

2950_Az_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2950 İaşə müəssisələrində unlu məmulatların texnologiyalarının əsasları

1 Buğda dənindən hansı sort un istehsal edilir?

- yarma, əla, birinci və ikinci sort
- yarma, əla, birinci, ikinci və kəpək
- birinci və ikinci sort
- əla, birinci, ikinci və kəpək
- əla, birinci və ikinci sort

2 Çovdar dənindən hansı sort un istehsal edilir?

- ələnmiş və kəpəksiz
- ələnmiş, kəpəkli kəpəksiz və
- kəpəkli
- ələnmiş
- kəpəksiz və kəpəkli

3 Əla sort çörəkbişirmə buğda ununda buraxılabilən kül maddələrə (ən çoxu):

- dənin təmizləməyə qədər malik olduğu kül maddəsindən
- 0.0055
- 0.006
- 0.0075
- 0.0125

4 Çörəkbişirmə I sort buğda ununda kleykovinanın miqdarı (az olmamaqla):

- 0.2
- 0.3
- 0.2
- 0.25
- 0.28

5 Çörəkbişirmə buğda ununda nəmiyin miqdarı çox olmamalıdır:

- 0.14
- 0.12
- 0.15
- 0.13
- 0.11

6 Əla növ buğda ununda hansı maddə çoxluq təşkil edir?

- zülal
- nişasta
- lipidlər
- vitaminlər
- mineral maddələr

7 .Unüytmə zavodlarında texnoloji proseslərin stabilliyi əsasən nədən asılıdır ?

- dənlərin iqlim – torpaq şəraitindən.
- dən partiyasının formalaşdırma effektivliyindən
- A) dən toplama məhsuldarlığından
- zavodun gündəlik istehsal gücündən
- zavodun istehsal gücündən.

8 Unüyütmə zavodlarına daxil olan dənləri necə yerləşdirib, saxlayırlar ?

- tipinin uyğunluğuna, yetişmə rayonuna, şüşəvariliyinə, kül maddəsinə, kleykovinanın miqdarına və digər keyfiyyət göstəricilərinə görə
- tipinə, yetişmə rayonuna, şüşəvariliyinə, kül maddəsinə, kleykovinanın miqdarına və digər keyfiyyət göstəricilərinə görə
- yetişmə rayonuna və tipinə görə.
- ancaq şüşəvariliyinə görə.
- ancaq şüşəvariliyinə və kleykovinanın miqdarına görə.

9 Hansı keyfiyyət göstəricilərinə görə seperatorların işinin texnoloji effektivliyi müəyyən olunur?

- maşına qədər və maşından sonra kleykovinanın keyfiyyətinə görə.
- maşına qədər və maşından sonra kənar qarışıqların miqdarına görə
- maşına qədər və maşından sonra kleykovinanın miqdarına görə
- maşına qədər və maşından sonra dənün şüşəvariliyinə görə
- maşına qədər və maşından sonra dənün tipinə və vəziyyətinə görə.

10 Dən kütləsinin əsas dən və müxtəlif qarışıqlar kütləsinə ayıran texnoloji proses necə adlanır?

- kondensasiya
- seperasiya
- xırdalama
- əzmə
- qarışdırma

11 Unüyütmə zavodlarında hansı maşınlar dənlərin üzərini təmizləmək, əsasən də dənləri tozdan və dağılmış üzlükdən təmizlənməsi texnoloji proseslər sxemində tətbiq edilir?

- yuma maşınları
- ələklər
- pardaxlama maşınlar
- fırçalı maşınlar
- seperatorlar

12 Dənlərin üyüdülməyə hazırlanmasının əsas proseslərinə hansı əməliyyatlar daxildir?

- dənün nəqlənmə sürət inin artırılması
- dənün xırdalanması
- dənün zənginləşdirilməsi
- dənün yuyulması və nəmləndirilməsi
- dənün pardaxlanması

13 Dən üyütmə müəssisələrində hansı əməliyyat dənün hazırlanmasında və onun texnoloji xüsusiyyətlərinin hazır məhsul alınmasına optimal şərait yaradılmasına yönəldir?

- dozalaşdırma və zənginləşdirmə
- zənginləşdirmə
- hava ilə emal
- hidrotermiki emal

- dozalaşdırma və qarışdırma

14 Buğda və çovdar dənələrinin kəpəkli üyüdülməsində dənələrin hansı kondensasiya üsulundan istifadə edilir ?

- sürətli və soyuq.
 ancaq sürətli
 sürətli və isti.
 ancaq soyuq.
 ancaq isti

15 Ünüymə zavodlarının dəntəmizləmə şöbəsində dənələrin təmizlənməsinin yüksək texnoloji effektivliyi nə zaman əldə edilir?

- B və C
 texnoloji sxemdə nəzərdə tutulan əməliyyatların qoyulan ardıcılığına əməl edildikdə
 hazırlığın düzgün təşkilində.
 A, B və C
 hər bir maşının ayrı-ayrılıqda yaxşı işində

16 . Hansı təyinetmə düzgün deyil?

- Seçmə xırdalamada tərkibinə görə eynicinsli olmayan bərk hissəciklər dağıdılır və sonra müəyyən tərkib hissələr oradan ayrılır.
 Sadə xırdalamada bərk hissəciklər müəyyən ölçüyə qədər dağıdılaraq bircinsli qarışıq alınır
 İki növ xırdalama fərqləndirilir: sadə və seçmə
 Sort un istehsalında sadə xırdalama tətbiq edilir
 Seçmə xırdalamada tərkibinə görə eynicinsli olmayan bərk hissəciklər dağıdılır və sonra müəyyən tərkib hissələr oradan ayrılır.

17 Hansı təyinetmə düzgün deyil?

- Seçmə xırdalamada bircinsli olmayan bərk hissəciklər dağıdılır ki, sonradan onlardan müəyyən tərkib hissələrini çıxartmaq olsun
 Sadə xırdalama tətbiq edilərək, bərk hissəciklər verilən xırdalığa qədər bircinsli kütlə alınana qədər xırdalanır
 Sadə xırdalama tətbiq edilərək kəpəkli un istehsalında, praktiki olaraq bütün dən kütləsi verilən xırdalığa qədər bərabər şəkildə xırdalanır
 Kəpəkli üyütmədə dəndən maksimum miqdarda və daha təmiz endosperma alıb, sonradan ondan un istehsal etmək üçün seçmə xırdalamadan istifadə edilir
 Seçmə xırdalamada bircinsli olmayan bərk hissəciklər dağıdılaraq, sonradan onlardan müəyyən tərkib hissələrini çıxartmaq olsun.

18 Hansı təyinetmə düzgün deyil?

- Sadə üyütməyə bütün buğda və çovdar dənələrinin kəpəkli üyüdülməsi aiddir.
 Sadə üyütmə bir texnoloji mərhələdən ibarət olub, üyütmə məhsulunun xırdalanması və ələnməsi ilə xarakterizə edilir
 Üyüdülmə tipinə görə sadə və mürəkkəb üyüdülmə fərqləndirilir
 Mürəkkəb üyütməyə bütün buğda və çovdar dənələrinin kəpəkli üyüdülməsi aiddir.
 Mürəkkəb üyütmə mükəmməl texnoloji sxemə malik olub, seçmə üsul ilə xırdalayaraq, endospermanın təmiz ayrılmasına və ondan un istehsalına əsaslanır

19 Üyütmə tipindən asılı olaraq hansı cür ələmə prosesləri var?

- A) daha da qısaltılmış.
 daha inkişaf etdirilmiş.

- inkişaf etdirilmiş.
- qısaldılmış, inkişaf etdirilmiş və daha inkişaf etdirilmiş
- qısaldılmış.

20 Pardaxlama prosesi hansı məqsədlərlə tətbiq edilir?

- dənin xırdalanması üçün
- dənin yuyulub, nəmləndirilməsi üçün.
- dənin səthinin, xüsusən və yarıq hissəsinin tozdan təmizlənməsi üçün
- dənin qabığı və rüşüyü ondan ayırmaq üçün.
- ilkin qarışıqın ələkdə tərkib hissələrinə və daha bircinsli fraksiyalara ayrılması

21 Yarma istehsalında hazırlıq əməliyyatları hansılardır?

- B və C
- hidrotermiki emal.
- dənin kənar qarışıqlardan təmizlənməsi
- A, B və C
- dənin fraksiyalara ayrılması.

22 Yarma istehsalında hazırlıq əməliyyatlarının effektivliyi əsasən nədən asılıdır ?

- yarma zavodunun işinin texniki – iqtisadi göstəriciləri.
- ancaq yarmanın keyfiyyəti
- ancaq yarmanın çıxımı.
- yarma zavodunun işinin texniki – iqtisadi göstəriciləri, yarmanın çıxımı və keyfiyyət
- ancaq yarmanın çıxımı və keyfiyyəti

23 Hansı yarma istehsalında hidrotermiki emal tətbiq edilir?

- qarabaşaq, yulaf, buğda, qarğıdalı
- ancaq qarğıdalı..
- ancaq buğda və qarğıdalı.
- ancaq yulaf və noxud.
- ancaq qarabaşaq, yulaf, buğda.

24 Hansı yarma istehsalında buxar tətbiq etməklə qaynar kondisionerləmədən istifadə edilir ?

- buğda üçün.
- yulaf və buğda üçün.
- qarabaşaq və qarğıdalı üçün.
- qarabaşaq, yulaf və noxud üçün.
- buğda və qarğıdalı üçün.

25 Hansı yarma istehsalında soyuq kondisionerləmədən istifadə edilir ?

- lobyə üçün
- qarabaşaq .
- qarabaşaq üçün.
- buğda və qarğıdalı üçün.
- noxud üçün.

26 Yarma zavodlarının qabıqdanayırma şöbəsində hansı əsas texnoloji əməliyyatlar aparılır ? 1. Emala hazırlanmış dənəri qabıqdanayırma qədər iriliyinə görə çeşidləmə. 2. Qabıqdan ayırma. 3. Məhsulaun qabıqdanayırma sortlaşdırılması. 4. Nüvənin kəsilməsi. 5. Nüvənin cilalanması və

pardaxlanması. 6. Yarma və köməkçi məhsulların sortlaşdırılması və nəzarəti.

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

27 Qabıqdanayırmadan sonra yarmanın nüvəsinin qabıq və aleyron qatının kənarlaşması necə adlanır?

- xırdalama
- ələmə
- seperasiya etmə
- cilalama
- kondensasiya

28 Nüvənin üzərindən cilalama nəticəsində yaranan cızıqların sığallanması, kələ-kötürlərin aradan qaldırılması, yarmanın üzərinin sığallanması əməliyyatı necə adlanır?

- xırdalama
- ələmə
- seperasiya etmə
- pardaxlama
- kondensasiya

29 Qarabaşaq dənindən yarma istehsalı hansı texnoloji proseslərdən ibarətdir ?

- A və B
- təmizlənmiş dənələrin buxarda, quruducuda və soyuducuda hirdotermiki emalı.
- dənələrin kənar qarışıqlardan separatorlardan iki dəfə, sonra trierdən və daş təmizləyən maşından buraxmaqla təmizlənməsi
- A, B və C
- yarma sortlaşdırma maşında iki fraksiya ilkin sortlaşdırma (iri və xırda dənələr).

30 Çörək istehsalının birinci mərhələsi hansıdır?

- xəmirin bölünməsi
- xəmirin qıçqırdılması
- xəmirin yoğrulması
- xammalın qəbulu və saxlanması
- çörəyin soyudulması və saxlanması

31 Çörək istehsalının axıncı mərhələsi hansıdır?

- xəmirin bölünməsi
- xəmirin yoğrulması
- xammalın qəbulu və saxlanması
- çörəyin soyudulması və saxlanması
- xəmirin qıçqırdılması

32 Çörək istehsalında buğda ununun hansı sortları istifadə edilir?

- yalnız əla, I və II sort un
- yalnız Əla sort un
- yalnız I sort un
- Əla, I, II sort və kəpəkli un

yalnız kəpəkli un

33 Çörək istehsalında çovdar ununun hansı sortları istifadə edilir?

- yalnız ələnmiş un
 yalnız kəpəksiz un
 yalnız kəpəkli un
 ələnmiş, kəpəkli və kəpəksiz un
 yalnız kəpəkli və kəpəksiz un

34 Çörək istehsalında hansı mayalardan istifadə edilmir?

- quru mayalar
 I sort mayalar
 preslənmiş mayalar
 pivə mayaları
 yalnız əla və I sort mayalar

35 Çörək xəmirinin nəmliyi orta hesabla neçə faizdir?

- 0.1
 0.7
 0.25
 0.45
 1.0

36 Çörək xəmiri hansı üsulla yoğrulur?

- yalnız fasiləsiz
 sıxlaşdırmaqla
 presləməklə
 yalnız porsiyalarla
 fasiləsiz və porsiyalarla

37 Çörək xəmirinin yoğrulmasında məqsəd nədir?

- plastik kütlənin alınması
 dənəvəşəkilli kütlənin alınması
 oxantışəkilli kütlənin alınması
 bircinsli kütlənin alınması
 həlməşiyəoxşar kütlənin alınması

38 . Xəmir yoğrulduqdan sonra hansı əməliyyat yerinə yetirilir?

- kəsirlənir
 kündələnir
 tikələrə bölünür
 qıcırmağa qoyulur
 yayılır

39 Xəmir qıcırdıqdan sonra hansı əməliyyat yerinə yetirilir?

- kəsirlənir
 kündələnir
 qıcırmağa qoyulur
 tikələrə bölünür

yayılır

40 Hansı əməliyyatdan sonra xəmir yoğrulur?

- yayma
 qıçqırtma
 tikələrə bölmə
 komponentlərin dozalaşdırılması
 kündələmə

41 Buğda unundan çörək xəmirinin hazırlanması üsulları haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyil?

- çox qatı balatı üsulu ilə hazırlanır
 maye balatı üsulu ilə hazırlanır
 balatı üsulu ilə hazırlanır
 xəmrə üsulu ilə becərmə dövründə hazırlanır
 balatısız üsulla hazırlanır

42 . Çovdar unundan çörək xəmirinin hazırlanması üsulları haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

- çox qatı balatı üsulu ilə hazırlanır
 maye balatı üsulu ilə hazırlanır
 balatı üsulu ilə hazırlanır
 xəmrə üsulu ilə becərmə dövründə hazırlanır
 balatısız üsulla hazırlanır

43 Xəmirin qıçqırması zamanı hansı qaz ayrılır?

- ozon
 azot
 oksigen
 karbon
 hidrogen

44 Döşənmə üsulu ilə bişirilən çərəklər üçün xəmir tikələri hansı əməliyyatdan sonra kündələnir?

- qıçqırtma
 son yetişdirmə
 yoğurma
 tikələrə bölmə
 yayma

45 Çörək məmulatları hansı temperaturda bişir?

- 100–1500C
 50–1000C
 1000C
 200–2500C
 10000C

46 Bişirmə prosesində xəmir hazırlığının isinməsinə təsir edən amillər haqqında deyilənlərdən hansı doğru deyil?

- xəmir hazırlığının kütləsi nə qədər böyük olarsa, o qədər gec bişir
 bişirmə kamerasının nəmləndirilməsi xəmir hazırlığının səthinin qızmasını sürətləndirir
 bişmə temperaturu nə qədər yüksək olarsa xəmir hazırlığı o qədər tez isinir

- xəmir hazırlığının kütləsi nə qədər az olarsa, o qədər gec bişir
 xəmirin nəmliyi çox olduqda o tez isinir

47 Bütün növ qablaşdırılmayan çörək, bulka, kökə məmulatlarının satışda saxlama müddəti

- 24 saata qədər
 8 dən 16 saata qədər
 6 dan 24 saata qədər
 16 dan 36 saata qədər
 12 saata qədər

48 Qablaşdırılmış çörək məmulatlarının saxlanma müddəti

- 36 saata qədər
 16 dan 36 saata qədər
 2 dən 3 günədək.
 2 dən 7 günədək
 3 günədək

49 Unun tərkibində yaş kleykovinanın miqdarı (%-lə) nə qədər olduqda yaş makaron məmulatları daha möhkəm olur?

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

50 Makaron xəmiri hansı komponentlərdən hazırlanır?

- un, melanj, tomat pastası, şəkər tozu.
 un, su, duz, yumurta tozu, tomat pastası
 un, su, duz, tomat
 un, su, yumurta, duz
 un, yumurta tozu, patka

51 Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yöğrulur?

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

52 Suyun temperaturundan asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yöğrulur?

- İsti >750C İliq>550Csoyuq<300C
 İsti 70,850C İliq50,650C soyuq<250C
 İsti 70,800C İliq50,600C soyuq<350C
 İsti 75,850 İliq55,650Csoyuq<300C
 İsti 75,800C İliq55,650Csoyuq20,300C

53 Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yöğrulur?

- Bərk və yumşaq tiplərdə
 yalnız orta tiptə

- yalnız bərk tipdə
- Bərk, orta və yumşaq tiplərdə
- yalnız yumşaq tipdə

54 Makaron xəmirinin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 0.8
- 0.1
- 0.45
- 0.28
- 0.6

55 Makaron xəmiri hansı üsulla formalaşdırılır?

- deşmə
- qəlibləmə və deşmə
- deşmə və kəsmə
- presləmə və ştemplama
- qəlibləmə

56 . Makaron xəmirinin vakuüm emalının əhəmiyyəti haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- xəmir daha sıx olur
- məmulatların möhkəmliyi artır
- karotinoidlərin dağılmasının qarşısı alınır
- xəmir daha məsaməli və yumşaq olur
- qaynatma suyuna keçən quru maddələrin itkisi azalır

57 Makaron məmulatlarının keyfiyyətinə qoyulan tələblərə aid olmayan hansıdır?

- qırıqların miqdarı
- turşuluq
- xarici görünüş
- həcmi və en kəsiyinin sahəsi
- nəmlik

58 Makaron xəmirinin nəmliyi nə qədər ola bilər?

- 0.28
- 0.32
- 0.29
- B, C və E
- 0.45

59 Makaron xəmirinin vakuüm emalı nə deməkdir?

- A,B və C
- şnekli kamerada çəkisizlik yaratmaq
- hava ilə doyuzdurma
- havanın kənarlaşdırılması
- heç biri

60 Makaron presinin ekstruderində xəmir hansı deformasiya şəraitində olur?

- heç biri
- oxboyu dartılma

- oxboyu sıxılma
- hərtərəfli sıxılma
- boyuna əyilmə

61 Vermişel hansı vəziyyətdə dođranır?

- tubuslarda
- matrisadan asılmış vəziyyətdə
- matrisanın səthi üzrə
- B və C
- kassetlərdə

62 Makaron xəmiri hansı üsulla formalaşdırılır?

- döşənmə
- ştamplama
- B və E
- presləmə
- qəlibləmə

63 Formasına görə matrisalar necə olur?

- yumru
- üçbucaqlı
- düzbucaqlı
- B və E
- altıbucaqlı

64 Unlu qənnadı məmulatlarına aiddir:

- peçenye, pryanik, tortlar, kekslər marmelad, pastilla, iris, halva.
- karamel, konfet, şokolad, şokolad məmulatları
- karamel, konfet, marmelad, pastilla, iris, halva, şərq şimiyyatları, həmçinin şokolad, şokolad məmulatları, meyvə - giləmeyvə məmulatları
- peçenye, pryanik, tortlar, kekslər, vafli, unlu şərq şimiyyatları.
- marmelad, pastilla, iris, halva, şərq şimiyyatları

65 Pastila hansı sırada göstərilib?

- jeleedici püre və şəkərdən hazırlanmış qənnadı məmulatıdır
- ərik yaxud gavalı püresi və şəkərdən hazırlanmış qənnadı məmulatıdır
- aqar həlməşiyi,şəkər,patka və sudan ibarət qarışığın həll bişirilməsindən alınan qənnadı məmulatıdır
- meyvə-giləmeyvə püresinin şəkər və yumurta ağı ilə çalınmasından alınan qənnadı məlumtu
- jeleedici püre və şəkərdən hazırlanmış qənnadı məmulatıdır

66 . Fosfolipidlər çörək-bulka məmulatlarının hansı keyfiyyət göstəricilərinin yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər?

- bərpaedici təsirə malik göstəricilərə
- onun xarab olma göstəricilərinə
- oksidləşdirici təsirə malik göstəricilərə
- səthi aktiv maddələrə (emulqatorlara)
- ferment preparatlarına

67 Çörək bulka məmulatları istehsalında işlədilən şəkər tozunun-saxarozanın molekulu (C6H22O4) hansı 2 monoşəkərdən təşkil olunmuşdur?

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

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

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

69 Çörəkbişirmə istehsalında əsas xammala nələr aid edilirlər?

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

70 Saxlanmada unun ağarması nəyin hesabına baş verir?

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

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

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

72 . Çörəkbişirmədə amilazanın çovdar unu nişastasına təsiri nəyə gətirib çıxarır?

- qıcırma və bişmə zamanı onun polimerləşməsinə
- qıcırma və bişmə zamanı yapışqanlaşmasına
- qıcırma və bişmə zamanı onun oksidləşməsinə
- qıcırma və bişmə zamanı onun müəyyən hissəsinin hidrolizinə
- qıcırma və bişmə zamanı onun polimerləşməsinə

73 Çovdar ununun avtolitik aktivliyi nəyi göstərir?

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

74 Xəmirin su hopturma qabiliyyəti hansı halda artır?

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

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

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

76 Elastiklik və plastiklik qənnadı məmulatlarının hansı xassələrinə aiddir?

- orqanoleptiki
- köpükləndirici
- emulsiya əmələgətirici
- reoloji
- kimyəvi

77 Saxlanma zamanı unun davamlılığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir?

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

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

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

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

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

80 . Elliptik formada olan mayalar əsasən hansı istehsalda istifadə olunur?

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

- etil spirti, pivə və şirə istehsalında

81 Çörəkbişirmə mayalarının həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur hansıdır?

- 450 C
 400 C
 600 C
 300 C
 500 C

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

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

83 Çörəkbişirmə mayalarının istehsalında qida mühiti kimi işlədirlər

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

84 Çörəkbişirmə mayaları hansı şəraitdə yetişdirilir?

- 500 C-də 12-48 saat ərzində
 400 C-də 12-48 saat ərzində
 800 C-də 12-48 saat ərzində
 300 C-də 12-48 saat ərzində
 600 C-də 12-48 saat ərzində

85 Patka dedikdə nə başa düşülür?

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

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

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

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

- pektolitik fermentlərin
 papain fermenti

- pektinmetilesteraza
- pektolitik fermentlərin
- katalaza

88 Buğda unu nişastası hansı temperaturda yapışqanlaşır?

- 75-80
- 58-700C
- 45-580C
- 62-680C
- 70-75

89 Kleykavina zülalın hansı fraksiyalarından ibarətdir?

- qlyutin və endomeziya
- qlyutin və elastin
- qlyutin və kollagen
- qlyutin və qliadin
- qlyutin və perimiziya

90 Buğda unu nişastası hansı temperaturda klesterləşir?

- 70-750C
- 50-550C
- 25-450C
- 60-670C
- 68-700C

91 Buğda dənələri nişastası hansı fraksiyalardan ibarətdir?

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

92 Unun kleykavinasında hansı maddələr üstünlük təşkil edir?

- karbonlu
- azotlu
- pektinli
- zülali birləşmələr
- oksigenli

93 Respublikada əhalinin çörək məhsullarına tələbatını ödəmək üçün nə qədər taxıl istehsal olunmalıdır?

- 6-7 mln.ton
- 3-4 mln.ton
- 1-1,5 mln.ton
- 2,5-2,7 mln.ton
- 4-5 mln.ton

94 Un sənayesi üçün xammal nə hesab olunur?

- yosunlar

- qərzəkli bitkilər
- paxlalı bitkilər
- dənli bitkilər
- mürəkkəb çiçəklilər

95 Çovdar dənini neçə tipə bölünür?

- 15.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 10.0

96 Dənin texnoloji qiymətləndirilməsi üçün hansı göstəricilər olmalıdır?

- rəngi, qoxusu, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
- rəngi, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
- qoxusu, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi
- rəngi, qoxusu, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma
- rəngi, qoxusu, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi və zərərvericilərlə yoluxma

97 Buğda, çovdar və arpa dənələrinin tərkibində zülallar əsasən hansı elementə görə hesablanır?

- kalium
- dəmir
- hidrogen
- azot
- karbon

98 Dənin tərkibindəki piqmentlərin rolu nədir?

- su əmələ gətirir
- yağ əmələ gətirir
- zülal əmələ gətirir
- rəng əmələ gətirir
- şəkər əmələ gətirir

99 Çovdar dənininin tərkibindəki metal qarışıqları nə ilə təmizlənir?

- vərdənələr
- şotkalar
- flotasiya üsulu
- maqnit tutucu
- su şımağı

100 10%-ə qədər tullantılarla zibillənmiş dənələr harada istifadə olunur?

- iaşə sənayesində
- yüngül sənayedə
- dəyirmə
- balıqçılıqda
- heyvandarlıqda

101 Dənin parçalanması və ya xırdalanması un çıxımına necə təsir göstərir?

- nəzərəcarpacaq dərəcədə mənfi

- təsir etmir
- mənfi
- müsbət
- qismən mənfi

102 Dənin üyüdülmə hazırlanması prosesində itki neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 0.003
- 4.0E-4
- 0.001
- 2.0E-4
- 6.0E-4

103 Dənin üyütmədən əvvəl isladılması prosesi neçə il bundan əvvələ təsadüf edir?

- 100.0
- 30-40
- 200-250
- 150-170
- 0-20

104 un keyfiyyəti nədən asılıdır?

- onun ağılığından
- onun quruluşundan
- onun tipindən
- onun istehsal edildiyi dənin keyfiyyətindən
- onun rəngindən

105 Dəni qurutmaq üçün hansı aparatlardan istifadə edilir?

- seperator
- elevator
- kompressor
- kondisioner, qızdırıcı
- əl əməyindən

106 Dən səthi nə vaxt havalandırılır?

- xırdalanma əməliyyatı zamanı
- dən yuyularkən
- dənin üyüdülmə hazırlanması zamanı
- kənar qarışıqlardan təmizlənib yuyulduqdan sonra
- qurudulduqdan sonra

107 Un üyütmədə buğda dənindən sonra II əhəmiyyətli dən hansı sayılır?

- qarabaşaq
- qarğıdalı
- arpa
- çovdar
- vələmir

108 Çovdar dəninin isladılması prosesi buğda dəninə nisbətən nə qədər vaxta gedir?

- nisbətən çox

- eynidir
- çox vaxta
- az vaxta
- qismən çox

109 I sort çovdar dəninin 30%-li un çıxımında kül neçə % olmalıdır?

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

110 II sort çovdar dəninin 45 %-li un çıxımında kül neçə % olmalıdır?

- 0,1-0,2
- 1,25-1,3
- 0,8-0,9
- 0,5-0,6
- 0,3-0,4

111 İstehsal edilən çörək məhsullarının keyfiyyəti bilavasitə nədən asılıdır?

- karbohidratın miqdarı
- şəkərin miqdarı
- zülalın miqdarı
- dənin keyfiyyəti
- yağın miqdarı

112 Ağ un əldə etmək üçün əsasən hansı buğdadan istifadə etmək tövsiyyə olunur?

- yüngül buğda
- iri buğda
- bərk buğda
- yumşaq buğda
- xırda buğda

113 Dənin tərkibində külün miqdarı neçə % arasında dəyişir?

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

114 Eyni buğda tipinə aid olan sortlar çörəkbişirmə parametrlərinə görə necə fərqlənir?

- çox fərqlənir
- fərqlənmir
- eynidir
- kəskin
- az fərqlənir

115 Bütün buğda növlərini əlverişli şəraitdə qarışdırılması üçün neçə qrupa bölürlər?

- 9.0

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 7.0

116 Texnoloji xarakteristikasına görə I qrupa hansı buğdalar aid edilir?

- aşağı kleykovinalı
- yumşaq buğdalar
- bərk buğdalar
- yaxşılaşdırıcı kimi istifadə edilən buğdalar
- yüksək kleykovinalı

117 Texnoloji xarakteristikasına görə II qrupa hansı buğdalar aid edilir?

- yumşaq buğdalar
- yüksək kleykovinalı
- bərk buğdalar
- yaxşılaşdırıcıya ehtiyacı olmayan buğdalar
- aşağı kleykovinalı

118 Texnoloji xarakteristikasına görə III qrupa hansı buğdalar aid edilir?

- yüksək kleykovinalı
- bərk buğdalar
- yumşaq buğdalar
- zəif buğda dənləri
- aşağı kleykovinalı

119 Buğda ununun qarışdırılması çörəkbişirmə xüsusiyyətlərini artırmaqla yanaşı, daha hansı xüsusiyyətləri artırır?

- yağlılığının artırılması ilə çıxım artır
- küllülüyün artırılması ilə çıxım artır
- hazır məhsulun bişirilməsinə təsiri zamanı çıxım artır
- xəmirin alviogram göstəricilərinin 10-12% artırmaqla çıxım artır
- turşuluğunun artırılması ilə çıxım artır

120 Yumşaq buğda dənləri necə konsistensiyaya malik olur?

- yağsız
- duru
- bərk
- yumşaq
- yağlı

121 Yüksək küllüklü dənələr hansı dənələrlə qarışdırılır ki, balans yaransın?

- zəif yağlılıqlı
- zəif turşuluqlu
- yüksək yağlılıqlı dənələrlə
- zəif küllüklü
- yüksək turşuluqlu

122 Üyütmə zamanı qarışdırılmanın yüksək effekti nə zaman alınır?

- qarğıdalı dəninin qatılması
- buğda dəninin isladılması zamanı
- buğda dənini xırdalandıqda
- bir neçə və daha çox buğda dənini qarışdırıldıqda
- çovdar dənələrinin qatılması

123 Dən səthi yaxşı təmizlənmədikdə alınan unun keyfiyyətinə necə təsir edir?

- unun keyfiyyəti pisləşir
- unun keyfiyyəti dəyişmir
- unun kəmiyyəti dəyişmir
- unun kəmiyyəti pisləşir
- unun keyfiyyəti yaxşılaşır

124 Çovdar ununun uzun müddət saxlanması zamanı nə baş verir?

- mineral maddələr azalır
- tərkibindəki yağ azalır
- turşuluq artır
- kif göbələkləri yaranır
- struktur-mexaniki quruluşu dəyişir

125 Unun tərkibində qabıq hissəcikləri çox olduqda nə baş verir?

- zülalları artırır
- un çıxımını artırır
- rəngi dəyişmir
- rəngini dəyişir
- karbohidratları artırır

126 Unun tərkibində qabıq hissəciklərin çox olması ilə orada xam külün miqdarına necə təsir edir?

- vitaminlər artır
- dəyişmir
- azalır
- artır
- yağlar artır

127 Un qeyri əlverişli şəraitdə saxlandıqda nə baş verir?

- küllülük artır
- nəmlik azalır
- zülallar parçalanır
- yağlar parçalanır
- karbohidratlar parçalanır

128 Dən səthinin texnoloji effekti nə ilə ifadə edilir?

- vitaminlik dərəcəsi
- zülallıq dərəcəsi
- yağlılıq dərəcəsi
- küllük dərəcəsi
- karbohidrat dərəcəsi

129 Küllük nə qədər aşağı olarsa, dəninin təmizlənməsi necə hesab olunur?

- təsir etmir
- pis
- orta
- yaxşı
- zəngin

130 Dənin yaş üsulla təmizlənməsi zamanı hansı maddələr yuyulur?

- vitaminlər
- karbohidratlar
- zülallar
- mineral maddələr
- lipidlər

131 Dənin yuyulması zamanı onun bəzi xüsusiyyətlərinin dəyişməsinə nə səbəb olur?

- zülalların dənin tərkibinə daxil olması
- vitaminlərin dənin tərkibinə daxil olması
- yağın miqdarının azalması
- suyun dənin tərkibinə daxil olması
- fermentlərin artması

132 Yuyulma zamanı suyun dənə daxil olması onun hansı xassələrinə təsir edir?

- saxlanma şəraitindən
- havanın rütubəti
- bərklik və yumşaqılıq
- bərklik, yumşaqılıq və mühitin temperaturundan
- temperaturundan

133 Yumşaq buğda dənələrində suyun udulması bərk buğda dənələrinə nisbətən neçə dəfə artıq olur?

- 8.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 7.0

134 Unun qazəmələgətirmə xassəsi hazır çörək məhsuluna necə təsir göstərir?

- bişmə müddətini artırır
- təsir etmir
- mənfi
- müsbət
- bişmə müddətini artırır

135 Şüşəvari dənələrin daha az su udma qabiliyyəti nədən asılıdır?

- sellülozadan
- külün miqdarından
- mineral maddələrdən
- onların tərkibindəki kapilyar və məsamə azlığından
- vitaminlərdən

136 Suyun temperaturu az olduqda dəndə su udma prosesi necə gedir?

- sürətlə
- anatomik quruluşu dəyişir
- morfoloji quruluşu dəyişir
- tamamilə dayanır
- yavaş

137 Çovdar dəninin ümumi göstəriciləri hansılardır?

- rəngi, qoxusu, dadı, nəmliyi
- nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi
- rəngi, qoxusu, çirklənmə dərəcəsi
- rəngi, qoxusu, dadı, nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi, ziyanvericilərlə siraətlənməsi
- nəmliyi, çirklənmə dərəcəsi, ziyanvericilərlə siraətlənməsi

138 Müxtəlif dənli bitkilərin toxumlarında toplanan maddələrin miqdarı nədən asılıdır?

- anatomik quruluşundan
- inkişaf fazalarından
- vegetasiya dövründən
- torpaq-iqlim və becərilmə şəraitindən
- morfoloji quruluşundan

139 Dənin kəmiyyət və keyfiyyət göstəriciləri nəyə təsir göstərir?

- sadalananların heç birinə
- dəninin anatomik quruluşuna
- dəninin fiziki xassələrinə
- dəninin qidalılıq dəyəri və texnoloji xüsusiyyətlərinə
- dəninin morfoloji quruluşuna

140 Əlverişli şəraitdə yetişdirilmiş dəninin endosperm hissəsi neçə % olmalıdır?

- 75-85%
- 63-75%
- 88-95%
- 83-85%
- 73-80%

141 Buğda dənisi morfoloji quruluşuna görə hansı hissələrdən ibarətdir?

- sellüloza və hemisellülozadan
- qoruyucu qat, yarpaq tumurcuğu, rüşeym və kökcüklər
- toxum qabığından, aleyron təbəqəsindən
- toxum qabığından, aleyron təbəqəsindən, endosperm hissədən, qoruyucu qat, yarpaq tumurcuğu, rüşeym və kökcüklər
- aleyron təbəqəsindən, endosperm hissədən

142 Buğda dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.51
- 0.26
- 0.34
- 0.68
- 0.47

143 Buğda dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.074
- 0.05
- 0.04
- 0.029
- 0.06

144 Buğda dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.034
- 0.033
- 1.2
- 0.022
- 0.043

145 Buğda dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.056
- 0.045
- 0.034
- 0.023
- 0.08

146 Buğda dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.028
- 0.043
- 0.035
- 0.019
- 0.06

147 Buğda dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.23
- 0.06
- 0.1
- 0.15
- 0.2

148 Çovdar dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.54
- 0.45
- 0.34
- 0.63
- 0.78

149 Çovdar dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.032
- 0.02
- 0.052
- 0.025
- 0.044

150 Çovdar dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.14
- 0.135
- 0.09
- 0.087
- 0.1

151 Çovdar dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.08
- 0.23
- 0.2
- 0.06
- 0.3

152 Qarğıdalı dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.015
- 0.044
- 0.031
- 0.06
- 0.025

153 Arpa dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.28
- 0.34
- 0.23
- 0.57
- 0.78

154 Arpa dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.062
- 0.034
- 0.065
- 0.055
- 0.065

155 Arpa dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.056
- 0.034
- 0.045
- 0.029
- 0.08

156 Arpa dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.06
- 0.045
- 0.02
- 0.03
- 0.05

157 Arpa dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.2
- 0.45
- 0.2
- 0.145
- 0.3

158 Arpa dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.06
- 0.089
- 0.067
- 0.056
- 0.3

159 Noxud dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.044
- 0.065
- 0.046
- 0.02
- 0.08

160 Noxud dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.055
- 0.091
- 0.039
- 0.035
- 0.02

161 Noxud dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.48
- 0.2
- 0.12
- 0.28
- 0.36

162 Noxud dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.3
- 0.02
- 0.04
- 0.099
- 0.075

163 Soya dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.19
- 0.78
- 0.076
- 0.45
- 0.23

164 Soya dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.087
- 0.077
- 0.065
- 0.05
- 0.023

165 Soya dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.021
- 0.56
- 0.96
- 0.216
- 0.08

166 Soya dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.76
- 0.069
- 0.35
- 0.046
- 0.02

167 Soya dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.78
- 0.56
- 0.37
- 0.43
- 0.66

168 Soya dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.67
- 0.036
- 0.014
- 0.135
- 0.3

169 Arpa ununun əsas hissəsini nə təşkil edir?

- fermentlər və piqmentlər
- piqmentlər
- vitaminlər
- nişasta
- fermentlər

170 Nişasta dənləri absorbsiya yolu ilə nəyi özünə çəkir?

- vitaminə bənzər maddələri
- üzvi maddələri
- yağ
- suyu
- yağ turşularını

171 Əla sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 8.5
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

172 I sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 9.7
- 5.0
- 4.0
- 3.5
- 8.9

173 II sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 6.9
- 3.4
- 2.2
- 4.5
- 2.6

174 Kəpəkli buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 0.6
- 30.0
- 9.9
- 5.0
- 48.0

175 Ələnmiş çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 8.7
- 5.6
- 2.5
- 4.0
- 7.7

176 Kəpəksiz çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 96.0
- 3.6
- 4.4
- 5.0
- 8.0

177 Kəpəkli çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 76.0
- 7.9
- 6.7
- 5.5
- 8.6

178 Buğda dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- 56-60
- 10-20
- 5-25
- 3-50
- 23-34

179 Çovdar dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- 8-100
- 4-5
- 1-4
- 5-50
- 6-9

180 Arpa dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- 7-9
- 3-5
- 2-3
- 5-12
- 6-7

181 Qarğıdalı dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- 50-60
- 5-7
- 2-4
- 10-30
- 5-7

182 Yulaf dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- 11-13
- 4-5
- 2-4
- 5-10
- 6-7

183 Düyü dənində nişastanın ölçüsü nə qədərdir?

- 12-14
- 6-8
- 5-6
- 2-10
- 8-12

184 Nişasta neçə % suyu özünə birləşdirmək xüsusiyyətinə malikdir?

- 0.06
- 0.1
- 0.2
- 0.3
- 0.05

185 Çovdar dəninin kütləsi buğda dəninin kütləsindən neçə dəfə azdır?

- 4.5
- 4.0
- 2.0
- 1,5 dəfə
- 2.4

186 Çovdar dənini kütləsi neçə mlq arasında dəyişir?

- 11-13
- 5-9
- 10-15
- 17-22
- 8-10

187 Çovdar dəninin şüşəvariliyi neçə % arasında olur?

- 30-40
- 20-23
- 10-15
- 20-25
- 50-55

188 Çovdar unüyütmədə əhəmiyyətinə görə neçənci yerdədir?

- I
- IV
- III
- II
- VI

189 Çovdar dənini buğda dənindən tərkibində hansı maddələrin olduğuna görə üstündür?

- makroelementlərdən
- mineral maddələr
- pektinlər
- şəkər və həlməşik
- su

190 Çovdarın tərkibində suda həll olmayan zülallardan hansılar üstünlük təşkil edir?

- mikroelementlər
- albuminlər
- qlobulinlər
- prolaminlər
- vitaminlər

191 Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali albuminlər nə qədərdir?

- 50-60
- 30-40
- 10-14
- 22-25
- 40-50

192 Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali qlobulinlər nə qədərdir?

- 32.0
- 20.0
- 13.0
- 29.2
- 56.0

193 Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali prolaminlər nə qədərdir?

- 30.0
- 15.0
- 12.0
- 25.4
- 21.0

194 Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali qlütelinlər nə qədərdir?

- 0.65
- 0.35
- 0.204
- 0.165
- 0.4

195 Çovdar dəninin keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir?

- yetişmə şəraiti
- havanın nisbi rütubəti
- aqrotexniki tədbirlər
- yetişmə şəraiti, torpaq-iqlim tipləri, aqrotexniki tədbirlər
- temperaturu

196 Çovdar dənini keyfiyyəti, onların neçə mm ələkdən keçməsinə görə ölçülür?

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

197 Çovdar dəninin çörəkbişirmə xüsusiyyətini xarakterizə edən göstəricilər hansılardır?

- qaz əmələ gətirmə və qazsaxlama xüsusiyyəti
- xəmirin fiziki xüsusiyyətləri
- yapışqanlığın miqdarı və keyfiyyəti
- yapışqanlığın miqdarı və keyfiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, qaz əmələ gətirmə və qazsaxlama xüsusiyyəti
- qazsaxlama xüsusiyyəti

198 Çovdar dəninin ölçüləri nə ilə təyin edilir?

- xüsusi cihazlar
- kalibrləşdirici ələklər
- adi ələklər
- xüsusi məsaməliyə malik olan ələklər
- xüsusi qurğular

199 Ələkdən keçən çovdar dənəri hansı fraksiyaları əmələ gətirir?

- çox xırda
- orta
- iri
- iri, orta və xırda
- xırda və iri

200 Natura çəkisini dən kütləsinin hansı xüsusiyyəti azaldır?

- konsistensiyası
- mineral maddələrin miqdarı
- fiziki-kimyəvi xüsusiyyəti
- kimyəvi tərkibi
- dən kütləsinin yüngülvari zibillənməsi

201 Dən kütləsinin həddindən artıq ağır çəkiyə malik maddələrlə çirklənməsi nəyin azalmasına səbəb olur?

- üyütmə xüsusiyyətlərin
- alvioqramın
- yapışqanlıqın miqdarının
- naturanın
- farinoqramın

202 Dənin endosperminin sarı rəngdə olması nə ilə izah olunur?

- makroelementlərin çoxluğu
- zülalların çoxluğu
- yağ çoxluğu ilə
- karbohidratların çoxluğu ilə
- mikroelementlərin çoxluğu

203 Unun gücü hansı cihazla ölçülür?

- alovlu fotometrə
- fotokalorimetrə
- spektrofotometrə
- alvioqrafla
- viskozimetrə

204 Unun qazəmələ gətirmə xüsusiyyəti hansı cihazla ölçülür?

- alovlu fotometrə
- fotokalorimetrə
- spektrofotometrə
- fərenoqrafla
- alvioqrafla

205 Çovdar dənini çörəkbişirmə xüsusiyyətlərini ifadə edən göstəricilər hansılardır?

- kleykivina, yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti
- kleykivina, kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti
- yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti

- kleykivina, yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti
- kleykivina, yapışqanlıq keyfiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti

206 Çovdar dəninin kütləsini ifadə edən göstəricilər hansılardır?

- rəngi, iyi, dadı, nəmlik
- rəngi, dadı, nəmlik, ziyanvericilərlə zədələnmə
- iyi, dadı, nəmlik, ziyanvericilərlə zədələnmə
- rəngi, iyi, dadı, nəmlik, ziyanvericilərlə zədələnmə
- rəngi, iyi, dadı, ziyanvericilərlə zədələnmə

207 Çovdar dəninin üyütmə qiymətini ifadə edən göstəricilər hansılardır?

- dənin ölçüsü, həcmi
- dənin ölçüsü
- şüşəvarilik
- şüşəvarilik, dənin ölçüsü, həcmi və çəkisi
- həcmi və çəkisi

208 Piqmentlər dəninin hansı hissəsində olur?

- qabıq hissədə
- zülal hissəsində
- nişasta hissəsində
- zülal və nişasta hissəsində
- aleyron təbəqədə

209 Qarğıdalı dəninin rüşeymi nə ilə zəngindir?

- zülal, yağ, şəkər və zülal
- yağ, şəkər və vitamin
- zülal, yağ, şəkər və vitamin
- zülal, yağ, şəkər və vitamin
- zülal, yağ, vitamin və karbohidrat

210 Çovdar dənindən yağların miqdarının çoxluğu nəyi çətinləşdirir?

- nişastanın şişməsini
- rüşeymin üyüdülməsini
- nüvənin üyüdülməsini
- qabığın sıxılmasını
- aleyron təbəqəsinin bölünməsini

211 Üyüdülmə zamanı yağların miqdarının çoxluğu unda acılığa səbəb olduğu üçün nəyi kənarlaşdırırlar?

- vitamini
- qabıq hissəsini
- aleyron təbəqəsi
- rüşeymi
- suyu

212 Dəninin tərkibində endospermin çoxluğu nəyə təsir göstərir?

- mineral maddələrin azalmasına
- nəmliyin azalmasına
- nəmliyin artmasına
- un çıxımına
- mineral maddələrin artmasına

213 Yuyucu maşının sıxıcı barabanının sürəti nə qədərdir?

- 230 dövr/dəq
- 250 dövr/dəq
- 50 dövr/dəq
- 450 dövr/dəq
- 350 dövr/dəq

214 Dən yüngül qarışıqlardan təmizlənmək üçün hansı maşından keçirilir?

- kondensatordan
- sentrifuqadan
- aspiratordan
- seperatordan
- dozatordan

215 Kondisiya edilmiş dən aspiratora qədər haradan keçir?

- dozatordan
- aspiratordan
- kondensatordan
- cilalayıcı silindr təmizləyicidən
- sentrifuqadan

216 Dənin sortlu üyüdülmə hazırlanması prosesində hər bir maşın necə işləməlidir?

- fasiləli və fasiləsiz
- yüksək fasiləli
- fasiləli
- fasiləsiz
- tədricən fasiləli

217 Dənin sortlu üyüdülmə zamanı hər maşından keçmənin sonunda dən nə edilir?

- bütün növ tullantılar çəkilir, analiz üçün taxmalar götürülür və qaynadılır
- bütün növ tullantılar çəkilir və analiz üçün taxmalar götürülür
- dən nümunəsi saxlanılır, bütün növ tullantılar çəkilir və işlədilir
- dən nümunəsi saxlanılır, bütün növ tullantılar çəkilir və analiz üçün taxmalar götürülür
- dən nümunəsi saxlanılır, analiz üçün taxmalar götürülür

218 Dənin sortlu üyüdülmə zamanı hər bir maşından keçdikdən sonra alınmış tullantılar keyfiyyətinə görə necə bölünür?

- nəmlik
- qeyri yemlik
- yemlik
- yemlik və qeyri yemlik
- küllük

219 Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin şüşəvariliyi neçə % olmalıdır?

- 36.0
- 61.0
- 56.0
- 66.0
- 45.0

220 Yarma hazırlanması üçün hansı bitkilərdən istifadə edilir?

- arpa
- düyü
- paxlalılar
- düyü, qarabaşaq, darı
- darı, vələmir

221 Azərbaycanda düyü əsasən hansı zonada yetişdirilir?

- Qazax, Gəncə
- Quba, Qusar
- Bakı, Sumqayıt, Göyçay
- Lənkəran, Zaqatala, Şəki
- İmişli, Kürdəmir

222 Unun saxlanması zamanı temperaturun azaldılması bioloji maddələrə necə təsir göstərir?

- qismən artır
- dəyişmir
- artır
- azalır
- qismən dəyişir

223 Dənin anbarlarda saxlanması zamanı yüksək nəmlik ona necə təsir edir?

- tənəffüs prosesini artırır
- natura çəkisi azalır
- küllük dərəcəsini artırır
- tənəffüs prosesini azaldır
- təsir etmir

224 Toksik maddələr hansı göbələklərin fəaliyyəti nəticəsində baş verir?

- çöl göbələklərinin
- Mucor göbələklərinin
- maya göbələklərinin
- kif göbələkləri
- anbar göbələklərinin

225 İfrat dərəcədə qurudulmuş dənin tərkibində hansı proses baş verir?

- quruma
- bərkimə
- yumşalma
- pıxtılaşma-denaturasiya
- ovulma

226 Zülallarda denaturasiya prosesinin baş verməsi dənin cücərməsinə necə təsir göstərir?

- sürətli
- qismən təsir edir
- müsbət
- mənfi
- təsir etmir

227 Arpa ununun saxlanması zamanı rənginin dəyişməsinə səbəb nədir?

- rütubət
- zülali maddələr
- karotinoidlər
- piqment maddələri
- karbohidratlar

228 Unun tərkibində karbohidratları hidroliz edən fermentlər hansılardır?

- konstutiv fermentlər
- liaza fermentlər
- proteolitik fermentlər
- amilolitik fermentlər
- induktiv fermentlər

229 Unun tərkibində zülalları hidroliz edən fermentlər hansılardır?

- endofermentlər
- ekzofermentlər
- amilolitik fermentlər
- proteolitik fermentlər
- induktiv fermentlə

230 Kəpəkli və kəpəksiz üyüdüm hansı üyüdüm prosesi ilə əldə edilir?

- dörd və daha çox mərhələli
- iki və daha çox mərhələli
- mürəkkəb üyüdüm
- sadə üyüdüm
- üç və daha çox mərhələli

231 Dənin tullantıları dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- lipidlər
- qabıq hissəsi
- metal qırıntıları
- emal zamanı yaranan zibil, torpaq dənəcikləri
- zülal hissəsi

232 Metal qırıntılarının unun tərkibində əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- quruducu qurğularda sintetik ələklərin zədələnməsi
- dənin qurudulma zamanı zədələnməsi
- dənin üyüdülmə zamanı zədələnməsi
- yuyucu qurğularda metal ələklərin zədələnməsi
- dənin daşınma zamanı zədələnməsi

233 Ələnmiş qarğıdalı ununun tərkibində küllük neçə % olmalıdır?

- 0.044
- 0.025
- 0.0137
- 0.0075
- 0.057

234 Çovdar dəninin mürəkkəb üyüdüm prosesi dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- qabığı çıxarılmış 78 %-li ələnmiş un
- qabığı çıxarılmış 35%-li ələnmiş un
- qabığı çıxarılmış 25%-li ələnmiş un
- qabığı çıxarılmış 65%-li ələnmiş un
- qabığı çıxarılmış 40%-li ələnmiş un

235 Mürəkkəb proses zamanı unda qırıntıların miqdarı necə dəyişir?

- qismən dəyişir
- dəyişmir
- artırılır
- daha artıq azaldılır
- az miqdarda dəyişir

236 Çovdar dənəri üçün mürəkkəb sxemlərin tutulması hansı amillərdən asılıdır?

- dənin ancaq mexaniki xüsusiyyətləri
- dənin bioloji xüsusiyyətləri
- dənin kimyəvi xüsusiyyətləri
- dənin fiziki xüsusiyyətləri
- dənin struktur-mexaniki xüsusiyyətləri və şüşəvariliyi

237 Arpa dəninin xırdalanması zamanı nə yaranır?

- sellüloza
- rüşeym
- aleyron qatı
- yeni dən səthləri
- nüvə

238 Dənin müxtəlif tullantılardan təmizlənməsi nə ilə əldə edilir?

- tor ələklərlə
- ipək ələklərlə
- sintetik ələklərlə
- müxtəlif formalı ələklərlə
- metal ələklərlə

239 Maqnit tutucuların rolu nədən ibarətdir?

- endospermə təsir edir
- dənəni susuzlaşdırır
- nişastaya təsir edir
- dəmir, polad qırıntılarını tutub saxlayır
- qabıqlardan təmizləyir

240 Xırdalanma prosesinə təsir edən amillər hansılardır?

- dənin kimyəvi-mexaniki xüsusiyyətləri
- dənin mexaniki xüsusiyyətləri
- dənin kimyəvi xüsusiyyətləri
- dənin fiziki xüsusiyyətləri
- dənin struktur - mexaniki xüsusiyyətləri

241 .Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin naturası nə qədərdir?

- 987.0
- 467.0
- 345.0
- 774.0
- 567.0

242 Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 0.189
- 0.155
- 0.104
- 0.132
- 0.176

243 Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin küllüyü nə qədər olmalıdır?

- 6.53
- 4.59
- 2.52
- 1.79
- 3.24

244 Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə zibil qarışıqlarının miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 6.5
- 2.5
- 1.4
- 0.96
- 5.7

245 Dənin sortlu üyüdümü zamanı qəbuledicidə dənin qarışıqlarının miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 6.6
- 4.7
- 3.4
- 2.5
- 5.9

246 Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində şüşəvarilik nə qədər olmalıdır?

- 75.0
- 45.0
- 34.0
- 62.0
- 56.0

247 Dənin sortlu üyüdüümü zamanı I xırdalanma sistemində nəmlik nə qədər olmalıdır?

- 8.9
 5.6
 10.4
 15.6
 7.8

248 Dənin sortlu üyüdüümü zamanı I xırdalanma sistemində küllük nə qədər olmalıdır?

- 3.9
 2.6
 3.4
 1.7
 4.4

249 Dənin sortlu üyüdüümü zamanı I xırdalanma sistemində zibil qarışıqlarının miqdarı neçə % olmalıdır?

- 0.0409
 8.0E-4
 0.057
 0.038
 0.023

250 . Dənin sortlu üyüdüümü zamanı I xırdalanma sistemində dən qarışıqlarının miqdarı neçə % olmalıdır?

- 9.8
 2.1
 3.4
 1.5
 6.0

251 Dənin sortlu üyüdüümü zamanı yemlik tullantıya nə aiddir ?

- ələyicidən keçən və IV aspirasiya sistemli seperatorun aspirasiya tullantıları
 ələyicidən keçən və II sentrifuqa sistemli seperatorun aspirasiya tullantıları
 əsas ələk tullantıları
 əlavə ələyicidən keçən və II, III seperasiya sistemli seperatorun aspirasiya tullantıları
 əsas ələyicidən keçən və I aspirasiya sistemli seperatorun tullantıları

252 Dənin sortlu üyüdüümü zamanı qeyri-yemlik tullantılara nə aid edilir?

- yüngül tullantılar, yuyucu maşının tullantıları və ağır metallar
 yüngül tullantılar, I və II seperasiya sistemli seperatorun iri zibilləri
 yuyucu maşının tullantıları
 yüngül tullantılar, I və II seperasiya sistemli seperatorun iri zibilləri, yuyucu maşının tullantıları
 I və II seperasiya sistemli seperatorun iri zibilləri, yuyucu maşının tullantıları

253 Dənin sortlu üyüdüümü zamanı I xırdalanma sistemində dəndə üzvi qarışıqlar nə qədər olmalıdır?

- 0.078
 0.034
 0.025

- 8.0E-4
 0.046

254 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı riflərin meylliliyi ilk xırdalanma sistemlərində nə qədər olur?

- 0.09
 0.04
 0.03
 0.08
 0.06

255 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı riflərin meylliliyi sonuncu xırdalanma sistemlərində nə qədər olur?

- 0.11
 0.06
 0.04
 0.1
 0.08

256 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı riflərin meylliliyi üyütmələrdə nə qədər olur?

- 0.13
 0.04
 0.02
 0.08
 0.07

257 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı ilk üç xırdalanma sistemində məhsulun yekun çıxımı üyüdülmə daxil olan dənin neçə %-ni təşkil edir?

- 60-68%
 40-45%
 30-35%
 70-72%
 50-57%

258 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı nə ilə ölçülür?

- piknometrlə
 saat ölçənlə
 dəqiqəölçənlə
 saniyəölçənlə
 nanometrlə

259 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində əla sort un çıxımı nə qədərdir?

- 0.186
 0.098
 0.104
 0.151
 0.136

260 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində I sort un çıxımı nə qədərdir?

- 0.256
- 0.186
- 0.206
- 0.305
- 0.143

261 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində II sort un çıxımı nə qədərdir?

- 0.104
- 0.156
- 0.244
- 0.332
- 0.134

262 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı lazımı un çıxarı əldə edildikdən sonra üyütmə prosesində nə baş verir?

- 2 qat fasilə verilir
- davam etdirilir
- dayandırılır
- 3 qat fasilə verilir
- fasilə verilir

263 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı üyütmə prosesi nə zaman dayandırılır?

- əla növ un əldə edilənə qədər
- I sort un əldə edilənə qədər
- kəpək alınana qədər
- lazımı un çıxarı əldə edildikdə
- II sort un əldə edilənə qədər

264 .Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı 2,5%-dən çox küllülüyə malik olmayan un alınarsa o zaman nə baş verir?

- üyütmə prosesi saxlanılır
- üyütməyə təsir etmir
- üyütmənin sürəti azaldılır
- üyütmə davam etdirilir
- üyütmənin sürəti artırılır

265 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı II sortun çıxarı nə qədərdir?

- 0.23
- 0.66
- 0.45
- 0.301
- 0.43

266 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı kəpək çıxarı nə qədərdir?

- 0.34
- 0.12
- 0.23
- 0.199
- 0.65

267 Buğda dəninin üç sortlu üyüdü mü zamanı analiz üçün nümunə götürülmədən əvvəl un sortları nə edilir?

- baxılır
- ayrılır
- ələnilir
- qarışdırılır
- yığılır

268 Buğda dəninin üç sortlu üyüdü mü zamanı laboratoriya şəraitində onun qiymətləndirilməsi hansı göstəricilərlə müəyyən edilir?

- kəpəyin, külün miqdarı və keyfiyyəti
- kəmiyyəti
- keyfiyyəti
- kəpəyin, külün miqdarı və keyfiyyəti, xırdalanma, üyütmə sistemində alınan nişastanın miqdarı
- külün miqdarı

269 85%-li un çıxarı olan dəninin birsortlu üyüdü mü zamanı qəbuledici ələklərin toru nədən hazırlanır?

- kapron
- polietilen
- kətan
- metal
- ipək

270 85%-li un çıxarı olan dəninin birsortlu üyüdü mü zamanı un ələklərinin toru nədən hazırlanır?

- kombinə edilmiş
- metal
- kətan
- ipək
- polietilen

271 . 85%-li un çıxarı olan dəninin birsortlu üyüdü mü zamanı I xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- 17.0
- 10.0
- 9.0
- 6.0
- 14.0

272 85%-li un çıxarı olan dəninin birsortlu üyüdü mü zamanı II xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- 34.0
- 17.0
- 12.0
- 9.0
- 25.0

273 85%-li un çıxarı olan dəninin birsortlu üyüdü mü zamanı III xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- 47.0
- 26.0
- 19.0
- 12.0
- 34.0

274 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı IV xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- 25.0
- 14.0
- 12.0
- 18.0
- 24.0

275 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı V xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- 36.0
- 34.0
- 23.0
- 25.0
- 43.0

276 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı VI xırdalanma sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- 57.0
- 32.0
- 23.0
- 29.0
- 45.0

277 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı I üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- 36.0
- 45.0
- 24.0
- 22.0
- 78.0

278 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı III üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- 67.0
- 36.0
- 26.0
- 24.0
- 56.0

279 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı IV üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- 46.0

- 19.0
- 22.0
- 29.0
- 35.0

280 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı V üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- 34.0
- 16.0
- 14.0
- 29.0
- 20.0

281 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı VI üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- 43.0
- 23.0
- 13.0
- 32.0
- 24.0

282 85%-li un çıxarı olan dənin birsortlu üyüdümü zamanı VII üyütmə sistemində 1kq məhsulun üyüdülmə vaxtı neçə saniyədir?

- 45.0
- 29.0
- 10.0
- 36.0
- 24.0

283 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı bir ələk sərbəti vallı dəzgahın hansı hissəsinə xidmət edir?

- beşdə bir hissəsinə
- bir hissəsinə
- hamısına
- yarısına
- dördə bir hissəsinə

284 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı laboratoriya xırdalayıcı qurğusunda neçə cüt vallı dəzgahdan istifadə edilir?

- 2 cüt
- 6 cüt
- 8 cüt
- 4 cüt
- 5 cüt

285 Un istehsalında istifadə edilən dənlərdə biokimya nəyi öyrənir?

- mikroorqanizmlərin təsnifatı və xüsusiyyəti
- bitkilər aləmini
- Canlı orqanizmlərin fiziki xüsusiyyətlərini

- Canlı orqanizmlərdə maddələr mübadiləsini
- heyvanat aləminin növünü

286 Bioloji enerji zamanı əsasən hansı birləşmələr iştirak edir?

- turşular
- mineral maddələr
- karbohidratlar
- zülallar
- aşı maddələri

287 Buğda dənində ehtiyat qida maddələri dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- dənin tərkibindəki üzvi və qeyri-üzvi maddələr
- kül elementləri
- dənin kleykovinası (yapışqanlığı)
- dənin kütləsi
- dənin qabığı və rüşeym hissəsi

288 Dən və unda nişastanın miqdarı əsasən hansı üsulla təyin edilir?

- mufel peçində yandırılma
- xromatoqrafiya
- Bertran
- refraktometrik
- turş hidroliz

289 Dən və onunun bioloji qidalılıq dəyəri hansı göstərici ilə ifadə edilir?

- mineral maddələr + turşular
- yağlar + vitaminlər
- nişasta + yağlar
- zülallar + amin turşuları
- vitaminlər + aşı maddələri

290 Buğda ununda hansı zülali fraksiyalar üstünlük təşkil edir?

- kazeinlər
- qlobulinlər
- albuminlər
- qliadinlər
- qlütelinlər

291 Buğda ununda hansı göstərici üstünlük təşkil edir?

- vitaminlər
- kül elementi
- yağ
- nişasta
- piqmentlər

292 Dən və onunun emal məhsulu olan unda biokimyəvi göstəricilərin miqdarı nədən asılıdır?

- radioaktiv şüalanmadan
- qələvilərlə təsirdən
- turşularla təsirdən

- sort + becərmədən
 radioaktiv şüalanmadan

293 Həll olma xüsusiyyətinə görə sadə zülallar neçə fraksiyaya ayrılır?

- 14.0
 8.0
 6.0
 4.0
 10.0

294 Buğda unu tərkibindəki kleykovinada hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir?

- yağlar
 aşı maddələr
 turşular
 zülallar
 mineral maddələr

295 Unda hansı elementlərin öyrənilməsində elektrofaresdən istifadə edilir?

- yaş + aşı maddələrin cəmi
 nişasta + mineral elementlərin nisbəti
 zülal + şəkərin miqdarı
 ionların (+); (-)- nisbət cəmi
 turşuluğun miqdarı

296 Unun saxlanması müddətində yağların dəyişməsi nəyə təsiri göstərir?

- unda mineralların artmasına
 unun rənginin tündləşməsi
 unun rənginin ağarmasına
 unda acılıq təmininin artmasına
 unda turşuluğun artmasına

297 Unun saxlanması zamanı rütubət neçə faiz olur?

- 18,5-20,0
 6,5-8,0
 8,9-10,0
 14,5-15,0
 20,5-22,0

298 Biokimyəvi proseslər zamanı çörəyin hansı xüsusiyyətləri yaxşılaşır?

- mineral maddələrin artımı
 qabığının hamarlılığı
 turşuluğun artması
 tamı + aromatik xüsusiyyəti
 forma + həcmi

299 Biokimyəvi reaksiyalar əsasən hansı temperaturda baş verir?

- 55 ° -65 °
 70 ° -80 °
 50 - 60°

- 0-40 °
 (-5 °)-(+10 °)

300 Biokimyəvi reaksiyalar zamanı bitki hüceyrələrində hansı ehtiyat qida maddələri toplanır?

- tək minerallar
 yağlar və piqmentlər
 tək üzvi maddələr
 mineral + turşular
 üzvi və qeyri üzvi maddələr

301 Biokimyəvi enerjilərin ayrılması hansı enerji qanununa uyğun şəkildə baş verir?

- kinetik
 elektrik
 mexanika
 termodinamika
 nyuton

302 Buğda unu tərkibində əsasən hansı fermentlər üstünlük təşkil edir?

- hidrolazalar + izomerazalar
 liazalar + katalazalar
 liqazalar + sulfatazalar
 amilolitik + proteolitik
 proteazalar + transferazalar

303 Üzvi birləşmələr hansı proseslər nəticəsində sintez edilir?

- mikrobioloji
 kimyəvi
 mexaniki
 fotosintez
 texnoloji

304 Un kəpəyi hansı göstəricilərlə təmsil olunur?

- vitaminlər
 qələvilər
 turşular
 mexaniki
 aşı maddələr

305 Unda su udma xüsusiyyətinə görə hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir?

- vitaminlər
 aşı maddələr
 mineral maddələr
 zülallar
 karbohidratlar

306 Buğda çörəyinin bişməsi prosesində B-amilaza hansı temperaturda inaktivləşir?

- 30-35 °C
 40-45 °C
 60-65 °C

- 82-84 °C
 40-35 °C

307 Buğda unu çörəyinin bişirilmə prosesində A-amilaza hansı temperaturda inaktivləşir?

- 120-140 °C
 80 ° -85 °C
 100 ° -105 °C
 97-98 °C
 150-130 °C

308 Çovdar çörəyində A-amilaza bişmə zamanı hansı temperaturda inaktivləşir?

- 40 °C
 85 °C
 100 °C
 60 °C
 50 °C

309 Çovdar çörəyində B-amilaza bişmə zamanı hansı temperaturda inaktivləşir?

- 30 °C
 85 °C
 90 °C
 70 °C
 40 °C

310 Xəmirin farinoqram göstəricilərinə hansı birləşmələr təsir göstərir?

- aşı maddələr
 zülallar
 yağlar
 vitaminlər
 fermentlər

311 Buğda dənində şüşəvariliyi təmin edən hansı göstəricilər hesab edilir?

- vitaminlər
 mineral elementlər
 sulu karbonlar
 zülallar
 kül elementləri

312 Buğda dəninin cücərməsində zamanı biokimyəvi proseslər zamanı nə baş verir?

- piqmentlərin parçalanması
 kül elementlərinin toplanması
 üzvi maddələrin sintezi
 yüksək molekullu birləşmələrin depolemerizasiyası-hidrolizi
 piqmentlərin parçalanması

313 Dənin saxlanması zamanı hansı biokimyəvi fizioloji proseslər baş verir?

- qeyri-üzvi maddələrin sintezi
 üzvi maddələrin sintezi
 nuklein turşularının parçalanması

- tənəffüs
 kül elementlərinin parçalanması

314 Dənin tərkibində qeyri üzvi birləşmələr hansı göstərici ilə təmsil edilir?

- aşı maddələri
 sellüloza
 metallar
 kül elementləri
 spirtlər

315 Buğda ununda yapışqanlıqın xüsusiyyətinə hansı faktorlar təsir göstərir?

- üzvi və qeyri üzvi maddələr
 buğda dənini hibridi
 taxılın növü
 sort və becərmə şəraiti
 zülal və karbohidratlar

316 Anbarlarda saxlanılma zamanı biokimyəvi proseslərin başlanmasına hansı amil səbəb olur?

- dəndəki zülallar və karbohidratlar
 dənin tərkibindəki qeyri-üzvi birləşmələr
 dənin tərkibindəki üzvi birləşmələr
 saxlanılan yerin rütubəti
 dənin tərkibindəki temperatur

317 Yetişmə fazasının hansı mərhələsində ehtiyat qida maddələri toplanır?

- taxılda transperasiyanın intensivliyi zamanı
 taxılın süd yetişməsi zamanı
 rüşeymin ilk cücərməsi zamanı
 taxılın tam fizioloji yetişmə mərhələsi
 taxılın süd yetişməsi zamanı

318 Hansı yetişmə mərhələsində taxılda plastik maddələr yarpaqlardan dənə istiqamətlənir və ehtiyat halında toplanır?

- üzvi maddələrin intensiv sintezi zamanı
 mum dövrü mərhələsində
 süd dövrü mərhələsində
 tam fizioloji yetişmə mərhələsində
 dənin tam sakitlik dövrü

319 Buğda dəninin hansı hissəsində zəruri amin turşuları olan lizin və triptofan üstünlük təşkil edir?

- dəndəki şırımda
 endospermdə
 aleyron təbəqəsində
 rüşeymdə
 qabıq hissədə

320 Bərk buğda dənələrinə hansı taxıl növü aid edilir?

- zülal 10%+yağlar 2%+minerallar 3%
 zülal 20% karbohidratlar 40%

- zülal 12+yapışqanlıq 25%
- zülal 14% yuxarı xam yapışqanlıq 28%
- karbohidratlar 50%+mineral maddələr 15%

321 Buğda dəninin əsas ehtiyat qida maddələri hansı birləşmələrdir?

- minerallar
- vitaminlər
- zülallar
- karbohidratlar
- aşı maddələr

322 Buğda dənləri əsasən hansı zülali fraksiyalarla təmsil edilir

- albuminlər+qeyri üzvi maddələr
- qlobulinlər+nukleinlər
- qlobulinlər+albuminlər
- prolaminlər+qlütelinlər
- qlobulinlər+fermentlər

323 . Buğda dənində zülallar hansı şəraitdə daha çox toplanır?

- dəmiyə normal
- yağışlı mühidə
- mülayim iqlimli
- suvarılma normal
- yağışlı mühidə

324 Dən və unda zülallar əsasən hansı elementə görə hesablanır?

- natrium
- oksigen
- hidrogen
- azot
- karbon

325 Buğda dəninin qabıq hissəsində nə üstünlük təşkil edir?

- şəkər
- yağ
- rüşeym
- Buğda dəninin qabıq hissəsində nə üstünlük təşkil edir?
- vitamin

326 Buğda dəninin qabıq hissəsində ən çox nə üstünlük təşkil edir?

- duz
- şəkər
- yağ
- kül
- su

327 Hansı dəndə sellülozanın miqdarı daha çoxdur?

- noxud
- arpa

- çovdar
- buğda
- qarğıdalı

328 Zülali birləşmələr hansı dənli bitkinin toxumunda daha çoxdur?

- qarğıdalı
- buğda
- düyü
- çovdar
- arpa

329 Şüşəvariliyi yüksək olan dənlərdə hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir?

-) vitaminlər
- nişasta
- mineral maddələr
- zülallar
- nişasta

330 Unluluğu çox olan tutqun şüşəvariliyə malik dənlərdə hansı birləşmələr üstünlük təşkil edir?

- vitaminlər
- zülallar
- mineral maddələr
- nişasta
- yağlar

331 Dənin şüşəvariliyi onun hansı əlamətlərini xarakterizə edir?

- zəif un çıxımı
- fiziki-kimyəvi xassələr
- kimyəvi tərkib
- güclü un çıxımı
- qidalılıq dəyəri

332 Unun gücü hansı göstəricilərdən asılıdır?

- vitaminlər
- mineral maddələr
- nişasta
- kleykovina
- yağlar

333 Texnoloji prosesin hansı əməliyyatından asılı olaraq çörək məmulatları istehsalının mərhələləri dəyişə bilər?

- xəmirin yoğrulması
- xəmirin saxlanması
- çörəyin bişirilməsi
- balatının hazırlanması
- xəmirin qıçqırması

334 Bərk dənlərdə şüşəvarilik neçə % olmalıdır?

- 80-85%

- 50-60%
- 40-45%
- 90-100%
- 70-80%

335 Kleykovinanın tərkibində hansı maddələr üstünlük təşkil edir?

- mineral maddələr
- nişasta
- yağlar
- zülali birləşmələr
- vitaminlər

336 Dənin natura çəkisi hansı əlaməti göstərir?

- kimyəvi tərkibi
- fiziki xüsusiyyətlərini
- yumşaqlığı
- bərkliyi
- dolğunluğunu

337 Aşağıda sadalananlardan hansı zülallar suda həll olma qabiliyyətinə malikdir?

- qlütelinlər
- qliadinlər
- proteidlər
- albuminlər
- qlobulinlər

338 Buğda dəninin hansı hissəsi əla və I növ un istehsalı üçün daha qiymətlidir?

- alt hissəsi
- qabıq
- rüşeym
- endosperm
- aleyron təbəqə

339 Unun su udma xassəsi hansı birləşmələrin hidrofiliyi ilə əlaqədardır?

- yağlar
- kül
- vitaminlər
- zülallar
- karbohidratlar

340 Unun gücü hansı maddələrlə ifadə edilir?

- yağlar
- quru maddələr
- nişasta
- zülallar
- piqmentlər

341 . I sort undan hazırlanan xəmirin qatılşması üçün işlədilən suda pH-ın miqdarı nə qədər qəbul edilir?

- 9,5-10,0
- q,5-3,5
- 1,5-2,2
- 6,5-9,5
- 3,5-4,5

342 Un istehsalında maya göbələkləri tərəfindən hansı şəkərlər mənimsənilir?

- saxarozalar
- maltozalar
- laktozalar
- qlükozalar
- rafinozalar

343 Əla növ unun emalı zamanı qıvcırma prosesinin son məhsullarından nə əmələ gəlir?

- vitaminlər
- şəkər+CO₂
- zülal+CO₂
- spirt+CO₂
- üzvi turşular

344 Unun ərkibində olan hansı zülallara mürəkkəb zülallar deyilir?

- proteazalar
- qlobulinlər
- proteinlər
- proteidlər
- albuminlər

345 I sort undan alınan xəmirin su udmasında hansı xammal iştirak edir?

- vitamin C
- un
- maya
- duz
- minerallar

346 Quruluşuna görə buğda dənələri hansı formada olur?

- kub
- kvadrat
- dəyirmi
- oval
- uçbucaq

347 Mineral maddələr daha çox unun hansı sortunda təsadüf edilir?

- qara unda
- I sort
- əla növ
- kəpəkli unda
- II sort

348 Çovdar unu xəmirində buğda unu xəmirinə nisbətən hansı birləşmə üstünlük təşkil edir?

- şəkər
- zülal
- yağ
- turşuluq
- nişasta

349 Mayalı xəmir hazırlanmasında mayaların inkişafı üçün optimal temperatur rejimlərinin həddləri necədir?

- 30-42°C
- 28-30°C
- 25-45°C
- 35-45°C
- 10-15°C

350 Preslənmiş çörəkbişirmə mayalarının turşuluğu şərti olaraq necə ifadə olunur?

- 100 q mayaya milliqramlarla şəkərin miqdarı ilə
- 100 q mayaya milliqramlarla alma turşusunun miqdarı ilə
- 100 q mayaya milliqramlarla şərab turşusunun miqdarı ilə
- 100 q mayaya milliqramlarla sirkə turşusunun miqdarı ilə
- 100 q mayaya milliqramlarla limon turşusunun miqdarı ilə

351 Mayalı xəmir üçün istifadə edilən unun aktiv turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 5,5-5,9
- 5,0-5,5
- 5,6-5,9
- 5,9-6,2
- 6,2-6,5

352 Mayalı xəmir üçün işlədilən unun avtolitik aktivliyi dedikdə nə başa düşülür?

- suda həll olan maddələrin kleykovinaya görə %-lə miqdarı
- suda həll olan maddələrin quru maddələrə nisbətən %-lə miqdarı
- suda həll olan maddələrin nəmliyə görə %-lə miqdarı
- suda həll olan maddələrin kütləyə görə %-lə miqdarı
- suda həll olan maddələrin nişastaya görə %-lə miqdarı

353 Mayalı xəmir hazırlanmasında işlədilən çörək mayaları əsasən nədən alınır?

- kartofdan
- şəkər tozundan
- axıldan
- melassadan
- süd zərdabından

354 Birinci növ quru çörəkbişirmə mayaları neçə faiz nəmlikdə istehsal olunur?

- 14,5% nəmlikdə
- 11%-ə qədər nəmlikdə
- 8%-ə qədər nəmlikdə
- 10%-ə qədər nəmlikdə
- 15% nəmlikdə

355 Preslənmiş çörəkbişirmə mayalarının nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 0.55
 0.15
 0.25
 0.75
 0.35

356 Nişasta dənəciyi əsasən hansı fraksiyalardan ibarətdir?

- amilopektindən və zülallardan
 karbohidratlar və zülallardan
 sellüloza, amiloza və amilopektindən
 amiloza və amilopektindən
 amilolitik və proteolitik fermentlərdən

357 Buğda unu nişastasını hansı temperaturada kleysterləşməyə başlayır

- 58-620C
 45-500C
 50-580C
 55-850C
 75-800C

358 Unlu məmulatlar istehsalında amilazanın çovdar unu nişastasına təsiri nəyə gətirib çıxarır?

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

359 Texnoloji proseslərdə nişastaya α -1,4 – qlükozid və digər əlaqələr ilə parçalayıcı təsiri hansı fermentlər göstərir?

- peptidaza və katalaza.
 pektinaza və poliqlakturonaza
 katalaza və peroksidaza
 a-amilaza və b-amilaza
 proteinaza və katalaza

360 İçmək üçün işlədilən suda H^+ və OH^- ionları hansı əlaqələrlə birləşmişlər?

- molekulyar
 peptid
 qlükozid
 hidrogen
 efir

361 Saxlanma zamanı unun davamlılığını nəmliyin (suyun) hansı vəziyyətdə olması şərtləndirir?

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

- nəmliyin taraz vəziyyətdə olması

362 Xammal və yarımfabrikatlarda suyun olması, ilk növbədə nəyi təmin edir?

- qələviliyi
 bərkliyi
 temperaturu
 nəmliyi
 quruluğu

363 Xəmirin suhopdurma qabiliyyəti nə zaman artır?

- ona boyaq maddələri qatdıqda
 ona çay sodası qatdıqda
 ona cod su qatdıqda
 ona laktoza qatdıqda
 ona turşu qatdıqda

364 Xəmirə unun ümumi miqdarının 3%-ə qədər miqdarında yağ qatdıqda onda baş verir:

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

365 Elastiklik və plastiklik qənnadı yarımfabrikatlarının hansı xassələrinə aiddir?

- reoloji
 kimyəvi
 köpükləndirici
 emulsiyaedici
 orqanoleptiki

366 İsti emal zamanı təzə bişirilmiş qənnadı məmulatlarına xas olan ətrin yaranması hansı reaksiyanın getməsi ilə əlaqədardır?

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

367 Melanoidinlərin yaranması ilə nəticələnən Mayar reaksiyasında əsasən hansı iki tip aromatik maddələr əmələ gəlir?

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

368 Çörəkbişirmə mayalarının həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur hansıdır?

- 50°C
 40°C

- 60°C
- 30°C
- 45°C

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

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

370 Çörəkbişirmə mayalarının istehsalında qida mühiti kimi işlədirlər:

- şərab istehsalının tullantısı sayılan süzüntü çöküntüsü
- şəkər istehsalının tullantısı sayılan cecə
- şirə istehsalının tullantısı sayılan üzüm toxumları
- şəkər istehsalının tullantısı sayılan patkə (melassa)
- şirə istehsalının tullantısı sayılan alma toxumları

371 Çörəkbişirmə mayaları hansı şəraitdə yetişdirilir?

- 40°C-də 12-48 saat ərzində
- 70°C-də 12-48 saat ərzində
- 80°C-də 12-48 saat ərzində
- 30°C-də 12-48 saat ərzində
- 60°C-də 12-48 saat ərzində

372 Unlu məmulatlar üçün nişastanın əsas xammal mənbələrinə aiddir:

- kartof, yeməxana çuğunduru, soya və arpa
- arpa, buğda, şəkər çuğunduru və qarğıdalı
- buğda, kartof, şəkər çuğunduru və qarğıdalı
- kartof və qarğıdalı
- kartof, arpa, buğda və şəkər çuğunduru

373 Patkə dedikdə, nə başa düşülür?

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

374 Çörək mayaları istehsalında şəkər istehsalının hansı tullantılarından istifadə edilir?

- qabıqdan
- süzölmüş çöküntüdən
- cecədən
- melassadan
- əhəngli sudan

375 Unlu qənnadı məmulatlarının keyfiyyət yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər:

- lumu turşusu, xörək duzu və maya südü

- lumu turşusu, quru mayalar və kişmiş
- süd turşusu, quru mayalar və qoz meyvələri
- kalsium peroksid, qlükozooksidaza və L-askorbin turşusu
- aspartam, lumu turşusu və preslənmiş mayalar

376 Unlu qənnadı məmulatların hansı keyfiyyət yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər?

- ferment preparatlarına
- un dəmləyicilərinə
- oksidləşdirici təsirə malik yaxşılaşdırıcılara
- səthi-aktiv maddələrə (emulqatorlara)
- bərpəedici təsirə malik yaxşılaşdırıcılara

377 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında işlədilən qum şəkərinin – saxarozanın molekulu (C₆H₂₂O₄) hansı 2 monoşəkərlərdən təşkil olunmuşdur?

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

378 Biskvit xəmirinin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- yumurtanı unla çalıb, sonda şəkər tozunu nişasta ilə 2-3 dəfəyə əlavə edirlər
- unla nişastanı çalır, sonar yumurtanı və şəkər tozunu əlavə edirlər
- yumurtanı, unu, şəkər tozunu birləşdirib bir yerdə çalır
- yumurtanı nişasta ilə çalır, sonra unu 2-3 dəfəyə əlavə edirlər
- şəkər tozunu yumurta ilə çalır, sonra unla nişastanı 2-3 dəfəyə əlavə edirlər

379 . Şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

- yumurtanı, unu və yumşaldıcını 47°C-dən aşağı temperaturda birləşdirib, tez-tez qarışdıraraq şəkər tozu və ərinmiş yağ əlavə edirlər
- yağ, unu və şəkər tozunu 38°C yuxarı temperaturda qarışdırıb, tədricən yumurta və yumşaldıcı əlavə edirlər
- yumurtanı, unu, yumşaldıcını 0°C-dən aşağı temperaturda birləşdirib, tədricən şəkər tozu əlavə edib qarışdırılır və tez-tez qarışdırmanı davam edərək ərinmiş yağ tökürlər
- yağ və şəkər tozu 17°C-dən aşağı temperaturda birləşdirilib, tədricən yumurta və sonda unla yumşaldıcı əlavə olunur
- unu yağla birləşdirib, tədricən yumurta və ən sonda şəkər tozu əlavə edirlər

380 Dəmlənmiş xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir

- suya duz, yağ, yumurta əlavə edib qaynayana qədər qızdırırlar və fasiləsiz qarışdıraraq un tökürlər, xəmiri 1-2 dəqiqə bişirib soyudurlar
- suya duz, yumurta əlavə edib qaynadırlar və fasiləsiz qarışdıraraq un tökürlər, xəmiri 1-2 dəqiqə bişirirlər, sonra xəmiri 60-70°C-ə qədər soyudub fasiləsiz qarışdıraraq yağ əlavə edirlər
- suya duz, yumurta əlavə edib qaynayanadək qızdırır və fasiləsiz qarışdıraraq 1-2 dəqiqə bişirirlər
- suya duz, yağ əlavə edib qaynayana qədər qızdırırlar və fasiləsiz qarışdıraraq un tökürlər 1-2 dəqiqə bişirirlər. Sonra xəmiri 60-70°C-ə qədər soyudub, tez-tez qarışdıraraq yumurta əlavə edirlər.
- yumurtaya duz, yağ, un əlavə edib qarışdırırlar və sonar üzərinə qaynamış su əlavə edirlər

381 Xəmirin hansı növləri mövcuddur?

- bişmiş, bərk, yumşaq, mayeşəkili, şirin, duzlu
- biskvitli, bişirilmiş, mayeşəkili, quru

- acımış, bərk, yumşaq, yarımyumşaq, mayeşəkili, biskvitli
- mayalı, təbəqəli, biskvitli, şəkərli, yağsız (şirin), dəmlənmiş
- biskvitli, bərk, yumşaq, yarımyumşaq, mayeşəkili

382 Xəmirin hansı yumşaldılma metodları mövcuddur?

- maşınla, əllə, mayalı
- kimyəvi, mayalı, kombinəedilmiş
- mexaniki, qeyri-mexaniki, kombinəedilmiş
- biokimyəvi, kimyəvi, mexaniki
- kimyəvi, fiziki, kombinəedilmiş

383 Şirin (yağsız) xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir

- duzu şəkərlə qatıb, süd (su) əlavə edirlər, sonar un töküüb xəmir yoğurlar, xəmir 1 saat saxlandıqdan sonar yumurta qatırlar
- yumurta, duz, şəkər qatışdırılır, süd (su) əlavə olunaraq qaynadılır, qaynama prosesində un tökülüb xəmir yoğrulur
- yumurtanı unda qarışdırıb, 20 dəqiqə sonar süd (su), duz, şəkər əlavə edib, xəmir yoğurlar
- yumurtanı, duzu və şəkəri qarışdırıb, süd (yaxud su) əlavə edib və un töküüb xəmir yoğurlar
- yumurta, duz, şəkər qatışdırılır, süd (su) əlavə edilib qaynadılır, un tökülür və xəmir yoğrulur

384 . Mayalı xəmirin hazırlanma üsulları mövcuddur:

- tez və ləng
- quru və nəmli
- formal və sərbəst
- oparalı və oparasız
- mayalı və formalı

385 Mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir

- su 1°C-ə qədər soyudulur, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qızcırmaya qoyulur
- su 85°C-ə qədər qızdırılır, duz, şəkər, maya, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qızcırmaya qoyulur
- su 5°C-ə qədər soyudulur, duz, şəkər, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qızcırmaya qoyulur
- su 35°C-ə qədər qızdırılır, duz, şəkər, maya, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qızcırmaya qoyulur
- su 75°C-ə qədər qızdırılır, duz, şəkər, yumurta, un əlavə edilib xəmir yoğrulur və qızcırmaya qoyulur

386 Marqarinin yağ əsasını təşkil edir:

- əsasən tərkibinə rafinə edilmiş yaxud rafinə olunmamış bitki yağları qatılan hidroyağ
- əsasən tərkibinə rafinə edilmiş yaxud rafinə olunmamış bitki yağları qatılan süd yağın
- əsasən tərkibinə salomas yaxud heyvan yağları əlavə olunan kombiyağ
- əsasən tərkibinə bitki yağı yaxud heyvan yağları əlavə olunan hidroyağ
- əsasən tərkibinə rafinə edilmiş yaxud rafinə olunmamış heyvan yağları qatılan hidroyağ

387 Bitki yağları yağlı bitkilərin toxumlarından neçə üsulla alınır?

- iki üsulla: qızdırılma və ekstraksiya ilə
- dörd üsulla: presləmə, qızdırılma, həllolma və ekstraksiya ilə
- üç üsulla: presləmə, həllolma və ekstraksiya ilə
- iki üsulla: presləmə və ekstraksiya ilə
- bir üsulla: üzvi həlledicilərlə həll etməklə

388 Sənayedə tərkibində çoxlu miqdar doymuş yağ turşuları olan bərk bitki yağlarını alırlar:

- ətirli bitkilərin neyvə və toxumlarından
- dərman bitkilərin meyvə və toxumlarından
- meyvələrdən və çəyirdəklilərin toxumundan
- tropik bitkilərin meyvə və toxumlarından
- toxumlu bitkilərin meyvə və toxumlarından

389 Yeyinti yağlarının əsasını hansı birləşmələr təşkil edir?

- spirtlər
- şəkərlər
- aminturşular
- qliseridlər
- ketonlar

390 Bitki yağlarının istehsalı üçün xammal sayılırlar:

- pambıq çiyidi, alma toxumu və armud toxumu
- alma toxumu, heyva toxumu və lumu meyvələri
- armud toxumu, zeytun ağacı meyvələri və heyva toxumu.
- pambıq çiyidi, gənəgərçək toxumu və kokos palması meyvələri
- zoğal meyvələri, heyva toxumu və lumu meyvələri

391 Ümumi təsnifata görə yağları aşağıdakı qruplara bölürlər:

- kərə yağlarına və sümük yağlarına
- bitki və heyvanat yağlarına
- marqarinlərə və sümük yağlarına
- marqarinlərə və ərinmiş yağlara
- sümük yağlarına və ərinmiş yağlara

392 Aşağıdakı turşulardan hansı qənnadı məhsulları istehsalında istifadə edilmir?

- limon turşusu
- süd turşusu
- çaxır turşusu
- xlorid turşusu
- alma turşusu

393 Mayalı xəmirə normadan artıq xörək duzu qatıldıqda nə baş verir?

- turşuluğu artır
- yoğrulma sürətlənir
- mayaların aktivliyi artır
- mayaların aktivliyi azalır
- qıçırma sürətlənir

394 Əla növ buğda ununda külün miqdar səviyyəsi nə qədər olmalıdır?

- 0.009
- 0.011
- 0.007
- 0.005
- 0.008

395 Buğda ununun nişastasını haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- emal zamanı dekstrinləşə bilir
- emal zamanı hidrolizə uğraya bilir
- emal zamanı kleysterləşə bilir
- emal zamanı kleysterləşmir
- suudma qabiliyyətinə malikdir

396 Unun gücü tərkibində olan hansı birləşmələrin ilkin vəziyyətindən asılıdır?

- nişastanın və şəkərin
- nişastanın və yağların
- vitaminlərin və nişastanın
- zülal-proteinaza kompleksinin
- şəkərin və yağların

397 Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha azdır?

- yağlar
- zülallar
- karbohidratlar
- kül maddələri
- qida lifləri

398 Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha çoxdur?

- yağlar
- şəkərlər
- vitaminlər
- nişasta
- zülallar

399 Çovdarunun nişastası hansı temperaturda kleysterləşməyə başlayır?

- 75-80°C
- 45-50°C
- 70-75°C
- 52-55°C
- 62-64°C

400 Unun şəkərməlgətirmə xassəsi hansı göstərici ilə əlaqədardır?

- liqaza fermenti
- vitaminlər - proteazalar
- mineral maddələr
- amilolitik fermentlər
- proteolitik fermentlər

401 Xəmir hazırlanmasında mayələrin rolu:

- yoğrulmanı sürətləndirir
- məmulatların çıxarına təsir edir
- mineral maddələrin miqdarına təsir edir
- qıçqırmaya və xəmirin həcminə təsir göstərir
- bişmə prosesini sürətləndirir

402 . Əla növ buğdaununun tərkibi aşağıdakı kimidir:

- zülallar 17%, nişasta 79,0%, şəkər 3,0%, yağlar 1,2%
- zülallar 18%, nişasta 80,0%, şəkər 3,5%, yağlar 1,3%
- zülallar 19%, nişasta 73,0%, şəkər 3,1%, yağlar 1,4%
- zülallar 15%, nişasta 77,0%, şəkər 2,0%, yağlar 0,9%
- zülallar 16%, nişasta 78,0%, şəkər 3,0%, yağlar 1,0%

403 Krekerlər üçün xəmirin nəmliyi nədən asılıdır?

- bişirilmədən
- onun kleykovinasından
- saxlanma müddətindən
- məmulatın növündən və resepturadan
- yağdan

404 Keks hansı xəmirdən hazırlanır?

- dəmlənmiş
- biskvit
- yağlı
- şəkərli
- zülal-yağlı

405 Xəmirin formalaşmasında xörək duzunun rolu:

- xəmirin konsistensiyasına təsir edir
- fermentlərin aktivliyini artırır
- xəmirin həcmi artırır
- qıvcırma prosesini ləngidir
- fermentlərin aktivliyini azaldır

406 Nişastanın kimyəvi tərkibi hansıdır?

- $C_6H_{12}O_6$
- $C_{12}H_{22}O_{11}$
- $(C_5H_{10}O_5)_n$
- $(C_6H_{10}O_5)_n$
- $C_4H_{12}O_4$

407 Yağlı paxlava üçün mayalı xəmir hansı üsulla alınır?

- kimyəvi
- mikrobioloji
- oparalı
- oparasız
- dəmlənmiş

408 Pryanik xəmirinin yumşalma üsulları:

- bioloji
- mikrobioloji
- fiziki
- kimyəvi
- mexaniki

409 Qatlı xəmirdə kleykovinanın keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün ona nə qatılır?

- aqar
- ədviyyə
- boyaq maddəsi
- qida turşusu
- invert şəkər

410 Bişmə və qıcırma zamanı xəmirə hansı dəyişiklik baş verir?

- mexaniki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- bioloji
- fiziki

411 Şəkərin xəmirə qatılması zamanı onun quruluşunda baş verən dəyişikliklərə aiddir:

- elastikliyin artması
- plastikliyin artması
- özlülüyn artması
- özlülüyn azalması
- plastikliyin azalması

412 Saxlanma zamanı unun ağarması nə ilə əlaqədardır?

- nişasta və yağların parçalanması ilə
- qlüten və qlütelinin denaturasiyası ilə
- amilaza və askorbinazaların aktivliyinin artması ilə
- karotinoid və ksantofil pigmentlərinin oksidləşməsi ilə
- yağlar və şəkərlərin hidrolizi ilə

413 Unlu məmulatların içliyinin (yumşaq hissə) uzun müddət bişmə nəticəsində qaralması nə ilə əlaqədardır?

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

414 Unun hiqroskopikliyi dedikdə onun su ilə hansı əlaqəsi başa düşülür?

- onun özündən su ayırması
- tərkibindəki suyun reaksiyaya girə bilməsi
- tərkibindəki suyun mikroorqanizmlərlə zəngin olması
- onun ətraf mühətdən su buxarı udması və saxlaması
- onun tərkibindəki suyun buxarlanması

415 Qaynama temperaturu və ondan yuxarı həddə qənnadı məhsullarında ətrin (iyin) yaranmasında iştirak edən birləşmələrə aiddir:

- nişasta, qələvilər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
- yağlar, qələvilər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
- qələvilər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
- aldehidlər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr
- zülallar, qələvilər, aminlər, turşular, spirtlər, ketonlar, laktonlar, fenollar və digər birləşmələr

416 Məmulatların bişirilməsi zamanı ətrin yaranmasını şərtləndirən əsasən hansı birləşmələrdir?

- qlükoza və fruktoza
- şəkərlər və karbon qazı
- şəkərlər və süd turşusu
- aldehidlər və ketonlar
- karbon qazı və süd turşusu

417 Unlu məmulatlar üçün işlədilən fermentlərə aiddir:

- papain, bromelin
- pektinaza, fisin
- papain, tripsin
- amilorizin, amilosubtilin
- papain, pankreatin

418 Unlu qənnadı məmulatları üçün işlədilən içməli suyun təmizlənməsi məqsədilə onun zərərsizləşdirilməsində tətbiq edilən üsullara aiddir:

- tərkibinə azca əhəng yaxud kömür qatılması
- onun kükürd qazı yaxud karbon qazı ilə doydurulması
- tərkibinə azca əhəng yaxud karbon qazı qatılması
- onun xlorlaşdırılması yaxud ozonlaşdırılması
- tərkibinə azca çay sodası yaxud karbon qazı qatılması

419 . Un bu sistemlərin hansına aiddir?

- aerosol
- toz
- köpük
- suspenziya
- gel

420 Biskvit yarımfabrikatı hansı xəmərdən hazırlanır?

- yağlı xəmərdən
- qozlu xəmərdən
- dəmlənmiş xəmərdən
- biskvit xəmirindən
- fındıqlı xəmərdən

421 Təbəqəli mayalı xəmərdən məmulatlar hansı temperaturda bişirilir?

- 80-90°C
- 100°C
- 180-200°C
- 210-250°C
- 300-350°C

422 Oparalı üsulla mayalı xəmirin hazırlanma mərhələləri:

- oparanın hazırlanması və qızdırılması
- xəmirin yoğrulması və qızdırılması
- xəmirin qızcırması və bölünməsi
- oparanın hazırlanması və qızcırma qurtardıqdan sonra xəmirin yoğrulması

- xəmirin yoğrulması və bölünməsi

423 Unlu qənnadı məmulatları üçün çalınmış zülal yarımfabrikatının alınması necə həyata keçirilir?

- yumurta zülalının şəkərlə çalınması ilə
 yumurta zülalının un ilə çalınması ilə
 yumurta sarısının un ilə çalınması ilə
 yağın şəkərlə çalınması ilə
 yağın balla çalınması ilə

424 Bunlardan hansı qənnadı məmulatları üçün yarımfabrikat sayılır?

- şəkər
 bitki yağı
 jelatin
 meyvə-giləmeyvə içliyi
 ədviyyə

425 Unlu qənnadı məmulatları üçün istifadə olunan kərə yağı istehsalında işlədilən xammallara aiddir:

- qatıq
 keçi südü
 inək südü
 qaymaq
 ayran

426 Güclü un hesab edilir:

- I növ un
 soya qatışıqlı un
 əla və I növ un
 daha çox su hopduran un
 şəkəri çox olan un

427 Zəif un sayılır:

- I növ un
 I və II növ un
 əla və I növ un
 daha zəif su hopduran un
 ələnməyən un

428 Xəmirdə kleykovinanın keyfiyyətinə təsir edən əsas amillər:

- turşunun, vitaminlərin və şəkərin çoxluğu
 nəmliyin, nişastanın və yağın çoxluğu
 turşunun, şəkərin və nişastanın olması
 turşunun duzları və yağın olması
 turşunun, dekstrinlərin və şəkərin çoxluğu

429 Unun qidalıq dəyərini tam mənada nə müəyyən edir?

- növ və nəmlik
 görünüş və nəmlik
 tərkibində nişasta və nəmliyin miqdarı
 onun kimyəvi tərkibi

- zülallar və sort

430 Unun texnoloji xassəsinə təsir edən amillərdən biri:

- rəngin ağılığı
 ətrin olması
 dadın olması
 kleykovinanın miqdarı
 rəngin qaralığı

431 Unda olan kleykovina nə vaxt formalaşır?

- unu preslədikdə
 unu şəkərlə birgə ələdikdə
 un tam yoğrulmadıqda
 Qliadin və qlütelin zülalları şişdikdə
 una duz qatdıqda

432 Xəmirin yumşalma üsuluna aiddir:

- reoloji
 termiki
 mikrobioloji
 kimyəvi
 histoloji

433 Mayalı xəmirə mayaların əsas rolu

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

434 Oparalı xəmirin tərkib hissələri:

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

435 Yağ komponentləri mayalı xəmirə nə zaman qatılır?

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

436 Mayalı xəmirədən hazırlanan kiçik tikəli xəmir yarımfabrikatlarının şafda bişmə müddəti:

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

8-15 dəq.

437 . Mayalı xəmərdən hazırlanmış iri tikəli yarımfabrikatların şkafda bişmə müddəti:

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

438 Unda olan nişastanın kleysterizə olunmasının son temperaturu:

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

439 Mayalı xəmərdə qıvcırmanın tam qurtarma temperaturu:

- 80°C
- 70°C
- 60°C
- 45°C
- 20°C

440 İsti emal zamanı mayalı xəmərdən olan məmulatların kütlə itkisi nə qədər olur?

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

441 Bunlar mayalı xəmərdən hazırlanır:

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

442 Tort üçün biskvitin vərəqələrdə şkafda bişmə rejimi:

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

443 Dəmlənmiş xəmərin tərkibinə daxildir:

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

- un, melanj və s.

444 Dəmlənmiş xəmirdən məmulatların şkafda bişmə temperaturu

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

445 Badamlı xəmirin tərkibinə daxildir:

- badam, maya, un və s.
 badam, su, yumurta sarısı və s.
 un, badam, yumurta sarısı və s.
 un, şəkər, badam və s.
 un, şəkər, yumurta sarısı və s.

446 Pomada hazırlanması üçün şəkər siropunun temperaturu

- 20°C-ə qədər
 12°C-ə qədər
 10°C-ə qədər
 25°C-ə qədər
 18°C-ə qədər

447 Xəmir çeşidlərinə aiddir:

- biskvit və çiy
 biskvit və yumurtalı
 dəmlənmiş və yumurtalı
 biskvit və dəmlənmiş
 mayalı və yumurtalı

448 Tort çeşidlərinə aiddir:

- biskvit və konfet tortu
 biskvit və peçenye tortu
 biskvit və pryanik tortu
 biskvit və kombinləşdirilmiş tort
 biskvit və karamel tortu

449 . Qatlı (təbəqəli) xəmirdən hazırlanan 3-6 mm-lik məmulatların şkafda bişmə müddəti

- 38-50 dəq.
 25-30 dəq.
 30-35 dəq.
 35-40 dəq
 40-45 dəq

450 Qatlı (təbəqəli) xəmirdən hazırlanan 3-6 mm-lik məmulatların şkafda bişmə temperaturu:

- 140-150°C
 220-250°C
 50-200°C
 200-210°C

150-160°C

451 Qatlı xəmirdə 20 mm-lik qalınlıqda məmulatların şkafda bişmə temperaturu:

170-180°C

140-150°C

150-160°C

220-250°C

160-170°C

452 Formada olan 30-40 mm-lik biskvit xəmirinin bişmə rejimi:

240-250°C

230-240°C

200-220°C

195-200°C

250-260°C

453 Yağlı xəmirin hazırlanması zamanı əlavə edilən suyun miqdarı:

0.5

0.48

0.45

0.35

0.4

454 Yağlı xəmirin hazırlanmasında unun kütləsinə nisbətən işlədilən suyun miqdarı:

0.4

0.2

0.15

0.12

0.3

455 Yağlı xəmirin hazırlanmasında unun kütləsinə nisbətən işlədilən şəkərin miqdarı:

0.3

0.1

0.05

0.03

0.2

456 Yağlı xəmirin şəkərli xəmindən fərqi:

reseptdə qəhvə olur

reseptdə kakao olur

reseptdə maya olur

reseptdə yağın miqdarı az olur

reseptdə yağın miqdarı çox olur

457 Yağlı xəmir hazırladıqda unun kütləsinə nisbətən südün miqdarı:

0.6

0.45

0.4

0.35

0.5

458 5-6 mm-lik qalınlıqda şəkərli xəmir məmulatlarının şkafda bişirilmə temperaturu:

- 220-240°C
- 260-300°C
- 240-250°C
- 200-220°C
- 250-260°C

459 5-6 mm-lik qalınlıqda şəkərli xəmir məmulatlarının şkafda bişirilmə müddəti:

- 40-45 dəq.
- 35-40 dəq.
- 30-40 dəq.
- 20-25 dəq.
- 45-50 dəq.

460 Zülallı çalınmış xəmirdən 15 mm-lik qalınlıqda məmulatların bişmə müddəti:

- 45-50 dəq.
- 35-40 dəq.
- 30- 35 dəq.
- 24-30 dəq
- 40-45 dəq.

461 Şəkərli xəmir üçün əsas komponent olan şəkərin una nisbətən resept miqdarı:

- 40-45%
- 50-55%
- 45-50%
- 30-40%
- 55-60%

462 Şəkərli xəmir üçün əsas komponent olan kərə yağının una nisbətən resept miqdarı:

- 35-40%
- 30-40%
- 43-60%
- 30-35%
- 25-30%

463 Şəkərli xəmir üçün əsas komponent olan melanjın una nisbətən resept miqdarı:

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

464 Bu məmulatlar şəkərli xəmirdən hazırlanır:

- tort və xingal
- pirojna və xingal
- pirojna və blinçik
- pirojna və tort

- tort və karamel

465 Biskvit xəmiri üçün yumurtanı əvəz etdikdə işlədilən xammal

- kərə yağı
 quru süd
 duru yağ
 melanj
 şəkər

466 Yumurta (melanj), şəkər, nişasta, un və ətirləndirici hansı xəmir üçün işlədilir?

- biskvit
 pryanik
 dəmlənmiş
 şəkərli
 mayalı

467 Yağlı xəmir üçün işlədilən unun kleykovinası nə qədər olmalıdır?

- 25-26%
 36-40%
 40-42%
 28-34%
 40-42%

468 Dəmlənmiş xəmir üçün işlədilən unun kleykovinası nə qədər olmalıdır?

- 36-40%
 20-25%
 25-27%
 28-36%
 40-42%

469 Oparalı (xəmirmayalı) üsulla hansı xəmir hazırlanır?

- yağlı
 dəmlənmiş
 şəkərli
 mayalı
 biskvit

470 Bütün komponentləri birgə qarışdırılıb yoğrulan mayalı xəmirin hazırlanma üsulu:

- çalınma ilə
 çalxalanma ilə
 oparasız
 oparalı
 dəmlənmə ilə

471 Keks hazırladıqda xəmirdə kərə yağının miqdarı una nisbətən neçə faiz təşkil edir?

- 0.6
 0.4
 0.6
 0.75

0.2

472 Keks xəmirində işlədilən yumşaldıcı:

- jelatin
- yumurta ağı
- yumurta sarısı
- ammonium
- aqar

473 Keks hazırladıqda yağ-yumurta-şəkər qarışığının çalınma temperaturu

- 40°C
- 10°C
- 15°C
- 20°C
- 30°C

474 Qatlı xəmirə marqarinin una nisbətən miqdarı:

- 50%-ə qədər
- 40%-ə qədər
- 60%-ə qədər
- 70%-ə qədər
- 30%-ə qədər

475 Bu komponent qatlı xəmirə vurulmur:

- un
- su
- marqarin
- şəkər
- duz

476 Jele hazırladıqda jelatinin soyuq suda isladılma müddəti:

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

477 Bu komponent unlu qənnadı məmulatlarına işlədilmir:

- şərab turşusu
- limon turşusu
- süd turşusu
- xlorid turşusu
- sirkə turşusu

478 Özlülük xəmirin hansı göstəricisinə aiddir?

- növ
- kimyəvi
- bioloji
- fiziki

biokimyəvi

479 Unda olan fermentlərdəndir:

- katelaza
- tripsin
- bromelin
- amilaza
- pepsin

480 İsti emal zamanı xəmir zülalları belə dəyişilir:

- qıvcırır
- dekstrinləşir
- kleysterizə olunur
- denaturasiya olur
- kütləsini artırır

481 Bu məhsullar nişasta istehsalı üçün yaradılırlar:

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

482 Qatılaşdırılmış süd hansı məhsula aiddir?

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

483 Yağlı peçenyələr üçün kleykovinanın faizi:

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

484 Kreker ununda kleykovinanın miqdarı:

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

485 Şəki paxlavası hansı xəmindən hazırlanır?

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

- biskvit və təbəqəli

486 Fəsəli xəmirinə aiddir:

- preslənmiş
 çalınmış
 dəmlənmiş
 mayalı
 biskvit

487 Tortların tərkibinə aiddir:

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

488 Xəmir yumşaldıcısı kimi işlədirlər

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

489 Tortlar aid edilir:

- un növlərinə
 polişəkərlərə
 süd məhsullarına
 unlu qənnadı məhsullarına
 zülal qruplarına

490 Xam pryanik xəmirinin temperaturu nə qədər olmalıdır?

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

491 Qalet aid edilir

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

492 Kreker aid edilir:

- konfet növünə
 pirojki növlərinə
 şəkərli qənnadı məmulatına
 unlu qənnadı məmulatına

tort çeşidinə

493 Qalet xəmiri neçə mərhələdə hazırlanır?

- 3.0
 6.0
 4.0
 2.0
 5.0

494 Qalet xəmiri üçün opara hazırladıqda işlədilən suyun temperaturu:

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

495 Kreker xəmiri üçün oparanın (xəmirməyə) qıvcırma müddəti və temperaturu:

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

496 Vafli üçün xəmir necə hazırlanır?

- qovrulur
 dəmlənir
 yoğrulur
 çalınır
 qaynadılır

497 Qarğıdalı və kartofdan alınan nişasta çıxarı miqdarca necədir?

- İtki qarğıdalıda azdır
 Fərqlidir
 Kartofdan alınan azdır
 Eynidir
 Kartofdan alınan çoxdur

498 Dəmlənmiş pryanik üçün siropun hazırlanma temperaturu:

- 89-90°C
 90-95°C
 75-80°C
 70-75°C
 95-100°C

499 . Çəki ilə buraxılan 1 kq şəkər çörəkdə ən azı neçə ədəd olmalıdır?

- 50 ədəd
 30 ədəd
 20 ədəd
 13 ədəd

40 ədəd

500 Ədviyyə kimi vanil eyniadlı bitkinin meyvələrindən necə istehsal olunur?

- yetişməmiş saplaqlı meyvələrin fermentləşdirmədən sonra xırdalanması və soyudulması ilə
- yetişməmiş saplaqlı meyvələrin fermentləşdirilməsi və dondurulması ilə
- yetişməmiş saplaqlı meyvələrin soyudulması və qurudulması ilə
- yetişməmiş saplaqlı meyvələrin fermentləşdirmədən sonra qızardılması və soyudulması ilə
- yetişməmiş saplaqlı meyvələrin xüsusi isti emaldan sonra qurudulması və fermentləşdirilməsi ilə

501 Müxtəlif çeşidli pryaniklərin bişirilmə prosesi neçə mərhələdən ibarətdir

- 9.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

502 . Pryanik xəmirinin bişirilməsinin 1-ci mərhələsinin müddəti

- 7 dəq
- 5 dəq
- 2 dəq
- 1 dəq
- 10 dəq

503 Pryanik xəmirinin bişirilməsinin I-ci mərhələsində səthi qatın temperaturu

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

504 . Pryanik xəmirinin bişirilməsinin I-ci mərhələsində mərkəzi qatın temperaturu:

- 85-88 °C
- 50-55 °C
- 75 °C
- 62-63°C
- 30-45 °C

505 Pryanik xəmirinin bişirilməsinin II-ci mərhələsində nə baş verir?

- nəmliyin azalması
- nəmliyin artması
- mərkəzi qatın susuzlaşması
- səthi qatın susuzlaşması
- məsaməliyin əmələ gəlməsi

506 Pryanik xəmirinin bişirilməsinin son mərhələsində səthi qatın temperaturu:

- 95 °C
- 120 °C
- 100 °C
- 175 °C

75 °C

507 Bişirilmədən sonra pryaniklər hansı müddətə soyudulur:

- 10 dəq
- 15 dəq
- 25-28 dəq
- 20-22 dəq
- 18 dəq

508 Bişirilmədən sonra pryaniklər hansı temperaturda soyudulur

- 28-32 °C
- 30-35°C
- 20-25 °C
- 40-45 °C
- 55-60°C

509 Pryaniklərin tirajlanması üçün şəkər və su hansı temperaturda qızdırılır?

- 95-100 °C
- 150-180 °C
- 120-125 °C
- 110-114 °C
- 135-140 °C

510 . Drajelənmiş pryaniklər hansı temperaturda qurudulur?

- 75 °C yaxın
- 60 °C yaxın
- 30 °C yaxın
- 20 °C yaxın
- 85 °C yaxın

511 Qurudulmuş pryaniklər 20-22 °C hansı müddətə soyudulur?

- 15-20 dəq
- 25 dəq
- 5 dəq
- 9-10 dəq
- 35 dəq

512 . Pryaniklər 130-150°C temperaturda hansı müddətə qurudulur?

- 1,5 dəq
- 5 dəq
- 20 dəq
- 3 dəq
- 12 dəq

513 . Pryaniklər səthində parlaq qabığın əmələ gəlməsi üçün nəyə məruz qalırlar?

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

- şokoladla tirajlanmaya

514 . Pryaniklərin tirajlanması nəyə xidmət edir?

- müxtəlif çeşidli olmasına
 xarici görünüşün tərtibatına
 nəmliyin azaldılmasına
 təzəliyini uzun müddətə saxlamağa
 nəmliyin saxlanmasına

515 Pryaniklərin tirajlanması üçün şəkər və suyun nisbəti

- 0.0430555555555556
 0.042361111111111106
 7.118055555555555E-4
 6.990740740740741E-4
 0.0840277777777777

516 Fasiləsiz üsulla pryaniklərin tirajlanma müddəti

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

517 . Dəmlənmiş pryanik xəmirinin yoğrulma prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 1.0
 4.0
 5.0
 3.0
 2.0

518 . Dəmlənmiş pryanik xəmirinin yoğrulma prosesinin mərhələləri:

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

519 Pryanik xəmiri üçün dənin hazırlanma müddəti:

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

520 Pryanik xəmirində dəm neçə üsulla soyudulur?

- 7.0
 5.0
 6.0
 2.0

1.0

521 Pryanik xəmiri üçün dənin dərəcəsi?

- 5-15°C
- 17-25°C
- 15-18 °C
- 25-27°C
- 20-22°C

522 . Pryaniklərin soyudulma prosesində nə baş verir?

- elastiklik itir
- nəmlik artır
- məsaməlik artır
- nəmlik azalır
- yapışqanlıq artır

523 Pryanik saxlanılan sahənin temperaturu:

- 18°C
- 32 °C
- 35°C
- 25 °C
- 27 °C

524 Pryanik saxlanılan sahədə havanın nisbi nəmliyi:

- 0.85
- 0.8
- 78-82%
- 65-75%
- 75-78%

525 . Nəmli minalanmış pryaniklərin saxlanma müddəti

- 25gün
- 15 gün
- 20 gün
- 30 gün
- 10 gün

526 . Dəmlənmiş pryaniklər üçün saxlanma müddəti:

- 30 gün
- 55 gün
- 25 gün
- 45 gün
- 15 gün

527 Yay mövsümündə “Nənəli” pryaniklərin saxlanma müddəti

- 5 gün
- 15 gün
- 20 gün
- 10 gün

3 gün

528 Qış mövsümündə “Nanəli” pryaniklərin saxlanma müddəti

- 10 gün
- 5 gün
- 20 gün
- 15 gün
- 3 gün

529 . Pryaniklər neçə növə bölünür:

- 1.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

530 Pryanik xəmiri hansı növ avadanlıqda bişirilir?

- fasiləli işləyən matriks sobasında
- ФАК avadanlığında
- fasiləli işləyən tunel sobasında
- fasiləsiz işləyən konveyer sobasında
- fasiləli işləyən Domna sobasında

531 200-240 °C temperaturda pryanik xəmirinin bişirilmə müddəti:

- 35 dəq
- 5-10 dəq
- 20-25 dəq
- 7-12 dəq
- 12-18 dəq

532 Emulsiya nədən ibarətdir?

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

533 Peçenyə istehsalında emulsiyanın möhkəmliyi nədən asılıdır?

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

534 . Peçenyə istehsalında emulqator şəklində nədən istifadə edirlər?

- lesitindən
- qida turşularından
- kazeindən və qida turşularından
- qida fosfatid konsentratları və səthi aktiv maddələrdən

- qida fosfatidlərindən

535 . Şəkərli xəmirin temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 10°C
 45°C
 35 °C keçməməlidir
 28°C keçməməlidir
 48°C

536 Şəkərli xəmirin optimal nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- 10-15%
 5-10%
 20-25%
 45-50%
 15-17,5%

537 Peçenye xəmirinin alınma prosesinə və xassələrinə təsir edir?

- unun nəmliyi
 şəkərin miqdarı
 xammalın saxlanması
 xammalın yüklənmə qaydası
 yoğrulma müddəti

538 Peçenye istehsalında kristallik xammallar necə istifadə olunur?

- una əlavə edilir
 süddə və yağda həll edilir
 suda həll edilir
 su və yaxud süddə həll edilir
 yağa əlavə edilir

539 Dartınmış peçenye istehsalında xəmirin yoğrulma müddəti yoğuru maşının zəif fırlanma tezliyində nə qədər təşkil edir?

- 5-10 dəq
 15-20 dəq
 20-25 dəq
 30-50 dəq
 10-15 dəq

540 Dartınmış peçenye istehsalında xəmirin temperaturu hansı intervalda saxlanılır?

- 25-30°C
 5-10°C
 20-25°C
 38-40°C
 15-20°C

541 Əla növ undan dartınmış peçenye xəmirinin nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- 10-15%
 40-45%
 35-40%

- 22-26%
 0.75

542 I-ci növ undan dartınmış peçenye xəmirin nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- 30-35%
 45-55%
 22-25%
 25-26%
 15-20%

543 Dartınmış peçenye istehsalında texnoloji prosesin sürətləndirilməsi üçün nədən istifadə edilir?

- soyadan
 emulqatordan
 natrium pirosulfatdan
 natrium pirosulfidən
 lesitindən

544 . Dartınmış peçenye xəmirinə natrium pirosulfid hansı temperaturalı suda həll edilir?

- 35°C
 15-20°C
 40-45°C
 18-25°C
 5-10°C

545 . Dartınmış peçenye xəmirinin yoğrulma müddəti nədən asılıdır?

- xammalın saxlanma şəraitindən
 qida turşularının əlavə edilməsindən
 əlavə xammalların xüsusiyyətlərindən, xammalın saxlanma şəraitindən
 unun xassəsi, yoğrulma sürəti, temperatur şəraiti, müxtəlif qatqıların əlavə edilməsindən
 unun nəmliyindən, xammalın saxlanma şəraitindən

546 Şəkərli-çökdürülmüş peçenyələr hansı növə aiddir?

- çovdarlı peçenye
 dartınmış peçenye
 şəkərli peçenye
 yağlı peçenye
 vələmirli peçenye

547 Patkanın quru maddələri nədən ibarətdir?

- fermentdən
 proteindən
 zülaldan
 karbohidratlardan
 amin turşusundan

548 Nişasta patkası hansı məhsulların hazırlanmasında istifadə olunur?

- draje, qalet
 karamel, çörək
 pastila, makaron

- iris, karamel
- halva, kreker

549 . Standarta əsasən patka neçə əsas növə bölünür?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

550 . Patka hansı əsas növdə emal edilir?

- orta karamelli
- aşağı şəkərləşdirilmiş karamelli
- qlükozal karamelli
- yüksəkşəkərləşdirilmiş karamelli
- fruktozal karamelli

551 Meyvə-içlikli vaflidə nəmlik miqdarı

- 18-22%
- 1,8-3,8%
- 0,6-2,2 %
- 9-15,3 %
- 4,4-8,4%

552 . Pralinli içlikli vaflidə nəmlik miqdarı:

- 0.095
- 4,4-8,4%
- 1,8-3,8%
- 0,6-2,2%
- 0,5-7,8 %

553 . Pomada içlikli vaflidə nəmlik miqdarı:

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

554 Pendir içlikli vaflidə nəmlik miqdarı:

- 12.0
- 0.14
- 0,6 -2,2%
- 1,8-3,8%
- 0.06

555 Reseptindən asılı olaraq içliksiz vaflilər neçə cür olur?

- 2.0
- 6.0
- 4.0

- 3.0
 7.0

556 Vafli istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir?

- 8.0
 1.0
 2.0
 3.0
 5.0

557 Vafli istehsalı hansı mərhələlərdən ibarətdir?

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

558 Vafli xəmirinin nəmliyi nə qədər təşkil edir?

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

559 . Vafli xəmirinin bişirilmə müddəti:

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

560 . Bişmiş vafli təbəqəsinin nəmliyi:

- 1-3%
 7,5-9 %
 4,5-7,5%
 3-4,5%
 0.25

561 İçliksiz vafllər reseptindən asılı olaraq hansılara bölünür?

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

562 . Vafli təbəqələri və içliyin nisbəti:

- 40:20
 80:20
 20:80

- 10:90
 0.0840277777777777

563 Vafli xəmiri üçün emulsiyanın hazırlanması:

- konsentrasiyalı
 qatqısız
 qatqılı, süddə həll edilmiş
 konsentrasiyalı, suda həll olmuş
 suda həll edilmiş

564 Vafli xəmirində emulsiyanın hazırlanması üçün xammalların yüklənmə ardıcılığı:

- lesitin, yumşaldıcı, natrium hidrikarbonat
 natrium hirdokarbonat, duz, bitki yağı, su
 bitki yağı, su, duz, yumşaldıcı
 fosfatid konsentrat, bitki yağı, natrium hidrikarbonat, duz
 bitki yağı, yumurta, duz

565 Hazır vafilələr hansı temperaturda saxlanmalıdır?

- 5°C
 30°C
 25 °C
 18 °C
 12 °C

566 Pralinli vafilələrin saxlanma müddəti:

- 3 ay
 5 ay
 4 ay
 2 ay
 1 ay

567 . Meyvəli içliklərin saxlanma müddəti:

- 3 ay
 2ay
 10 gün
 1 ay
 4 ay

568 Pomadalı içlikli vafilələrin saxlanma müddəti:

- 15 gün
 20 gün
 10 gün
 30 gün
 5 gün

569 İçliksiz vafilələrin saxlanma müddəti:

- 1 ay
 20 gün
 10gün

- 3 ay
 60 gün

570 Vafli xəmiri üçün emulsiya neçə mərhələdə hazırlanır?

- 1.0
 7.0
 5.0
 2.0
 3.0

571 Vafli təbəqələrinin içlikləri hansılardır?

- cəmli, povidlalı, pralinli
 şəkərli, cəmli, povidlalı
 şəkərli, giləmeyvəli, pomadalı
 yağlı, meyvəli, pomadalı, pralimli
 südlü, yağlı, pomadalı

572 Vafli istehsalında meyvə içliklərinin hazırlanma qaydası:

- yağlı içliklərin hazırlanması
 meyvəli içliklərin pörtləndirilməsi
 meyvə-giləmeyvə yarımfabrikatının soyudulması
 meyvə-giləmeyvə yarımfabrikatının şəkər və patka ilə bişirilməsi
 mürəbbə və patka ilə bişirilməsi

573 Şərq şirniyyatları istifadə edilən xammallardan asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- 8.0
 1.0
 5.0
 3.0
 9.0

574 . Unlu şərq şirniyyatları hansı məhsullara aiddirlər:

- zülallı
 uzun müddət saxlanmaya davamlı
 temperatura davamlı
 tez xarab olan
 rütubətə davamlı

575 Darçınlı biskvit hansı məmulatlara aiddir?

- tort və pirojnala
 yağlı məmulatlara
 biskvit məmulatlarına
 unlu şərq şirniyyatına
 unlu məmulatlara

576 Bakı qurabiyyəsi hansı temperaturda bişirilir?

- 100-120
 130-170 °C
 200-220 °C

- 250-270 °C
 275-280 °C

577 Qarabağ kətəsinin nəmliyi nə qədərdir?

- 7±3%
 15 ±3%
 8±3%
 12 ±3%
 10±3%

578 Bakı qurabiyyəsinin içliyi nədən hazırlanır?

- çiyələk püresi və şəkər kirşanından
 şaftalı püresi və şəkər tozundan
 albalı püresi və şəkər kirşanından
 alma püresi və şəkər tozundan
 gavalı püresi və şəkər tozundan

579 Qarabağ kətəsi xəmirinin yoğrulma ardıcılığı: 1-yumurta, 2-yağ, 3-duz, 4-vanil, 5-şəkər tozu, 6-opara, 7-un

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

580 Qələvi-duzlu yumşaldıcılara hansılar aiddir?

- ammonium xlorid
 neytral duzlar
 ammonium hidrokarbonat və kristallik qida turşusu
 natrium hidrokarbonat və neytral duz qarışığı
 kristallik qida turşusu

581 İdeal pirojnası hansı müddətə bişirilir?

- 5-10 dəq
 10-15 dəq
 10-18 dəq
 25-30 dəq
 15-20 dəq

582 Hansı yumşaldıcılarda daha çox qazabənzər məhsullar əmələ gəlir?

- duzlu
 duzlu-turş
 qələvi-duzlu
 qələvi
 turş-qələvi

583 Meyvə-giləmeyvə püresinin alınması üçün əsas xammal

- ərik, üzüm
 armud, zoğal

- ananans, alma
- alma, ərik
- giləs, albalı

584 Hazırlanma üsuluna görə neçə cür marsipan fərqlənir?

- 5.0
- 1.0
- 4.0
- 2.0
- 7.0

585 . Dəmlənmiş marsipanın hazırlanmasında nədən istifadə edilir

- qoz ləpəsi, patka
- fındıq ləpəsi, şirə
- badam ləpəsi, patka
- badam ləpəsi, şəkər tozu
- badam ləpəsi, sukat

586 Nəmli marsipanın hazırlanmasında nədən istifadə edilir?

- qoz ləpəsi, sukat
- qoz ləpəsi, şəkər tozu
- badam ləpəsi, pektin
- badam ləpəsi, şəkər kirşanı, patka
- fındıq ləpəsi, patka

587 Kimyəvi yumşaldıcılarda keks xəmiri neçə üsulla hazırlanır?

- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 6.0
- 4.0

588 Romlu kökə hansı xəmindən hazırlanır?

- nəmli
- dəmlənmiş
- mayalı yağsız
- mayalı yağlı
- qat-qat

589 Rulet üçün biskvit yarımfabrikatının nəmliyi:

- 0.05
- 0.3
- 0.1
- 0.22
- 0.12

590 Kimyəvi yumşaldıcılarda hazırlanan keksin saxlanma müddəti:

- 10 gün
- 5 gündən çox olmayaraq

- 2 gündən çox olmayaraq
- 7 gündən çox olmayaraq
- 1 gündən çox olmayaraq

591 . Mayalarda hazırlanan keksin saxlanma müddəti:

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

592 Romlu kökələr saxlanma müddəti:

- 14 gündən çox olmayaraq
- 2 gündən çox olmayaraq
- 7 gündən çox olmayaraq
- 10 gündən çox olmayaraq
- 5 gündən çox olmayaraq

593 . Meyvəli ruletin saxlanma müddəti:

- 1 gün
- 2 gün
- 5 gün
- 7 gün
- 3 gün

594 Romlu kökələrin bişirilmə müddəti:

- 15 dəq
- 5-10 dəq
- 12-20 dəq
- 45-50 dəq
- 25-30 dəq

595 . Mayalı qıçqırma prosesi neçə fazadan ibarətdir?

- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

596 . Mayalı qıçqırma prosesin I-ci mərhələsində nə əmələ gəlir?

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

597 Oparanın qıçqırmasında nə toplanır?

- alma turşusu
- limon turşusu

- kəhrəba turşusu
- süd turşusu
- sirkə turşusu

598 Qalet üçün xəmirin hazırlanmasında oparaya nə əlavə edilir?

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

599 Mayaların həyat fəaliyyəti hansı ferment ləngidir

- qalaktoza
- maltaza
- dezoksiriboza
- zimaza
- maltoza

600 Oparanın yetişmə müddətini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir

- limon turşusundan
- maltozadan
- qlikogendən
- mayadan
- amilorizin PİOX

601 Qalet xəmirinin məsaməliyini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir

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

602 Sadə qaletlər üçün xəmirin optimal nəmliyə hansı həddə olur?

- 28-30%
- 20-25%
- 50-55%
- 33-34%
- 10-12%

603 Amilorizin ferment preparatından istifadə etdikdə qalet xəmirinin yoğrulma müddəti nə qədərdir?

- 35 dəq
- 5 dəq
- 50 dəq
- 10-20 dəq
- 1 saat

604 . Yaxşılaşdırılmış qalet-növləri üçün xəmirin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 35-42%

- 30-38%
- 25-28%
- 30-31%
- 35-50%

605 Dietik qalet növləri üçün xəmirin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 30-31%
- 35-50%
- 5-10%
- 26-31%
- 25-28%

606 . Xəmirin zülali maddələri hansı dərəcədə denaturasiyaya məruz qalır?

- 25-30°C
- 22-25°C
- 35-40°C
- 50-70°C
- 15-20°C

607 Xəmirdə fiziki-kimyəvi dəyişkənliklər nə vaxt baş verir?

- qurutma prosesində
- ədviyyə əlavə edildikdə
- ferment əlavə edildikdə
- bişirilmə prosesində
- yoğrulma prosesində

608 . Qənnadı sənayesində neçə növ kimyəvi yumşaldıcılarından istifadə edilir?

- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 1.0

609 . Qələvi yumşaldıcılara hansılar aiddir?

- neytral duzlar
- natrium hidrokarbonat
- ammonium hidrokarbonat duzları
- natrium hidrokarbonat, ammonium karbonat və onların qarışığı
- ammonium karbonat və neytral duzlar

610 Qələvi turş yumşaldıcılara aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- neytral duzlar
- natrium hidrokarbonat və kristallik qida turşusu qarışığı
- ammonium hidrokarbonat və kristallik qida turşusu qarışığı
- kristallik qida turşusu
- natrium hidrokarbonat

611 Bişirilmiş yarımfabrikatlardan asılı olaraq pirojnalər neçə qrupa bölünür?

- 9.0

- 3.0
- 4.0
- 8.0
- 2.0

612 . Pirojnalarnın əsas qrupları hansılardır?

- qat-qat, biskvit, dəmlənmiş
- dəmlənmiş, qozlu, kövrək
- biskvitli, kövrək, qat-qat
- biskvitli, şəkərli, qat-qat, badamlı-qozlu, havalı, ovuntulu, dəmlənmiş, kövrək
- şəkərli, çalınmış, qozlu

613 Biskvitli pirojnalarnın növləri:

- qat-qat, qozlu
- biskvitli-zülallı, biskvitli-meyvəli
- badamlı-qat-qat, meyvəli
- biskvitli-pomadalı, biskvitli-kremli, biskvitli-meyvəli, biskvitli-kremli-meyvəli
- biskvitli-kremli, biskvitli-meyvəli

614 Badamlı-qozlu pirojnalarnın əsas yarımfabrikatları:

- çalınmış qozlu, badamlı
- dəmlənmiş qozlu
- badamlı, qozlu
- zülalı-badamlı, zülallı-qozlu
- zülalı dəmlənmiş, qozlu

615 Şəkərli yarımfabrikatı hansı müddətdə bişirmək məsləhətdir?

- 30 dəq
- 20-25 dəq
- 25-30 dəq
- 10-15 dəq
- 30-45 dəq

616 Tortlar üçün badamlı qozlu yarımfabrikat hansı temperaturda bişirilir?

- 120-140°C
- 200-220°C
- 180-200°C
- 150-160°C
- 200-280°C

617 . Pirojnalarnın üçün badamlı-qozlu yarımfabrikat hansı temperaturda bişirilir?

- 260-280°C
- 160-180°C
- 150-180 °C
- 195-200°C
- 220-260°C

618 Tortlar üçün badamlı-qozlu yarımfabrikatın bişirmə müddəti:

- 10-15 dəq

- 45-60 dəq
- 5-10 dəq
- 25-35 dəq
- 15-20 dəq

619 Pirojnalar üçün badamlı-qozlu yarımfabrikatın bişirilmə müddəti:

- 25-35 dəq
- 45-60 dəq
- 45-50 dəq
- 18-22 dəq
- 5-10 dəq

620 . Kekslərxəmirdən hazırlanan unlu qənnadı məmulatdır.

- mayalı
- sadə
- qat-qat
- zülali
- çalınmış

621 Kekslərin tərkibinə hansı ərzaqlar daxil edilmir

- şəkər
- cukatlar
- yumurta məhsulları
- lükyor məmulatları
- yağ

622 Kekslər hansı xassələ malikdir?

- qat-qat
- məsaməli
- pastay bənzər
- ovuntulu

623 . Kekslərin istehsalında hansı yumşaldıcılardan istifadə edilir?

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

624 Kekslərin bioloji dəyərini artırmaq üçün hansı məhsullar istifadə olunur?

- quru süd
- yumurta tozu
- quru buğda kleykovinanı
- bütün yuxarı sadalanlar
- təbii süd

625 Kekslərin qidalılıq dəyərini artırmaq məqsədi ilə hansı məhsullardan istifadə olunmur?

- quru kleykovinasından
- quru süddən

- noxud yarımfabrikatlarından
- yer fıstığından
- yumurta tozundan

626 Unlu qənnadı məmulatların əsas çatışmayan cəhətdir:

- yüksək qidalılıq
- aşağı qidalılıq dəyəri
- yüksək fizioloji dəyəri
- aşağı fizioloji dəyəri
- yüksək bioloji dəyəri

627 . Kekslərin tərkibində hansı maddələr mövcud deyil?

- yağlar
- zülallar
- karbohidratlar
- mineral maddələr
- şəkərlər

628 Kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan keks xəmirinin neçə üsulu mövcuddur?

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

629 . Keksin hazırlanmasının məhsulların düzgün əlavə olunma ardıcılığını göstərin:

- yumurta məhsulları, şəkər tozu, un, yağ, dad və ətirverici maddələr
- un, yağ, şəkər qarışdırılır, yumurta isə dad və ətirverici maddələrlə çalınır, ümumi kütləyə əlavə olunur
- un və yağ çalınır, şəkər tozu əlavə olunur, yumurta məhsulları, kimyəvi yumşaldıcılar, dad və ətirli maddələr
- yağ çalınır, şəkər tozu əlavə olunur, yumurta məhsulların çalınır, kimyəvi yumşaldıcılar, dad və ətir verən qatqılar, un
- una dad verici maddələr əlavə olunur sonra şəkər tozu, yağ və yumurta

630 I üsulla hazırlanarkən yağ neçə dəqiqə ərzində çalınır?

- 15 dəq
- 20 dəq
- 35 dəq
- 7-10 dəq
- 3 dəq

631 I üsulla hazırlanarkən yağ və şəkər tozu birlikdə neçə dəqiqə ərzində çalınır?

- 15 dəq
- 20 dəq
- 3 dəq
- 7-10 dəq
- 35 dəq

632 Kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan kekşin texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin: 1-xəmirin yoğrulması və unun əlavə edilməsi; 2 – formalanma; 3 –kərə yağın çalınması; 4-şəkər tozu

əlavə edilməklə çalınma; 5- üzüm esensiyasının və ammonium əlavə edilməsi; 6- melanjı əlavə etməklə çalınma; 7-bişirilmə; 8-formalanma; 9-dağıllara yığılma; 10-şəkər kirşanı tirajlanmış şərbət, cukatla tərtibat; 11-soyudulma

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

633 Keks üçün II-ci üsulla xəmir hazırlanarkən texnoloji əməliyyatların ardıcılığını göstərin: 1-kərə yağın Çalınması; 2-çalınmaya kərəyə digər xammalları əlavə etmə; 3-yumurta məhsulların şəkərlə çalınması; 4-unun əlavə edilməsi; 5-yumurta şəkər qarışığının əlavə edilməsi

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

634 . II üsulla hazırlanan keksin səciyyəvi xüsusiyyətini göstərin:

- sıx quruluşa malik və yanılmış
 az hava ilə doydurulmuş, lakin qeyri-bərabər iri ölçülü məsamələrə malik
 hava ilə zəngin olan, lakin qeyri-bərabər ölçülərə xırda məsamələrə malik
 az hava ilə doldurulmuş lakin bərabər ölçülü xırda məsaməli quruluşuna malik
 hava ilə zəngin və çox kövrək

635 Keks üçün mayalarda hazırlanan xəmirin texnoloji sxemin əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin: 1-oparanın hazırlanması; 2-un əlavə edilir; 3-qızdırılmış yağın əlavə edilməsi; 4-şəkər tozunun əlavə edilməsi; 5-yumurta məhsulların qarışdırılması; 6-digər xammalların əlavə edilməsi

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

636 Mayalı xəmirdə keks hazırlamaq üçün oparanın əməliyyat ardıcılığı: 1-un (reseptə nəzərdə tutulan miqdarın 50-60% əlavə edilmiş mayanın qarışdırılması; 2-40°C temperaturalı suda xırdalanmışmayanın qarışdırılması; 3-oparanın kətanla örtülməsi və qıçqırması; 4-qarışdırılmış oparanın səthinə un səpilməsi

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

637 Keks üçün hazırlanan opara neçə saat qıçqırılır

- 3-3,5s
 40 dəq
 120dəq
 4-4,5s

2-2,5s

638 Keks üçün hazırlanan oparanın hazırlanması nə isə xarakterizə olunur?

- yaş səthin əmələ gəlməsi ilə
 həcmnin artması ilə
 hava qabarcıqların əmələ gəlməsi ilə
 quru səthin əmələ gəlməsi ilə
 oparanın yapırması ilə

639 Keks üçün hazırlanan oparanın turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 7,8°T
 4-4,5 °T
 2-2,3°T
 3-3,5°T
 1-1,5 °T

640 Oparanın hazır olması hansı parametərə əsasən təyin edirlər?

- daxillərdə olan kəsiyə görə
 yumşaq konsistensiya malik olduğuna görə
 bərk konsistensiya malik olduğuna görə
 xarici görünüşünə görə
 əmələ gəlmiş çapıqlara görə

641 Nəmli pryanik xəmiri üçün xammalların yoğuru maşına yüklənmə ardıcılığı:

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

642 Pryanik xəmirinin yoğrulma müddətinin asıllığı

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

643 Nəmli pryanik xəmirinin nəmliyi

- 10-15%
 5,5-7,2 %
 18,5-19,5%
 23,5-25,5%
 35-42%

644 Nəmli pryaniklərin saxlanma müddətinin artırılması üçün şəkər əvəzediciləri:

- maltaza
 fruktoza
 maltodekstrin və bal
 invert şəkəri və yaxud süni bal

qlükoza

645 Çalınmış peçenylər hansı növə aiddir?

- şəkərli peçenye
 küncütlü peçenye
 kövrək peçenye
 yağlı peçenye
 dartılmış peçenye

646 . Zülallı –çalınmış yağlı peçenye xəmirinin nəmliyi nə qədərdir?

- 10-15%
 17-22%
 5-10%
 29-31%
 20-22%

647 Zülallı –çalınmış yağlı peçenye xəmirinin temperaturu nə qədər təşkil edir?

- 10-15°C
 5-10°C
 15-18°C
 20-22°C
 45-50°C

648 Şəkərli-çökdürülmüş peçenye xəmirinin nəmliyi nə qədərdir?

- 25-30%
 35-38%
 10-15%
 15-24%
 29-31%

649 Şəkərli-çökdürülmüş peçenye xəmirinin temperaturu nə qədər təşkil edir?

- 25-30°C
 35-38°C
 5-10°C
 10-12°C
 19-22°C

650 . Hazır çalınmış yağlı peçenye xəmirinin nəmliyi nə qədərdir?

- 25-30%
 35-40%
 20-25%
 25-32%
 30-35%

651 Hazır çalınmış yağlı peçenye xəmirinin temperaturu nə qədər təşkil edir?

- 10-12°C
 35-38°C
 25-30°C
 18-20°C

5-10°C

652 Keks suxariləri hansı qrup peçenyelərə aiddir?

- şəkərli
- yağsız
- dartınmış
- yağlı
- dietik

653 Keks suxarilərinin xəmiri nə qədər nəmliyə malik olmalıdır?

- 20-25%
- 30-35%
- 35-40%
- 24-25%
- 25-30%

654 Keks suxarilərinin xəmiri nə qədər temperatura malik olmalıdır

- 35-38°C
- 5-10°C
- 25-30°C
- 20-22°C
- 18-20°C

655 . Sortdan asılı olaraq yağlısuxariləri xəmiri nə qədər nəmliyə malik olmalıdır?

- 30-35%
- 25-30%
- 20-25%
- 15-23%
- 35-40%

656 . Yağlı suxariləri xəmiri nə qədər temperatura malik olmalıdır?

- 25-30°C
- 20-22°C
- 5-10°C
- 35-38°C
- 18-20°C

657 Tərkibindən və təyinatından asılı olaraq qaletlər neçə növə bölünür?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0

658 Tərkibindən asılı olaraq qaletlər hansı növlərə bölünür?

- yağsız
- sadə, pəhriz
- yağlı
- sadə, yağsız, yağlı, pəhriz

pəhriz

659 . Dietik qaletlər neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 1.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

660 Dietik qaletlər tərkibindən asılı olaraq hansı qruplara bölünür?

- şəkərli
- yüksək zülallı
- yüksək və ədviyyəli
- yüksək və zəif yağlı
- az yağlı

661 Yağlı mayalı xəmirədən alınan məmulat hansılardır?

- peçenye
- vafli
- qalet
- kreker
- pryanik

662 . Hazırlanma üsulundan asılı olaraq krekerlər neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 1.0
- 8.0

663 Tərkibindən asılı olaraq krekerlər necə fərqlənir?

- yağlı mayalı
- kimyəvi yumşaldıcılarda yağlı
- maya və kimyəvi yumşaldıcılarda yağlı, dad verici qatqılı, maya və kimyəvi yumşaldıcılarda yağsız
- maya və kimyəvi yumşaldıcılarda yağlı və yaxud mayalarda
- yağsız mayalarda

664 . Qalet istehsalı üçün hansı texnologiyadan istifadə edilir?

- oparasız
- qeyri-ənənəvi
- kimyəvi yumşaldıcılarda
- oparalı
- standart

665 Qalet istehsalında xəmirin oparalı üsulla hazırlanması neçə mərhələdə gedir?

- 3.0
- 1.0
- 4.0
- 2.0

9.0

666 Kreker istehsalı üçün hansı texnologiyadan istifadə edilir?

- oparalı
- qeyri-ənənəvi
- standart, qeyri-ənənəvi
- oparalı, oparasız
- oparasız

667 . Romlu kökələrin bişirilmə temperaturu:

- 190 °C
- 120 -135 °C
- 100-120 °C
- 210-220 °C
- 150-180 °C

668 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında peçenyələr neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 7.0
- 3.0
- 9.0

669 . Unlu qənnadı məmulatları istehsalında peçenyələrin hansı qrupla fərqlənir?

- vələmirli, yağlı
- şəkərli, yağlı, fermentli
- zülallı, yağlı, şəkərli
- şəkərli, dartınmış, yağlı
- yağlı, nişastalı

670 Unlu qənnadı istehsalında qaletlər neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- 3.0
- 11.0
- 2.0
- 5.0

671 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında qaletlər hansı qruplara bölünür?

- pəhriz
- qat-qat, çalınmış
- dəmlənmiş, şəkərli
- sadə, yaxşılaşdırılmış
- yağlı, biskvitli

672 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında krekerlər neçə qruplara bölünür?

- 9.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

7.0

673 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında hansı qrup krekerlər fərqlənir?

- fermentli, şokoladlı
- marsipanlı, yağlı
- yağlı, meyvəiçlikli
- yağlı, yağsız, dadverici, qatqılı, yağlı içlikli
- marsipanlı, şəkərli

674 Qış mövsümündə peçenye xəmirinin yoğrulma müddəti nə qədər təşkil edir?

- 1 saat
- 10-12 dəq
- 45-55 dəq
- 20-25 dəq
- 5-10 dəq

675 Yay mövsümündə peçenye xəmirinin yoğrulma müddəti nə qədər təşkil edir?

- 30-35 dəq
- 45-55 dəq
- 15-20 dəq
- 20-25 dəq
- 5-10 dəq

676 . Hansı peçenye xəmiri hansı temperatura malik olmalıdır?

- 3-8°C
- 8-12°C
- 10-15°C
- 19-25°C
- 19-20 °C

677 Peçenye istehsalında reseptur qarışığının temperaturu nədən asılıdır?

- şəkərin miqdarından
- xəmirin temperaturundan
- xəmirin nəmliyindən
- sahənin temperaturundan
- xammalın temperaturundan

678 Hazır peçenye xəmiri hansı maşında formalanır?

- rotasion presdə
- barabanlı presdə
- rotasion ştımpda
- rotasion maşında
- barabanlı ştımpda

679 . Peçenye istehsalındayoğuru maşına xammallar neçə axınla yüklənir?

- 9.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

11.0

680 . Peçenye istehsalında emulsiyalar hansılara bölünür?

- həllolmuş
- konsentrasiyalı
- qatılaşdırılmış
- parçalanmış və konsentrasiyalı
- parçalanmış

681 Peçenye istehsalında konsentrasiyalı emulsiyalar nəyi xarakterizə edir?

- emulsiyaların qatılığını
- buxar fazanın konsentrasiyasını
- maye fazanın konsentrasiyasını
- dispers fazanın konsentrasiyasını
- emulqatorun daxil edilməsini

682 Möhkəm konsentrasiyalı emulsiyaalmaq üçün nə daxil edilir?

- soya
- su
- köpükəmələgətirici
- emulqator
- həlməşikəmələgətirici

683 . Bişirilmiş romlu kökələrin soyudulma müddəti:

- 10 dəq
- 1 saat
- 30 dəq
- 2-3 saat
- 15 dəq

684 Biskvitli rulet hansı müddətə bişirilir?

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

685 Romlu kökələrin saxlanma temperaturu

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

686 Birilmiş kekslərin soyudulma müddəti:

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

1-2 saat

687 Romlu kökə xəmirinin hazırlanma ardıcılığı:

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

688 Romlu kökə xəmiri neçə mərhələdə hazırlanır?

- 9.0
 6.0
 5.0
 2.0
 7.0

689 Zülallı-çalınmış kremlə tərtibatlanmış tortların saxlanma müddəti:

- 48 saat
 24 saat
 36 saat
 7 saat
 8 saat

690 Kərəli kremlə tərtibatlanmış tortların saxlanma müddəti

- 18 saat
 72 saat
 48 saat
 36 saat
 24 saat

691 . Dəmlənmiş kremlə tərtibatlanmış pirojnaların saxlanma müddəti:

- 18 saat
 20 saat
 12 saat
 6 saat
 24 saat

692 Çalınmış qaymaqla tərtibatlanmış pirojnaların saxlanma müddəti:

- 2 gün
 18 saat
 24 saat
 7 saat
 28 saat

693 Meyvəli tortların saxlanma müddəti

- 36 saat
 12 saat
 24 saat
 72 saat

6 saat

694 Pralinli tortların saxlanma müddəti:

- 3 gün
 5 gün
 10 gün
 30 gün
 1 gün

695 . Şokoladlı vafllili tortların saxlanma müddəti:

- 2 gün
 24 gün
 5 gün
 15 gün
 1 gün

696 İstifadə edilən tərtibat yarımfabrikatlarından asılı olaraq şəkərli tortların növləri:

- kərəli
 çalınmış kremli, şəkərli
 zülallı-kremli, şəkərli
 şəkərli-kremli, şəkərli-meyvəli
 qaymaqlı

697 Şəkərli tortlar neçə qrupa bölünür:

- 1.0
 9.0
 7.0
 2.0
 4.0

698 Badamlı tortların növləri

- badamlı-yağlı
 badamlı-zülallı ,badamlı-kremli
 badamlı-şəkərli, havalı
 badamlı-meyvəli, badamlı-kremli , badamlı-havalı
 meyvəli-zülallı

699 Badamlı tortlar neçə qrupa bölünür?

- 4.0
 8.0
 3.0
 2.0
 6.0