı, +2°C
 -4°C yuxarı, 0°C

131 Meyvə tərəvəzlərin daha yaxşı saxlanması adətən hansı temperaturda həyata keçirilir?

- +10°C-dən +12°C temperaturda
 0°C-dən +2°C temperaturda
 -2°C-dən +2°C temperaturda
 -4°C-dən -2°C temperaturda
 +5°C-dən +8°C temperaturda

132 Kanape xörəyi nədir?

- sərinləşdirici içki
 qəlyanaltılı buterbrodu
 balıqdan hazırlanmış şirəli xörək
 ətdən hazırlanmış şirəli xörək
 xırda pirojkilər

133 Aşağıdakı ədviyyələrdən hansı bitkinin kökündən alınır?

- muskat cövüzü
 zəncəfil
 badyan
 darçın
 ağ istiot

134 Zoğal meyvəsi hansı qrupdan olan meyvələrə aid edilir?

- subtropik meyvələrə
 çəyirdəkli meyvələrə
 tumlu meyvələrə
 giləmeyvələrə
 qərzəkli meyvələrə

135 Subtropik meyvələr əsasən Azərbaycan Respublikasının hansı bölgəsində yetişir?

- Yevlax-Gəncə
 Lənkəran-Astara
 Quba-Xaçmaz
 Zaqatala-Şəki
 Səlyan-Sabirabad

136 Alqinat və pektinlər hansı birləşmələrə aiddir?

- şirin polisaxaridlər
 turş polisaxaridlər
 nişasta polisaxaridləri

- neytral polisaxaridlər
- sellüloza polisaxaridlər

137 Yabanı meyvə və giləmeyvələrdən qida məhsulları hazırlanmasına nəyə görə üstünlük verilir?

- saxlanmasına
- iqtisadi səmərəliliyinə və ekoloji təmizliyinə
- çoxluğuna
- azlığına
- yetişməsinə

138 Həlməşikəmələgətirən alginat həm də:

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

139 Qida məhsullarında pektinin qatılığı nə qədərdir?

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

140 Pektinlər həlməşik yaratmaqla həm də:

- 10 - 12%
- orqanizmdən ağır metalları çıxara bilmir
- orqanizm üçün vacib fizioloji funksiyaları yerinə yetirmir
- orqanizmdən ağır metalları çıxarır
- müalicəvi qidalanmaya yararlı deyil

141 Həlməşik əmələgətirən alginat həm də:

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

142 Tez xarab olan məhsulların saxlanma metodlarının təsnifatında neçə prinsip əsas götürülür?

- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0
- 5.0

143 Ərzaq məhsullarının çoxsaylı konservləşdirilməsi üsulları hansı prinsipə əsaslanır?

- Çenobioz
- Anabioz
- Bioz
- Çenoanabioz

Abioz

144 İndiyə qədər elm tarixində neçə qidalanma nəzəriyyəsi mövcud olmuşdur?

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0
 5.0

145 Tarazlaşdırılmış qidalanma nəzəriyyəsi neçə il bundan əvvəl yaranmışdır?

- 600.0
 200.0
 300.0
 400.0
 500.0

146 Bu və ya digər emal üsulundan keçmiş yarım hazır və hazır məhsulların texnoloji xassələrini ilkin xammaldan necə fərqləndirmək olar?

- Xörəyin çıxar normasını müəyyənləşdirməklə
 Keyfiyyətin təyini metodlarının köməyi ilə
 Enerji vermə qabiliyyəti ilə
 Xırdalanma dərəcəsi ilə
 Kütləsini müəyyənləşdirməklə

147 Enerji dəyərində görə qida məhsullarını neçə qrupa bölürlər?

- 12.0
 4.0
 3.0
 6.0
 9.0

148 Emal olunan məhsulun mexaniki bölünmə prosesini necə adlandırırlar?

- çalınma
 xırdalanma
 qarışdırma
 dozalaşdırma
 formalanma

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

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

150 Fosfolipidlər çörək-bulka məmulatlarının hansı keyfiyyət göstəricilərinin yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər?

- bərpaedici təsirə malik göstəricilərə
 səthi aktiv maddələrə (emulqatorlar)

- oksidləşdirici təsirə malik göstəricilərə
- onun xarab olma göstəricilərinə
- ferment preparatlarına

151 Çörək bulka məmulatları istehsalında işlədilən şəkər tozunun-saxarozanın molekulu ($C_6H_{12}O_6$) hansı 2 monoşəkərdən təşkil olunmuşdur?

- ksiloza və arabinozadan
- qlükoza və fruktozadan
- qlükoza və ksilozadan
- mannoza və ksilozadan
- qalaktoza və arabinozadan

152 Çörək bulka məhsulları istehsalında işlədilən şəkər tozu turşularla qızdırılma zamanı yaxud β -truktofuranozidazanın təsiri ilə hansı monoşəkərlərə hidroliz olunurlar?

- ksiloza və arabinozaya
- qlükoza və fruktozaya
- qlükoza və ksilozaya
- mannoza və ksilozaya
- qalaktoza və arabinozaya

153 İsti emal zamanı təzə bişirilmiş çörəyə xas olan ətrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

- yağlar və vitaminlər arasında gedən reaksiya ilə
- aminturşularla şəkərlər arasında gedən reaksiya ilə
- şəkərlər və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- aminturşular və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- yağlar və üzvi turşular arasında gedən reaksiya ilə

154 Çörəkbişirmə istehsalında əsas xammala nələr aid edirlər?

- şəkərvəzediciləri, süd, yağlar
- çovdar unu, su, mayalar
- şəkər, səməni, ədviyyatlar
- soya unu, çəyirdəkli meyvələr
- süd, səməni, yumurta məhsulları

155 Balığın xammal kimi köklüyünü müəyyənləşdirmək üçün hansı əmsallardan istifadə olunur?

- yağ-zülal, şəkər-yağ əmsallarından
- su-zülal, yağ-zülal əmsallarından
- su-yağ, şəkər-zülal əmsallarından
- su-zülal, şəkər-yağ əmsallarından
- yağ-zülal, şəkər-zülal əmsallarından

156 Kimyəvi tərkibinə və qidalılıq dəyərinə görə təzə balıq və qeyri-dəniz su məhsulları hansı delikates məhsullara aiddir?

- delikates yağlı məhsullara
- delikates zülali məhsullara
- delikates vitaminli məhsullara
- delikates minerallı məhsullara
- delikates karbonatlı məhsullara

157 Mal ciyərində A vitamini neçə faiz olur?

- 0.2
- 0.15
- 0.12
- 0.17
- 0.18

158 İnək yağında A vitamini neçə faiz təşkil edir?

- 0.02
- 0.006
- 0.01
- 0.008
- 0.009

159 Xamada A vitamini neçə faiz təşkil edir?

- 0.5
- 0.003
- 0.006
- 0.009
- 0.007

160 Mal ətində B1 vitamini neçə faiz təşkil edir (mq%)?

- 0.18
- 0.1
- 0.2
- 0.15
- 0.16

161 Qoyun ətində B1 vitamini neçə faiz təşkil edir (mq%)?

- 0.9
- 0.17
- 0.15
- 0.13
- 0.11

162 Mal ciyərində B1 vitamini neçə faiz təşkil edir?

- 0.17
- 0.004
- 0.2
- 0.25
- 0.15

163 Melanoidlərin əmələ gəlməsi reaksiyasının izahını Mayer neçənci ildə vermişdir?

- 1915-ci ildə
- 1912-ci ildə
- 1914-ci ildə
- 1916-ci ildə
- 1913-ci ildə

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

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

165 Pektinin eterifikasiyası nədir?

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

166 Qidalanmada zülalların geniş tətbiqini məhdudlaşdıran əsas səbəblər?

- jeleləşmə qabiliyyəti, rəngin olmaması və s.
- istehlak üçün zəif cəlbedilmə, qoxu, dad və s. olmaması
- yüksək şişkinlik, aşağı molekul kütləsi və s.
- isti emalda denaturasiya, qoxunun olmaması
- emalda hidratasiya, dadın olmaması

167 Qidanın vacib komponenti kimi zülal və polisaxaridlər hansı maddələrə aiddir?

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

168 Tərəvəzlərdə bişmə zamanı xoş dadın yaranması üçün 100 qram məhsulda ən azı neçə milli qram alkaloidin olması çox vacibdir?

- 0,6-0,9 mq
- 1,9-2,5 mq
- 0,1-0,5 mq
- 1,2-1,5 mq
- 0,9-1,2 mq

169 Hidrogen sulfid (H₂S) hansı dəyişikliklər hesabına yararır?

- zülalların dehidratlaşmasından
- zülalların denaturatlaşmasından
- yağların oksidləşməsindən
- vitaminlərin parçalanmasından
- mineralların dəyişməsindən

170 İribuynuzlu heyvan cəmdəyinin bəzi hissələrində olan perimiziya qatlarını yumşaltmaqdan ötrü kulinariyada hansı emal üsulu tətbiq edilir?

- külləmə edilmə
- suda bişirmə
- qızartma

- pörtlətmə
- öz suyunda bişirmə

171 Məhsulun üyüdülməsi mexaniki proseslərin hansı növünə aiddir?

- formalama
- xırdalanma
- çalınma
- çalxalanma
- presləmə

172 Məsaməli arakəsmələrdən keçirilməklə suspenziyaların maye və bərk hissələrə ayrılması necə adlandırılır?

- xırdalanma
- süzülmə
- çalınma
- formalama
- presləmə

173 Yeyinti məhsullarının ilk emalı proseslərinə aiddir?

- xırdalanma, formalanma, qızdırılma
- xırdalanma, qarışdırma, formalanma
- soyudulma, qızdırılma, kondensasiya
- xırdalanma, pörtlətmə, soyutma
- xırdalanma, qarışdırma, qızdırılma

174 Saxlanmada unun ağarması nəyin hesabına baş verir?

- pektin və nişastanın parçalanması
- karatinoid və ksantofil pigmentlərinin oksidləşməsi
- nişasta və yağların parçalanması
- amilaza və askorbinazaların aktivliyinin artması
- nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi

175 Təmizlənmiş kartof yumurularının havada saxladığıda qaralması nə ilə izah olunur?

- sitoplazmanın müəyyən hissəsinin dağılması və üzvi turşuların iştirakı ilə
- onlarda olan polifenolların oksidləşməsi və polifenoloksidaza fermentinin iştirakı ilə
- onlarda melanoidinlərin əmələ gəlməsi və şəkərlərin iştirakı ilə
- onlarda hüceyrələrin zədələnməsi və üzvi turşuların iştirakı ilə
- həll olan birləşmələrin ayrılması və şəkərlərin iştirakı ilə

176 Çovdar çörəyinin içliyinin (yumşaq hissəsi) uzun müddət bişmə nəticəsində qaralması nə ilə izah olunur?

- pektin və nişastanın parçalanması ilə
- melanoidinlərin əmələ gəlməsi və onlar üçün şəraitin yaranması ilə
- qıcırma prosesinin dayanması və yavaşması ilə
- fermentlərin aktivliyinin azalması və parçalanması ilə
- nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi ilə

177 Tərəvəzlərin quruluşunun isti emal zamanı yumşalması nə ilə izah olunur?

- nişasta polişəkərlərinin dəyişməsi ilə

- protopektinin parçalanması ilə
- zülal birləşmələrinin denaturasiyası
- yağların oksidləşməsi ilə
- şəkərlərin karamelləşməsi ilə

178 Təbii ət yarımfabrikatlarının bərk konsistensiyasının marinadlaşdırma zamanı yumşalması nə ilə izah olunur?

- əzələ toxuması miofibrillərin parçalanması ilə
- kollagen liflərinin şişməsi və onların quruluşunun zəifləməsi ilə
- əzələ toxumasında zülal molekullarının dəyişməsi ilə
- turşuların əzələ toxuması zülallarına təsiri ilə
- əzələ toxumasında miofilamentlərin miqdarının çoxalması ilə

179 Çörəkbişirmədə amilazanın çovdar unu nişastasına təsiri nəyə gətirib çıxarır?

- qızcırma və bişmə zamanı onun şişməsinə
- qızcırma və bişmə zamanı onun müəyyən hissəsinin hidrolizinə
- qızcırma və bişmə zamanı onun oksidləşməsinə
- qızcırma və bişmə zamanı yapışqanlaşmasına
- qızcırma və bişmə zamanı onun polimerləşməsinə

180 Taxıl kulturalarının hansından zülali preparat olan kleykovina alınır?

- darı
- buğda
- soya
- qarğıdalı
- arpa

181 Çovdarunun avtolitik aktivliyi nəyi göstərir?

- ondakı nəmliyin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini
- ondakı fermentlərin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı müvafiq komponentlərə müəyyən təsirini
- ondakı yağın xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini
- ondakı zülalların xəmir hazırlanması və bişmə zamanı yapışqanlaşma proseslərinə müəyyən təsirini
- ondakı şəkərlərin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini

182 Dənəvər sıyıqlarda nəmlik neçə faiz olur?

- 28-32%
- 60-72%
- 10-20%
- 186-191%
- 234-240%

183 Duru sıyıqlarda nəmlik neçə faiz olur?

- 560-564%
- 83-87%
- 154-162%
- 389-395%
- 490-496%

184 Həlməşikli sıyıqlarda nəmlik neçə % olur?

- 256-270%
- 79-81%
- 35-48%
- 44-58%
- 182-191%

185 Xəmirin su hopturma qabiliyyəti hansı halda artır?

- ona rəng maddələri qatdıqda
- ona laktoza qatdıqda
- ona cod su qatdıqda
- ona ərzaq sodası qatdıqda
- ona turşu qatdıqda

186 Xəmirə unun ümumi miqdarının 3 % -i miqdarında yağ qatdıqda onda hansı proses baş verir?

- kleykovina gövdəsinin qabiliyyəti azalır
- elastikliyi və plastikliyi artır
- elastikliyi və plastikliyi azalır
- adgeziya xassələri pisləşir
- qazəmələgətirmə qabiliyyəti pisləşir

187 Elastiklik və plastiklik qənnadı məmulatlarının hansı xassələrinə aiddir?

- orqanoleptiki
- reoloji
- emulsiya əmələgətirici
- köpükləndirici
- kimyəvi

188 Saxlanma zamanı unun davamlığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir?

- nəmliyin aşağı temperatur vəziyyətində olması
- nəmliyin birləşmiş vəziyyətdə olması
- nəmliyin sərbəst vəziyyətdə olması
- nəmliyin kritik vəziyyətdə olması
- nəmliyin taraz vəziyyətdə olması

189 Unun nəmliyinin kritik miqdardan (15,0 %) aşağı olması zamanı onda nə baş verir?

- melanoidin əmələgəlmə reaksiyaları
- biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
- biokimyəvi proseslərin sürətlənməsi
- karamelləşmə və dekstrinləşmə
- fermentlərin aktivləşməsi

190 İsti emal zamanı təzə bişirilmiş çörəyə xas olan ətrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

- yağlar və vitaminlər arasında gedən reaksiya ilə
- aminturşularla şəkərlər arasında gedən reaksiya ilə
- şəkərlər və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- aminturşular və yağlar arasında gedən reaksiya ilə
- yağlar və üzvi turşular arasında gedən reaksiya ilə

191 Melanoidlərin yaranması ilə nəticələnən Mayer reaksiyasında əsasən hansı tip aromatik maddələr əmələ gəlir?

- oksimetilfurfurol və üzvi turşular
- furfurol və reduktonlar
- oksimetilfurfurol və monoşəkərlər
- oksimetilfurfurol və dişəkərlər
- oksimetilfurfurol və trişəkərlər

192 İsti emaldan sonra hazır ət məhsullarına xas olan dad hansı birləşmənin varlığı ilə əlaqədardır?

- triftofanın
- qlütamin turşusunun
- sirkə turşusunun
- limon turşusunun
- metioninin

193 Elliptik formada olan mayalar əsasən hansı istehsalda istifadə olunur?

- etil spirti, pivə və şəkər istehsalında
- etil spirti, pivə istehsalı və çörəkbişirmədə
- kolbasa, şirə və pivə istehsalında
- etil spirti, pivə və kolbasa istehsalında
- etil spirti, pivə və şirə istehsalında

194 Çörəkbişirmə mayalarının həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur hansıdır?

- 45°C
- 30°C
- 60°C
- 40°C
- 50°C

195 Çörəkbişirmə mayalarının tərkibinə daxil olan birləşmələr hansılardır ki, dişəkərləri monoşəkərlərə qədər hidroliz edir?

- kompleks spirtlər
- kompleks fermentlər
- kompleks üzvi turşular
- kompleks qələvilər
- kompleks həll olan duzlar

196 Çörəkbişirmə mayalarının istehsalında qida mühiti kimi işlədirlər:

- tomat istehsalının tullantısı olan pomidor toxumları
- şəkər istehsalının tullantısı olan patka (melass)
- şirə istehsalının tullantısı olan üzüm toxumları
- şəkər istehsalının tullantısı olan cecə
- şrab istehsalının tullantısı sayılan filtirləmə çöküntüsü

197 Çörəkbişirmə mayaları hansı şəraitdə yetişdirilir?

- 50°C-də 12-48 saat ərzində
- 30°C-də 12-48 saat ərzində
- 80°C-də 12-48 saat ərzində

- 40°C-də 12-48 saat ərzində
- 60°C-də 12-48 saat ərzində

198 Patka dedikdə nə başa düşülür?

- nişasta dekstrinləri
- nişastanın natamam hidroliz məhsulu
- nişastanın modifikasiya olunmuş forması
- nişastanın su ilə suspenziyası
- nişastanın kleysteri

199 Mal cəmdəyində orta hesabla neçə faiz əzələ zülalları təşkil edir?

- 17-18 %
- 13-14 %
- 10-11 %
- 11-12 %
- 15-16 %

200 Bərk buğdadan olan makaron ununda zülalların miqdarı nə qədər təşkil edir?

- 18-20 %
- 15-16 %
- 12-13 %
- 10-12 %
- 17-18 %

201 Kombinəlaşdırılmış isti emal üsuluna aiddir:

- buxarda bişirmə
- bişmiş məhsulların sous altında şkafda qızardılması
- suda bişirmə
- az yağ içərisində qızartma
- früterdə qızartma

202 İnfraqırmızı şüalarla birlikdə dielektrik qızdırma hansı isti emal üsuluna aiddir:

- az yağ içərisində qızartma
- kombinəlaşdırılmış
- suda bişirmə
- früterdə qızartma
- buxarda bişirmə

203 Ütmə isti emalın hansı üsuluna aiddir?

- buxarda bişirmə
- köməkçi üsuluna
- suda bişirmə
- çox yağda qızartma
- az yağda qızartma

204 Su hamamında bişirmə hansı temperatura malik xörəklərə tətbiq edilir?

- 85-90°C-dən yuxarı
- 60-80°C-dən yuxarı
- 30-40°C-dən yuxarı

- 45-50°C-dən yuxarı
- 55-70°C-dən yuxarı

205 İlk emal zamanı tətbiq edilən termiki üsullara aiddir:

- mexaniki təmizləmə
- qızdırılma və soyudulma
- xırdalanma
- yuma
- əllə təmizləmə

206 60°C temperaturda ət zülalının neçə faizi denaturatlaşır?

- 0.7
- 0.9
- 0.4
- 0.3
- 0.6

207 60°C temperaturda balıq zülalının neçə faizi denaturatlaşır?

- 0.1
- 0.8
- 0.5
- 0.4
- 0.2

208 Zülalların destruksiya olunması xəmir yarımfabrikatlarının istehsalında hansı fermentlərin iştirakı ilə baş verir?

- katalaza
-) pektolitik fermentlərin
- pektolitik fermentlərin
- pektinmetilesteraza
- papain fermenti

209 Ətin, quşların, balığın istilikkeçirmə əmsalı hansı ifadədə öz əksini tapmışdır?

- 0,11 kal/m. saat.dərəcə
- 0,42 kal/m. saat.dərəcə
- 0,21 kal/m. saat.dərəcə
- 0,31 kal/m. saat.dərəcə
- 0,55 kal/m. saat.dərəcə

210 Termostatlaşma hansı emal üsuluna aiddir?

- az yağda qızartma
- köməkçi emal üsuluna
- suda bişirmə
- buxarda bişirmə
- früterdə qızartma

211 Qoyun piyinin ərimə temperaturu neçə dərəcədir?

- 65-75°C
- 44-55°C

- 60-65°C
- 55-60°C
- 65-70°C

212 Quş piyinin ərilmə temperaturu neçə dərəcədir?

- 50-60°C
- 26-40°C
- 20-30°C
- 30-35°C
- 45-50°C

213 Suda bişirmə vaxtı ət neçə faiz yağ itirir?

- 45%-ə qədər
- 40%-ə qədər
- 30%-ə qədər
- 25%-ə qədər
- 15%-ə qədər

214 Pörtlətmədə balıq neçə faiz yağ itirir?

- 0.35
- 0.5
- 0.3
- 0.25
- 0.6

215 Bitki mənşəli pektinin əsas tərkib hissəsi hansı turşunun polimerlərindən təşkil olunur?

- hemisellüloza
- qalaktron
- araban
- sellüloza
- ksiloqlükan

216 Meyvə tərəvəz məhsullarının isti emalı prosesində hüceyrə divarının protopektininin parçalanması ilə hansı əsas polişəkər yaranır?

- protopektin
- pektin
- nişasta
- sellüloza
- hemisellüloza

217 İlkin emal prosesində hansı aminturşunun təsiri ilə kartof qaralmaya məruz qalır?

- flavon
- tirozinin
- askorbin turşusu
- antosianlar
- betanin

218 Tamlı qatmalara aid edilirlər:

- xardal, zəfəran və dəfnə yarpağı

- yeyinti turşuları, souslar və ekstraktlar
- ketçup, xama və toxumlar
- ketçup, zəfəran və dəfnə yarpağı
- tomat püresi, zəfəran və cəfəri kökü

219 Jelatin hansı mənşəli məhsuldur?

- düyünün emal məhsulu
- ət məhsullarının emalı məhsulu
- qarğıdalının emal məhsulu
- buğdanın emal məhsulu
- arpanın emal məhsulu

220 Jelatin həlməşiyi hansı süni qidaların əsasını təşkil edir?

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

221 Quru jelle kremləri dedikdə nə başa düşülür?

- quru təbii süd, qəhvə tozu və şəkər siropu qarışığı
- quru təbii süd, şəkər və dad maddələri əlavə edilməklə aqar qarışığı
- quru təbii süd, sorbit və dad maddələri əlavə edilməklə sirop qarışığı
- quru təbii süd, sorbit və dad maddələri əlavə edilməklə nişasta qarışığı
- quru təbii süd, ksilit və dad maddələri əlavə edilməklə nişasta qarışığı

222 Quru kisellər dedikdə nə başa düşülür?

- qum-şəkəri, pektin və tərəvəz ekstraktı qarışığı
- qum-şəkəri, kartof nişastası və meyvə yaxud giləmeyvə ekstraktı qarışığı
- qum-şəkəri, jelatin və meyvə yaxud giləmeyvə ekstraktı qarışığı
- qum-şəkəri, pektin və meyvə ekstraktı qarışığı
- qum-şəkəri, jelatin və tərəvəz ekstraktı qarışığı

223 Tərəvəzlərin tərkibi hansı əsas azotlu birləşmələrdən ibarətdir?

- karbohidratlar
- zülallar
- yağlar
- nişasta
- pektin

224 İsti emal prosesində tərəvəzlərin rəng dəyişikliyi hansı birləşmələrin dəyişməsindən aslıdır?

- antosianlar
- piqmentlər
- xloroplastlar
- protoplazma
- flavon

225 Nişasta nə qədər saxlanıla bilər?

- 4 sutka

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

226 Hansı piqment ətin qırmızı rəngə boyanmasına səbəb olur?

- miozin
- hemoqlobin
- mioqlobin
- qlobin
- miogen

227 Buğda unu nişastası hansı temperaturda yapışqanlaşır?

- 75-80°C
- 62-68°C
- 45-58°C
- 58-70°C
- 70-75°C

228 Unun tərkibində yaş kleykovinanın miqdarı (%-lə) nə qədər olduqda yaş makaron məmulatlarının möhkəmliyi daha böyük olur?

- 45%-ə yaxın
- 25%-ə yaxın
- 40%-ə yaxın
- 30 %-yaxın
- 35 %-ə yaxın

229 Kleykavina zülalın hansı fraksiyalarından ibarətdir?

- qllyutin və endomeziya
- qllyutin və qlliadin
- qllyutin və kollagen
- qllyutin və elastin
- qllyutin və perimiziya

230 Buğda unu nişastası hansı temperaturda klesterləşir?

- 70-75°C
- 60-67°C
- 25-45°C
- 50-55°C
- 68-70°C

231 Buğda dənələri nişastası hansı fraksiyalardan ibarətdir?

- dekstrinlər
- amiloza və amilopektin
- pektin
- maltoza
- protopektin

232 Unun kleykavinasında hansı maddələr üstünlük təşkil edir?

- karbonlu
- zülali birləşmələr
- pektinli
- azotlu
- oksigenli

233 Kimyəvi birləşmiş su dedikdə nə başa düşülür?

- kapilyar əlaqəli su
- adsorbsiya birləşmə və ya osmotik udulmuş su
- osmotik birləşmiş su
- adsorbsiya olunmuş su
- sərbəst birləşmiş su

234 Qida məhsullarının keyfiyyətinin təyində əsas metodlara aiddirlər:

- hesablama, lüminessent və arbitraj metodlar
- orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi və mikrobioloji metodlar
- hesablama, fiziki-kimyəvi və arbitraj metodlar
- hesablama, mikrobioloji və arbitraj metodlar
- hesablama, orqanoleptiki və arbitraj metodlar

235 Meyvə-tərəvəzlərin yaşıl rəngə boyanması hansı birləşmələrin mövcudluğunu təsdiq edir?

- betanin
- xlorofil piqmentinin mövcudluğunu
- antosianlar
- hemoqlobin
- flavon

236 İsti emal prosesində meyvə-tərəvəzlərin rənginin dəyişməsi hansı piqmentin parşalanması hesabına baş verir?

- xloroplast
- xlorofil piqmentinin
- melanoidin
- tirozin
- xinon

237 Heyvan ətlərinin birləşdirici toxumalarının üzvi materiallarını hansı zülallar təşkil edir?

- kollagen
- fibrilyar zülallar
- qlobulyar zülallar
- miofibrilyar
- elastin

238 Tərkibinə görə dondurmalar əsasən hansı göstərici üzrə fərqləndirilir?

- şəkərin miqdarına görə
- yağlılıq faizinə görə
- quru maddələrin miqdarına görə
- zülalın miqdarına görə
- suyun miqdarına görə

239 İstehsalda hazır dondurmaların kameralarda saxlanma temperaturu və müddəti:

- 8 ÷ -10°C, 8-10 sutka
- 20 ÷ -24°C, 8-10 sutka
- 10 ÷ -15°C, 8-10 sutka
- 15 ÷ -20°C, 8-10 sutka
- 10 ÷ -12°C, 8-10 sutka

240 Dondurmalara yaxşı quruluş və konsistensiya vermək üçün istifadə edilən sabitləşdirici maddələrə aiddir:

- süd şəkəri və limon turşusu
- jelatin və nişasta
- pepsin və limon turşusu
- buğda unu və limon turşusu
- maya və buğda unu

241 Bitki mənşəli orqanizmlərin dondurulması zamanı hüceyrələr daxilində əmələ gəlmiş buz nəyə səbəb olur:

- yaşamasına
- onların məhvinə
- onların böyüməsinə
- onların tormozlaşmış tənəffüsünə
- stabil vəziyyətlərinə

242 Südlü, kərə yağlı və plombir dondurmalarda yağın miqdarı müvafiq olaraq nə qədər olmalıdır?

- 5; 12; 16 %;
- 3,5; 20; 15 %;
- 4; 12; 16 %;
- 3; 12; 1,0 %;
- 5; 10; 16 %;

243 Jelatindən istifadə etməklə dondurma istehsal etdikdə dondurma qarışığının yetişmə şəraiti:

- 2-4 saat müddətində 4-6°C-də
- 4-12 saat müddətində 2-4°C-də
- 2-6 saat müddətində 2-4°C-də
- 12-24 saat müddətində 4-6°C-də
- 1-2 saat müddətində 0-2°C-də

244 Jelatin və qummi arabika qarışığına hansı komponenti əlavə etdikdə qarışığın keaservasiyası

- fruktoza
- sirkə turşusu
- vitamin
- saxaroza
- qlükoza

245 baş verir?

- 36° T
- 22° T
- 25° T

- 50° T
- 40° T

246 Ətirli dondurmalarda quru maddələrin miqdarı və turşuluq nə qədər olmalıdır?

- 15 %, 70° T
- 25 %, 70° T
- 20 %, 65° T
- 25 %, 80° T
- 30 %, 65° T

247 Meyvə-giləmeyvə əsaslı dondurmalarda quru maddələrin miqdarı və turşuluq:

- 30 %, 61° T
-) 30 %, 70° T
- 30 %, 65° T
- 25 %, 65° T
- 25 %, 75° T

248 Dondurma istehsalında stabilizator (sabitləşdirici) kimi işlədilən aqar və aqaroid hansı mənbələrdən alınır?

- balıq məhsullarından
- dəniz yosunlarından
- heyvanat məhsullarından
- süd tullantılarından
- yağ emalı məhsullarından

249 Dondurma istehsalında işlədilən jelatinin tərkibi hansı zülal birləşmələrindən ibarətdir?

- qlobindən
- qlyütindən
- mioqlobindən
- miozindən
- albumindən

250 Dondurma istehsalında toz halında işlədilən natrium alginat hansı mənşədən alınır və onun nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- tərəvəz xammalından, 20 % nəmlikdə;
- dəniz yosunlarından, 20 % nəmlikdə;
- heyvanat xammalından, 15 % nəmlikdə;
- süd məhsullarından, 15 % nəmlikdə;
- balıq xammalından, 17 % nəmlikdə;

251 Südlü kərə yağlı və plombir dondurmalarında quru maddələrin miqdarı müvafiq olaraq olmalıdır:

- 30, 35, 38 %;
- 29, 33, 38 %;
- 20, 30, 35 %;
- 25, 40, 30 %;
- 25, 35, 30 %;

252 İsti emal zamanı xəmir zülalları belə dəyişilir:

- kütləsini artırır

- denaturasiya olur
- kleysterizə olunur
- dekstrinləşir
- qıvcqırır

253 Bu məhsullar nişasta istehsalı üçün yaradılırlar:

- arpa və qarpız
- kartof və qarğıdalı
- şəkər çuğunduru və qarğıdalı
- şəkər çuğunduru və yerləkükü
- şəkər çuğunduru və heyva

254 Qida konsentratları kimi unlu məmulatlar üçün yarımfabrikatlar dedikdə nə başa düşülür?

- nişasta ilə birlikdə qarğıdalı unu qarışığı
- müxtəlif qatqılarla (şəkər, yumurta tozu, quru süd və s.) birlikdə buğda unu qarışığı
- yaxşılaşdırıcılarla birlikdə çovdar unu qarışığı
- qəhvə tozu ilə birlikdə çovdar unu qarışığı
- nişasta ilə birlikdə çovdar unu qarışığı

255 Qida konsentratları kimi unlu məmulatlar üçün yarımfabrikatların növlərinə aiddir:

- kisəllər üçün, makaron üçün, peçenye üçün yarımfabrikatlar
- keklər və peçenye üçün, bulka məmulatları üçün, blinçik və oladilər üçün yarımfabrikatlar
- çörək üçün, qutab üçün, peçenye üçün yarımfabrikatlar
- ərıştə üçün, çörək üçün, peçenye üçün yarımfabrikatlar
- makaron üçün, çörək üçün, keklər üçün yarımfabrikatlar

256 Qatılaşdırılmış süd hansı məhsula aiddir?

- çalınmış yumurta məhsuluna
- konservləşdirilmiş şirin süd məhsuluna
- spirtli məhsula
- nişastalı məhsula
- ətirli şəkər məhsuluna

257 Yağlı peçenyelər üçün kleykovinanın faizi:

- 40-45%
- 28-34%
- 20-25%
- 40-50%
- 30-40%

258 Kreker ununda kleykovinanın miqdarı:

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

259 Şəki paxlavası hansı xəmərdən hazırlanır?

- biskvit və dəmlənmiş

- yağlı və ovuntulu
- mayalı oparasız
- şirin təbəqəli
- biskvit və təbəqəli

260 Fəsəli xəmirinə aiddir:

- çalınmış
- mayalı
- biskvit
- dəmlənmiş
- preslənmiş

261 Tortların tərkibinə aiddir:

- quru süd və maya
- pomada və sirop
- iris və karamel
- iris və un
- konfet və karamel

262 Unlu qənnadı məmulatlarına hansı aiddir?

- zefir
- tort
- konfet
- marmelad
- karamel

263 Əla növ quru mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır?

- 60 dəq-yə qədər
- 70 dəq-yə qədər
- 75 dəq –yə qədər
- 90 dəq –yə qədər
- 80 dəq-yə qədər

264 Birinci növ quru mayaların qaldırma qüvvəsi nə qədər olmalıdır?

- 70 dəq-yə qədər
- 90 dəq-yə qədər
- 50 dəq-yə qədər
- 80 dəq-yə qədər
- 60 dəq-yə qədər

265 Xəmir yumşaldıcısı kimi işlədirlər:

- maya və bal
- ammonium karbonat
- xlorid turşusu
- xörək duzu
- bal və şəkər

266 Tortlar aid edilir:

- zülal qruplarına

- unlu qənnadı məhsullarına
- süd məhsullarına
- un növlərinə
- polişəkərlərə

267 Xam pryanik xəmirinin temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 36-37°C
- 20-22°C
- 30-32°C
- 32-35°C
- 35-36°C

268 Nəmli pryanik xəmiri üçün xammalların yoğuru maşına yüklənmə ardıcılığı:

- patka, yumşaldıcı, bal, şəkər, esensiya, un, yağ
- şəkər, su, bal, patka, invert şəkəri, melanj, esensiya, quru ətir, yumşaldıcı, un
- bal, patka, melanj, un, şəkər, yağ
- su, şəkər, patka, un, yumşaldıcı, esensiya
- şəkər, bal, melanj, quru ətir, un

269 Pryanik xəmirinin yoğrulma müddətinin asıllığı

- xammalların tutumundan
- sexdə havanın, suyun temperaturu, yoğurucunun fırlanma tezliyi və tutumundan
- suyun temperaturu, çənin həcmindən
- xammalaların nəmliyindən
- xammalların çəkisindən

270 Qalet aid edilir:

- konfet növünə
- unlu qənnadı məmulatına
- şəkərli qənnadı məmulatına
- pirojki növlərinə
- tort çeşidinə

271 Qalet xəmirinin məsaməliyini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir?

- qlükozadan
- təmizlənmiş amilorizin ferment preparatından
- fruktozandan
- maltazadan
- piroşulfid natriumdan

272 Kreker aid edilir:

- konfet növünə
- unlu qənnadı məmulatına
- şəkərli qənnadı məmulatına
- pirojki növlərinə
- tort çeşidinə

273 Qalet xəmiri neçə mərhələdə hazırlanır?

- 6.0

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

274 Qalet xəmiri üçün opara hazırladıqda işlədilən suyun temperaturu:

- 55-60°C
- 32-35°C
- 40-45°C
- 45-50°C
- 50-55°C

275 Kreker xəmiri üçün oparanın (xəmirə may qıvcırma müddəti və temperaturu:

- 3-4 saat, 50-60°C
- 8-10 saat, 32-33°C
- 3-4 saat, 20-25°C
- 3-4 saat, 32-33°C
- 3-4 saat, 40-50°C

276 Vafli üçün xəmir necə hazırlanır?

- qovrulur
- çalınır
- yoğrulur
- dəmlənir
- qaynadılır

277 Vafli istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 1.0

278 Vafli xəmirinin nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- 50-55 %
- 63-66%
- 70-75%
- 75-80%
- 80-85 %

279 Vafli xəmirinin bişirilmə müddəti:

- 12-17 dəq
- 1-3 dəq
- 5-10 dəq
- 3-5 dəq
- 7-9 dəq

280 Bişmiş vafli təbəqəsinin nəmliyi:

- 0.25

- 3-4,5%
- 4,5-7,5%
- 7,5-9 %
- 1-3%

281 Vafli istehsalı hansı mərhələlərdən ibarətdir?

- içliklərin təbəqələrə yayılması
- vafli təbəqəsinin bişirilməsi, içliklərin hazırlanması, vafli təbəqəsinin və içliklərin hazırlanması
- vafli təbəqəsinin bişirilməsi
- içliklərin bişirilməsi
- təbəqələrin yağlanması, vafli təbəqəsinin və içliklərin hazırlanması

282 İçliksiz vafllər reseptindən asılı olaraq hansılara bölünür?

- kakaolu, qozlu
- vanilli, qəhvəli, şokoladlı
- vanilli, meyvəli
- qəhvəli, şokoladlı
- marsipanlı, şokoladlı, meyvəli

283 Pryanik xəmirinin bişirilməsinin 1-ci mərhələsinin müddəti:

- 10 dəqiqə
- 1 dəqiqə
- 2 dəqiqə
- 5 dəqiqə
- 7 dəqiqə

284 Müxtəlif çeşidli pryaniklərin bişirilmə prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0

285 Pryanik xəmirinin bişirilməsinin I-ci mərhələsində səthi qatın temperaturu:

- 70°C
- 60 °C
- 75 °C
- 40 °C
- 20 °C

286 Pryaniklər səthində parlaq qabığın əmələ gəlməsi üçün nəyə məruz qalırlar?

- üzəri minalanır
- şəkər şərbəti ilə tirajlanmaya
- patka ilə tirajlanmaya
- şokoladla tirajlanmaya
- üzərinə şəkər kirşanı səpilir

287 Bişirilmiş romlu kökələrin soyudulma müddəti:

- 30 dəq

- 2-3 saat
- 10 dəq
- 15 dəq
- 1 saat

288 Biskvitli rulet hansı müddətə bişirilir?

- 24-30 dəq
- 4-5 dəq
- 12-16 dəq
- 16-20 dəq
- 20-24 dəq

289 Romlu kökələrin saxlanma temperaturu:

- 23°C
- 18°C-dən yüksək olmayaraq
- 25°C-dən yüksək olmayaraq
- 20°C
- 28°C

290 Birilmiş kekslərin soyudulma müddəti:

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

291 Romlu kökə xəmirinin hazırlanma ardıcılığı:

- şəkər kirşanı, kərə yağı, un
- kərə yağı, yumurta, şəkər tozu, duz, su, un
- yumurta, şəkər tozu, süd, duz, un
- yumurta, şəkər tozu, süd, un
- şəkər tozu, yumurta, un

292 Romlu kökə xəmiri neçə mərhələdə hazırlanır?

- 7.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

293 Zülallı-çalınmış kremlə tərtibatlanmış tortların saxlanma müddəti:

- 24 saat
- 7 saat
- 48 saat
- 8 saat
- 36 saat

294 Kərəli kremlə tərtibatlanmış tortların saxlanma müddəti:

- 48 saat

- 36 saat
- 18 saat
- 24 saat
- 72 saat

295 Meyvəli tortların saxlanma müddəti

- 6 saat
- 72 saat
- 36 saat
- 24 saat
- 12 saat

296 Dəmlənmiş pryanik xəmirinin yoğrulma prosesinin mərhələləri:

- unun hazırlanması, xəmirin yoğrulması, soyudulması
- unun dəmlənməsi, dənin soyudulması, dənin digər komponentlə yoğrulması
- unun hazırlanması, digər xammalların əlavə edilməsi
- unun dəmlənməsi, dənin soyudulması
- unun hazırlanması, dəmlənməsi, soyudulması

297 Emulsiya nədən ibarətdir?

- üç qarşılıqlı həll olmayan mayedən
- iki qarşılıqlı həll olmayan və yaxud az həll olan mayedən
- iki qarşılıqlı həll olan mayedən
- az həll olan mayedən
- üç qarşılıqlı həll olan mayedən

298 Peçenyə istehsalında emulsiyanın möhkəmliyi nədən asılıdır?

- emulqatorun konsentrasiyasından
- emulqatorun növü, konsentrasiyası və yağın disperslik dərəcəsi
- emulqatorun tipindən
- əlavə edilən yağın miqdarından
- əlavə edilən yağın disperslik dərəcəsi

299 Pektinli maddələr orqanizmdən hansı maddələrin təmizlənməsinə kömək edir?

- süni boyaların
- ionlaşmış şüaların, duzların, ağır metalların
- zərərli duzların
- mikrobların
- turşuların

300 Mayalı xəmirə mayaların əsas rolu

- zülalları şişdirməsi
- onu süd turşusuna qıçqırtması
- onu spirtə qıçqırtması
- zülalları hidrolizə uğratmalı
- nişastanı parçalaması

301 Oparalı xəmirin tərkib hissələri:

- su, maya, vanil və s

- su, maya, un və s.
- su, maya, yağ və s.
- su, maya, patkə və s.
- su, maya, şəkər və s.

302 Yağ komponentləri mayalı xəmirə nə zaman qatılır?

- xəmir qızcırdılan zaman
- yoğrulmanın sonunda
- yoğrulmanın əvvəlində
- maya isladılarda
- xəmir bölünəndə

303 Unlu xörəklərə aiddir:

- düşbərə, vareniki, pirocnalar, tortlar
- düşbərə, oladi, blinçiklər, vareniklər
- düşbərə, vareni, peçenye, pryanik
- oladi, düşbərə, pirojnalar, tortlar
- oladi, manti, peçenye, pryanik

304 Mayalı xəmirdən hazırlanan kiçik tikəli xəmir yarımfabrikatlarının şkafda bişmə müddəti:

- 20-22 dəq.
- 8-15 dəq.
- 6-7 dəq.
- 20-25 dəq.
- 15-20 dəq.

305 Mayalı xəmirdən hazırlanmış iritikəli yarımfabrikatların şkafda bişmə müddəti:

- 15-20 dəq.
- 20-25 dəq.
- 10-15 dəq.
- 10-12 dəq.
- 12-16 dəq.

306 Unda olan nişastanın kleysterizə olunmasının son temperaturu:

- 80-85°C
- 95-97°C
- 60-70°C
- 70-75°C
- 75-80°C

307 Mayalı xəmirdə qızcırmanın tam qurtarma temperaturu:

- 80°C
- 45°C
- 60°C
- 70°C
- 20°C

308 İsti emal zamanı mayalı xəmirdən olan məmulatların kütlə itkisi nə qədər olur?

- 15-20%

- 10-15%
- 10-12%
- 20-30%
- 20-25%

309 Bunlar mayalı xəmərdən hazırlanır:

- krem və tort
- pirojna və bulka
- pirojna və tort
- pirojna və biskvit
- biskvit və tort

310 Tort üçün biskvitin vərəqələrdə şkafda bişmə rejimi:

- 240-250°C
- 200-220°C
- 190-200°C
- 195-235°C
- 230-240°C

311 Kekslərin istehsalında hansı yumşaldıcılardan istifadə edilir?

- fiziki və mayalardan
- kimyəvi və mayalardan
- yalnız kimyəvi
- yalnız mayalardan
- mexaniki

312 Kekslərin tərkibində hansı maddələr mövcud deyil?

- şəkərlər
- mineral maddələr
- yağlar
- karbohidratlar
- zülallar

313 Kimyəvi yumşaldıcılarda hazırlanan keksin saxlanma müddəti:

- 10 gün
- 7 gündən çox olmayaraq
- 2 gündən çox olmayaraq
- 5 gündən çox olmayaraq
- 1 gündən çox olmayaraq

314 Mayalı qızcırma prosesin I-ci mərhələsində nə əmələ gəlir?

- dezoksiriboza və ksiloza
- qlükoza və fruktoza
- fruktoza
- mannoza
- ksiloza

315 Oparanın qızcırmasında nə toplanır?

- sirkə turşusu

- süd turşusu
- limon turşusu
- alma turşusu
- kəhrəba turşusu

316 Qalet üçün xəmirin hazırlanmasında oparaya nə əlavə edilir?

- sirkə turşusu
- süd turşusu
- kəhrəba turşusu
- alma turşusu
- limon turşusu

317 Mayaların həyat fəaliyyəti hansı ferment ləngidir?

- qalaktoza
- zimaza
- maltoza
- maltaza
- dezoksiriboza

318 Mayalarda hazırlanan keksin saxlanma müddəti:

- 14 gün
- 2 gün
- 5 gün
- 7 gün
- 10 gün

319 Dəmlənmiş xəmirin tərkibinə daxildir:

- un, sirkə və s.
- un, heyvanat yağı və s.
- un, duz və s.
- un, maya və s.
- un, melanj və s.

320 Unlu kulinar məmulatlarına aiddir:

- piroq, ponçik, oldai, kletski
- pirojki, ponçik, vatrüşka, piroq
- düşbərə, varenik, peçenyə, pryanik
- oladi, kletski, ponçik, vatrüşka
- piroq, ponçik, pirojna, tort

321 Dəmlənmiş xəmindən məmulatların şkafda bişmə temperaturu:

- 240-250°C
- 210-220°C
- 200-240°C
- 220-230°C
- 230-240°C

322 İlk emal zamanı kartofun qaralmasına hansı əsas aminturşusu səbəb olur?

- leysin

- tirozin
- qlutamin turşusu
- lizin
- triptofan

323 Tərəvəzlərdə əsas azotlu birləşmələr:

- nişasta
- zülal
- sərbəst aminturşuları
- fenol birləşmələri
- pektin maddələri

324 İsti emal zamanı tərəvəzlərin hazır kulinar vəziyyətə çatdırılması üçün əsas amil hesab edilir:

- turşuması
- yumşalmış
- bərkimiş
- kütlənin azalması
- kütlənin artması

325 Bərk yumurta neçə dəqiqəyə bişirilir?

- 8-13 dəq
- 10-12 dəq
- 5-7 dəq
- 15-20 dəq
- 12-15 dəq

326 Yumurtalı-yağlı souslara aiddir:

- kök sousu, sitrus sousu, soğan sousu
- suxari sousu, polyak sousu, Holland sousu
- Qırğız sousu, Fransız sousu, südlü sous
- Bakı sous, Leninqrad sousu, çörək sousu
- Rus sousu, matros sousu, soğan sousu

327 Bir yumurtanın bişirilməsi üçün nə qədər su lazımdır?

- 450-550 ml
- 250-300 ml
- 400-500 ml
- 100-200 ml
- 350-400 ml

328 Suf hansı balıq fəsiləsinə aiddir?

- karp
- xanı
- qızılbalıqlar
- nərə
- treska

329 15%-li yağılığı olan balıq hansı növə aiddir?

- çox yüksək yağılıq növünə

- yüksək yağlılıq növünə
- yağlılıq növünə
- orta yağlılıq növünə
- ariq növünə

330 Ovlanmış balıqların neçə faizi ictimai iaşə müəssisələrində istifadə olunur?

- 0.4
- 0.6
- 0.5
- 0.7
- 0.3

331 Tərəvəzli tomat marinadı nə üçün istifadə olunur?

- balıq bitoçkası
- "Marinadlaşdırılmış balıq" xörəyi üçün istifadə olunur
- qızardılmış balıq yumurta ilə
- qızardılmış balıq pomidorla
- qızardılmış balıq süd sousu ilə

332 Krevetkalar neçə dəqiqəyə bişirilir?

- 10-15 dəqiqə
- 3-10 dəqiqə
- 20-25 dəqiqə
- 10-20 dəqiqə
- 7-10 dəqiqə

333 Kalmar neçə dəqiqəyə bişirilir?

- 6-8 dəqiqə
- 5-7 dəqiqə
- 10-15 dəqiqə
- 18-20 dəqiqə
- 20-25 dəqiqə

334 Balıq tikələri bir pay xəmirdə nə qədərdir?

- 15-20 ədəd
- 6-8 ədəd
- 5-7 ədəd
- 10-12 ədəd
- 4-6 ədəd

335 Verilən məhsul yığımına əsasən xörəyin adları və onların hazırlanma üsulları təyin edilir: naqqa, buğda unu, yumurta, suxarı, kulinar yağ, kərə yağ.

- tomat sousunda balıq
- früterdə qızardılmış balıq
- yaşıl yağda qızardılmış suf
- qızardılmış balıq
- balıq soyutması

336 Balığın qızardılma vaxtı və optimal temperaturu təyin olunur:

- 180°C temperaturda 15-25 dəqiqə
- 100°C temperaturda 20-30 dəqiqə
- 200°C temperaturda 5-7 dəqiqə
- 140-160°C temperaturda 10-20 dəqiqə
- 200°C temperaturda 30-35 dəqiqə

337 1 kq balıq üçün nə qədər su tələb olunur?

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

338 Əzələlərin qalınlığından asılı olaraq quş əti yarımfabrikatlarının neçə nümunəsində temperatur ölçülür?

- altı nümunədə
- üç nümunədə
- iki nümunədə
- dörd nümunədə
- beş nümunədə

339 “Xüsusi kotlet” quş əti yarımfabrikatlarının 1-3°C temperaturda saxlanma müddəti təyin edilir:

- 60 saat
- 72 saat
- 24 saat
- 36 saat
- 48 saat

340 Quş ətindən şorba yığımları üçün 4-8°C temperaturda və 85% nəmlikdə saxlanma müddəti təyin edilir:

- 72 saat
- 12 saat
- 24 saat
- 36 saat
- 48 saat

341 Quşun döş ətinin 4-8°C temperaturda və 85% nəmlikdə saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 60 saat
- 48 saat
- 62 saat
- 24 saat
- 36 saat

342 Ov quşlarının əti dadına və qidalılıq dəyərinə görə ev quşlarının ətindən hansı göstəricilərinə görə fərqlənir?

- dad və taminin xoşagəlməyən və orqanizmdə pis həzm olmasına, az mənimsənilməsinə
- tünd rəngli, bərk konsistensiyalı və səciyyəvi iyinin olmasına
- yağlı, açıq rəngli, yumşaq konsistensiyalı olmasına
- suyun və yağın çox, zülalın az olmasına

suyun və yağın az, zülalın çox olmasına

343 Qida məhsullarının istehsalı proseslərində soyuq mənbəyi kimi nədən istifadə etmirlər?

- karbon qazından
 oksigendən
 duzdan
 ammoniyakdan
 freondan

344 Soyudulmuş quş ətinin 4-8°C temperaturda və 85% nəmlikdə saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 62 saat
 48 saat
 B) 72 saat
 C) 24 saat
 12 saat

345 Sufletin hazırlanması üçün quş əti neçə dəfə ət maşınından keçirilir?

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

346 Quş ətindən qanlı-qaraciyər paşetini qarışdırdıqdan sonra hansı istilik emalından keçirilir?

- qızardıcı şkafda qızardılır
 buxarda bişirilir
 suda bişirilir
 tavada qızardılır
 pörtləndirilir

347 Ov quşu əti neçə dəqiqəyə bişirilir?

- 65-70 dəqiqə
 20-40 dəqiqə
 10-15 dəqiqə
 50-60 dəqiqə
 60-65 dəqiqə

348 Qaz və hind quşu əti neçə müddətə bişirilir?

- 50-55 dəqiqə
 60-120 dəqiqə
 B) 40-50 dəqiqə
 C) 130-140 dəqiqə
 140-150 dəqiqə

349 Yaşlı toyuq əti neçə müddətə bişirilir?

- 30-40 dəqiqə
 2-3 saat
 B) 1-1,5 saat
 C) 3,5-4 saat

40-60 dəqiqə

350 Cavan toyuq əti neçə müddətə bişirilir?

- 80-90 dəqiqə
 50-60 dəqiqə
 B) 70-80 dəqiqə
 C) 90-100 dəqiqə
 40-45 dəqiqə

351 Cücə əti neçə müddətə bişirilir?

- 45-50 dəqiqə
 20-30 dəqiqə
 B) 10-15 dəqiqə
 C) 35-40 dəqiqə
 40-45 dəqiqə

352 Bişmiş ətin ətrinin çalarlarına hidrogen sulfid və merkaptanlar təsir edir. Məhsulların dağılmasına aiddir:

- kollagenin dağılması
 sistin və sistein
 sistin və saxaromin
 uçucu turşular və sistein
 saxaromin, sistein

353 Saxaromin reaksiyası zamanı polimerimelanoidin yaranır. Melanoidinlərdə hansı rənglər yaranır?

- melanoidinlərdə açıq-boz rəng
 melanoidinlərdə qəhvəyi rəng
 melanoidinlərdə boz rəng
 melanoidinlərdə açıq-qəhvəyi rəng
 melanoidinlərdə çəhrayı rəng

354 Qlutation qlutamin turşusunun və həmçinin fibrilyar zülalların yaranma mənbəyidir. Fibrilyar zülalların neçə faizini qlutamin turşusu təşkil edir?

- 30-35%
 A) 15-20%
 B) 5-10%
 C) 25-30%
 35-40%

355 İsti emal zamanı quş ətində vitaminlərin itkisi neçə faiz təşkil edir?

- 80-90%
 40-70%
 B) 10-20%
 C) 20-30%
 75-85%

356 Bişirilmiş ətin rənginin yaranmasında əhəmiyyətli rol oynayır:

- β -karotin
 α -qlutamin turşusu

- B) limon turşusu
- C) uçucu turşular
- ketonlar

357 Quş məhsullarından “qatı” həlimin alınması üçün hansı sudan istifadə olunur?

- soyudulmuş su
- soyuq su
- qaynar su
- ilıq su
- isti su

358 Mioqlabinin denaturasiyası zamanı ətin rəngi dəyişir:

- qırmızıdan çəhrayı rəngə
- qırmızıdan boz-qəhvəyi rəngə
- qırmızıdan qəhvəyi rəngə
- qırmızıdan tünd qəhvəyi rəngə
- qırmızıdan bozumtul rəngə

359 Sazan hansı balıq fəsiləsinə aiddir?

- siyənək
- karp
- qızılbalıq
- treska
- nərə

360 Gümüşü xek hansı balıq fəsiləsinə aiddir?

- qızılbalıq
- treska
- nərə
- qalxanabənzər
- karp

361 Quş yarımfabrikatlarının istilik emalından sonra quru həlimin alınması üçün hazır sümüklər neçə dərəcə temperaturda qurudulur?

- 95-100°C
- 70-80°C
- B) 60-65°C
- C) 85-90°C
- 90-95°C

362 Quş ətindən quru həlim hazırlamaq üçün xırdalanmış sümük neçə dərəcə temperaturda qızdırılır?

- 130-140°C
- 110-120°C
- B) 125-130°C
- C) 90-100°C
- 140-150°C

363 Quru həlimin hazırlanması üçün quşun boyun, qabırğa sümüyü hansı ölçüdə doğranılır?

- 7-9 mm

- 10-20 mm
- 5-8 mm
- 30-35 mm
- 25-30 mm

364 Quş ətı yarımfabrikatlarının soyudulması bitmiş hesab olunur:

- məhsulun qalınlığında temperatur 8-9°C həddə çatması
- məhsulun qalınlığında temperatur 0-4°C həddə çatması
- məhsulun qalınlığında temperatur 5-6°C həddə çatması
- məhsulun qalınlığında temperatur 7-8°C həddə çatması
- məhsulun qalınlığında temperatur 9-10°C həddə çatması

365 Xammalla işləyən müəssisələr üçün hazırlanan yarımfabrikatlarda hansı əməliyyatlar yerinə yetirilir?

- qida borusunun kəsilməsi
- qablaşdırma
- yuma
- ütmə
- qanadların kəsilməsi

366 Qıtıqotlu xama hansı xörəklə süfrəyə verilir?

- kotletlə
- soyutma ətə
- qızardılmış ətə
- pörtlədilmiş ətə
- bişirilmiş balıqla

367 Xardallı holland sousu hansı xörəklə süfrəyə verilir?

- soyutma bişirilmiş nərə cinsli balıq
- qızardılmış nərəcinsli balıqda
- qızardılmış qızılbalıq cinsli balıq
- qızardılmış karp cinsli balıq
- qızardılmış kılka

368 İstilik emalından keçirilən ətın növlərini seçin:

- soyutma, bişirmə
- qızartma, bişirmə
- islatması, dondurması
- hislənmə, dondurma
- pörtlətmə, soyutma

369 Hansı unun nişastasası 60-67°C temperaturda yapışqanlaşır?

- səməni
- buğda
- arpa
- çovdar
- qarğıdalı

370 Qoyun ətinin əzələ toxumasındaki yağlar nəyin yaranmasına səbəb olur?

- preslənmiş balıq iyinə
- spesifik iyə
- təzə ət iyinə
- yanıq iyinə
- dənizdə balıq iyinə

371 Ət bişən zaman nə qədər yağ ayrılır?

- 0.55
- 0.4
- 0.2
- 0.3
- 0.5

372 Sümük bişən zaman nə qədər yağ ayrılır?

- 50-55%
- 25-40%
- 45-50%
- 25-30%
- 15-20%

373 Yağlı kəsmikdə nə qədər yağ olur?

- 0.26
- 0.18
- 0.2
- 0.22
- 0.24

374 Yağsız kəsmikdə nə qədər yağ olur?

- 0.13
- 0.09
- 0.1
- 0.11
- 0.12

375 Kəsmiyin qidalılıq dəyəri necə şərtləndirilir?

- tərkibindəki zülallardan, yağlı süddən, kalsium və sink duzlarından
- tərkibindəki zülallardan, yağlı süddən, kalsium və fosfor duzlarından
- tərkibindəki zülallardan, yağlı süddən, kalsium və dəmir duzlarından
- tərkibindəki zülallardan, yağlı süddən, kalsium və natrium duzlarından
- tərkibindəki vitaminlərdən, yağlı süddən, kalsium və natrium duzlarından

376 Hansı aminturşular rəngin yaranmasını ləngidir?

- sink tərkibli
- kükürd tərkibli
- mis tərkibli
- maqnezium tərkibli
- natrium tərkibli

377 Hansı şəkərlə aminturşusu ən güclü rəng verir?

- qalaktoza
- ksiloza
- riboza
- pektoza
- saxaroza

378 Hansı şəkərlə aminturşusu ən zəif rəngi verir?

- qlükoza
- laktoza
- asiloza
- riboza
- saxaroza

379 Qlütin hansı konsentrasiyada formasını daha yaxşı saxlayır?

- 0.032
- 0.025
- 0.027
- 0.029
- 0.03

380 Balıq və sümük həlimlərinin qidalılıq dəyəri nə ilə şərtləndirilir?

- tərkibindəki metionin kollagenlə
- tərkibindəki qlütin kollagenlə
- tərkibindəki elastin kollagenlə
- tərkibindəki alanin kollagenlə
- tərkibindəki miozin kollagenlə

381 Fibrilyar zülallar harada olur?

- ətdə, bitkilərdə, balıqda, sümükdə
- ətdə, subməhsullarında, quş ətində, balıqda, sümükdə
- ətdə, subməhsullarında, quş ətində, balıqda, qığırdaqda
- ətdə, subməhsullarında, quş ətində, qığırdaqda, sümükdə
- ətdə, subməhsullarında, bitkilərdə, balıqda, sümükdə

382 Soyuducu kameralarda hansı temperaturda quş əti yarımfabrikatları soyudulur?

- 3°C-dən 6°C-yə qədər
- 0°C-dən 1°C-yə qədər
- 5°C-dən 6°C-yə qədər
- 6°C-dən 7°C-yə qədər
- 0°C-dən -3°C-yə qədər

383 Əzələ liflərində fibrilyar quruluşa aiddir:

- mioqlobin
- miofibrill
- kollagen
- elastin
- ekstensin

384 Heyvanların birləşdirici toxumalarında əsas orqanik material:

- kollagen
- fibrilyar zülal
- qlobulyar zülallar
- miofibrill
- elastin

385 Quş əti yarımfabrikatlarının soyudulması zamanı nisbi nəmliyə aiddir:

- 0.8
- 0.95
- B) 85%
- C) 75%
- 0.9

386 Təzə kələm nə üçün duzlu suya qoyulur?

- parıltılı olması üçün
- tırtılların və ilbizlərin yox olması üçün
- rənginin saxlanması üçün
- vitaminlərin saxlanması üçün
- yumşalması üçün

387 Toyuq yumurtasına hansı məhsullar aiddir?

- bitki
- zülallar
- yağlar
- şirin
- acı

388 Quş ətinə aiddir:

- mineral maddələr
- zülali məhsullar
- nişasta tərkibli məhsullar
- şəkər tərkibli məhsullar
- turşu tərkibli məhsullar

389 Toyuqların emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

- kəsim və qansızlaşdırma, tükün təmizlənməsi, keyləşdirmə, içəlatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
- keyləşdirmə, kəsim və qansızlaşdırma, tükün təmizlənməsi, içəlatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
- keyləşdirmə, tükün təmizlənməsi, kəsim və qansızlaşdırma, içəlatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
- kəsim və qansızlaşdırma, keyləşdirmə, tükün təmizlənməsi, içəlatın çıxarılması, soyudulma, sortlaşdırma, markalanma, qablaşdırma
- keyləşdirmə, kəsim və qansızlaşdırma, tükün təmizlənməsi, içəlatın çıxarılması, soyudulma, markalanma, sortlaşdırma, qablaşdırma

390 Lyezona aiddir:

- yumurta və kompot qarışığı
- yumurta və süd qarışığı
- çalınmış yumurta

- duz və su qarışığı
- yumurta və ət qarışığı

391 İstilik emalından keçməyən kəsmikdən hazırlanan xörəkləri sadalayın:

- qayğanaqlı kəsmik
- xamalı kəsmik
- zapekanka
- pendirli
- pudinq

392 Ətin istilik emalı növlərini seçin:

- süzülmə, duzlanma
- qızartma, bişirmə
- isladılma, duzlanma
- dondurulma, duzlanma
- çökdürülmə, duzlanma

393 Ətin zülalları bu birləşmələrdir:

- süd tərkibli
- azot tərkibli
- turşu tərkibli
- şəkər tərkibli
- nişasta tərkibli

394 Balığın ilkin emalına aiddir:

- üzgəclərin bişirilməsi
- üzgəclərin təmizlənməsi
- üzgəclərin qızardılması
- üzgəclərin pörtlədilməsi
- üzgəclərin dondurulması

395 Ətin donunun açılması hansı növ emala aiddir?

- termomexaniki
- ilkin
- istilik
- sublimasiya
- mexaniki

396 Xammalın hansı növ istilik emalı əsasdır?

- pörtləmə, öz buğunda bişirmə
- qızartma, bişirmə
- qızartma, öz buğunda bişirmə
- qızartma, zapekanka (şkafda qızartma)
- bişirmə, pörtləmə

397 İstilik emalının hansı üsulunda qidalı maddələrin minimal itkisinə aiddir?

- yonqarlarla bişirmə
- buğda bişirmə
- pörtlədilmə

- zapekanka
- əsas üsulla bişirmə

398 Yüksək zülallı məhsullara aiddir?

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

399 İstilik emalı zamanı hansı proseslər tərəvəzlərin yumşalmasına imkan yaradır?

- ekstensin dağılır
- protopektin pektinə keçir
- hemisellüloza şişir
- sellüloza dəyişir
- zülallar denaturatlaşır

400 Yüksək tərkibli zülallar ət üçün xarakterikdir:

- toyuq və qoyun
- ördək və qaz
- hinduşka və toyuqlar
- ov quşları
- toyuq və cücə

401 Hansı paxlalılar hazırlanması üçün isladılmır?

- lobyə
- soyulmuş noxud
- paxla
- mərcimək
- maş

402 İsti emal zamanı tərəvəzlərin strukturunun yumşalması nə ilə izah olunur?

- nişasta polişəkərlərin dəyişilməsi
- protopektinin parçalanması
- zülali birləşmələrin denaturasiyası
- yağların oksidləşməsi
- şəkərlərin karamelləşməsi

403 Balığın istilik emalı zamanı kütlə itkisi təşkil edir:

- 3-4%
- 18-25%
- 80-100%
- 300-450%
- 44-90%

404 Pullu balığa aiddir:

- dumabalığı, sazan, çapaq balığı
- suf, çapaq, dumabalığı, sazan
- dumabalığı, sazan, çapaq balığı, nalim, karp

- uzunburun, sazan, çapaq balığı, nalim
- ağbalıq, sazan, çapaq balığı, nalim

405 Mal cəmdəyinin hansı hissələri qızartmaq üçün istifadə edilir?

- budun üst və daxili hissəsi, kənar qabırğa hissəsi.
- can əti, qalın və nazik kənar, arxa budun daxili və üst hissəsi
- boyun, döş, qalın və nazik kənar, arxa budun daxili və üst hissəsi
- qalın və nazik kənar, arxa budun daxili və üst hissəsi, kürək hissəsi – kənar hissə
- can əti, boyun, kənar hissə, qabırğa hissəsi, döş əti, qalın və nazik kənar

406 İritikəli mal əti bişən zaman onun kütləsi neçə faiz itir?

- 0.02
- 0.38
- 0.1
- 0.64
- 0.06

407 İsti emal zamanı balıq kütləsindəki itkilər:

- 26-28%
- 18-20%
- 20-22%
- 22-24%
- 24-26%

408 Balıqdan həlimə keçən həll olan maddələrin ümumi miqdarını göstərin:

- 1,5-dən onun kütləsinin 2,5%
- 1,5-dən onun kütləsinin 2%
- 1,5-dən onun kütləsinin 2,2%
- 1,5-dən onun kütləsinin 2,3%
- 1,5-dən onun kütləsinin 2,4%

409 Toyuq yumurtasının neçə faizini zülal təşkil edir?

- 0.145
- 0.127
- 0.13
- 0.135
- 14, 0%

410 Hansı temperaturda yumurta zülalı qatılaşır?

- 75-85°C
- 60-65°C
- 85-90°C
- 85-95°C
- 55-65°C

411 Yumurtada neçə faiz xolesterin olur?

- 0.02
- 0.016
- 0.017

- 0.018
 0.019

412 Balığın donu açılan zaman onun çəkisi nə qədər artır?

- 18-20%
 5-10%
 7-12%
 10-14%
 15-18%

413 Balığı qızartmaq üçün nəzərdə tutulmuş duz çox olmamalıdır:

- 0.07
 0.03
 0.04
 0.05
 0.06

414 Balıq tullantıları nə vaxt yararlıdır?

- süd məhsullarının alınmasında
 zülal preparatlarının alınmasında
 balın alınmasında
 şəkərin alınmasında
 nişastanın alınmasında

415 Balığı bişirmək üçün nəzərdə tutulmuş duz çox olmamalıdır:

- 0.07
 0.05
 0.04
 0.03
 0.06

416 Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan nəmliyin miqdarını düzgün əks etdirir?

- 88-94%-dək
 48-85%-dək
 3,5- 9,0%-dək
 12-35%-dək
 38-46%-dək

417 Aşağıda göstərilən hədlərdən hansı müxtəlif növ balıqların ətində mövcud olan yağların miqdarını düzgün əks etdirir?

- 49,0-55,0 %
 0,2- 30,0%
 0,1- 0,15%
 31,0 – 44%
 45,0 -48%

418 Müxtəlif növ balıqların ətində orta hesabla neçə faizədək mineral maddələrə rast gəlinir?

- 4,1-4,5%-dək

- 1,0-2,0%-dək
- 0,1 -0,4%-dək
- 0,5- 0,9 %-dək
- 2,5- 4,0%- dək

419 Bu maddələr biri, balıq ətinin tərkibində mövcud olmur:

- manqan
- hidrogen
- yod
- fosfor
- dəmir

420 Tomat sousunda 1 litrədək həcmli taralara qablaşdırılmış bütün balıq konserv növlərini hansı istilikdə sterilləşdirirlər?

- 120-121°C
- 128 -140°C
- 70-95°C
- 100-110°C
- 115- 118°C

421 Qırmızı sousun hazırlanması üçün mal əti sümükləri neçə vaxta qızardılır?

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

422 Qurudulmuş balığın nəmliyi neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 72%-dən
- 68% -dən
- 50 %- dən
- 55%- dən
- 60%-dən

423 Tomat sousunda 3 litrlik taraya qablaşdırılmış balıq konservləri hansı istilikdə sterilləşdirilir?

- 140°C
- 120°C
- 100°C
- 112°C
- 130°C

424 Soğanlı xardallı sous hansı xörəklə süfrəyə verilir?

- pörtlədilmiş və bişirilmiş dana əti, toyuq, cücə, qoyun ətləri
- qızardılmış ətlə, subməhsullarından hazırlanan xörəklərlə
- bişirilmiş ətlə
- can əti, qızardılmış toyuq, cücə və bir neçə yumurtalı xörəklərlə
- can əti, langet, bitoçki, kotlet

425 Xiyarlı, soğanlı qırmızı sous hansı xörəklə süfrəyə verilir?

- pörtlədilmiş və bişirilmiş dana əti, toyuq, cücə, qoyun ətləri
- can əti, langet, bitoçki, kotlet
- bişirilmiş ətlə
- can əti, qızardılmış toyuq, cücə və bir neçə yumurtalı xörəklərlə
- qızardılmış ət, qızardılmış kolbasa, bişirilmiş sosiska, subməhsullarından hazırlanan xörəklər

426 Yumurtalı ağ sous hansı xörəklə süfrəyə verilir?

- can əti, langet, bitoçki, kotlet
- pörtlədilmiş və bişirilmiş dana və qoyun ətlərindən hazırlanan xörəklərlə
- öz suyunda bişirilmiş ətlə
- can əti, qızardılmış toyuq, cücə və bir neçə yumurtalı xörəklərlə
- qızardılmış ət, qızardılmış kolbasa, bişirilmiş sosiska, subməhsullarından hazırlanan xörəklər

427 Ətli souslar aşağıdakı kimi bölünür:

- ağ və qeyri-müəyyən
- qırmızı və ağ
- tünd və açıq
- sarı və qırmızı
- şabalıdı və sarı olurlar

428 Yumurtalı-yağlı souslara aiddir:

- kök sousu, sitrus sousu, soğan sousu
- suxari sousu, polyak sousu, Holland sousu
- Qırğız sousu, Fransız sousu, südlü sous
- Bakı sousu, Leninqrad sousu, çörək sousu
- Rus sousu, matros sousu, soğan sousu

429 Tomatlı sous hansı xörəklə süfrəyə verilir?

- can əti, langet, bitoçki, kotlet
- qızardılmış ət, beyinlə, subməhsullarından hazırlanan xörəklərlə
- bişirilmiş qoyun, dovşan, toyuq əti ilə, ətdən hazırlanan buxarda bişirilmiş kotletlə
- qızardılmış can əti, toyuq, cücə və bir neçə yumurtadan hazırlanan xörəklərlə
- bişirilmiş donuz, qoyun, dovşan əti ilə

430 Soğanlı tomatlı mayonez hansı xörəklə süfrəyə verilir?

- bişirilmiş soyuq və qızardılmış isti kartofla
- bişirilmiş soyuq və qızardılmış isti balıqla
- bişirilmiş soyuq və qızardılmış isti toyuqla
- bişirilmiş soyuq və qızardılmış isti quş əti ilə
- bişirilmiş soyuq və qızardılmış isti donuz əti ilə

431 Qaynar şorbaların və içkilərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır:

- 100°C
- 75°C
- 50°C
- 195°C
- 290°C

432 İkinci xörəklərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır:

- 35°C
- 65°C
- 150°C
- 110°C
- 120°C

433 Tomatlı marinadlaşdırılmış tərəvəz hansı xörəklə süfrəyə verilir?

- bişirilmiş ətə
- qızardılmış balıqla
- bişirilmiş balıqla
- qızardılmış ətə
- qızardılmış toyuqla

434 Ət bişən zaman nə qədər yağ ayrılır?

- 0.55
- 0.4
- 0.2
- 0.3
- 0.5

435 Yumurtada nə qədər xolesterin olur?

- 0.02
- 0.016
- 0.017
- 0.018
- 0.019

436 Ət bişən zaman nə qədər yağ itkisi olur?

- 0.2
- 0.4
- 0.5
- 0.6
- 0.3

437 Çuğunduru və yaşıl tərəvəzləri hansı qablarda emal etmək olmaz?

- taxtada
- alüminiumda
- dəmirdə
- misdə
- fosforda

438 İsti emal zamanı balıq kütləsində nə qədər itki olur?

- 26-28%
- 18-20%
- 20-22%
- 22-24%
- 24-26%

439 Hansı azad aminturşuları balıq həlimində üstünlük təşkil edir?

- histidin, triptofan, fenilalanin, qlisin, sistein, metionin, taurin
- histidin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
- qlisin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
- qlütin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
- albumin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin

440 80°C-dən çox temperaturda ətdə əmələgəlmə müşahidə olunur:

- hidrogen oksigen
- hidrogen sulfid
- sulfat turşusu
- sulfid anhidridi
- kükürd qazı

441 Ətin uzun müddət qızdırılması azalmaya səbəb olur:

- zülalların hidratasiyası
- zülalların parçalanması
- zülalların denaturasiyalaşması
- zülalların dekstruksiyası
- zülalların hidrolizinə

442 Nə qədər hidrogen sulfid 6 saat 100°C qızdırma zamanı bişirilmiş ətdə müşahidə olunur:

- 10-12mq%
- 6-8 mq%
- 4-6mq%
- 2-3 mq%
- 8-10mq%

443 Bu maddələrdən hansı qızardılmış ətin iyinə məxsusdur?

- tiofen
- pirazin
- terazin
- piridin
- furan

444 Hansı subməhsulun həlimi istifadə olunmur?

- ürək
- böyrək
- qaraciyər
- dil
- beyin

445 Toyuq ətinin qızartma müddəti təşkil edir:

- 55-60 dəqiqə
- 40-60 dəqiqə
- 30-50 dəqiqə
- 25-30 dəqiqə
- 35-45 dəqiqə

446 Cücə ətinin qızartma müddəti təşkil edir:

- 45-50 dəqiqə
- 20-30 dəqiqə
- 15-20 dəqiqə
- 30-40 dəqiqə
- 40-45 dəqiqə

447 Hinduşka və qaz ətinin qızartma müddəti təşkil edir:

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

448 Ördək ətinin qızartma müddəti təşkil edir:

- 30-40 dəqiqə
- 45-50 dəqiqə
- 50-55 dəqiqə
- 55-60 dəqiqə
- 60-65 dəqiqə

449 Kollagen molekulunda 4 aminturşunun miqdarca çox olması nəyi müəyyənləşdirir?

- aşağı qidalılıq dəyəri
- aşağı bioloji dəyərliliyi
- yuxarı bioloji dəyərliliyi
- aşağı fizioloji dəyərliliyi
- yuxarı fizioloji dəyərliliyi

450 pH-ın hansı intervalı kollagenin izoelektrik nöqtəsini müəyyənləşdirir?

- pH 9,0...9,8
- pH 7,0...7,8
- pH 6,0...6,8
- hP 5,0...5,5
- pH 8,0...8,8

451 Suda qızdırılma zamanı kollagen denaturasiyaya uğrayaraq nəyə çevrilir?

- mioqlobinə
- qlütinə
- elastinə
- miozinə
- alaninə

452 Kollagenin tərkibində hansı aminturşular mövcud deyildir?

- triptofan, sistin, alanin, metionin, tirozin
- triptofan, sistin, sistein, metionin, tirozin
- triptofan, sistin, sistein, metionin, alanin
- triptofan, sistin, sistein, fenilalanin, triozin
- alanin, sistin, sistein, metionin

453 Turşuların təsirindən kollagenin strukturunda nə əmələ gəlir?

- dartma qüvvəsi
-) yük
- enerji
- cazibə qüvvəsi
- itələmə qüvvəsi

454 Kollagen molekulunda sərbəst amin qrupları necə ifadə olunur?

- monoaminturşuları amin qrupları, əsas polipeptid əlaqələri C qrupları şəklində
- diaminoksalat amin qrupu, əsas polipeptid əlaqələrin N-qrupları şəklində.
- monoaminturşuları amin qrupları, əsas polipeptid əlaqələri N qrupları şəklində
- diamin turşuların amin qrupları, əsas polipeptid əlaqənin O qrupları şəklində
- diamin turşuların amin qrupları, əsas polipeptid əlaqənin C qrupları şəklində

455 Kollagen molekulunda karboksil qrupları necə ifadə edilir?

- asparagin və qlütamin turşularının diamindikarbonat qrupları, əsas polipeptid əlaqələrin N-son qrupları
- asparagin və qlütamin turşularının mono amindikarbonat qrupları, əsas polipeptid əlaqələrin son qrupları
- askorbin və qlütamin turşularının mono amindikarbonat qrupları, əsas polipeptid əlaqələrin C-son qrupları
- asparagin və qlütamin turşularının diamindikarbonat qrupları, əsas polipeptid əlaqələrin C-son qrupları
- asparagin və qlütamin turşularının mono amindikarbonat qrupları, əsas polipeptid əlaqələrin N-son qrupları

456 Kollagenin makromolekulu necə adlanır?

- makrokollagen
- tropokollagen
- mezokollagen
- protokollagen
- izokollagen

457 Tropokollagenin ümumi qəbil edilmiş quruluş modeli necə ifadə olunur?

- iki polipeptid zənciri bir-birinə sıx birləşmiş
- üç polipeptid zənciri üçşaxəli zəncirə möhkəm birləşmə
- iki polipeptid zənciri üçşaxəli zəncirə möhkəm birləşmə
- üç polipeptid zənciri dördşaxəli zəncirə möhkəm birləşmə
- üç polipeptid zənciri bir-birinə sıx birləşmiş

458 Tropokollagenin ölçülərini göstərin?

- uzunluğu 250 nm, qalınlığı-1,5nm, molekul kütləsi-200000
- uzunluğu 300 nm, qalınlığı-1,5nm, molekul kütləsi-300000
- uzunluğu 200 nm, qalınlığı-1,5nm, molekul kütləsi-200000
- uzunluğu 150 nm, qalınlığı-1,5nm, molekul kütləsi-150000
- uzunluğu 100 nm, qalınlığı-1,5nm, molekul kütləsi-100000

459 Tropokollagenin üçspirallı olması nə ilə izah olunur?

- prolin və alanin
- aminturşu tərkibinə görə
- miozin və oksiprolin
- prolin və miozin
- alanin və miozin

460 Tropokollagenin molekuluna sərt əyilmiş konformasiyanı verən nədir?

- prolin və lizin
- prolin və oksiprolin
- lizin və oksiprolinlə
- prolin və hidrksillə
- oksiprolin və hidrksillə

461 Tropokollagen fibrilləri molekulada necə yerləşir?

- baş başa tərəf
- baş quyruğa tərəf
- baş yana tərəf
- baş çanağa tərəf
- baş qara ciyəre tərəf

462 Makromolekul, liflər və fibrillər nəyi müəyyənləşdirir?

- kollagenin nəzəri formasının mövcudluğu
- kollagenin mövcudluğunun real formasını
- kollagenin hipotetik formasının mövcudluğu
- kollagenin ideal formasının mövcudluğu
- kollagenin saxta formasının mövcudluğu

463 Profibrillər nədir?

- saxta forma olub, kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
- Hipotetik forma olub kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
- real forma olub, kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
- ideal forma olub, kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur
- nəzəri forma olub, kollagenin əyani surətdə təqdim edilməsində tətbiq olunur

464 Kollagen molekulunun strukturunun stabilliyi və onların aqreqatları nəyin hesabına həyata keçirilir?

- daxili və molekullarası uzadılmış
- daxili və molekullarası eninə rabitə hesabına
- xarici və molekullarası eninə rabitə hesabına
- daxili yan molekullarası eninə rabitə hesabına
- xarici yan molekullarası eninə rabitə hesabına

465 Qeyri-kovalent rabitəyə hansılar aiddir:

- hidrogen, atom, hidrofil
- hidrogen, ion, hidrofob
- oksigen, ion, hidrofob
- hidrogen, atom, hidrofob
- hidrogen, ion, hidrofil

466 Hidrofob rabitə hansı qruplar tərəfindən yaradılır?

- kovalent qruplar tərəfindən
-) qeyri-polyar qruplar tərəfindən
- polyar qruplar tərəfindən
- qonşu qruplar tərəfindən
- radikal qruplar tərəfindən

467 Hidrogen və ion rabitəsi hansı qruplar tərəfindən yaradılır?

- kovalent qruplar tərəfindən
- qütb qrupları tərəfindən
- qeyri-polyar qruplar tərəfindən
- qonşu qruplar tərəfindən
- radikal qruplar tərəfindən

468 Kovalent birləşmələrə aiddir:

- spirt, aldehid və peptid
- efir, aldehid, peptid
- efir, keton, peptid
- efir, aldehid, polipeptid
- efir, keton və polipeptid

469 Kollagendə kovalent rabitənin əmələ gəlməsində hansı qruplar iştirak edir?

- mannozalar
- heksozalar
- pentozalar
- oksozalar
- tetrozalar

470 Kollagendə heksozanın miqdarı neçə faizdir?

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

471 Efir rabitəsi hansı qruplar arasında yaranır?

- karboksil və hidrogen qruplarının yan zəncirlərində
- karboksil və hidroksil qruplarının yan zəncirində
- karboksil və keton qruplarının yan zəncirlərində
- karboksil və aldehid qruplarının yan zəncirində
- karboksil və efir qruplarının yan zəncirlərində

472 Peptid rabitəsi hansı qruplar arasında yaranır?

- karboksil və aldehid qruplarının yan zəncirində
- turşu və əsasi qrupların yan zəncirində
- karboksil və keton qruplarının yan zəncirlərində
- karboksil və efir qruplarının yan zəncirlərində
- karboksil və hidroksil qruplarının yan zəncirində

473 1 millimetr qalınlıqlı kollagen lifi hansı yükötürmə qabiliyyətinə malikdir?

- 200 n
- 100 n
- 10 n
- 15 n
- 17 n

474 Tropoelastinin molekul kütləsini göstərin:

- 85000.0
- 72000.0
- 7500.0
- 7800.0
- 80000.0

475 Tropoelastində aminturşu qalığı nə qədərdir?

- 400.0
- 800.0
- 700.0
- 600.0
- 500.0

476 Olein yağ turşusunun tərkibindəki rabitəni müəyyənləşdirin:

- sadə rabitə
- ikiqat rabitə
- üçlü rabitə
- hidrogen rabitə
- peptid rabitə

477 Asetilen yağ turşusunun tərkibindəki rabitəni müəyyənləşdirin:

- sadə rabitə
- üçqat rabitə
- ikiqat rabitə
- peptid rabitə
- hidrogen rabitə

478 Hansı qruplar molekulyar oksigenin və digər oksidləşdiricilərin təsirinə məruz qalan yağ turşuların lazımı miqdarını özündə saxlaya bilər?

- sulfid və hidroksil qrupları
- karbonil və hidroksil qrupları
- karbonil və oksigen qrupları
- oksigen və hidroksil qrupları
- karbonil və sulfid qrupları

479 Zeytun yağı hansı komponentinə görə yüksək bioloji dəyərə malikdir?

- oksiyə yağ turşularına görə
- doymamış yağ turşularına görə
- doymuş yağ turşularına görə
- stearin turşularına görə
- palmitin turşularına görə

480 Yağların əmələ gəlməsində ən çox iştirak edən turşular hansılardır?

- stearin, palmitin, olein turşuları
- stearin, palmitin, linol turşuları
- stearin, palmitin, linolen turşuları
- olein, palmitin, linol turşuları

stearin, olein, linol turşuları

481 Birinci ikiqat rəbitənin lokallaşmasından aslı olaraq doymamış yağ turşuları bölünür:

- $\omega 3$, $\omega 6$, $\omega 12$
- $\omega 3$, $\omega 6$, $\omega 9$
- $\omega 2$, $\omega 4$, $\omega 9$
- $\omega 2$, $\omega 6$, $\omega 10$
- $\omega 1$, $\omega 2$, $\omega 3$

482 Omega-3 və omega-6 yağ turşuları hansı yağ turşusuna aiddir?

- didoymamış
- yarımdoymamış yağ turşusuna
- doymamış
- doymuş
- monodoymamış

483 Omega-9 yağ turşusu hansı yağ turşusuna aiddir?

- didoymuş
- monodoymamış yağ turşusuna
- doymamış
- doymuş
- yarımdoymuş

484 Müxtəlif növ təbii və emal edilmiş yağların praktiki susuz qarışıqlarına hansı məhsullarda rast gəlinir?

- kulinar, qənnadı, piy kütləsində
- emal olunmuş kulinar məhsullarında, şimiyyatlarda
- rafinə edilmiş kulinar məhsullarında və şimiyyatlarda
- emal olunmuş kulinar məhsullarında, piy kütləsində
- emal olunmuş piy kütləsində, şimiyyatlarda

485 Aşağıdakı izomerlər hansı yağlar üçün xarakterik deyil?

- ikiqat rəbitənin izomer vəziyyəti
- üçqat rəbitənin izomer vəziyyəti
- turşu qalıqlarının izomer vəziyyəti
- optiki izomer
- sis-trans-izomeri

486 Yağların fiziki göstəricilərinə nələr aiddir?

- həllolma, özlülük, istilik izolyasiyası
- həllolma, sıxlıq, konsistensiya, özülülük, ərimə və soyuma, tütüəmələgətirmə temperaturu, elektrik və istilik ötürücülük
- həllolma, möhkəmlik, konsistensiya temperaturu
- həllolma, sıxlıq, tütüəndirmə, temperatur
- həllolma, möhkəmlik, tütüəmələgətirmə, temperatur

487 Yağ-su qarışığından alınan məhlul necə adlanır?

- həlməşik
- emulsiya

- köpük
- sabun
- gel

488 Müxtəlif yağların 100 q suda emulsiya olunan miqdarını göstərin:

- donuz yağı-60 mq, mal yağı -100 mq
- donuz yağı-50 mq, mal yağı -10 mq
- donuz yağı-40 mq, mal yağı -50 mq
- donuz yağı-20 mq, mal yağı -20 mq
- donuz yağı-30 mq, mal yağı -40 mq

489 Yağın sıxlığı hansı miqdar aralığındadır?

- 900-1000 kq/m³
- 900-960 kq/m³
- 900-970 kq/m³
- 900-980 kq/m³
- 900-990 kq/m³

490 Yağların sıxlığının artması nəyin hesabına baş verir?

- hidrosil qruplarının yaranması hesabına
- hidrosil qruplarının yaranması hesabına
- radikal qruplarının yaranması hesabına
- oksigen qruplarının yaranması hesabına
- hidrogen qruplarının yaranması hesabına

491 Yağların sıxlığının azalması nəyin hesabına baş verir?

- yarıdoymuş yağ turşularının artması hesabına
- sərbəst yağ turşularının artması hesabına
- doymamış yağ turşularının artması hesabına
- monodoymamış yağ turşularının artması hesabına
- didoymamış yağ turşularının artması hesabına

492 Qliserid molekulunda hidrosil qrupunun olması nəyə təsir edir?

- yağın sıxlığı artır
- ərimə temperaturunun artmasına
- ərimə temperaturunun azalmasına
- soyutma temperaturunun azalmasına
- soyutma temperaturunun artmasına

493 Aşağı molekullu yağ turşuları yağların hansı xüsusiyyətinə təsir edir?

- qaynama temperaturunu azaldır
- ərimə temperaturunu azaldır
- ərimə temperaturunu artırır
- soyutma temperaturunu azaldır
- soyutma temperaturunu artırır

494 Soyuma prosesində qliseridlərin müxtəlif kristal struktura qazanması nəyin hesabına baş verir?

- sındırma şüalarının üç nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına
- ərimə temperaturunun iki nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına

- ərimə temperaturunun üç nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına
- ərimə temperaturunun dörd nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına
- sındırma şüalarının iki nöqtəsi arasında baş verən dəyişiklik hesabına

495 Sınma əmsalı yağların hansı xüsusiyyətlərini xarakterizə edir?

- yağ turşularının təmizliyi və turşuma dərəcəsi
- yağların təmizliyini və ərimə dərəcəsini
- yağların təmizliyini və soyutmanın dərəcəsi
- yağların təmizliyini və sındırma dərəcəsi
- istifadə olunan xammalın təmizliyi və turşuluğun dərəcəsi

496 Yağların sınma əmsalı nəyin hesabına yüksəlir?

- Yağ turşularının müəyyən olunmuş həddinin hidroksil qruplarını saxlaması və molekul çəkisinin artması hesabına
- Yağ turşularının müəyyən olunmamış həddinin oksidləşmə qruplarını saxlaması və molekul çəkisinin artması hesabına
- Yağ turşularının müəyyən olunmamış həddinin oksidləşmə qruplarını saxlaması və molekul çəkisinin azalması hesabına
- Yağ turşularının müəyyən olunmuş həddinin oksidləşmə qruplarını saxlaması və molekul çəkisinin artması hesabına
- Yağ turşularının müəyyən olunmamış həddinin hidroksil qruplarını saxlaması və molekul çəkisinin artması hesabına

497 Yağın elektrik ötürücülüüyü nəyin hesabına artır?

- tərkibində əvəz oluna bilməyən yağ turşularının artması hesabına
-) tərkibində sərbəst yağ turşularının artması hesabına
- tərkibində sərbəst yağ turşularının azalması hesabına
- tərkibində əvəz olunan yağ turşularının artması hesabına
- tərkibində əvəz olunan yağ turşularının azalması hesabına

498 Yağların istilikkeçirmə əmsalı hansı aralıqda olur?

- 0,20...0,22
- 0,15...0,17
- 0,16...0,18
- 0,17...0,19
- 0,19...0,20

499 Yağların xarakterik xüsusiyyətlərinə aiddir:

- vitaminlərin həll olması
- müxtəlif aromatik maddələri saxlamaq və zənginləşdirmək
- müxtəlif aromatik maddələrin buxarlanması
- müxtəlif qidalı maddələri saxlamaq və zənginləşdirmək
- müxtəlif kimyəvi maddələri saxlamaq və zənginləşdirmək

500 Hansı yağ turşuları çatışmadıqda orqanizmdə yağ mübadiləsi pozulur, qara ciyərdə, qan damarlarında xoşagəlməz dəyişikliklər baş verir, dəri xəstəlikləri yaranır?

- əvəzolunmaz yağ turşuları
- yarımdoymuş yağ turşuları
- doymamış yağ turşuları
- doymuş yağ turşuları

əvəz olunan yağ turşuları

501 Yağların mənimsənilməsinin bioloji dəyərliliyinin əsas göstəriciləri nə ilə xarakterizə olunur?

- limfa və qana sorulan kollagenin miqdarı ilə
 limfa və qana sorulan triqliseridlərin miqdarı ilə
 limfa və qana sorulan qliserinin miqdarı ilə
 limfa və qana sorulan qlütenin miqdarı ilə
 limfa və qana sorulan elastinin miqdarı ilə

502 Ərimə temperaturu 50-60°C olan yağların neçə faizi orqanizm tərəfindən mənimsənilir?

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

503 Sərbəst yağ turşularını qələvi ilə neytrallaşdırdıqda əmələ gələn məhsul necə adlanır?

- yapışqan
 sabun
 köpük
 emulsiya
 həlməşik

504 Doymamış yağ turşularının oksidləşməsi hansı metalların iştirakı ilə sürətlənir?

- alüminium, kobalt, dəmir
 manqan, kobalt, dəmir
 manqan, kobalt, alüminium
 manqan, kobalt, mis
 manqan, alüminium, dəmir

505 Yağların oksidləşməsi zamanı onun hansı fiziki-kimyəvi xüsusiyyətləri dəyişir?

- peroksid ədədi
 sabunlaşma
 sıxlığı
 özlülük
 turşuluq ədədi

506 Yağların öz-özünə oksidləşməyə dayanıqlığı hansı amillərdən aslı deyildir?

- saxlanma rejimi və saxlanması
 Işığın və havanın əlverişli olmasından
 istifadə olunan xammalın keyfiyyətindən
 alınan yağların rejimi və üsulları
 təmizlik dərəcəsindən

507 Qeyd olunanlardan hansılar antioksidləşdiricilərdir?

- kalsiferol, fosfatid, qossidol
 tokoferol, fosfatid, qossipol
 kalsiferol, fosfatid, qossipol
 tokoferol, fosfatid, kalsiferol

- tokoferol, fosfatid, qossimol

508 Qeyd olunanlardan hansılar süni antioksidləşdiricidir?

- butilqidroksitolual və butilhidroksienzol
 butilhidroksitoluol, butilhidroksianizol
 butilhidroksibenzoy və butilqidroksiamzol
 butilqidroksitolual və butilhidroksibenzoy
 butilhidroksibenzol və butilqidroksianizol

509 Dəyişkən valentli metallar nəzərəcarpacaq dərəcədə nəyi zəiflədir?

- yağların istilik keçirməsi
 saxlama zamanı yağların oksidləşməsinin dayanıqlılığını
 ərimə zamanı yağların oksidləşməsinin dayanıqlılığını
 soyutma zamanı yağların oksidləşməsinin dayanıqlılığını
 yağların elektrik keçirməsi

510 Qeyd olunanlardan hansılar yağların saxlanması sanitar qaydalara aid edilmir?

- yağlar hermetik qablarda saxlanılır
 yağlar hermetik olmayan bitonlarda saxlanılır
 yağlar soyuducu kameralarda 5 gündən çox olmayaraq saxlanılır
 yağlar işıq daxil olmadan saxlanılır
 yeni partiyadan olan bitki yağlarını

511 Hansı temperatur həddində su və məhsul arasında yağlar əriməyə başlayır?

- 80-90°C
 30-50°C
 30-70°C
 50-60°C
 70-80°C

512 Bişmə zamanı ət neçə faiz yağ itirir?

- 0.2
 0.4
 0.5
 0.6
 0.3

513 Məhsulların qızardılmasının aşağıdakı üsulları var:

- qızdırılmış səthdə, yağda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, buxarda
 qızdırılmış səthdə, yağda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, infraqırmızı şüalarla
 qızdırılmış səthlərdə, yağda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda, UTS-də mayeyə qismən salmaqla
 buxarda, yağda, açıq od üzərində, qızardıcı şkafda infraqırmızı şüalarla
 qızdırılmış səthdə, yağda, açıq od üzərində qızardıcı şkafda, mayeyə salmaqla

514 Qızardılan zaman məhsuldan suyun gur buxarlandığında ətrafa səpələnən yağ nə əmələ gətirir?

- konsoregen
 Tullantı
 köpük
 acılıq

yapışqanlıq

515 İstilik təsirindən yağlarda hansı əsas proseslər baş verir?

- hidratasiya, oksidləşmə, destruksiya, hidroliz
 hidroliz, oksidləşmə, polimerləşmə,destruksiya
 hidratasiya, oksidləşmə, polimerləşmə, melanoïdəmələgəlmə
 hidroliz, oksidləşmə, polimerləşmə, denaturasiya
 hidroliz, oksidləşmə, polimerləşmə, denaturasiya, hidratasiya

516 Früter qızartmasında yağların oksidləşməsi və hidrolizi hansı texnoloji amillərdən aslıdır? 1. yağın qısa müddətli qızdırılmasından 2. temperatur və qızartma rejimindən 3. yağın tərkibindən və konsistensiyasından 4. qızardılan məhsulun nəmliyindən 5. əsas məhsuldan 6. yağlarda dəyişkən valentli metalların olmasından 7. früter aparatının konstruksiyasından

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

517 Bu maddə krem üzvü birləşməyə aid edilir və xətti struktura malik polimer kimi özünü təqdim edir. Bu hansı maddədir?

- polimetilqiloksan məhlulu
 polimetilsiloksan məhlulu
 polidimetiloksan məhlulu
 politrimetiloksan məhlulu
 politetrametiloksi məhlulu

518 Früter qızartmasında yağların tərkibinin dərinə dəyişmə dərəcəsinə bir çox faktorlar təsir edir. Qeyd olunanlardan biri bu faktorlara aid edilmir. Bu faktor hansıdır?

- yağın keyfiyyəti
) əsas məhsulun tərkibi
 doymamış yağın dərəcəsi
 antitürşular və katalizatorun hidrolizi
 temperatur və qızartmanın davam etməsi

519 Nə üçün rafinadlaşdırılmamış yağların orqanoleptiki göstəriciləri rafinadlaşdırılmamış yağlarla müqayisədə daha tez dəyişir?

- rafinadlaşdırılmamış yağlarda piroliz reaksiyası efirlərin hesabına yaranır.
 rafinadlaşdırılmamış yağlarda melanoïdin əmələgəlmə reaksiyası fosfatidlərin olması hesabına yaranır
 rafinadlaşdırılmamış yağların tərkibində fosfaridləşmiş reaksiyası fosfatidlərin hesabına yaranır
 rafinadlaşdırılmamış yağlarda aminləşdirilmiş reaksiyası azot hesabına yaranır.
 rafinadlaşdırılmamış yağlarda sulfidləşmə reaksiyası kükürd maddələrinin hesabına yaranır

520 Zülal və polisaxaridlərin termodinamik uyğunluğu nə ilə əlaqədardır?

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

521 Aşağıda qeyd olunan polisaxaridlərdən hansılar hemiseliozalara aid edilir?

- kestoza, asilan, mannan və qalaktan
- arabinanlar, ksilanlar, mannanlar və qalaktanlar
- qlükoza, ksilan, mannan və qalaktan
- fruktoza, asilan, mannan və qalaktan
- raffinosa, asilan, mannan və qalaktan

522 Onlar yaxşı strukturəmələgətirici olmaqla, yüksək jeleəmələgətiricilik xüsusiyyətləri ilə jelelərin, sambukların, meyvə içliklərinin, cəmlərin, povidloların və digər məhsulların strukturunu formalaşdırır. Bu hansı maddədir?

- aqar
- pektin
- kamed
- jelatin
- həlməşik

523 Mannoza və qalaktoza qalığından ibarət neytral polisaxaridlər necə adlanır?

- fruktoza
- kamedlər
- ksilan
- mannan
- pektin

524 Bu maddə yüksək özülü, şişkinləşən, kleyəmələ gətiricidir və qatılaşdırıcı və birləşdirici maddə kimi istifadə edilir. Bu hansı maddədir?

- fruktoza
- kamedlər
- mannan
- ksilan
- pektin

525 Kəsimdən sonra yetişmə mərhələsində ətin əzələ toxumasında qlikogendən anaerob şəraitdə nə əmələ gəlir?

- yantar turşusu
- süd turşusu
- sirkə turşusu
- limon turşusu
- quzuqulağı turşusu

526 Bu şəkərlərdən hansı isti kulinar emal zamanı əhəmiyyətli dərəcədə dəyişikliyə məruz qalmır?

- mannoza
- laktoza
- saxaroza
- qalaktoza
- fruktoza

527 Aşağıda qeyd olunan turşulardan hansı daha çox inversiya olunma xüsusiyyətinə malikdir?

- süd

- quzuqulağı turşusu
- yantar
- sirkə
- alma

528 Bitki yağlarında daha çox hansı turşular var?

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

529 Mayalı xəmirin qıçqırmasında və bişirmənin başlanğıc mərhələsində, həmçinin pivə, kvas, şərab və digər məhsulların hazırlanmasında saxarozanın və maltozanın hidrolizi necə proses adlanır?

- spirtli
- fermentativ
- qələvi
- turş
- turş-fermentativ

530 Meyvə və giləmeyvələrdən şirin xörəklərin hazırlanması prosesində, içliklərin bişirilməsində, qənnadı pomadalarının hazırlanmasında hansı proses baş verir?

- qlükozanın turşu hidrolizi
- saxarozanın turşu hidrolizi
- saxarozanın fermentativ-turşu hidrolizi
- saxarozanın fermentativ hidrolizi
- rafinozam turşu hidrolizi

531 Bu maddələrdən hansılar mayalı xəmirdən hazırlanan məmulatların keyfiyyətə formalaşmasında iştirak edir?

- metil spirti, karbon qazı və alma turşusu
- etil spirti, karbon qazı və süd turşusu
- etil spirti, karbon qazı, yantar turşusu
- metil spirti, kükürd qazı və süd turşusu
- metil spirti, karbon qazı və süd turşusu

532 Ştrekkerə görə aminturşuların parçalanması nə deməkdir?

- aminturşuların dikarbonil birləşmələrdən ayrılması
- aminturşuların dikarbonil birləşmələrlə birləşməsi
- aminturşuların monokarbonil birləşmələrlə birləşməsi
- zülalların dikarbonil birləşmələrlə birləşməsi
- zülalların monokarbonil birləşmələrlə birləşməsi

533 “Ştrekker aldehidləri”ni göstərin:

- formaldehid, asetaldehid, metionin, izoyağ aldehidi, fenilasetaldehi
- formaldehid, asetaldehid, metional, fenilasetaldehid
- formaldehid, asetaldehid, metional, izovalerian aldehid, fenilasetaldehi
- formaldehid, etinol, izoyağ aldehidi, metional, fenilasetaldehi
- formaldehid, ketolaldehid, metional, izoyağ aldehidi, fenilasetaldehi

534 Məhsulun hansı nəmliyində melanoïdəmələgəlmə prosesi inkişaf edir?

- 10-40%
- 40-70%
- 50-80%
- 60-90%
- 20-50%

535 Hansı aminturşular rəngləyici maddələrin əmələgəlməsini ləngidir?

- sink tərkibli
- kükürd tərkibli
- mis tərkibli
- maqnezium tərkibli
- natrium tərkibli

536 Aminturşular hansı şəkərlə daha güclü rəng yaradır?

- qlükoza
- ksiloza
- riboza
- pentoza
- saxaroza

537 Aminturşular hansı şəkərlə daha zəif rəng yaradır?

- qlükoza
-) laktoza
- ksiloza
- riboza
- saxaroza

538 Bu metallardan hansılar “Mayer” reaksiyasını sürətləndirir?

- kükürd, sink, dəmir
-) alüminium, dəmir, mis
- alüminium, dəmir, sink
- sink, dəmir, mis
- alüminium, dəmir, maqnezium

539 Mayer reaksiyasının arzuolunmaz nəticələri hansılardır?

- mineral maddələrinin itkisi
- Aminturşuların və zülalların itkisi
- şəkərlərin itkisi
- vitaminlərin itkisi
- yağların itkisi

540 Polyar şüa ilə nişasta dənələrinin mikroskop altında görünüşü hansı xarakterik formada özünü büruzə verir?

- alman xaçı
- Malta xaçı
- Alp xaçı
- italyan xaçı

- ingilis xaçı

541 Qızartma zamanı yağlarda hansı dəyişiklik baş verir:

- oksid və peroksidlər əmələ gəlir, qliserin "C" vitamin qədər parçalanır, polimerləşir, zülallar qismən hidroliz olur və parçalanır, PP vitamini və tüstü əmələ gəlir
- oksid və peroksidlər əmələ gəlir, qliserin akroleinə qədər parçalanır, polimerləşir, qismən hidroliz olur, triqliseridlər parçalanır və tüstü əmələ gəlir
- oksigen və peroksidlərin əmələ gəlməsi nəticəsində kleysterləşir, akrolein oksigenə qədər parçalanır
- yağlar hidroliz olaraq spirt və triqliseridlər əmələ gəlir, tüstü ayrılır
- nişasta polimerləşir, şəkərlər dəyişir və spirt, tüstü əmələ gəlir

542 Hədən artıq suda uzunmüddətli nişasta dispersiyasının qızdırılmasında qeyd olunan proseslərdən hansı baş verir?

- nişasta dənələrinin dağılması
- duru kolloid məhlul əmələ gəlir
- şüasındırmanın ikili itkisi
- nişasta dənəciklərinin şişməsi
- nişastanın həll olması

543 Amilopektin kristallarının və amilaza yağ kompleksinin ərimə temperaturu hansı halda azalır?

- kristallararası su miqdarı artdıqda
- sərbəst suyun miqdarı artdıqda
- əlaqəli suyun miqdarı artdıqda
- kristal suyun miqdarı artdıqda
- molekulyar su miqdarı artdıqda

544 Hansı maddələr nişastanın şişməsinə əngəl törədir?

- qələvi
- yağlar
- vitaminlər
- şəkər
- turşu

545 Konsistensiyasına görə yağlar necə olmalıdır?

- bircinsli olmayan – bərk yaxud mazşəkili
- bircinsli, bərk yaxud mazşəkili
- bircinsli, bərk yaxud kremşəkili
- bircinsli, mayeli yaxud mazşəkili
- bircinsli, mayeli yaxud kremşəkili

546 Quru nişastanın termiki parçalanması prosesi necə adlanır?

- refroqradasiya
- dekstrinləşmə
- hidroliz
- prioliz
- destruksiya

547 Nişastanın hidrolizini həyata keçirən fermentlər hansı yarımqruplara aiddir?

- pektinesteraz

- qlikozidaz
- peroksidaz
- oksidaz
- invertaz

548 α -amilazanın iştirakı ilə nişastanın parçalanma sürəti aslı deyil?

- temperatura
- davametmə müddətindən
- nişastanın vəziyyəti və görünüşü
- pH
- fermentin konsentrasuyası

549 Qeyri-polyar qruplar arasında hansı rabitələr yaranır?

- oksigen
-) hidrofob
- peptid
- hidrofily
- hidrogen

550 Polyar qruplar arasında hansı rabitələr yaranır?

- hidrofob
- hidrogen
- peptid
- hidrofily
- oksigen

551 Efir, aldehid və peptid əlaqələri hansı rabitələrə aiddir?

- oksigen
- kovalent
- hidrofob
- hidrofily
- peptid

552 Kollagenin yan zəncirlərinin karboksily və hidrosily qrupları arasında hansı əlaqə yaranır?

- ion əlaqəsi
- efir əlaqəsi
- kovalent əlaqəsi
- peptid əlaqəsi
- hidrogen əlaqəsi

553 Kollagenin yan zəncirlərinin turşu və əsas qrupları arasında hansı əlaqə yaranır?

- hidrogen əlaqəsi
- peptid əlaqəsi
- kovalent əlaqəsi
- efir əlaqəsi
- ion əlaqəsi

554 Kamed nədir?

- nişasta və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid

- mannoza və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid
- pentoza və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid
- qlükoza və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid
- fruktoza və qalaktoza qalıqlarından ibarət neytral polisaxaroid

555 Arabinan, kisilan, mannan və qalaktanın layiq olduğu polisaxaroid qrupu necə adlanır?

- şlak
- hemiselluloza
- sellüloza
- pektin
- pektin maddələri

556 Marqans, kobalt və dəmir metalları nəyi sürətləndirir?

- əvəzolunmamış yağ turşularının oksidləşməsini
- doymamış yağ turşularının oksidləşməsini
- doymuş yağ turşularının oksidləşməsini
- yarımdoymamış yağ turşularının oksidləşməsini
- əvəzolunmuş yağ turşularının oksidləşməsini

557 Nişastanın əsas modifikasiya olunmuş tiplərini göstərin?

- şişmə, destruksiya, stabilləşdirici və horizontal qarışma
- şişmə, depololimerləşmə, stabilləşdirici və eninə qarışma
- şişmə, depolimerləşmə, stabilləşdirici və uzununa qarışma
- şişmə, depolimerləşmə, stabilləşdirici və vertikal qarışma
- şişmə, depolimerləşmə, stabilləşdirici və horizontal qarışma

558 Permanınat natriumun təsiri ilə qısa zəncirli kiçik molekullu nişasta əmələ gəlir. Bu hansı nişastadır?

- parçalanmış
- oksidləşmiş
- şişkinləşmiş
- stabilləşmiş
- calaq

559 Asetilləşdirilməklə alınan mürəkkəb efirlərdən ibarət eterifikasiya olunmuş nişasta necə adlanır?

- şişkinləşmiş
- stabilləşdirilmiş
- oksidləşmiş
- parçalanmış
- calaq

560 Mayonezlərin, sousların, kremlərin, uşaq və pəhriz qidalarının hazırlanmasında hansı nişastadan istifadə edilir?

- calaq
- stabilləşdirilmiş
- şişkinləşmiş
- parçalanmış
- oksidləşmiş

561 Hansı nişasta üçün zəif şişmə və kleysterləşmə sürəti xarakterikdir?

- oksidləşmiş
- calaq
- şişkinləşmiş
- parçalanmış
- stabilləşdirilmiş

562 Ekstrudiv nişastanın alınması üçün hansı nişastadan istifadə olunur?

- oksidləşmiş
- calaq
- şişkinləşmiş
- parçalanmış
- stabilləşdirilmiş

563 Hansı zülal temperatura və qaynamaya davam gətirir?

- albumin
- kazein
- laktoqlobulin, albumin
- laktoalbumin, albumin
- qlobulin

564 Hansı birləşmələrin əsasını aminturşular təşkil edir?

- karbohidrat
- oliqoşəkərlərin
- nişasta
- pektin
- yağ

565 Əvəzolunmaz aminturşulara aiddir:

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

566 Əvəzolunan aminturşulara aiddir:

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

567 Nişasta daha çox saxlanır?

- düyüdən çox
- kartofdan çox
- marqarindən çox
- arpa yarmasından çox
- kulinar yağından çox

568 Sənayedə hansı məhsullardan nişasta istehsal olunur?

- kartof, buğda və s.
- kartof, qarğıdalı
- kartof, yeralması və s.
- düyü, qarğıdalı və s.
- darı, alma və s.

569 Kərə yağı hansı məhsuldan daha çox saxlana bilir?

- düyüdən çox
- düyüdən çox
- marqarindən çox
- arpa yarmasından çox
- kulinar yağından çox

570 Təbiətdə doymamış yağ turşuları ilə zəngindir?

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

571 Polidoymamış yağ turşularının əsas mənbəyi nə sayılır?

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

572 Bitki yağlarında hansı qida komponentləri üstünlük təşkil edir?

- ferment, zülal
- tokoferol, fosfatid
- vitamin C və fosfatid
- aminturşular, şəkər
- zülal, nişasta

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

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

574 Rafinə edilməmiş bitki yağları nə ilə zəngin olur?

- vitamin və qliserin
- tokoferol və fosfatid
- aminturşu və qliserin
- qliserin və karbon turşusu
- zülal və qliserin

575 Bitki yağı hansı məhsuldan çox saxlana bilər?

- təzə yumurtadan az
- Süddən çox
- kulinar yağından az
- şəkərdən az
- təzə ətdən az

576 Bitki yağlarında bu komponentlər var?

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

577 Bitki yağlarının tərkibində aşağıdakı hansı maddələr var?

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

578 Məhsula arzuolunan çalar vermək üçün nə istifadə edilir?

- ədviyyat
- turşu
- qələvi
- duz
- qatıq

579 Yaşıl tərəvəzlərin və çuğundurun hansı qabda emal edilməsi məsləhət görülür?

- taxta
- alminium
- dəmir
- mis
- fərfor

580 İsti emal prosesində balıq ətinin kütlə itkisi neçə faiz olur?

- 26-28%
- 18-20%
- 20-22%
- 22-24%
- 24-26%

581 Balıq həlimində hansı sərbəst aminturşular üstünlük edir?

- histidin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
- histidin, triptofan, fenilalanin, histidin, histein, metionin, taurin
- qlisin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
- qlütin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin
- albumin, triptofan, fenilalanin, sistin, sistein, metionin, taurin

582 Avidin hansı vitamini birləşdirir?

- vitamin K
- Vitamin H
- vitamin C
- vitamin A
- vitamin E

583 Hansı maddələrin iştirakı ilə ksiloza güclü rənglənmə əmələ gətirir?

- mineral maddələrin
- aminturşuların
- yağların
- vitaminlərin
- zülalların

584 Hansı maddələrlə laktoza zəif rəng əmələ gətirir?

- mineral maddələrlə
- aminturşularla
- yağlarla
- zülallarla
- vitaminlərlə

585 Kükürdtərkibli aminturşular hansı proseslərin getməsinə ləngidir?

- yağların oksidləşməsi
- rəngləyici maddələrin əmələ gəlməsini
- yağların hidratasiyası
- melanoïd əmələgətiricilər
- zülalların hidrolizi

586 Hansı maddənin konsentrasiyasının yüksək olması nişastanın kleysterizə olunma sürətini azaldır və maksimal özüllülüğü aşağı salır?

- aminturşuların
- şəkərin
- zülalın
- vitaminin
- yağın

587 Hansı mühitdə nişastanın şişməsi güclü yüksəlir?

- neytral
- güclü qələvi mühitdə
- zəif qələvi mühitdə
- zəif turş mühitdə
- güclü turş mühitdə

588 pH-ın aşağı qiymətində alınmış kleyster aşağı özüllülüklə xarakterizə olunur. Bu nə ilə əlaqədardır?

- zülalların hidratasiyası nəticəsində sərbəst suyun əmələ gəlməsi ilə
- nişastanın hidrolizi nəticəsində bərkiməyən dekstrinlərin əmələ gəlməsi ilə
- nişastanın hidrolizi nəticəsində bərkiməyən dekstrinlərin əmələ gəlməsi ilə

- zülalların destruksiyası nəticəsində həll olmuş aminturşuların əmələ gəlməsi ilə
- zülalların destruksiyası nəticəsində həll olmamış aminturşuların əmələ gəlməsi ilə

589 Məhsulun hansı göstəriciləri onun müqavimətini müəyyənləşdirməyə imkan verir?

- özlülüğü
- konsistensiyası
- iyi
- dadı
- möhkəmliyi

590 Ət və subməhsulları kulinar hazır vəziyyətə çatdırdıqda isti emaldan aslı olmayaraq qeyd olunan proseslərdən hansılar baş verir? 1. əzələ liflərinin denaturasiyası və destruksiyası 2. şəkərlərin karamelləşməsi 3. kollagenin bişməsi və destruksiyası 4. yağların əriməsi, hidrolizi və oksidləşməsi 5. vitaminlərin qlikozidlərə çevrilməsi 6. həll olan maddələrin diffuziyası 7. mikroorqanizmlərin vegetativ formasının zəifləməsi

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

591 Qlobulyar zülalların strukturunun modifikasiya prosesi onun ilkin xüsusiyyətlərinin köklü dəyişməsi ilə nəticələnir. Bu dəyişiklik necə adlanır?

- zülalların həzm olunması
- əzələ liflərinin denaturasiyası
- fibrillyar liflərin denaturasiyası
- sarkoplazmatik liflərin denaturasiyası
- limfatik liflərin denaturasiyası

592 Zülalların dərinədən denaturasiyası və denaturasiya mövqeyi nədən aslıdır?

- kimyəvi reaksiya və istilik emalı prosesindən
- qızdırılmanın davam etmə müddətindən və temperaturdan
- qızdırılmanın davam etmə müddətindən və mühitdən
- temperatur və mühitdən
- istilik emalı üsulundan

593 Qızdırılmanın davam etmə müddətindən və temperaturdan aslı olaraq zülalların istilik təsirindən denaturasiyasında nə baş verir?

- zülalların ilkin komformasiyasının dövrü zəncirini saxlayan hidrogen əlaqələrinin dağılması
- zülalların ilkin komformasiyasının polipeptid zəncirini saxlayan hidrogen əlaqələrinin dağılması
- zülalların ilkin komformasiyasının polipeptid zəncirini saxlayan oksigen əlaqələrinin dağılması
- zülalların ilkin komformasiyasının polipeptid zəncirini saxlayan karbonil əlaqələrinin dağılması
- zülalların ilkin komformasiyasının peptid zəncirini saxlayan hidrogen əlaqələrinin dağılması

594 Zülal molekulunda yeni polipeptid zəncirinin əmələ gəlməsi nə ilə nəticələnir?

- hidrofil mərkəzlərin ləğvi ilə
- hidrofil mərkəzlərin azalması ilə
- hidrofil mərkəzlərin artması ilə
- hidrofob mərkəzlərin azalması ilə

hidrofob mərkəzlərin artması ilə

595 Zülal molekulunda hidrofily mərkəzlərin azılması nəyin hesabına baş verir?

- oksigen zəncirlərinin bir-biri ilə əlaqə yaranması hesabına
- polyar qruplaşmaların blakirovka olunması hesabına
- polyar olmayan qruplaşmaların blakirovka olunması hesabına
- peptid zəncirlərinin hər biri ilə yeni əlaqə yaranması hesabına
- hidrogen zəncirlərinin bir-biri ilə əlaqə yaranması hesabına

596 80°C-dən yüksək temperaturdaətdə nəyin əmələ gəlməsi müşahidə olunur?

- kükürd oksidi
- titirləşən turşu qruplarının
- kükürd turşusu
- kükürd anhidridi
- kükürd qazı

597 Əzələ zülallarının denaturasiya olunaraq dəyişməsi nə ilə nəticələnir?

- zülalların həllolma qabiliyyətinin və hidroliz aktivliyinin azalması
- zülalların həllolma qabiliyyətinin və fermentlərin aktivliyinin azalması
- zülalların həllolmaması qabiliyyətinin və fermentlərin aktivliyinin azalması
- zülalların həllolmaması qabiliyyətinin və turşuların aktivliyinin azalması
- zülalların həllolma qabiliyyətinin və turşuların aktivliyinin azalması

598 . Əzələ zülallarının denaturasiya olunması hansı temperaturda başlayır?

- 40-45°C
- 35-40°C
- 15-20°C
- 25-30°C
- 25-40°C

599 Albumin zülalı hansı temperaturda tam denaturasiyaya uğrayır?

- 80-85°C
- 60-65°C
- 70-75°C
- 65-70°C
- 75-80°C

600 Ətin uzunmüddətli qızdırılması nəyin azalması ilə nəticələnir?

- zülalların hidratasiyası
- zülalların həzm olunmasını
- zülalların denaturasiyası
- zülalların destruksiyası
- zülalların hidrolizi

601 Əzələ liflərinin hansı zülalları ağçöküntü verir?

- miofibrilyar
- sarkoplazma
- fibrilyar
- əzələ

qlobulyar

602 Əzələ liflərin diametrinin azalma dərəcəsi nədən aslıdır?

- temperaturdan, isidilmənin davam etmə müddətindən və təzyiqdən
- temperaturdan, isidilmənin davam etmə müddətindən və mühitin turşuluğundan
- temperaturdan, isidilmənin davam etmə müddətindən və pH-dan
- temperaturdan, pH və reaksiya mühitindən
- pH, isidilmənin davam etmə müddətindən və reaksiya mühitindən

603 65°C temperaturadək qızdırıldıqda ətin əzələ liflərinin diametri neçə faiz azalır?

- 10....12%
- 12....16%
- 2....6%
- 4....8%
- 8....12%

604 İstiliyin təsiri ilə ətin kulinar hazır vəziyyətə çatdırılması hansı zülalın dəyişməsi hesabına baş verir?

- mioqlöbin
- kollagen
- elastin
- endomiziya
- perimiziya

605 Kollagen liflərinin qısalması və sıxlaşması nə ilə izah olunur?

- yarımfabrikatların deformasiyası
- ət tikələrinin deformasiyası ilə
- zülalların destruksiyası
- zülalların deformasiyası
- hazır məhsulların deformasiyası

606 Bişmə prosesində kollagen liflərinin xətti ölçülərinin dəyişməsində onun hansı xüsusiyyətləri dəyişmir?

- ət tikəsinin tərkibi
- dadının dəyişməsi
- struktur mexaniki xüsusiyyətləri
- xarici görünüşün dəyişilməsi
- formasının dəyişilməsi

607 Ət tikələrinin deformasiya və sıxılma dərəcəsinin xarakteri nədən aslıdır?

- struktur mexaniki xüsusiyyətlərindən
- perimiziya quruluşunun mürəkkəbliyindən
- endomiziya quruluşunun mürəkkəbliyindən
- kollagen quruluşunun mürəkkəbliyindən
- elastin quruluşunun mürəkkəbliyindən

608 Ətin hansı tikələri sadə perimisziya quruluşuna malikdir?

- qalın, nazik kənar yarımquru əzələ
- can əti, qalın və nazik kənar hissə

- can əti, bud hissə
- can əti, yarımquru əzələ
- can əti, üçbaşı əzələ

609 Mürrəkkəb perimiziya quruluşuna malik ət tikəsini göstərin:

- xarici nazik kənar hissəsi
- xarici qalın kənar hissə
- xarici bud hissəsi
- xarici yarımquru əzələ hissəsi
- xarici üçbaşı əzələ hissəsi

610 Qlobin zülalı neçə aminturşu qalığından ibarətdir?

- 150.0
- 153.0
- 159.0
- 152.0
- 145.0

611 Mioqlobilin miqdarı nəyin hesabına artır?

- heyvanların çəkisinin az olması hesabına
- heyvanın yaşının artması hesabına
- heyvanların əzələlərinin işləməsi hesabına
- heyvanların yaşının azalması hesabına
- heyvanların köklüyü hesabına

612 Mal ətində mioqlobilin miqdarı neçə milliqram olur?

- 100-200 mq
- 200-600 mq
- 120-150 mq
- 400-700 mq
- 130-450 mq

613 Mioqlobilin hansı maddələrlə birləşmir?

- dəm qazı
- hidrogenlə
- hidrogen fosfat
- azot oksidi
- kükürd anhidridi

614 Uzun müddət havanın oksigeni ilə təmasda oksidləşərək mioqlobilin nəyə çevrilir?

- letmioqlobin
- metmioqlobinə
- netmioqlobin
- zetmioqlobin
- betmioqlobin

615 Metmioqlobin hansı rəngdə olur?

- ağ
- qəhvəyi

- çəhrayı
- qırmızı
- boz

616 Zülalın emalı üçün ən potensial mənbə nədir?

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

617 Zülalda olan 20 aminturşudan neçəsi əvəzolunmayandır?

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

618 İnkişaf etmiş ölkələrdə saxlanılma nəticəsində qida itkisi nə qədər olur?

- 0.45
- 0.25
- 0.1
- 0.5
- 0.4

619 Zənginləşdirilmiş qida məhsulları hazırlayarkən onlara nə əlavə olunur?

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

620 Süd hansı məhsullara aiddir?

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

621 Donuz və qoyun əti hansı aminturşuların miqdarının çox olması ilə seçilir?

- prolin, ornetin, inozit
- prolin, ornetin, treonin
- prolin, ornetin, ksantin
- prolin, ksantin, treonin
- ksantin, ornetin, treonin

622 Suda bir saat ərzində bişirildikdə donuz, mal və qoyun ətinin tərkibindəki tayrin, anserinkarozin, alanin miqdarca neçə faiz itkiyə məruz qalır?

- tayrin-39%, anserinkarozin-42%, alanin-65%

- tayrin-69%, anserinkarnozin-72%, alanin-45%
- tayrin-19%, anserinkarnozin-52%, alanin-55%
- tayrin-59%, anserinkarnozin-82%, alanin-35%
- tayrin-19%, anserinkarnozin-12%, alanin-25%

623 Qlutamin dezaminləşməklə nəyə çevrilir?

- qlütamin turşusu və azot
- qlütamin turşusuna və ammonyaka
- quamidin turşusu və ammonyak
- qlütamin turşusu və dəm qazı
- qlütamin turşusu və kükürd hidridi

624 Kəsildikdən sonra mal ətindəki rubonukleoidlər fermentativ hidrolizə məruz qalır. Nəticədə hansı maddə əmələ gəlir?

- dezoksiribuloza-5-fosfat
- riboza-5-fosfat
- riboza-3-fosfat
- ribuloza-5-fosfat
- dezoksiriboza-5-fosfat

625 Bişmiş ətdə azotlu birləşmələrin destruksiyası hesabına hansı məhsullar yaranır?

- kükürd anhidridi , ammonyak
- kükürd anhidridi və hidrogen fosfat
- kükürd anhidridi və dəm qazı
- kükürd anhidridi və azot
- dəm qazı, hidrogen fosfat

626 100°C temperaturda 6 saat ərzində bişirilmiş mal ətinin tərkibində neçə milliqram kükürd anhidridi olur?

- 10-12%
- 6-8 mq%
- 4-6%
- 2-3%
- 8-10%

627 Sallaqxanalarda heyvanlar hansı vəziyyətdə emal edilir?

- yanı üstdə
- üfiqi
- şaquli
- köndələn
- arxası üstdə

628 Ətli-sümüklü subməhsullar hansılardır?

- qursağ, donuz mədəsi
- beyni və dili çıxarılmış mal kəlləsi, ətli-sümüklü quyruqlar
- qaraciyər, ürək, nəfəs borusu
- dalaq, diafraqma, yelin
- donuz və qoyun kəlləsi, donuz dırnağı

629 İsti emal prosesində müxtəlif kimyəvi çevrilmələr baş verir. Bunlara nələr aiddir?

- aminturşuların, zülalların dağılması, saxaramin reaksiyası, yağların hidrolizi və oksidləşməsi, vitaminlərin istilik təsirindən dehidratasiyası
- aminturşuların, şəkərlərin dağılması, saxaramin reaksiyası, yağların hidrolizi və oksidləşməsi, vitaminlərin istilik təsirindən dehidratasiyası
- aminturşuların, şəkərlərin dağılması, saxaramin reaksiyası, zülalların hidrolizi və oksidləşməsi, vitaminlərin istilik təsirindən dehidratasiyası
- vitaminlərin, şəkərlərin dağılması, saxaramin reaksiyası, yağların hidrolizi və oksidləşməsi, aminturşuların istilik təsirindən dehidratasiyası
- aminturşuların, şəkərlərin dağılması, saxaramin reaksiyası, yağların hidrolizi və oksidləşməsi, zülalların istilik təsirindən dehidratasiyası

630 Metioninin istilik təsirindən yaranan məhsulu bibər və soğan iyi verir. Bu məhsul nə adlanır?

- fenilsirkə aldehidi
- metianal
- metionin
- metanol
- metilsirkə aldehidi

631 Saxaramin reaksiyası neçə mərhələdə gedir?

- 6 mərhələdə
- 3 mərhələdə
- 4 mərhələdə
- 2 mərhələdə
- 5 mərhələdə

632 Qızardılmış ət iyi verən maddəni göstərin:

- tiofen
- pirazin
- terozin
- piridin
- furan

633 Ət iyi almaq üçün hansı aminturşunun mövcudluğu vacibdir?

- sistin, qlütamin turşusu, histidin, quamidin
- sistein, qlütamin turşusu, histidin, prolin
- sistein, qlütamin turşusu, histidin, quamidin
- sistein, qlütamin turşusu, histidin, qvanin
- sistin, qlütamin turşusu, histidin, prolin

634 Qoyun ətinin tərkibində hansı maddələr olmur?

- butanol, etanal, propanal, furfurool
- metanal, etanal, propanal, furfurool
- metanal, etanal, propanal, butanol
- metanal, etanal, butanol, furfurool
- metanal, butanol, propanal, furfurool

635 Emal olunan məhsula enerji hansı üsulla verilmir?

- infraqırmızı şüalar
- buxarlandırma

- konveksiya
- konduksiya
- elektrik cərəyanı

636 Cəmdəyin müxtəlif nahiyələrindən alınan hissələrin toxuma tərkibi necədir?

- hec biri
- müxtəlifdir
- eynidir
- cəmdəyin müxtəlif nahiyələri toxuma tərkibinə təsir etmir
- cəmdəyin müxtəlif nahiyələri toxuma tərkibinə təsir edir

637 Ətin qidalılıq dəyəri və dad keyfiyyəti nədən asılıdır?

- Mikrobioloji göstəricilərdən
- Kimyəvi tərkibdən
- Əzələlərin möhkəmliyindən
- Birləşdirici toxumalardan
- Piy qatının qalınlığından

638 Selikli subməhsullara aiddir:

- donuz və qoyun kəlləsi
- qat-qat, qursağ, donuz mədəsi
- böyrəklər, yelin, dil
- beyin, dalaq, diafraqma
- ürək, qaraciyər

639 Həlməşiyin alınması üçün aqar nədən alınır?

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

640 Aşağıdakı qatqılardan hansı həlməşik əmələ gətirən maddələrə aid deyildir?

- aqaroid
- ksilit
- aqar
- pektin
- jelatin

641 İsti emaldan sonra hazır ət məhsullarına xas olan dad hansı birləşmənin varlığı ilə əlaqədardır?

- triptofanın
- qlütamin turşusunun
- sirkə turşusunun
- lumu turşusunun
- metioninin

642 Mal ətinin tərkibində hansı maddələr olmur?

- dekanoin, etanal, propanal, furfurol
- pentdekanal, tetradekanal, dekanoin

- metanal, etanal, propanal, butanol
- dekanoin, etanal, butanol, furfurool
- metanal, butanol, propanal, furfurool

643 Adi atmosfer təzyiqində qızdırıcı mühitin temperaturu neçə dərəcə olur?

- 40-50°C
- 90-100°C
- 70-80°C
- 80-90°C
- 20-30°C

644 Yüksək təzyiqdə qızdırıcı mühitin temperaturu neçə dərəcə olur?

- 80-90°C
- 110-119°C
- 90-100°C
- 50-60°C
- 30-40°C

645 Subməhsulların bişirilməsinin davam etmə müddətini göstərin:

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

646 Əzələ zülallarının daha mühüm dəyişməsi prosesi nə adlanır?

- avtoliz
- denaturasiya
- hidroliz
- destruksiya
- hidratasiya

647 Heyvanlar yaşlandıqca onların ətində nəyin miqdarı artır?

- külün
- Yağın
- suyun
- zülalın
- fermentlərin

648 Heyvanlar yaşandıqca onların ətinin tərkibində nəyin miqdarı azalır?

- Külün və zülalın
- Suyun və zülalın
- Yağın və külün
- Suyun və yağın
- Yağın və zülalın

649 Həll olan maddələrin bişmiş ətdən mühitə keçməsi prosesi nəyin hesabına baş verir?

- emal
- diffuziya

- isitmə
- mühit
- temperatur

650 Ət məhsullarını bişirdikdə baş verən diffuziya nədən hasilidir?

- temperatur əmsalının artmasından
- maye əmsalının artmasından
- maye əmsalının azalmasından
- üst əmsalının artmasından
- üst əmsalının azalmasından

651 Ətin bişirilməsindən ayrılan məhsullar hansı maddələrə ayrılırlar?

- həll olan zülallar və üzvi maddələr
- Mineral və üzvi maddələrə
- Mineral və qeyri-üzvi maddələrə
- qeyri-üzvi və mineral maddələr
- azotlu və üzvi maddələr

652 Yarımfabrikatların duzluluğunu əsasən hansı üsulla təyin edirlər?

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

653 Yapışma qabiliyyəti dedikdə nə başa düşülür?

- bir maddənin digər maddə səthində həll olması
- bir maddənin digər maddə (cisim) səthinə yapışması
- bir maddənin digər maddə ilə reaksiyaya girməsi
- bir maddənin digər maddə səthinə axması
- bir maddənin digər maddə səthini dağıtması

654 Ət qiyməsinə xörək duzu və su qatdıqda onun quruluşunda baş verən dəyişikliklərə aiddir:

- elastikliyin azalması
- özlülüyün azalması
- özlülüyün artması
- plastikliyin artması
- plastikliyin azalması

655 Ətin bişirilməsindən ayrılan üzvi maddələrə nələr aid edilir?

- ekstraktiv maddələr, həll olmayan zülallar, yağlar, qlütenin destruksiya məhsulları, vitaminlər
- ekstraktiv maddələr, həll olan zülallar, yağlar, kollagenin destruksiya məhsulları, vitaminlər
- ekstraktiv maddələr, həll olmayan zülallar, yağlar, kollagenin destruksiya məhsulları, vitaminlər
- ekstraktiv maddələr, həll olan zülallar, yağlar, elastinin destruksiya məhsulları, vitaminlər
- ekstraktiv maddələr, həll olan zülallar, yağlar, kollagenin həll olan məhsulları, vitaminlər

656 Ət ekstraktiv maddələr hansı qruplarda özünü əks etdirir?

- azotlu və minerallı
- azotlu və azotsuz

- azotlu və üzvi
- qeyri-üzvi
- minerallarla, üzvi

657 Qlyutin həlimə bişirmənin hansı mərhələsində keçir?

- keçmir
- Bişirmənin sonunda
- bişmənin əvvəlində
- bişmənin ortasında
- süfrəyə verilən zaman

658 Ət və sümük bişirildikdə suya nə keçir və suyun üzərində pərdə əmələ gətirir?

- həlməşik
- yağ
- vitamin
- şəkər
- emulsiya

659 Sümüyün tərkibindəki kollagen necə adlanır?

- lossein
- ossein
- kossein
- mossein
- vossein

660 Qansızlaşdırıldıqdan sonra donuzların daxili orqanları hansı müddət ərzində çıxarılmalıdır?

- 1 dəqiqə ərzində
- 45 dəqiqədən gec olmayaraq
- 1 gün ərzində
- 2 saatdan gec olmayaraq
- 10 dəqiqə ərzində

661 Qansızlaşdırıldıqdan sonra qaramalın daxili orqanları hansı müddət ərzində çıxarılmalıdır?

- 5 dəqiqə ərzində
- 45 dəqiqədən gec olmayaraq
- 1 saatdan gec olmayaraq
- 1 dəqiqədən gec olmayaraq
- 10 dəqiqə ərzində

662 Məhsulun qidalılıq dəyərini qoruyub saxlamaq üçün nəyə nəzarət edilməlidir?

- istifadə olunan xammalın tərkibinə
- Bişmənin davam etmə müddətinə
- reaksiya mühitinə
- bişmə temperaturuna
- isti emal üsullarına

663 Hansı subməhsulun həlimi istifadə edilmir?

- ürək
- böyrəklərin

- qara ciyərin
- dil
- k ll 

664 Kabab bişirildikdə ətin tərkibindəki qidalı maddələrin itkisi ne e faiz təşkil edir?

- zülallar-61%, yaęlar-95%, mineral maddələr-43%
- zülallar-11%, yaęlar-35%, mineral maddələr-33%
- zülallar-10%, yaęlar-15%, mineral maddələr-23%
- zülallar-41%, yaęlar-55%, mineral maddələr-43%
- zülallar-21%, yaęlar-33%, mineral maddələr-43%

665 Vitaminlərin miqdarı hansı  t tik l rində daha çox qorunub saxlanılır?

- nazik kənarda
- kiçik tik l rd 
- iri tik l rd 
- orta tik l rd 
- can  ti

666 Hazır məhsulun bioloji dəyərliliyinin yüksəltmək  c n mümkün qədər nəyə nail olmaęa  alıřmaq lazımdır?

- daha möhkəm qızarmıř təbəqə alınmasına
- daha nazik qızarmıř təbəqə alınmasına
- qızarmamıř təbəqə alınmasına
- daha çox qalın qızarmıř təbəqə alınmasına
- bir çox qalın qızarmıř təbəqə alınmasına

667 Yaęlı qızardılmıř m mullatlarda hansı komponentlərin aktivliyinin qarřısı alınır?

- mineral maddələr
- fermentlərin
- yaęlar
- vitaminlər
- karbohidrat

668  ekilmıř ətdən hazırlanan hansı məmullatların kütlə itkisi istisnalıq təşkil edir?

- bit  ki
- l l  kabab
- kotlet
- zrazı
- řnitsel

669 Pirozin hansı məhsulun iyini ęz nd  əks etdirir?

- Çiy ətin
- qızardılmıř ətin
- biřmiř ətin
- p rtl dilmıř ətin
- qovrulmuř ətin

670 Ossein nəyin tərkibində olur və necə adlana bi r?

- donuz ətinin tərkibində, kollagen

- sümüyün tərkibində, kollagen
- ətin tərkibində, kollagen
- subməhsullarının tərkibində, kollagen
- quş ətinin tərkibində, kollagen

671 Hansı ətdə melanoïdəmələgəlmə daha çox hiss olunacaq dərəcədə gedir?

- getmir
- donuz ətində
- mal ətində
- qoyun ətində
- quş ətində

672 Sənaye istehsalında məhsula qırmızılıq vermək üçün onun tərkibinə hansı maddə qatılır?

- hidrat kalsium
- natrium nitrat
- nitrat kalium
- nitrat kalsium
- hidrat kalium

673 Tripeptid əlaqəli maddəni göstərin:

- qlukogen
- qlutation
- kreanitin
- anserin
- karnozin

674 Dipeptid əlaqəli maddələri göstərin?

- qlükogen və karnozin
- anserin və karnozin
- kreanitin və anserin
- qlütation və karnozin
- qlükogen və anserin

675 Beyinin bişmə müddətini göstərin:

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

676 Malın keyfiyyəti dedikdə nə başa düşülür?

- müəyyən istismar şəraitində təyinatından asılı olmayaraq çeşid müxtəlifliyinin çox olması
- müəyyən istismar şəraitində təyinatına uyğun olaraq tələbatı ödəmək üçün onun yararlılığını təyin edən xassələr məcmusu başa düşülür
- müəyyən istismar şəraitində təyinatından asılı olmayaraq istifadə müddətinin uzun olması
- müəyyən istismar şəraitində təyinatından asılı olmayaraq ölçüsünün daha iri olması
- müəyyən istismar şəraitində təyinatından asılı olmayaraq rənginin daha canlı olması

677 Camış əti hansı əlamətlərə görə mal ətindən fərqlənir?

- tərkibində daha çox suyun olması
- yağının ağı, qabırğalarının daha enli və qalın olması
- ətinin daha yağlı olması
- ətinin nisbətən yağsız olması
- cəmdəyin daha iri olması

678 Qaramalın emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

- keyləşdirmə, başın kəsilməsi, qansızlaşdırma, dərinin çıxarılması, daxili orqanların saxlanması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə və saxlanma
- keyləşdirmə, qansızlaşdırma, başın kəsilməsi, dərinin çıxarılması, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, saxlanma
- keyləşdirmə, başın kəsilməsi, qansızlaşdırma, dərinin çıxarılması, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə və saxlanma
- keyləşdirmə, qansızlaşdırma, başın kəsilməsi, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə və saxlanma
- qansızlaşdırma, keyləşdirmə, dərinin çıxarılması, başın kəsilməsi, daxili orqanların çıxarılması, cəmdəyin bölünməsi və təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, saxlanma

679 Qoyunların emalının texnoloji prosesləri hansılardır?

- başın və ayaqların kəsilməsi, qansızlaşdırma, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
- qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi və möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
- qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, içalatın çıxarılması, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma
- qansızlaşdırma, başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, içalatın çıxarılması, möhürlənmə, cəmdəyin təmizlənməsi, çəkilmə, soyudulma
- başın və ayaqların kəsilməsi, dərinin çıxarılması, qansızlaşdırma, içalatın çıxarılması, cəmdəyin təmizlənməsi, möhürlənmə, çəkilmə, soyudulma

680 Paylı yarımfabrikatlara aiddir:

- boyun əti, romşteks, langet, qol əti
- antrekot, təbii bifşteks file, langet
- budun qalın əti, file, langet
- döş əti, döymə ləbə
- eskalop, budun nazik əti

681 Kiçik paylı yarımfabrikatlara aiddir:

- befstroqan, azu, qulyaş, qızartma, şnisel tikələri
- befstroqan, azu, qulyaş, raqu, qızartma tikələri
- bifşteks, azu, qulyaş, raqu və qızartma üçün tikələr
- langet, qulyaş, raqu, qızartma üçün tikələr
- kotlet əti, azu, qulyaş, raqu tikələri

682 Xırdalanmış yarımfabrikatlara aiddir:

- lülə kabab, azu, bitoçki, kotlet
- lülə kabab, bitoçki, kotlet, küftə
- bitoçki, kotlet, raqu, küftə
- lülə kabab, qulyaş, kotlet, küftə
- lülə kabab, kotlet, befstroqan, küftə

683 Tez dondurulan xörəklər hansı temperaturda saxlanıla bilər:

- bir neçə həftə ərzində (+5°C yuxarı olmayan temperaturd
- bir neçə ay ərzində (-18°C-dən yuxarı olmayan temperaturd
- 24 ay ərzində (+10°C-dən yuxarı olmayan temperaturd
- bir neçə gün ərzində(+ 28°C yuxarı olmayan temperaturd
- bir neçə il ərzində (- 1°C yuxarı olmayan temperaturd

684 Aşağı temperaturlar canlı orqanizmlərə necə təsir göstərir?

- yalnız məhvədicə təsir göstərir
- yalnız canlı orqanizmlərin həyat proseslərini tormozlayır
- canlı orqanizmlərə heç bir təsir göstərmir
- canlı orqanizmlərin aktiv böyüməsinə səbəb olur
- temperaturdan və təsir müddətindən asılı olaraq canlı orqanizmlərin həyat proseslərini tormozlayır yaxud onlara məhvədicə təsir göstərir:

685 Salatların, soyuq alkoqolsuz içkilərin verilmə temperaturu aşağı olmamalıdır:

- 5°C
- 12°C
- 38°C
- 40°C
- 2°C

686 Azərbaycan mətbəxinin birinci xörəklərinin əsas xüsusiyyətləri nədən ibarətdir?

- onlar çox bişmiş olurlar, qatıq və mayonez əlavə olunmaqla kartof həlimində hazırlanırlar
- onlar daha da bişmiş olur, qatıq və əsasən ədviyyatlar daxil olmaqla ət və sümük bulyonlarında hazırlanırlar
- onlar çox duru olur və nar əlavə olunmaqla balıq və sümük bulyonlarında hazırlanırlar
- onlar qatıq olur və mütləq zəfəran əlavə olunmaqla göbək və balıq bulyonlarında hazırlanırlar
- qatıq olurlar və əsasən tərşun əlavə olunmaqla turş süddə hazırlanırlar

687 Adekvat qida nəzəriyyəsini kim irəli sürüb?

- Qorbaçev
- Uqolev
- Pavlov
- Oparin
- Brando

688 Süni qida məhsulları ənənəvi məhsullardan nə ilə fərqlənir?

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

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

- Lomonosov
- Nesmeyanov
- Seçena
- Şaternika
- Oparin

690 Bioloji dəyəri yüksəldilmiş kombinləşmiş zənginləşdiricilərə hansı aiddir?

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

691 Qidanın energetik komponenti hansıdır?

- qliserin
- lipidlər
- turşu
- vitaminlər
- mineral maddələr

692 Kombinəlanmış süni məhsullara hansı aiddir?

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

693 Meyvə-tərəvəz xammalından yeyinti qatqıları əldə etmək üçün daha çox tətbiq olunan üsullara hansılar aiddir?

- mexaniki xırdalanma və dondurma
- ekstraksiya və hidroliz
- qaynatma və buxarda bişirmə
- soyudulma və dondurma
- mexaniki xırdalanma və soyudulma

694 Yeyinti qatqıları istehsalı üçün əsas xammal mənbələrinə hansılar aiddir?

- buğda unu, düyü, təbii süd, makaron
- meyvələr, meyvə tullantıları, heyvanat mənşəli məhsullar, dəniz yosunları
- təbii süd, düyü, buğda unu, makaron
- mannı yarması, buğda, mal əti, kələm
- təbii süd, mannı yarması, makaron, mal əti

695 Süni qızardılmış kartof nədən hazırlanır?

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

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

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

697 Zərdab və kopresipitat nəyə aiddir?

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

698 Məhsullara dadın verilməsində hansı aminturşu və aminbirləşmələrindən daha çox istifadə olunur?

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

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

- süd
- bitki
- balıq
- emulsion
- ət

700 Hansı aminturşu ət məhsullarında dadverici kimi istifadə olunur?

- leysin
- histidin
- alanin
- tirazin
- qlütamin turşusu