

## 2958\_Az\_Æyani\_Yekun imtahan testinin sualları

### Fənn : 2958 Unun istehsal texnologiyası

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

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

2 Un sənayesi üçün xammal nə hesab olunur?

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

3 Dənin hansı tipləri var?

- yazlıq qırmızı, yazlıq bərk, yazlıq ağ, payızlıq ağ
- yazlıq qırmızı, yazlıq bərk, yazlıq ağ, payızlıq qırmızı, payızlıq ağ
- yazlıq bərk, yazlıq ağ, payızlıq qırmızı, payızlıq ağ
- yazlıq qırmızı, yazlıq ağ, payızlıq qırmızı, payızlıq ağ
- yazlıq qırmızı, yazlıq bərk, payızlıq qırmızı, payızlıq ağ

4 Çovdar dənəni neçə tipə bölünür?

- 15.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 10.0

5 Çovdar dəninin tipləri aşağıdakılardan hansılardır?

- payızlıq, yazlıq
- şimali payızlıq, cənubi payızlıq, yazlıq
- cənubi payızlıq, yazlıq
- şimali payızlıq, yazlıq
- şimali payızlıq, cənubi payızlıq

6 Dənin texnoloji qiymətləndirilməsi üçün hansı göstəricilər olmalıdır

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

7 Natura çəkisi nəyi ölçür

- dən kütləsinin turşuluğunu
- dən kütləsinin kənar qarışıqlardan təmizlənməsini
- dən kütləsinin yağıllığını
- dən kütləsinin quruluşunu
- dən kütləsinin şəkərliyini

8 Xəlbirin işinin texnoloji effektivliyinin təyini hansı faktorlardan asılıdır? Zülalların hidroliz məhsulu hansı birləşmələrdir?

- H<sub>2</sub>O
- amin turşusu
- qeyri-üzvi birləşmələr
- mineral maddələr
- karbon qazı

9 Dən hansı hissələrdən ibarətdir?

- endosperm, qabıq
- endosperm, qabıq və rüşeym
- endosperm və nüvə
- qabıq və rüşeym
- endosperm və rüşeym

10 Endosperm əsasən nədən təşkil olunmuşdur?

- su və şəkər
- karbohidrat və zülal
- yağ və zülal
- şəkər və zülal
- karbohidrat və şəkər

11 İkiqat üfürməli laboratoriya aspiratoru hansı hissələrdən ibarətdir?

- polad korpus, çıxış qapağı, qəbuledici boru, aspirasiya borusu
- polad korpus, çıxış qapağı, qəbuledici boru, çökdürücü kamera, aspirasiya borusu və ventilyator
- çıxış qapağı, qəbuledici boru, çökdürücü kamera, aspirasiya borusu və ventilyator
- polad korpus, qəbuledici boru, çökdürücü kamera, aspirasiya borusu və ventilyator
- polad korpus, çıxış qapağı, çökdürücü kamera, aspirasiya borusu və ventilyator

12 İkiqat üfürməli laboratoriya aspiratorunun aspirasiya borusunun sürəti nə qədərdir?

- 900 dövr/dəq
- 1500 dövr/dəq
- 500 dövr/dəq
- 600 dövr/dəq
- 800 dövr/dəq

13 ventilyatorun çıxış qapağı boru vasitəsilə nə ilə əlaqələndirilir?

- qapalı kamera
- basma kamerası
- basma kamerası
- aralıq kamerası
- peçin həcmi

14 Yarma istehsalı üçün hansı dənli bitkilərdən istifadə edilir?

- bugda, noxud, darı
- düyü, qarabaşaq, darı, arpa, qarğıdalı, buğda, noxud və kalış
- düyü, qarabaşaq, darı, arpa
- darı, arpa, düyü
- qarğıdalı, buğda, noxud

15 Hər bir yetkin insan gün ərzində qida vasitəsilə orta hesabla nə qədər enerji qəbul etməlidir?

- 16000 – 17000 KC
- 12000 – 13000 KC
- 11000 – 12000 KC
- 10000 – 11000 KC
- 14000 – 15000 KC

16 İnsanın zülalə olan gündəlik tələbatı neçə qram olmalıdır?

- 75-95 q
- 80-120 q
- 85-110 q
- 90-120 q
- 70-100 q

17 Taxıl zülalında əvəz olunmaz aminturşuları neçə % intervalında olmalıdır?

- 23 -35 faiz
- 25 -38 faiz
- 20 -40 faiz
- 25-45 faiz
- 30 -40 faiz

18 Endosperm hansı təbəqə ilə əhatə olunmuşdur?

- rüşeym təbəqə
- aleyron təbəqə
- zülal təbəqə
- yağ təbəqə
- su təbəqə

19 Dənin tərkibindəki piqmentlərin rolu nədir?

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

20 Dənin rüşeym hissəsi hansı maddələrdən ibarətdir

- zülal, yağ, şəkər
- zülal, yağ, şəkər və vitaminlər
- yağ, şəkər və vitaminlər
- zülal, şəkər və vitaminlər
- zülal, yağ və vitaminlər

21 Rüşeymin tərkibindəki yağların çox olması hansı prosesi çətinləşdirir

- dənin bölünməsini
- dənin üyüdülməsini
- dənin yuyulmasını
- dənin qurudulmasını
- dənin sıxılmasını

22 Endosperm buğda dəninin neçə faizini təşkil edir?

- 40-43,4 faiz
- 80-83,4 faiz
- 70-73,4 faiz
- 60-63,4faiz
- 50-53,4 faiz

23 Endosperm çovdar dəninin neçə faizini təşkil edir?

- 40-43,4 faiz
- 70,4-74,5 faiz
- 80-83,4%
- 60-63,4faiz
- 50-53,4 faiz

24 Çovdar dəninin tərkibindəki metal qarışıqları nə ilə təmizlənir

- vərdənələr
- maqnitütücü
- flotasiya üsulu
- şotkalar
- su şırnağı

25 İkiqat üfürməli laboratoriya aspiratorunda dən əvvəlcə hara tökülür?

- axın xəttinə
- qəbuledici qutuya
- təknəyə
- məcməyi
- transpartyora

26 İkiqat üfürməli laboratoriya aspiratorunda dən qəbuledici qutudan hara ötürülür?

- məcməyi
- qaytarıcı lövhəyə
- təknəyə
- transpartyora
- axın xəttinə

27 İkiqat üfürməli laboratoriya aspiratorunda dən neçə dəfə ventilyator tərəfindən hava cərəyanına məruz qalır?

- 11.0
- 2.0
- 5.0
- 7.0

8.0

28 İkiqat üfürməli laboratoriya aspiratorunda dən iki dəfə ventilyator tərəfindən nəyə məruz qalır?

- rütubətin miqdarına
- hava cərəyanına
- su şırnağına
- temperaturun azalmasına
- temperaturun artmasına

29 Ağılıq bilavasitə çörək məmulatlarının nəyinə təsir edir ?

- turşuluğuna
- əmtəə görünüşünə
- tərkibinə
- keyfiyyətinə
- dadına

30 Nəmliyi 9-13% olan unun saxlanması zamanı nə baş verir?

- heç nə baş vermir
- acılaşır
- turşuyur
- şirinləşir
- kiflənir

31 Qliadin və Qlyutenin zülalları kleykovinaya hansı xüsusiyyəti verir?

- bərkimə
- şişmə
- uzanma
- dartılma
- qısalma

32 Unun neçə °C-dən yüksək temperaturda saxlanması tövsiyə olunmur ?

- 17 dərəcə
- 18 dərəcə
- 16 dərəcə
- 14 dərəcə
- 15 dərəcə

33 Yuyulma zamanı dəninin tərkibindəki yüngül qarışıqlar nəyin səthinə çıxır?

- qabığın
- suyun
- yağın
- unun
- şəkərin

34 10%-ə qədər tullantılarla zibillənmiş dənlər harada istifadə olunur?

- yüngül sənayedə
- heyvandarlıqda
- iaşə sənayesində
- balıqçılıqda

dəyirmanda

35 Dənin emaldan əvvəl isladılmasında məqsəd nədir?

- aktiv turşuluğunun zəiflədilməsinə
- dən qabığının ondan asanlıqla ayrılmasına
- dən strukturunun bərkiməsi üçün
- metal qarışıqların təmizlənməsinə
- turşuluğunun artırılmasına

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

- nəzərəcarpacaq dərəcədə mənfi
- müsbət
- mənfi
- təsir etmir
- qismən mənfi

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

- 0,3faiz
- 0,02 faiz
- 0,1 faiz
- 0,04faiz
- 0,06faiz

38 Yuyucu maşınların istifadəsi zamanı dənin itki norması neçə %-ə qədər olmalıdır?

- 0,2 faiz
- 0,03 faiz
- 0,05 faiz
- 0,34 faiz
- 0,5 faiz

39 Dənin üyütmədən əvvəl isladılması prosesi neçə il bundan əvvələ təsadüf edir

- 100 il
- 150-170 il
- 200-250 il
- 30-40 il
- 120-170 il

40 Unun keyfiyyəti nədən asılıdır?

- unun ağılığından
- unun istehsal edildiyi dən keyfiyyətindən
- unun tipindən
- unun quruluşundan
- unun rəngindən

41 Dənin havalandırılması prosesi hansı xüsusiyyətlərə müsbət təsir edir?

- unun keyfiyyətinə və dən rənginə
- unun keyfiyyəti, struktur-mexaniki və biokimyəvi xüsusiyyətlərinə
- struktur-mexaniki və biokimyəvi xüsusiyyətlərinə
- unun keyfiyyəti və biokimyəvi xüsusiyyətlərinə

- onun keyfiyyəti, struktur-mexaniki xüsusiyyətlərinə

42 İkiqat üfürməli laboratoriya aspiratorunda hava axını vasitəsilə tutulmuş toz aspirasiya borusunun köməyi ilə hara daxil olur?

- təknəyə  
 çökdürücü kameraya  
 basma kamerasına  
 transpartyora  
 qəbuledici qurğuya

43 İkiqat üfürməli laboratoriya aspiratorunda ventilyatorun ötürücüsünün gücü nə qədərdir

- 6,5 kVt  
 0,5 kVt  
 1,5 kVt  
 2,5 kVt  
 4,5 kVt

44 İkiqat üfürməli laboratoriya aspiratorunda ventilyatorun ötürücüsü dəqiqədə neçə dövr edir?

- 1250 dövr  
 1450 dövr  
 350 dövr  
 2350 dövr  
 1340 dövr

45 İkiqat üfürməli laboratoriya aspiratorunda aspiratorun qidalandırıcı borusunun uzunluğu neçə sm olmalıdır?

- 78sm  
 35 sm  
 23 sm  
 16sm  
 89sm

46 Yetişmə zamanı unda nə baş verir

- onun miqdarı artır  
 un ağarır, kleykovina daha bərk olur, onun çörəkbişmə xassələri yaxşılaşır  
 un ağarır  
 kleykovina daha bərk olur  
 onun çörək bişmə xassələri yaxşılaşır

47 Unu uzun müddət saxladıqda nə baş verir?

- onun rəngi bozarır  
 zülallar şişmə xüsusiyyətini itirir  
 kolloidlərin köhnəlməsi baş verir  
 Zülallarda geri dönməz proseslər gedir  
 Zülallar kleykovina əmələ gətirmək xüsusiyyətini itirir

48 Unun acılaşma prosesi nə ilə bağlıdır?

- zülalların azalması ilə  
 lipidlərin oksidləşməsi və parçalanması ilə

- temperatur və nəmliklə
- oksigenin təsiri ilə
- zülalların artması ilə

49 Unun kiflənməsi havanın nisbi rütubəti nə qədər olduqda baş verir?

- nisbi rütubət 65%-dən çox olduqda
- nisbi rütubət 75%-dən çox olduqda
- nisbi rütubət 75%-dən az olduqda
- nisbi rütubət 70%-dən çox olduqda
- nisbi rütubət 70%-dən az olduqda

50 Dəni qurutmaq üçün hansı aparatlardan istifadə edilir?

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

51 Dənin II dəfə təmizlənməsində məqsəd nədir?

- qabığa yapışan çirklərin təmizlənməsi
- dən səthinin yenidən təmizlənməsi, qabığa yapışan çirklərin təmizlənməsi
- yaxşı yuyulması
- qurudulmanın yüksəldilməsi
- keyfiyyətin yüksəldilməsi

52 Dən səthi nə vaxt havalandırılır?

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

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

- qarabaşaq
- çovdar
- arpa
- qarğıdalı
- vələmir

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

- nisbətən çox
- az vaxta
- çox vaxta
- eynidir
- qismən çox

55 Çovdar dəninin kalibrlənməsi üçün seperatordakı məsamələr neçə mm olmalıdır?

- 0,8-0,9 mm
- 0,2-0,3 mm



- 0,1-0,5 mm
- 0,5-0,6 mm
- 0,7-0,8 mm

56 Çovdar dənı üçün qabıq ayıran maşınların sürəti nə qədər olmalıdır?

- 7-8 m/san
- 1-2 m/san
- 2-3 m/san
- 4-5 m/san
- 5-6 m/san

57 İkiqat üfürməli laboratoriya aspiratorunda hər bir təcrübənin aparılma müddəti nə qədərdir?

- 33 san
- 15 san
- 5 san
- 9 san
- 25 san

58 Aspiratorun işinin texnoloji effektivliyi hansı göstəricilərə görə təyin edilir?

- yüngül qarışıq, toxdan təmizlənmə, dən səthinin təmizliyi
- yüngül qarışıq, toxdan təmizlənmə, dən səthinin təmizliyi, tullantılarda dənın miqdarı
- toxdan təmizlənmə, dən səthinin təmizliyi, tullantılarda dənın miqdarı
- yüngül qarışıq, dən səthinin təmizliyi, tullantılarda dənın miqdarı
- yüngül qarışıq, toxdan təmizlənmə, tullantılarda dənın miqdarı

59 İkiqat üfürməli aspirator dən kütləsindən tozu və qabıq hissəciklərini çıxarmaqla yanaşı nə edir

- nəmliyi artırır
- dənın səthinı təmizləyir
- konsistensiyanı möhkəmlədir
- tullantıları azaldır
- konsistensiyanı azaldır

60 Kleykavina zülalın hansı fraksiyalarından ibarətdir

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

61 Taxıl tərkib hissəsinə görə hansı hissələrdən ibarətdir?

- qabıqdan
- endosperm, rüşeym və qabıqdan
- endospermdən
- rüşeym və qabıqdan
- rüşeymdən

62 Bəzən onun yüksək çıxımına və aşağı küllüyünə baxmayaraq, onun çörəkbişirmə xassələri necə ola bilər?

- aşağı olmaya bilər

- yüksək olmaya bilər
- yüksək ola bilər
- aşağı ola bilər
- orta ola bilər

63 Taxılın kafi üyüdüm xüsusiyyətlərinə baxmayaraq, istehlak cəhətləri necə olur?

- təsir etmir
- yüksək olur
- aşağı olur
- orta olur
- çox aşağı olur

64 Un və yarma istehsalı üçün xammal olan taxıl aşağıdakı hansı əsas göstəricilərə malik olmalıdır

- şüşəvarilik
- həndəsi xarakteristika, natura, 1000 ədəd dənin kütləsi, şüşəvarilik, sıxlıq və xüsusi həcm, müxtəlif irilikdə olan dənələrin xüsusi səthi
- müxtəlif irilikdə olan dənələrin xüsusi səthi
- həndəsi xarakteristika
- natura

65 Çovdarunun uzun müddət saxlanması zamanı nə baş verir

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

66 İri dəyirmanlarda yüksək sortlu çovdar unu almaq üçün gün ərzində neçə ton dən üyüdülmür?

- 80-90 ton
- 40-45 ton
- 20-15 ton
- 15-20 ton
- 60-70 ton

67 Çovdar dəninin emalı zamanı əhəmiyyətli olan hansı əməliyyatdan istifadə olunur?

- əzilmə
- soyuq havalandırma
- isti yuyulma
- soyuq yuyulma
- doğranma

68 I sort çovdar dəninin 30 faizli un çıxımında kül neçə faiz olmalıdır?

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

69 II sort çovdar dəninin 45 faizli un çıxımında kül neçə faiz olmalıdır?

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

70 İstehsal edilən çörək məhsullarının keyfiyyəti bilavasitə nədən asılıdır?

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

71 Bərk buğdanın qabıq hissəsi hansı formada olur?

- çox yumşaq
- kövrək
- bərk
- yumşaq
- çox bərk

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

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

73 Dənin tərkibində külün miqdarı neçə faiz arasında dəyişir?

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

74 I, II, III qrup dənələr arasındakı fərq nəyə əsasən ölçülür?

- vitaminlərin miqdarı ilə
- anbar gənələri və ziyanvericilərin çoxluğu ilə
- suyun miqdarı ilə
- şəkərin miqdarı ilə
- yağın miqdarı ilə

75 Dənin melionopus sortundan hazırlanan xəmirin möhkəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 240.0
- 125.0
- 13.0
- 160.0
- 220.0

76 Dənin melionopus sortundan hazırlanan xəmirin gərilmə əmsalı nə qədər olmalıdır?

- 240.0
- 58.0
- 13.0
- 160.0
- 220.0

77 Uzunluğu 1sm olan aspirasiya borusunun xüsusi yükünün artırılması aspiratorun işinin texnoloji effektivliyinə necə təsir edir?

- qismən azalır
- azalır
- artır
- dəyişmir
- az miqdarda dəyişir

78 Aspiratoru nəyə görə iqtisadi cəhətdən səmərəli maşın hesab edirlər?

- tozayıncıya ehtiyac olmur
- tozayıncıya və havaötürücüyə ehtiyac olmur
- tozayıncıya ehtiyac olur
- havaötürücüyə ehtiyac olur
- havaötürücüyə ehtiyac olmur

79 Seperatorun işinin texnoloji effektivliyini nə ilə təyin edirlər?

- xüsusi yük, hava çıxarının həcmi, dənin kənar qarışıqlardan çirklənmə dərəcəsi
- xüsusi yük, hava çıxarının həcmi, dənin kənar qarışıqlardan çirklənmə dərəcəsi, ələk dəliklərinin forma və ölçüləri
- hava çıxarının həcmi, dənin kənar qarışıqlardan çirklənmə dərəcəsi, ələk dəliklərinin forma və ölçüləri
- xüsusi yük, dənin kənar qarışıqlardan çirklənmə dərəcəsi, ələk dəliklərinin forma və ölçüləri
- xüsusi yük, hava çıxarının həcmi, ələk dəliklərinin forma və ölçüləri

80 Buğda dənələrini kənar qarışıqlardan təmizləmə əməliyyatını hansı qurğu həyata keçirir?

- rotor
- seperator
- aspirator
- dozator
- ventilyator

81 Xırda dən qabığının miqdarı daha çox, endosperminki isə azdır. Xırda dənələr üyüdülmə zaman onun keyfiyyəti necə dəyişir?

- un çox olur
- un az olur, keyfiyyəti isə texnoloji tələblərə cavab vermir
- keyfiyyəti texnoloji tələblərə cavab vermir
- un az olur
- un çox olur, keyfiyyəti isə texnoloji tələblərə cavab vermir

82 Dənin naturası dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- verilmiş həcmdə onun naturası
- verilmiş həcmdə onun kütləsi
- verilmiş həcmdə onun çəkisi
- verilmiş kütlədə onun həcmi
- verilmiş çəkiddə onun həcmi

83 Natura nə ilə ifadə olunur?

- kilometrə
- qramla
- kiliqramla
- tonla
- metrə

84 Naturanın kəmiyyəti hansı faktorlardan asılıdır

- dənin nəmliyi, iriliyi, forması, alaq bitkilərinin miqdarı
- dənin nəmliyi, iriliyi, forması, alaq bitkilərinin miqdarı, qarışıqlar
- dənin nəmliyi, forması, alaq bitkilərinin miqdarı, qarışıqlar
- dənin nəmliyi, iriliyi, alaq bitkilərinin miqdarı, qarışıqlar
- dənin nəmliyi, iriliyi, forması, qarışıqlar

85 Dənin melionopus sortundan hazırlanan xəmirin deformasiya göstəricisi nə qədər olmalıdır?

- 200.0
- 243.0
- 125.0
- 13.0
- 220.0

86 Dənin sarrubra sortunda möhkəmlik nə qədər olmalıdır?

- 60.0
- 98.0
- 30.0
- 40.0
- 50.0

87 Dənin sarrubra sortunda gərilmə əmsalı nə qədər olmalıdır?

- 60.0
- 137,5
- 30.0
- 40.0
- 50.0

88 Dənin sarrubra sortunda deformasiya əmsalı nə qədər olmalıdır?

- 60.0
- 98.0
- 30.0
- 452.0
- 500.0

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

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

90 Texnoloji xarakteristikasına görə I qrupa hansı buğdalar aid edilir?

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

91 Texnoloji xarakteristikasına görə II qrupa hansı buğdalar aid edilir?

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

92 Texnoloji xarakteristikasına görə III qrupa hansı buğdalar aid edilir?

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

93 Buğda dəninin qarışdırılmasında sortla yanaşı daha hansı faktor önəmlidir?

- küllülüyü
- becərmə şəraiti
- iqlim şəraiti
- torpağın xüsusiyyəti
- dən kütləsinin nəmliyi

94 Seperatorun əsas hissəsi hansılardır?

- şnek
- ələk sərbətindən və aspirasiya qurğusundan
- korpus
- ötürücü valı
- vərdənəsi

95 İqtisadi cəhətdən aspirator necə maşın hesab edilir?

- səmərəsiz
- səmərəli
- izafi maliyyələşdirilmiş
- rentabelli
- qeyri rentabelli

96 Seperatorada valın 1 dəqiqədə etdiyi rəqslərin sayı nə qədərdir?

- 780.0
- 600.0
- 300.0
- 200.0
- 150.0

97 Seperatorda ələk dəliklərinin forma və ölçüləri nəyə görə seçilir?

- dənin quruluşuna görə
- dənin iriliyinə görə
- dənin xırdalığına görə
- dənin formasına görə
- dənin rənginə görə

98 Seperatorun ələk səbətinin gücü nə qədər olur?

- 5,6 kVt
- 0,4 kVt
- 1,4 kVt
- 2,8 kVt
- 2,8 kVt

99 Nişasta dənələrinin zülalla sıx kontaktı zamanı nə baş verir?

- şüşəvarilik azalır
- şüşəvarilik artır
- şüşəvarilik az miqdarda dəyişir
- şüşəvarilik dəyişmir
- şüşəvarilik çox miqdarda dəyişir

100 Unüyütmə istehsalında taxıl dənələri üçün şüşəvarilik neçə qrupa bölünür?

- beş qrupa bölünür: 20faiz- ə qədər, 30faiz- ə qədər, 40faiz - ə qədər; 40 – 60faiz ; 60faiz - dən yüksək
- üç qrupa bölünür: 40faiz - ə qədər; 40 – 60faiz ; 60faiz - dən yüksək
- iki qrupa bölünür: 40faiz - ə qədər; 40 – 60faiz
- bir qrupa bölünür: 40faiz - ə qədər
- dörd qrupa bölünür: 30faiz- ə qədər, 40faiz - ə qədər; 40 – 60faiz ; 60faiz - dən yüksək

101 Nəmlənmə və qurudulma zamanı endospermdə nə yarandığı üçün dənələrin şüşəvariliyi aşağı düşür?

- istilik yarandığı üçün
- çatlar yarandığı üçün
- nəmlik yarandığı üçün
- quruluq yarandığı üçün
- boşluq yarandığı üçün

102 Dənin sıxlığı yüksək olduqda nə baş verir

- zülalın miqdarı azalır
- zülalın miqdarı və şüşəvarilik yüksəlir
- zülalın miqdarı yüksəlir
- şüşəvarilik yüksəlir
- şüşəvarilik azalır

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

- yağıllılığının 5% artırılması ilə çıxım artır
- xəmirin alvioqram göstəricilərini 10-12 faiz artırmaqla çıxım artır
- hazır məhsulun bişirilməsinə təsiri zamanı çıxım artır

- küllülüyn artırılması ilə çıxım artır
- turşuluğunun artırılması ilə çıxım artır

104 Buğda dənleri qarışdırılmadan əvvəl hansı mərhələdən keçməlidir?

- üzvi maddələrdən təmizlənməsi
- kənar qarışıqlardan təmizlənməsi
- sortların xüsusiyyətinin azaldılması
- dənin yuyulmaya hazırlanması
- qeyri-üzvi maddələrdən təmizlənməsi

105 Dən kütləsi fraksiyalara ayrıldıqda nədən istifadə edilir?

- üyüdücü aparatlardan
- müxtəlif diametrlı ələklərdən
- müxtəlif formalı xəbirlərdən
- kalibrləşdirici aparatlardan
- xirdalayıcı aparatlardan

106 Dən fraksiyalara ayrıldıqda hansı xüsusiyyətinə görə dənələr bir-birindən fərqlənir?

- rənginə görə
- forma və ölçülərinə
- sayına görə
- çəkisinə görə
- yüngüllüyünə görə

107 Yumşaq buğda dənleri necə konsistensiyaya malik olur?

- yağsız
- yumşaq
- bərk
- duru
- yağlı

108 Yumşaq buğda dənleri boş konsistensiyaya malik olduğu üçün necə xirdalanır?

- kiçik
- asan
- çətin
- orta
- iri

109 Yüksək küllüklü dənələr hansı dənlərlə qarışdırılır ki, balans yaransın?

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

110 Üyütmə zamanı qarışdırılmanın yüksək effekti nə zaman alınır?

- qarğıdalı dəninin qatılması
- bir neçə və daha çox buğda dənini qarışdırıldıqda
- buğda dənini xirdalandıqda



- buğda dəninin isladılması zamanı
- çovdar dənlərinin qatılması

111 Seperatorun ələk sərbəti dəqiqədə neçə dövr edən elektrik mühərriki ilə hərəkətə gətirilir?

- 790.0
- 950.0
- 230.0
- 450.0
- 125.0

112 Seperatorun dəqiqədə 950 dövr etməsinə nə səbəb olur ?

- kiçikliyi
- elektrik mühərriki
- mexaniki hərəkətə gətirilmə
- şamirlərin ölçüsü
- böyüklüyü

113 Aspirasiya qurğusu nədən ibarətdir?

- konusabənzər çökdürücü kameradan, ventilyatordan, tullantıların çıxması üçün qapaqdan, yığılm növündən və basma kamerasından
- konusabənzər çökdürücü kameradan, ventilyatordan, tullantıların çıxması üçün qapaqdan və yığılm növündən
- ventilyatordan, tullantıların çıxması üçün qapaqdan və yığılm növündən
- konusabənzər çökdürücü kameradan, tullantıların çıxması üçün qapaqdan və yığılm növündən
- konusabənzər çökdürücü kameradan, ventilyatordan

114 Seperatorun qutuya daxil olan dən necə sərbəldir?

- hissə-hissə
- ələyin bütün eni boyunca bərabər
- qeyri-bərabər
- komacıqlar şəklində
- kompleks şəkildə

115 Paxlalı bitki kulturalarının toxumları nədən ibarətdir?

- endospermdən
- ləpədən
- qabıqdan
- təbəqədən
- meyvədən

116 Dən texnoloji xassələrinə nə təsir edir?

- nüvə qatı
- qışa və aleyron təbəqəsinin quruluşu
- qışa
- aleyron təbəqəsi
- rüşeym

117 Əgər hüceyrələr forma və ölçülərinə, xüsusilə də eninə görə eynidirsə, bu dən necə üyüdülməlidir?

- xırda ölçüdə

- asan
- çətin
- narın
- iri ölçüdə

118 Endosperm və təbəqənin miqdarı nədən asılıdır?

- buğda dəninin bərkliyindən
- buğda dəninin iriliyindən
- buğda dəninin xırdalığından
- buğda dəninin həcmindən
- buğda dəninin formasından

119 Əgər hüceyrələr forma və ölçülərinə, xüsusilə də eninə görə eynidirsə, bu dən necə üyüdülecək

- xırda ölçüdə
- asan
- çətin
- narın
- iri ölçüdə

120 Təbəqənin miqdarı nədən asılıdır

- buğda dəninin bərkliyindən
- buğda dəninin iriliyindən
- buğda dəninin xırdalığından
- buğda dəninin həcmindən
- buğda dəninin formasından

121 Endosperm miqdarı nədən asılıdır

- buğda dəninin bərkliyindən
- buğda dəninin iriliyindən
- buğda dəninin xırdalığından
- buğda dəninin həcmindən
- buğda dəninin formasından

122 Çörək taxılı dənələrinin nişasta dənəcikləri neçə mkm hüdudunda dəyişir

- 1-20 mkm
- 1-60 mkm
- 1-50 mkm
- 1-40 mkm
- 1-30 mkm

123 Nişasta dənəciklərinin mozaika kəmiyyət xarakteristikası üçün ölçülərinə görə neçə fraksiyaya bölünür və hansılardır

- iri – 8 mkm, orta - 4 mkm, xırda – 0,4 mkm
- iri – 20 mkm, orta 20-10 mkm, xırda – 10 mkm
- iri – 12 mkm, orta 8-10 mkm, xırda – 5 mkm
- iri – 10 mkm, orta 5-10 mkm, xırda – 6 mkm
- iri – 14 mkm, orta 6-10 mkm, xırda – 4 mkm

124 Buğda dənələrində nişastanın əsas kütləsi neçə mkm ölçülü dənəçik şəklindədir

- 9 mkm
- 10 mkm
- 6 mkm
- 7 mkm
- 8 mkm

125 Yarma kulturlarından hansında yüksək davamlı ləpə olur

- yulafda
- arpada
- düyüdə
- qarabaşaqda
- danda

126 Seperatorun dəqiqədə 950 dövr etməsinə nə səbəb olur

- kiçikliyi
- elektrik mühərriki
- mexaniki hərəkətə gətirilmə
- şarnirlərin ölçüsü
- böyüklüyü

127 Aspirasiya qurğusu nədən ibarətdir

- konusabənzər çökdürücü kameradan, ventilyatordan, tullantıların çıxması üçün qapaqdan, yığım növündən və basma kamerasından
- konusabənzər çökdürücü kameradan, ventilyatordan, tullantıların çıxması üçün qapaqdan və yığım növündən
- ventilyatordan, tullantıların çıxması üçün qapaqdan və yığım növündən
- konusabənzər çökdürücü kameradan, tullantıların çıxması üçün qapaqdan və yığım növündən
- konusabənzər çökdürücü kameradan, ventilyatordan

128 Seperatorun qutuya daxil olan dən necə səpələnir

- hissə-hissə
- ələyin bütün eni boyunca bərabər
- qeyri-bərabər
- komacıqlar şəklində
- kompleks şəkildə

129 Rüşeymi çıxarılmış dən tam şişmə üçün termostatda neçə saat saxlanır

- 20-40
- 36-48
- 30-40
- 20-30
- 50-60

130 Seperatorun ələk sərbəti dəqiqədə neçə dövr edən elektrik mühərriki ilə hərəkətə gətirilir

- 790.0
- 950.0
- 230.0
- 450.0
- 125.0

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

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

132 Çovdar ununun uzun müddət saxlanması zamanı nə baş verir?

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

133 Unun tərkibində rüşeym, qabıq və digər hissəciklərin olması onun keyfiyyətinə necə təsir edir?

- rütubəti artır
- mənfi
- müsbət
- təsir etmir
- keyfiyyəti zənginləşdirir

134 Unun tərkibində qabıq hissəcikləri çox olduqda nə baş verir?

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

135 Unun tərkibində qabıq hissəciklərin çox olması xam külün miqdarına necə təsir edir?

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

136 Unu uzun müddət saxladıqda dən rüşeymi ona necə təsir edir?

- keyfiyyətə müsbət təsir göstərir
- un acılaşır
- unda turşuluq artır
- unda turşuluq azalır
- unda külün miqdarı dəyişir

137 Un qeyri əlverişli şəraitdə saxlandıqda nə baş verir?

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

138 Dənin tərkibindən buğda şırımını nəyə görə təmizləyir?

- un çıxımının artması üçün
- toz və mikroorqanizmlərdən azad edilməsi üçün
- nəmliyin artması üçün
- nəmliyin azalması üçün
- qida maddələrinin ehtiyat halında toplanması üçün

139 Qabıq və rüşeymin endospermdən ayrılması dənin hansı bölməsində baş verir?

- dənin nəmləşdirilməsində
- üyütmə
- ələnmə
- elevatorda saxlanma
- parçalanma

140 Dənin mikroorqanizmlərdən təmizlənməsi, qabığın və rüşeymin ayrılması üçün hansı üsullardan istifadə edilir?

- kimyəvi
- quru və yaş
- quru
- yaş
- mexaniki

141 Seperatorun borusundan keçərkən çeşidləyici ələyin diametri nə qədər olmalıdır?

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

142 Seperatorada hava çökdürücü kamera vasitəsilə dəqiqədə nə qədər dövr edir?

- 3400.0
- 2480.0
- 1300.0
- 2600.0
- 1200.0

143 Seperatorada havanın hərəkət sürəti nə qədərdir?

- 12-18 m/san
- 12-15 m/san
- 9-10 m/san
- 7-9 m/san
- 10-12 m/san

144 Seperatorun kamerasında havanın sürətinin kəskin dəyişməsi nəticəsində ağır hissəciklər hara çökür?

- havaya
- kameranın dibinə
- kameranın divarlarına

- kameranın kənarlarına
- şnek hissəyə

145 Növlü üyüdümdə un endospermin hansı hissəsindən ibarət olur?

- kleykovina
- nişasta
- zülal
- karbohidrat
- nüvə

146 Dənləri göbələk florasından azad etmək üçün hansı məhlul ilə sterilizasiya edirlər?

- CaCO<sub>3</sub>
- KMnO<sub>4</sub>
- H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- NaHCO<sub>3</sub>
- NH<sub>4</sub>SO<sub>4</sub>

147 Rüşeymi çıxarılmış dən tam şişmə üçün termostatda neçə saat saxlanır?

- 30-40
- 36-48
- 20-40
- 50-60
- 20-30

148 Dənin ölçülərini təyin etməklə onda nəyin miqdarını müəyyən etmək olar?

- rüşeymin
- endospermin
- zülalın
- yağın
- nişastanın

149 Dənin ölçülərini təyin etməklə onda nəyin miqdarını müəyyən etmək olar

- rüşeymin
- endospermin
- zülalın
- yağın
- nişastanın

150 Çörəkbişirmə mayalarının həyat fəaliyyəti üçün optimal temperatur hansıdır

- 100 dərəcə
- 30 dərəcə
- 40 dərəcə
- 45 dərəcə
- 35 dərəcə

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

- kompleks spirtlər
- kompleks fermentlər

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

152 Çörəkbişirmə mayalarının istehsalında qida mühiti kimi işlədirlər

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

153 Dən qabığının təmizlənməsini maşının hansı hissəsi yerinə yetirir?

- yuyulma
- silindrik işçi orqan
- şotka
- vərdənə
- maqnitutucu

154 Dənin tam dağılmaması üçün hansı silindrdən istifadə edilir?

- maqnitutucu
- hamar silindrdən
- şotka
- vərdənə
- silindrik işçi orqan

155 Qabıq təmizləyici maşının texnoloji effekti nədir?

- fermentləri fəallaşdırmaq
- tozu, kənar hissələri, rüşeymi və lazımsız hissəcikləri ayırmaq
- yağı ayırmaq
- nəmliyi artırmaq
- nəmliyi azaltmaq

156 Qabıq təmizləyici maşında dən hansı yolla cixardılır?

- elektrofarez yolu ilə
- sürtünmə yolu ilə
- parçalanma yolu ilə
- bölünmə yolu ilə
- kimyəvi yolu ilə

157 Dən səthinin texnoloji effekti nə ilə ifadə edilir?

- vitaminlik dərəcəsi
- küllük dərəcəsi
- yağlılıq dərəcəsi
- züllalılıq dərəcəsi
- karbohidrat dərəcəsi

158 Küllüyün aşağı olması, dənin təmizlənməsi prosesinə necə təsir edir?

- təsir etmir
- yaxşı

- orta
- pis
- mənfi

159 Rüşeymin dəndən ayrılmasının əsas göstəricisi nədir?

- dənin bölünmə qabiliyyəti
- dənin cücərmə qabiliyyəti
- dənin yuyulma qabiliyyəti
- dənin sıxılma qabiliyyəti
- dənin yağlanma qabiliyyəti

160 Təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq dənin cücərmə intensivliyi nə qədər olmalıdır?

- 60-70 faiz
- 10-50 faiz
- 10-30 faiz
- 20-30faiz
- 10-20 faiz

161 Dənin yaş üsulla təmizlənməsi zamanı hansı maddələr yuyulur?

- vitaminlər
- mineral maddələr
- zülallar
- karbohidratlar
- lipidlər

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

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

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

- saxlanma şəraiti
- bərklik, yumşaqılıq və mühitin temperaturu
- bərklik və yumşaqılıq
- havanın rütubəti
- temperatur

164 Seperatorun kamerasında yüngül hissəciklər hara sovrulur?

- şnek hissəsinə
- ventilyatorla siklona doğru
- kameranın kənarlarına
- kameranın daxilinə
- havaya

165 Hər təcrübədən sonra seperator dayandırılır və sonra hansı proses yerinə yetirilir?

- təmizlənmiş dən qurudulur
- ayrı-ayrılıqda təmizlənmiş dən, çeşidləyici ələkdə qalan tullantılar tərəzidə çəkilir



- dən tullantıları ələkdən ayrılır
- təmizlənmiş dən üyüdülmür
- dən nəmləndirilir

166 Seperatorun keçirilməzdən əvvəl və sonra onun tərkibindəki kənar qarışıqlar nə edilir?

- üyüdülmür
- miqdarı və dərəcəsi təyin edilir
- təmizlənir
- yuyulur
- qurudulur

167 Seperatorun işinin texnoloji effektivliyi nə ilə müəyyən edilir?

- kənar qarışıqlardan təmizlənmə dərəcəsi, dəninin forma və ölçüsü
- eni 1 sm olan ələkdən keçən dəninin miqdarı, kənar qarışıqlardan təmizlənmə dərəcəsi
- kənar qarışıqlardan təmizlənmə dərəcəsi, tullantılarda tam dəyərli dəninin miqdarına görə
- eni 1 sm olan ələkdən keçən dəninin miqdarı, tullantılarda tam dəyərli dəninin miqdarına görə
- eni 1 sm olan ələkdən keçən dəninin miqdarı, kənar qarışıqlardan təmizlənmə dərəcəsi, tullantılarda tam dəyərli dəninin miqdarına görə, dəninin forma və ölçüsü

168 Buğda dənələrində nişastanın əsas kütləsi neçə mkm ölçülü dənəçik şəklindədir?

- 6.0
- 10.0
- 9.0
- 8.0
- 7.0

169 Fermentlərin maksimum aktivliyi nədən asılıdır?

- rütubətdən
- nəmlikdən və temperaturdan
- temperaturdan
- nəmlikdən
- sintez prosesindən

170 Rüşeym və aleyron təbəqəsindəki hansı maddələrin çoxluğu unun uzun müddət saxlanılmasına mane olur?

- şəkər
- yağ və zülal
- yağ
- zülal
- karbohidrat

171 Vitaminlərin əsas miqdarı dəninin hansı hissəsində toplanır ?

- qabıq hissəsində
- aleyron təbəqəsi və rüşeymdə
- zülal hissəsində
- karbohidrat olan hissədə
- şəkər olan hissədə

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

- 8.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 7.0

173 Unun qazəmələgətirmə xassəsi hazır çörək məhsuluna necə təsir göstərir

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

174 Unvari endospermə malik olan dənələrin daha çox su udma qabiliyyəti nədən asılıdır?

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

175 Şüşəvari dənələrin daha az su udma qabiliyyəti nədən asılıdır?

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

176 İri dənələrdə nəmliyin udulması necə baş verir?

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

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

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

178 Dən kütləsinin suda yuyulma müddəti nə qədər olmalıdır?

- 8-9san.r
- 3-5 san.
- 7-8san.
- 2-4san.
- 5-6san.

179 Yazlıq qırmızı dəninin yarım tipləri hansılardır?

- tündqırmızı şüşəvari, qırmızı, açıq qırmızı, sarı
- tündqırmızı şüşəvari, qırmızı, açıq qırmızı, sarımtıl qırmızı, sarı
- qırmızı, açıq qırmızı, sarımtıl qırmızı, sarı
- tündqırmızı şüşəvari, açıq qırmızı, sarımtıl qırmızı, sarı
- tündqırmızı şüşəvari, qırmızı, sarımtıl qırmızı, sarı

180 Yazlıq bərk buğdanın yarım tipləri hansılardır?

- sarımtıl-qızılı
- tünd kəhrəba, açıq kəhrəba
- tünd kəhrəba
- açıq kəhrəba
- sarımtıl

181 Yazlıq ağ buğdanın yarım tipləri hansılardır?

- sarı rəngli
- açıq şüşəvari, ağ rəngli
- ağ rəngli
- açıq şüşəvari
- tünd şüşəvari

182 Çovdar dəninin ümumi göstəriciləri hansılardır?

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

183 Dənin tərkibindəki vacib birləşmələr hansılardır?

- zülallar, yağlar
- zülallar, qeyri-zülali birləşmələr, fermentlər, yağlar, vitaminlər, makro və mikroelementlər
- zülallar, qeyri-zülali birləşmələr, fermentlər
- yağlar, vitaminlər, makro və mikroelementlər
- fermentlər, yağlar

184 Müxtəlif dənli bitkilərin toxumlarında toplanan maddələrin miqdarı nədən asılıdır?

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

185 Dənin kəmiyyət və keyfiyyət göstəriciləri nəyə təsir göstərir?

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

186 Çovdar dənində nəmliyin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 23-28faiz
- 14-15faiz
- 10-11faiz
- 9-8faiz
- 20-30faiz

187 Əlverişli şəraitdə yetişdirilmiş dənin endosperm hissəsi neçə % olmalıdır?

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

188 Əlverişli şəraitdə yetişdirilmiş dəndə sellüloza hissəsi neçə % olmalıdır?

- 4faiz
- 2faiz
- 5faiz
- 6faiz
- 7faiz

189 Qeyri-əlverişli şəraitdə yetişdirilmiş buğdanın endosperm hissəsi neçə % olmalıdır?

- 30-40 faiz
- 78-80 faiz
- 80-85faiz
- 50-60faiz
- 40-50faiz

190 Qeyri-əlverişli şəraitdə yetişdirilmiş buğdanın sellüloza hissəsi neçə % olmalıdır?

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

191 Buğda dənisi morfoloji quruluşuna görə hansı hissələrdən ibarətdir?

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

192 Buğda dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 51faiz
- 68 faiz
- 34 faiz
- 26 faiz
- 47faiz

193 Buğda dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 7,4faiz
- 2,9faiz
- 4faiz
- 5faiz
- 6faiz

194 Buğda dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

195 Buğda dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

196 Seperatorada yüklənmənin artırılması kənar qarışıqların əlavə ələyici və hava cərəyanı vasitəsilə nəyin azalmasına təsir edir?

- qurudulma dərəcəsinə
- təmizlənmə dərəcəsinə
- üyüdülmə prosesinə
- havalandırma prosesinə
- yuyulma prosesinə

197 Təmizlənmiş dəndən kənar qarışıqların ayrılma faizi necə olmalıdır ki, separatorun işi effektiv hesab olunsun?

- iri qarışıqlar üçün 100faiz, xırda qarışıqlar üçün 90faiz, yüngül qarışıqlar üçün 10faiz, kənar qarışıqlar 20faiz
- iri qarışıqlar üçün 100faiz, xırda qarışıqlar üçün 90faiz, yüngül qarışıqlar üçün 80faiz
- xırda qarışıqlar üçün 90faiz, yüngül qarışıqlar üçün 80faiz
- iri qarışıqlar üçün 100faiz, yüngül qarışıqlar üçün 80faiz
- iri qarışıqlar üçün 100faiz, xırda qarışıqlar üçün 90faiz, kənar qarışıqlar 20faiz

198 Trierin işinin texnoloji effektivliyi nəyi öyrənir?

- silindr və ya diskin dövrlər sayını, təmizlənmə dərəcəsinə
- dəninin ondan uzunluğuna görə fərqlənən kənar qarışıqlarla çirklənmə dərəcəsinə, silindr və ya diskin dövrlər sayını
- silindr və ya diskin dövrlər sayını
- dəninin ondan uzunluğuna görə fərqlənən kənar qarışıqlarla çirklənmə dərəcəsinə
- dəninin ondan uzunluğuna görə fərqlənən kənar qarışıqlarla çirklənmə dərəcəsinə, təmizlənmə dərəcəsinə

199 Buğda dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

0.06

200 Buğda dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 23 faiz
- 15 faiz
- 10 faiz
- 6 faiz
- 20 faiz

201 Nişasta, şəkərlər və sellüloza hansı ad altında tanınır?

- makroelementlər
- sulu karbonlar
- vitaminlər
- mineral maddələr
- mikroelementlər

202 Çovdar dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 54 faiz
- 63 faiz
- 34 faiz
- 45 faiz
- 78 faiz

203 Çovdar dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

204 Çovdar dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

205 Çovdar dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 5,2 faiz
- 2,0 faiz
- 4,4 faiz
- 3,2 faiz
- 2,5 faiz

206 Çovdar dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 14 faiz
- 13,5 faiz
- 9 faiz
- 8,7 faiz

10faiz

207 Çovdar dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 8faiz  
 6,0faiz  
 20faiz  
 23faiz  
 30faiz

208 Qarğıdalı dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 76faiz  
 65faiz  
 34faiz  
 43faiz  
 53faiz

209 Qarğıdalı dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 7,6faiz  
 2,0faiz  
 3,4faiz  
 4,2faiz  
 5,6faiz

210 Qarğıdalı dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

211 Qarğıdalı dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

212 Qarğıdalı dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 7,6faiz  
 12,2faiz  
 10,1faiz  
 9faiz  
 13,5faiz

213 Triyer vasitəsilə istehsalatda hansı kənar qarışıqları təmizləmək mümkündür?

- qaramuq otu, yarma, sarmaşca, yulaf, vələmir  
 qaramuq otu, yarma, qarabaşaq, sarmaşca, yulaf, vələmir, arpa  
 qaramuq otu, yarma, qarabaşaq, sarmaşca, yulaf, vələmir  
 qaramuq otu, yarma, qarabaşaq, sarmaşca, yulaf, arpa

- qaramuq otu, yarma, qarabaşaq, sarmaşca, vələmir, arpa

214 Triyer hansı hissələrdən ibarətdir?

- rozetkalı polad silindrdən, vintli təknədən, ötürücü hissədən və barabandan  
 rozetkalı polad silindrdən, vintli təknədən və ötürücü hissədən  
 rozetkalı polad silindrdən, vintli təknədən  
 rozetkalı polad silindrdən, ötürücü hissədən  
 vintli təknədən və ötürücü hissədən

215 Triyer qurğusunda dən əvvəlcə hara daxil olur?

- kameraya  
 qəbuledici mexanizmə  
 barabana  
 yuyulma qurğusuna  
 şnek hissəyə

216 Dənin triyerə verilmə miqdarı nə ilə tənzimlənir?

- yuyulma qurğusu  
 qapaq  
 şnek hissə  
 kamera  
 baraban

217 Dənin üyüdülməsi zamanı kəpəkdə nişastanın miqdarı nə qədər olur?

- nisbətən çox  
 az  
 çox  
 yüksək miqdarda  
 qismən çox

218 İstilik – fiziki xarakteristikası dənin hansı xüsusiyyətini təyin edir?

- donma sürətini  
 isinmə (soyuma) sürətini  
 isinmə sürətini  
 soyuma sürətini  
 soyuma sürətini

219 Suyun rabitə enerjisi hansı parametrlərdən asılıdır?

- materialın nəmliyi  
 temperatur, materialın nəmliyi, atmo-sferin rütubətlə doyması  
 temperatur, atmo-sferin rütubətlə doyması  
 temperatur, materialın nəmliyi  
 temperatur

220 Buğda dəninin su buxarları ilə sorbsiyasının ədədi orta izotermi neçə sahəyə bölünür?

- 6.0  
 3.0  
 2.0  
 4.0



5.0

221 Qarğıdalı dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 5,5%
- 3,5%
- 6,0%
- 0.3
- 7,6%

222 Arpa dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.23
- 0.57
- 0.28
- 0.78
- 0.34

223 Arpa dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 6,2faiz
- 5,5faiz
- 6,5faiz
- 3,4faiz
- 6,5faiz

224 . Arpa dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 5,6faiz
- 2,9%
- 0.08
- 3,4%
- 4,5%

225 Arpa dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

226 Arpa dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 20faiz
- 14,5faiz
- 45faiz
- 20faiz
- 30faiz

227 Arpa dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 6,7faiz
- 5,6faiz
- 6,0faiz
- 30faiz

8,9faiz

228 Noxud dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 97faiz  
 48faiz  
 34faiz  
 25faiz  
 78faiz

229 Noxud dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

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

230 Noxud dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 8faiz  
 2,0faiz  
 4,6faiz  
 6,5faiz  
 4,4faiz

231 Noxud dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 5,5faiz  
 3,5 faiz  
 2,0faiz  
 9,1 faiz  
 3,9faiz

232 Noxud dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 48faiz  
 28,0faiz  
 12faiz  
 20,0faiz  
 36faiz

233 Triyerdə qayış ötürücüsü vasitəsilə fırlanma hərəkəti edən silindr dəlikli səthin köməyi ilə nəyi tuturlar ?

- düyünü  
 qısa qarışıqları  
 buğdanı  
 unu  
 vələmiri

234 Triyer vasitəsilə tutulan qısa qarışıqlar dedikdə nə başa düşülür?

- qaramuq otu, yarma, qarabaşaq  
 qaramuq otu, yarma, qarabaşaq, sarmaşca  
 qarabaşaq, sarmaşca

- yarma, qarabaşaq, sarmaşca
- qaramuq otu, yarma, sarmaşca

235 Triyerdə dəliklərdən çıxan qarışıqlar silindrin hansı hissəsinə toplanır?

- şnek hissəyə
- təkneyə
- vərdənəyə
- kameraya
- barabana

236 Hazır məhsulun çıxımı (un və yarma) hansı əsas xüsusiyyətlərdən asılıdır?

- dənin anatomik hissələrindən
- dənin anatomik hissələrindən, endospermin nisbi miqda-rından, dənin forma və iriliyindən
- endospermin nisbi miqda-rından, dənin forma və iriliyindən
- dənin anatomik hissələrindən, dənin forma və iriliyindən
- dənin anatomik hissələrindən, endospermin nisbi miqda-rından

237 Dəndə enerjinin xüsusi sərfi – hansı əsas göstəricilərlə təyin olunur?

- dənin termiki xassələri ilə
- dənin texnoloji xassələri ilə
- dənin zülalları ilə
- dənin anatomik xassələri ilə
- dənin morfoloji xassələri ilə

238 Şüşəvariliyi olan dənin elastikliyi nişastalı dənə nisbətən necə dəyişir?

- aşağı
- yüksək
- qismən az
- nisbətən az
- çox aşağı

239 Dənin yerdəyişmə modulu hansı düsturla ifadə olunur?

- $M = \tau / \gamma$
- $G = \tau / \gamma$
- $F = \tau / \gamma$
- $G = e / \gamma$
- $G = \tau / j$

240 Noxud dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 9,9%
- 4,0%
- 0.3
- 7,5%
- 2,0%

241 Soya dənində nişastanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 19faiz
- 45faiz
- 7,6faiz

- 78faiz
- 23faiz

242 Soya dənində sellülozanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 8,7%
- 5,0 faiz
- 6,5%
- 7,7%
- 2,3%

243 Soya dənində yağların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 96faiz
- 21,6 faiz
- 2,1%
- 8faiz
- 56faiz

244 Soya dənində külün miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 76faiz
- 4,6 faiz
- 2,0%
- 6,9%
- 35faiz

245 Soya dənində zülalların miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 78faiz
- 43,0 faiz
- 0.56
- 37faiz
- 0.66

246 Soya dənində şəkərlərin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.67
- 13,5 faiz
- 0.3
- 3,6faiz
- 1,4%

247 Arpa ununun əsas hissəsini nə təşkil edir?

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

248 Nişasta dənliyi absorbsiya yolu ilə nəyi özünə çəkir?

- vitaminə bənzər maddələri
- suyu
- yağı

- üzvi maddələri
- yağ turşularını

249 Əla sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 8,5
- 3,0
- 4,0
- 5,0
- 6,0

250 I sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 9,7
- 3,5
- 4,0
- 5,0
- 8,9

251 II sort buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 6,9
- 4,5
- 2,2
- 3,4
- 2,6

252 Triyerdə uzun dənələrin dəliklərdə qalmasına və onların təknəyə tökülməsinə imkan verməyən nədir?

- uzun qarışıqlar
- təknə lövhəsinin sonunda yerləşdirilmiş zindanlar
- boltlarla vallara birləşdirilmiş təknə
- ucu biz olan şnek
- qısa qarışıqlar

253 Triyerdə dən kütləsi nəyin vasitəsilə maşından çıxarılır?

- vərədnə vasitəsilə
- silindrin uzununu boyu hərəkət edən, rozetkaların düzbucaqlı dəlikləri vasitəsilə
- silindrin eni boyu hərəkət edən kamera vasitəsilə
- rozetkaların düzbucaqlı dəlikləri vasitəsilə hərəkət edən şneklə
- baraban vasitəsilə

254 Diskli triyerin quruluşu necədir?

- qıf, nov, bunker, sürgü, çıxış dəliyi, çuqun kənarlar, disklər, novun dayağı
- val, örtük, qıf, nov, bunker, sürgü, çıxış dəliyi, çuqun kənarlar, disklər, novun dayağı
- val, örtük, qıf, nov, bunker, sürgü, çıxış dəliyi, çuqun kənarlar
- val, örtük, qıf, nov, çıxış dəliyi, çuqun kənarlar, disklər, novun dayağı
- val, örtük, bunker, sürgü, çıxış dəliyi, çuqun kənarlar, disklər, novun dayağı

255 Triyer işə salınmazdan əvvəl nələr yoxlanmalıdır?

- qidalandırıcı qurğunun sazlığı, dəlikli səthin vəziyyəti, qayıq ötürücüsünün gərilmə qabiliyyəti, çəpərləmənin sazlığı

- qidalandırıcı qurğunun sazlığı, dəlikli səthin vəziyyəti, qayış ötürücüsünün gərilmə qabiliyyəti, çəpərləmənin sazlığı, reduktorda sürtkü yağının miqdarı
- qidalandırıcı qurğunun sazlığı, qayış ötürücüsünün gərilmə qabiliyyəti, çəpərləmənin sazlığı, reduktorda sürtkü yağının miqdarı
- dəlikli səthin vəziyyəti, qayış ötürücüsünün gərilmə qabiliyyəti, çəpərləmənin sazlığı, reduktorda sürtkü yağının miqdarı
- qidalandırıcı qurğunun sazlığı, dəlikli səthin vəziyyəti, qayış ötürücüsünün gərilmə qabiliyyəti, reduktorda sürtkü yağının miqdarı

256 Qida mad-dələrində lizinin miqdarı 2 dəfə artdıqda, zülalın mənimsənilməsi neçə dəfə artır?

- 2 dəfə
- 4 dəfə
- 6 dəfə
- 8 dəfə
- 5 dəfə

257 Zülal, yağ və karbohidratların qidada balanslaşdırılmış nisbəti nə qədər olmalıdır?

- 0.043125
- 0.0424074074074074
- 0.08407407407407408
- 0.0437962962962963
- 0.04245370370370371

258 Zülalın sutkalıq mənimsənilmə norması nə qədər qəbul olunur?

- 10q
- 80 q
- 40 q
- 30 q
- 20 q

259 Yumurta zülalının bioloji dəyəri neçə % qəbul edilir?

- 0.2
- 1.0
- 0.7
- 0.5
- 0.4

260 Kəpəkli buğda ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 0,6
- 5,0
- 9,9
- 30.0
- 48.0

261 Ələnmiş çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 8,7
- 4,0
- 4,0
- 5,6
- 7,7

262 Kəpəksiz çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 9,6
- 5,0
- 4,4
- 3,6
- 8,0

263 Kəpəkli çovdar ununun turşuluğu nə qədər olmalıdır?

- 76.0
- 5.5
- 6,7
- 7,9
- 8,6

264 Buğda dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

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

265 Buğda dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

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

266 Arpa dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

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

267 Qarğıdalı dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- 60-70.
- 10-30.
- 5-7.
- 2-4.
- 40-50.

268 Yulaf dənində nişastanın ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- 11-13.
- 5-10.
- 6-7.
- 4-3.
- 3-4.

269 Düyü dənində nişastanın ölçüsü nə qədərdir?

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

270 Nişasta neçə % suyu özünə birləşdirmək xüsusiyyətinə malikdir?

- 0.06
- 0.3
- 0.2
- 0.1
- 0.05

271 Çovdar dəninin tərkib hissəsi nədən təşkil olunub?

- endosperm, mezokorpi, piqment təbəqəsi, aleyron təbəqəsi
- endosperm, epikorpi, mezokorpi, piqment təbəqəsi, aleyron təbəqəsi, rüşeym
- endosperm, epikorpi
- mezokorpi, piqment təbəqəsi, aleyron təbəqəsi, rüşeym
- endosperm, epikorpi, mezokorpi, piqment təbəqəsi

272 Triyerin iş prosesinin düzgün getməsi üçün nə etmək lazımdır?

- triyerin dənə yüklənməsini, təknənin düzgün yerləşdirilməsini, təmizlənmiş dənə və tullantıların vaxtında kənarlaşdırılması, seperatorun dənə yüklənməsini
- triyerin dənə yüklənməsini, təknənin düzgün yerləşdirilməsini, təmizlənmiş dənə və tullantıların vaxtında kənarlaşdırılması
- təmizlənmiş dənə və tullantıların vaxtında kənarlaşdırılması, seperatorun dənə yüklənməsini
- triyerin dənə yüklənməsini, təmizlənmiş dənə və tullantıların vaxtında kənarlaşdırılması, seperatorun dənə yüklənməsini
- triyerin dənə yüklənməsini, təknənin düzgün yerləşdirilməsini və tullantıların vaxtında kənarlaşdırılması, seperatorun dənə yüklənməsini

273 Triyerdə yükün ölçülmə mexanizmi necədir?

- yükün çıxış nöqtəsinə qədər keçdiyi yol ölçülür
- yük maşına verilən dənə axınıla gedən borudan müəyyən zamanda keçərkən seçilməsi yolu ilə ölçülür
- yük kameraya verilərkən keçdiyi məsafə ölçülür
- yük maşına verilən zaman onun şnekə qədər keçdiyi məsafə ölçülür
- yükün barabana ötürülməsi zamanı gedilən yol ölçülür

274 Triyerdə maşından keçməzdən əvvəl və sonra dənə nümunələrinin analizi zamanı nəyi müəyyən etmək vacibdir?

- dənə yuyulmasını
- qısa qarışıqların ayrılma miqdarını
- uzun qarışıqların yuyulmasını
- qısa qarışıqların təmizlənməsini
- dənə üyüdülməsini

275 IV növ buğda unu üçün enmə ədədi qəbul olunmuş standartlara görə nə qədər olmalıdır?

- 90-60 saniyə



- 150 – 80 saniyə
- 100-50 saniyə
- 50-30 saniyə
- 70-40 saniyə

276 Çovdar ununun çörəkbişirmə qabiliyyətini təmin etmək üçün enmə ədədi qəbul olunmuş standartlara görə neçə saniyə olmalıdır?

- 90-100 saniyə
- 160 – 220 saniyə
- 100-150 saniyə
- 50-100 saniyə
- 30-50 saniyə

277 Hər bir texnoloji əməliyyatın səmərəliliyi qiymətləndirilərkən hansı iki əsas göstəricidən istifadə edil-ir?

- sıxlıq və keyfiyyət kriteriləri
- kəmiyyət və keyfiyyət kriteriləri
- həcm və keyfiyyət kriteriləri
- həcm və kəmiyyət kriteriləri
- sıxlıq və həcm kriteriləri

278 İstehsal prosesinin son nəticəsi hansı əsas faktorlardan asılıdır?

- texnoloji proses və texnoloji avadanlıqların
- xammalın xassələri, texnoloji proses və texnoloji avadanlıqlar
- texnoloji avadanlıqlar və texnoloji qurğular
- xammalın xassələri və texnoloji proseslər
- xammalın xassələri və texnoloji avadanlıqların

279 Dənin texnoloji qiymətləndirilməsi üçün hansı göstəricilər olmalıdır

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

280 Buğda dəninin tərkibində zülallar əsasən hansı elementə görə hesablanır

- kalium
- azot
- hidrogen
- dəmir
- karbon

281 Çovdar dəninin tərkibində zülallar əsasən hansı elementə görə hesablanır

- kalium
- azot
- hidrogen
- dəmir
- karbon

282 Arpa dəninin tərkibində zülallar əsasən hansı elementə görə hesablanır

- kalium
- azot
- hidrogen
- dəmir
- karbon

283 Çovdar dəninin tərkibindəki metal qarışıqları nə ilə təmizlənir

- vərdənələr
- maqnitutucu
- flotasiya üsulu
- şotkalar
- su şırnağı

284 10 faizə qədər tullantılarla zibillənmiş dənələr harada istifadə olunur

- yüngül sənayedə
- heyvandarlıqda
- iaşə sənayesində
- balıqçılıqda
- dəyirmanda

285 Dənin parçalanması və ya xırdalanması un çıxımına necə təsir göstərir

- nəzərəcarpacaq dərəcədə mənfi
- müsbət
- mənfi
- təsir etmir
- qismən mənfi

286 Dənin tərkibindəki piqmentlərin rolu nədir

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

287 Çovdar dəninin kütləsi buğda dəninin kütləsindən neçə dəfə azdır?

- 4,2
- 1,5
- 4.0
- 2.0
- 2,4

288 Çovdar dənini kütləsi neçə mlq arasında dəyişir?

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

289 Çovdar dəninin şüşəvariliyi neçə % arasında olur?

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

290 Çovdar dənini unüyütmədə həmiyyətində görə neçənci yerdədir?

- I
- II
- III
- IV
- VI

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

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

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

- mikroelementlər
- prolaminlər
- qlobulinlər
- albuminlər
- vitaminlər

293 Dəninin tərkibində ümumi azota görə zülali albuminlər nə qədərdir?

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

294 Dəninin tərkibində ümumi azota görə zülali qlobulinlər nə qədərdir?

- 13.0
- 29,2
- 35.0
- 56.0
- 20.0

295 Dəninin tərkibində ümumi azota görə zülali prolaminlər nə qədərdir?

- 30.0
- 25,4
- 12.0
- 15.0
- 21.0

296 Dənin tərkibində ümumi azota görə zülali qlütelinlər nə qədərdir?

- 0.65
- 16,5%
- 20,4%
- 0.35
- 0.4

297 Çovdar dəninin keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir?

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

298 Çovdar dəninin keyfiyyəti, onların neçə mm ələkdən keçməsinə görə ölçülür?

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

299 Triyerdə maşının texnoloji effektivliyinə mühüm təsir edən nədir?

- unun ələnmə dərəcəsi
- maşının yüklənmə dərəcəsi
- maşının yuyulma dərəcəsi
- maşının qurutma dərəcəsi
- unun üyüdülmə prosesi

300 Triyerdə yüklənmənin artırılması nəyə səbəb olur?

- buğdanın üyüdülməsi
- kənarlaşdırılan qısa qarışıqların miqdarının azalması
- qaramuq otunun kənarlaşdırılması
- kənarlaşdırılan uzun qarışıqların miqdarının artması
- qarabaşağın təmizlənməsi

301 Triyerdə yüklənmə 180 kq/saat olarsa işin texnoloji effektivliyi neçə % olur?

- 50 faiz
- 70faiz
- 20faiz
- 30faiz
- 40faiz

302 Üyüdülmə zamanı iriliyinə görə sortlaşdırma nə ilə həyata keçirilir?

- separatorada bölünməklə
- ələklərlə
- doğranılmaqla
- maşında xırdalanmaqla
- separatorada xırdalanmaqla

303 Üyütmə zamanı qarışıqın ayrılmasını həyata keçirən cihaz necə adlanır?

- pulverizator
- separator
- dozator
- aerator
- stabilizator

304 Dən qarışıqının bölünməsi üçün separasiya zamanı ilkin qarışıqın komponentləri hansı əlamətlərə görə fərqlənir?

- maqnit və elektrofiziki xassələrə görə
- hissəciklərin həndəsi xarakteristikası (ölçü, forma, sferiklik); sıxlıq, möhkəmlik, sürtünmə əmsalı, aerodinamik, hidrodinamik, maqnit və elektrofiziki xassələrə görə
- hissəciklərin həndəsi xarakteristikası (ölçü, forma, sferiklik); sıxlıq, möhkəmlik
- sürtünmə əmsalı, aerodinamik,
- hidrodinamik, maqnit və elektrofiziki xassələrə görə

305 Separasiya zamanı çovdar dənə üçün çətin ayrılan qarışıq hansı toxumlar aiddir?

- büzüdü toxumları
- yabanı turpun meyvələri və büzüdü toxumları
- qanqal
- vələmir
- qarabaşaq

306 Çovdar dəninin çörəkbişirmə xüsusiyyətini xarakterizə edən göstəricilər hansılardır?

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

307 Çovdar dəninin ölçüləri nə ilə təyin edilir?

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

308 Ələkdən keçən çovdar dənələri hansı fraksiyaları əmələ gətirir?

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

309 Natura çəkisini dən kütləsinin hansı xüsusiyyəti azaldır?

- mineral maddələrin miqdarı
- Natura çəkisini dən kütləsinin hansı xüsusiyyəti azaldır?
- kimyəvi tərkibi

- konsistensiyası
- fiziki-kimyəvi xüsusiyyəti

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

- üyütmə xüsusiyyətlərin
- naturanın
- yapışqanlığın miqdarının
- alvioqramın
- farinoqramın

311 Dənin endosperminin sarı rəngdə olması nə ilə izah olunur?

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

312 Unun gücü hansı cihazla ölçülür?

- alovlu fotometrlə
- alvioqrafla
- spektrofotometrlə
- fotokalorimetrlə
- viskozimetrlə

313 Unun qazəmələ gətirmə xüsusiyyəti hansı cihazla ölçülür?

- alovlu fotometrlə
- farenografla
- alvioqrafla
- fotokalorimetrlə
- spektrofotometrlə

314 Çovdar dəninin çörəkbişirmə xüsusiyyətlərini ifadə edən göstəricilər hansılardır?

- yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti, su udma qabiliyyəti
- kleykovina, yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti
- kleykovina, yapışqanlıq keyfiyyəti və kəmiyyəti, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti, su udma qabiliyyəti
- kleykovina, yapışqanlıq keyfiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti, su udma qabiliyyəti
- kleykovina, kəmiyyəti, xəmirin fiziki xüsusiyyətləri, onun qazəmələ gətirmə qabiliyyəti və qazsaxlama xüsusiyyəti, su udma qabiliyyəti

315 Çovdar dəninin kütləsini ifadə edən göstəricilər hansılardır?

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

316 Çovdar dəninin üyütmə qiymətini ifadə edən göstəricilər hansılardır?

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

317 Endosperm nədən ibarətdir?

- qabıq hissədən
- zülal və nişastadan
- zülal
- nişasta
- aleyron təbəqədən

318 Triyerdə yüklənmə 240 kq/saat olarsa işin texnoloji effektivliyi neçə % olur?

- 0.98
- 0.68
- 0.4
- 0.3
- 0.87

319 Triyerdə yüklənmə 300 kq/saat olarsa işin texnoloji effektivliyi neçə % olur?

- 0.23
- 0.64
- 0.54
- 0.35
- 0.34

320 Triyerdə işin texnoloji effektivliyi 70% olarsa yüklənmə nə qədər olmalıdır?

- 45 kq/saat
- 180 kq/saat
- 130 kq/saat
- 70 kq/saat
- 20 kq/saat

321 Triyerdə işin texnoloji effektivliyi 68% olarsa yüklənmə nə qədər olmalıdır?

- 210 kq/saat
- 240 kq/saat
- 150 kq/saat
- 23 kq/saat
- 160 kq/saat

322 Triyerdə işin texnoloji effektivliyi 64% olarsa yüklənmə nə qədər olmalıdır?

- 50 kq/saat
- 300 kq/saat
- 430 kq/saat
- 150 kq/saat
- 210 kq/saat

323 Dənin üyüdülmə hazırlanması zamanı yuyucu maşının vannasında intensiv yuyularkən ondan nə kənarlaşdırılır?

- yağ qatı
- torpaq hissəcikləri , mikroorqanizmlər
- artıq sular
- alaq otları
- nişasta

324 Dənin yuyulması zamanı 1t dənə neçə m<sup>3</sup> su sərf edilir?

- 3m<sup>3</sup>
- 2m<sup>3</sup>
- 6m<sup>3</sup>
- 5m<sup>3</sup>
- 4m<sup>3</sup>

325 Dənin üst səthinin təmizlənməsinin effektivliyi və küllülyə təsiri necə dəyişir ?

- nəmliyin azalması
- küllüyunün aşağı düşməsi
- mineral maddələrin azalması
- karbohidratların artması
- nəmliyin artması

326 Abrziv silindri dəntəmizləyən maşınlarda emal zaman dənin küllüyü neçə - % olur?

- 1-2.
- 0,03-0,05
- 0,2-0,3.
- 0,1-0,3
- 3-4.

327 Piqmentlər dənin hansı hissəsində olur?

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

328 Qarğıdalı dəninin rüşeymi nə ilə zəngindir?

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

329 Çovdar dənində yağların miqdarının çoxluğu nəyi çətinləşdirir?

- qabığın sıxılmasını
- rüşeymin üyüdülməsini
- aleyron təbəqəsinin bölünməsinə
- nişastanın şişməsinə



- nüvənin üyüdülməsini

330 Üyüdüm zamanı yağların miqdarının çoxluğu unda acılığa səbəb olduğu üçün nəyi kənarlaşdırırlar?

- vitamini  
 rüşeymi  
 qabıq hissəsini  
 aleyron təbəqəsi  
 suyu

331 .Dənin tərkibində endospermin çoxluğu nəyə təsir göstərir?

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

332 Polad silindrlı dən təmizləyən maşının sürəti nə qədərdir?

- 9000 dövr/dəq  
 3000 dövr/dəq  
 4000 dövr/dəq  
 5000 dövr/dəq  
 6000 dövr/dəq

333 Cilalayıcı silindrlı dən təmizləyən maşının sürəti nə qədərdir?

- 1100 dövr/dəq  
 1500 dövr/dəq  
 2500 dövr/dəq  
 400 dövr/dəq  
 800 dövr/dəq

334 Yuyucu maşının sıxıcı barabanının sürəti nə qədərdir?

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

335 Qəbul edilmiş standartlara görə neçə % qısa qarışıqların triyerdə təmizlənmə effektivliyi qənaətbəxş hesab edilir?

- 80-90%  
 70-75%  
 40-50%  
 50-65%  
 30-40%

336 Triyerdə yüklənmə nə qədər olduqda iş qənaətbəxş hesab edilir?

- 120 kq/saat  
 180 kq/saat

- 76 kq/saat
- 70 kq/saat
- 15 kq/saat

337 Triyerdə maşından keçməzdən əvvəl dən qarışıqlarının içərisində qırılmış dən, qarabaşaq toxumları üstünlük təşkil edirsə, o zaman azlıq təşkil edən nədir?

- buğda
- sarmaşca
- qarabaşaq
- qaramuq
- qarğıdalı

338 Dənin emalı zamanı sərf olmuş enerjinin ümumi miqdarı hansı ifadə ilə qiymətləndirilir?

- $T_r = E_1 \omega l^2$
- $U_r = K_1 \omega l^2$
- $J_r = M_1 \omega l^2$
- $K_r = L_1 \omega l^2$
- $P_r = H_1 \omega l^2$

339 . Dənin emalı zamanı elastiklik enerjisinin sıxlığı hansı bərabərliklə təyin olunur?

- $\omega = \sigma^2 / 5F$
- $\omega = \sigma^2 / 2E$
- $\omega = \sigma^2 / 4J$
- $\omega = \sigma^2 / 8H$
- $\omega = \sigma^2 / 3L$

340 Dənin emalı zamanı mikroorqanizmlər buğda və qarğıdalının dənlərinin hansı hissəsində toplanır ?

- üst təbəqədə
- şü-şə-vari endospermdə
- unlu endospermdə
- qabıq hissədə
- nüvədə

341 Dənin emalı zamanı unlu endospermdə mikroorqanizmlərin yaranmamasına səbəb nədir?

- karbohidratların miqdarı
- nişasta zərrəcikləri arasında olan mikrosətirlər
- nişasta zərrəcikləri arasında olan boşluqlar
- havada olan oksigen
- nişastanın yapışqanlıığı

342 Triyerdə iş zamanı tullantılarda tam dəyərli dən miqdarı neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 0.08
- 1%-dən
- 0.03
- 0.05
- 0.06

343 Triyerdə qısa və uzun qarışıqların kənarlaşdırılması üçün nəyin tətbiqi məqsədəuyğundur?

- vallı vərdənə
- diskli triyerin
- kamera
- baraban
- şnek

344 Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən şotkalı maşının işinin texnoloji effektivliyi nədir?

- üyüdüm sistemlərinin nüvə hissəsində toplaşan məhsuldan endosperm hissəciklərini qabıqdan ayırmaq
- üyüdüm sistemlərində üst qatda toplaşan məhsuldan endosperm hissəciklərini qabıqdan ayırmaq
- üyüdüm sistemlərində alt qatda toplaşan məhsuldan endosperm hissəciklərini qabıqdan ayırmaq
- üyüdüm sistemlərində orta qatda toplaşan məhsuldan endosperm hissəciklərini qabıqdan ayırmaq
- üyüdüm sistemlərində kənar qatda toplaşan məhsuldan endosperm hissəciklərini qabıqdan ayırmaq

345 Hansı emal üsulu dənin texnoloji xassələrini nizamlayır?

- struktur-mexaniki
- hidrotermiki
- hidrotermiki
- struktur-mexaniki və bio-kim-yəvi
- bio-kim-yəvi

346 Hidrotermiki emal etmədən əla və birinci yüksək növlü unların çıxımları cəmi neçə - % olur?

- 0.2
- 37,6%
- 0.06
- 0.15
- 0.24

347 Hidrotermiki emaldan sonra əla və birinci yüksək növlü unların çıxımları neçə - % olur?

- 0.31
- 58,2%
- 0.34
- 0.23
- 0.44

348 Dənin endosperminin hidrotermiki emalı zamanı yumşalması onun üyüdülməsinə sərf olunan enerjini neçə - % aşağı salır?

- 50-60%
- 10-20%
- 40-60%
- 4-6%
- 2-5%

349 Hidrotermiki emal zamanı zəif və güclü buğdanın aminturşu tərkibi necə dəyişir?

- temperatur təsir göstərir
- kəskin fərqlənir
- kəskin fərqlənir
- dənin nəmliyi azalır
- dənin nəmliyi artır

350 Dəyirmanə daxil olan dən əvvəlcə harada saxlanılır ?

- açıq havada
- elevatorda
- xırmanda
- sahədə
- anbarda

351 Dəyirmanə daxil olan dən şüşəvariliyi nə qədər olmalıdır?

- 10-30faiz
- 40 – 60faiz
- 20-30faiz
- 50-60faiz
- 70-80faiz

352 Dəyirmanə daxil olan dən küllülüü nə qədər olmalıdır?

- 4,1 faiz
- 1,85 faiz
- 2,5 faiz
- 3,2 faiz
- 4,5 faiz

353 Buğdanın gücü qiymətləndirilərkən onun hansı xassələri nəzərə alınmalıdır?

- xam kleykovinanın miqdarı və keyfiyyət
- zülalın miqdarı, şüşəvarilik, xam kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti
- şüşəvarilik, xam kleykovinanın miqdarı və keyfiyyət
- zülalın miqdarı
- xam kleykovinanın miqdarı

354 Dəni qurutmaq üçün hansı aparatlardan istifadə edilir

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

355 Dən səthi nə vaxt havalandırılır

- xırdalanma əməliyyatı zamanı
- kənar qarışıqlardan təmizlənilib yuyulduqdan sonra
- dənün üyüdümə hazırlanması zamanı
- dən yuyularkən
- qurudulduqdan sonra

356 Un üyütmədə buğda dənindən sonra II əhəmiyyətli dən hansı sayılır

- qarabaşaq
- çovdar
- arpa
- qarğıdalı
- vələmir

357 Çovdar dəninin isladılması prosesi buğda dəninə nisbətən nə qədər vaxta gedir

- nisbətən çox
- az vaxta
- çox vaxta
- eynidir
- qismən çox

358 I sort çovdar dəninin 30 faizli un çıxımında kül neçə faiz olmalıdır

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

359 Ağ un əldə etmək üçün əsasən hansı buğdadan istifadə etmək tövsiyyə olunur

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

360 Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən şotkalı maşının quruluşu necədir?

- çuqun özəldə quraşdırılmış bütövlükdə sökülüb yığıla bilən futlyar, ələk silindr, şotkalı baraban və şnek hissə
- çuqun özəldə quraşdırılmış bütövlükdə sökülüb yığıla bilən futlyar, ələk silindr və şotkalı baraban
- çuqun özəldə quraşdırılmış bütövlükdə sökülüb yığıla bilən futlyar, ələk silindr
- çuqun özəldə quraşdırılmış bütövlükdə sökülüb yığıla bilən futlyar, şotkalı baraban
- ələk silindr və şotkalı baraban

361 Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən maşında şotkalı barabanın fırlanma sürəti nə qədərdir?

- 200 dövr/dəq
- 300 dövr/dəq
- 600 dövr/dəq
- 50 dövr/dəq
- 100 dövr/dəq

362 Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən maşında ötürücünün gücü nə qədərdir?

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

363 Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən maşında elektrik mühərriki dəqiqədə neçə dövr edən mühərriklə hərəkətə gətirilir?

- 1150.0
- 1450.0
- 150.0

- 550.0  
 750.0

364 Güclü buğda üçün zülalın miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır?

- 0.18  
 0.14  
 0.09  
 0.12  
 0.1

365 Orta buğda üçün zülalın miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır?

- 3-5%  
 14-11%  
 17-15%  
 9-10%  
 6-8%

366 Zəif buğda üçün zülalın miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır?

- ) 15%  
 0.11  
 0.06  
 0.02  
 0.05

367 Güclü buğda üçün şüşəvariliyin miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır?

- 0.34  
 0.75  
 0.68  
 0.56  
 0.45

368 Orta buğda üçün şüşəvariliyin miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır?

- 20-39%  
 75-40%  
 100-90%  
 70-90%  
 50-40%

369 Zəif buğda üçün şüşəvariliyin miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır?

- 0.7  
 0.4  
 0.2  
 0.5  
 0.6

370 Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən maşında şotkaların məhsula təsiri nəticəsində nə baş verir?

- hissəciklər aspiratorun dəliklərindən keçir  
 hissəciklər ələk silindrin dəliklərindən keçir

- hissəciklər rotordan keçir
- hissəciklər sentrifuqadan keçir
- hissəciklər seperatordan keçir

371 Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən şotkalı maşına emal olunmaq üçün ötürülən məhsullar nəyi ehtiva edir?

- nüvədə qalan hissələri
- iki və ya üç xırdalanma sistemlərində ələkdə qalan qalıqları
- aspiratorda qalan hissələri
- seperatorda qalan qabıq hissələri
- rotorda olan qabıq hissələri

372 Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən şotkalı maşının texnoloji effekti əsasən nə ilə təyin edilir?

- endospermdən unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
- qabıqdan unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
- seperatordan unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
- nüvədən unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
- aspiratordan unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə

373 Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən şotkalı maşının texnoloji effekti əsasən nə ilə təyin edilir?

- seperatordan unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
- nüvədən unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
- endospermdən unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
- aspiratordan unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə
- qabıqdan unlu hissəciklərin təmizlənmə dərəcəsi ilə

374 Endosperm hissəciklərini qabıqdan təmizləyən şotkalı maşına daxil olan məhsulda nəyi təyin etmək məqsəduyğun sayılır?

- unun rəngini
- qabıqların küllük dərəcəsini
- buğdanın nəmliyini
- natura çəkisini
- buğdanın zibillik dərəcəsini

375 Orta buğda üçün xam kleykovinanın miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır?

- ) 60%
- 0.25
- 0.1
- 0.3
- 0.4

376 Zəif buğda üçün xam kleykovinanın miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır?

- 0.35
- 0.25
- 0.76
- 0.67
- 0.45

377 Güclü buğda üçün xam kleykovinanın miqdarı qəbul olunmuş normaya görə neçə - % olmalıdır?

- 39.0
- 28.0
- 19.0
- 23.0
- 20.0

378 Unun tərkibindəki sistin, tirozin, arginin, prolin hansı amin turşulara aiddir?

- lipoproteidlər
- əvəz edilən amin turşuları
- vitaminəbənzər
- əvəz edilməyən amin turşuları
- fosfoproteidlər

379 Orta buğda üçün 100 qr undan çörəyin həcm çıxımı normaya görə nə qədər olmalıdır?

- 200-300
- 400-500
- 700-800
- 500-600
- 100-200

380 Zəif buğda üçün 100 qr undan çörəyin həcm çıxımı normaya görə nə qədər olmalıdır?

- 100.0
- 400.0
- 600.0
- 300.0
- 200.0

381 Xırdalanma zamanı bərk cisimlərin dağılması üçün hansı 2 əsas üsul vardır ?

- sadə və seçilmiş
- bərk və yumşaq
- zəif və mürəkkəb
- orta və zəif
- mürəkkəb və sadə

382 .Əgər xırdalanacaq məhsulun bütün hissələri kimyəvi tərkibinə və struktur-mexaniki xassələrinə görə eyni-bərabər-dirsə, onun üyüdülməsi prosesi necə adlanır?

- kombinə edilmiş üsulla
- sadə xırdalanma
- quru üsulla xırdalanma
- yaş üsulla xırdalanma
- mürəkkəb xırdalanma

383 Endospermin qabıqdan təmizlənmə effektivliyi barədə fikir nəyə əsasən yürüdülmür?

- maşının ələkdən keçən məhsuldakı unun miqdarına, natura çəkisinə və rənginə
- maşının ələkdən keçən məhsuldakı unun miqdarına, onun küllük dərəcəsinə və rənginə görə
- maşının ələkdən keçən məhsuldakı unun miqdarına və rənginə görə
- küllük dərəcəsinə və rənginə görə



- maşının ələkdən keçən məhsuldakı unun miqdarına, onun küllük dərəcəsinə görə

384 Yüksək keyfiyyətli un əldə etmək üçün hansı prosesə diqqət yetirmək lazımdır?

- dənin ilk öncə kameradan keçirilməsi  
 dənin sortlu üyüdülmə hazırlanması prosesi  
 dənin kameradan keçirilməsi  
 dənin aspiratorda üyüdülməsi  
 dənin seperatorda üyüdülməsi

385 Dəni yüngül qarışıqlardan təmizləmək üçün hansı maşından keçirirlər?

- aspiratordan  
 seperatordan  
 kondensatordan  
 dozatordan  
 sentrifuqadan

386 Əgər xırdalanacaq məhsulun bütün hissələri kimyəvi tərkibinə və struktur-mexaniki xassələrinə görə eyni-bərabər deyilsə, onun üyüdülməsi prosesi necə adlanır?

- mürəkkəb xırdalanma  
 seçici xırdalanma  
 sadə xırdalanma  
 quru üsulla xırdalanma  
 yaş üsulla xırdalanma

387 Unun növlü üyüdülməsi zamanı endospermin nişastalı hissəsini necə xırdalamaq lazımdır?

- əzilib xırdalama  
 seçici xırdalama  
 sadə xırdalama  
 mürəkkəb xırdalama  
 növlü xırdalama

388 Çörəkbişirmə və makaron sənayesi üçün əsas əhəmiyyət unun qranulometrik tərkibinin eynibərabər olmasıdır ki, bu da xəmirin hazırlanması və hazır məhsulun hansı xassəsinə təsir edir?

- yumşaqlığına  
 keyfiyyətinə  
 kəmiyyətinə  
 strukturuna  
 tərkibinə

389 Xırdalanma prosesinin düzgün təşkili hansı xüsusiyyətlərdən asılıdır?

- maya dəyəri, xırdalayıcı maşınların məhsuldarlığı və 2 t una sərf olunan xüsusi enerji, istilik enerjisi  
 hazır məhsulun keyfiyyəti və maya dəyəri, xırdalayıcı maşınların məhsuldarlığı və 1 t una sərf olunan xüsusi enerji  
 hazır məhsulun keyfiyyəti və maya dəyəri, xırdalayıcı maşınların məhsuldarlığı  
 hazır məhsulun keyfiyyəti və maya dəyəri, 5 t una sərf olunan xüsusi enerji  
 hazır məhsulun keyfiyyəti, xırdalayıcı maşınların məhsuldarlığı və 3 t una sərf olunan xüsusi enerji

390 Xırdalanma əzilmə, zərbə, sürtülmə yolu ilə aparılır ki, bu zaman hansı proses baş verir ?

- elastikləşmə

- sıxılma və yerdəyişmə deformasiyası
- bərkimə
- yumşalma
- plastikləşmə

391 Xırdalanma prosesi zamanı xarici qüvvələrin təsiri ilə kütlədə nə yaranır ?

- dənin bütövlüyünün pozulması
- gərginlik və çatlar
- kimyəvi tərkibinin dəyişməsi
- deformasiya
- elastiklik

392 Unüyütmə istehsalında dən və dənli məhsulların xırdalanma dərəcəsi ümumi hasilatı hansı formula ilə xarakterizə olunur?

- $U = t \exp(-nl)$
- $U = m \exp(-nb)$
- $U = f \exp(-nl)$
- $U = j \exp(-ny)$
- $U = k \exp(-nb)$

393 Dənin xırdalanması zamanı dişçiklərin sıxlığı, üyüdülmənin tipi, xırdalanan hissəciklərin iriliyindən asılıdır, bu ölçü nə qədər kiçik olarsa, dişçiklərin sıxlığı necə dəyişir?

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

394 Dənli məhsulların xırdalanma effektivliyinə hansı amillər təsir edir?

- xırdalanma dərəcəsi, enerji tutumu, alınan məhsulun keyfiyyəti
- xırdalanma dərəcəsi, enerji tutumu, alınan məhsulun keyfiyyəti, xırdalayıcı dəzgahın kinematik parametrləri
- enerji tutumu, alınan məhsulun keyfiyyəti, xırdalayıcı dəzgahın kinematik parametrləri
- xırdalanma dərəcəsi, alınan məhsulun keyfiyyəti, xırdalayıcı dəzgahın kinematik parametrləri
- xırdalanma dərəcəsi, enerji tutumu, xırdalayıcı dəzgahın kinematik parametrləri

395 Xırdalanma dərəcəsi dedikdə nəyi nəzərdə tuturlar?

- üyüdülmədən əvvəl məhsulun hissəciklərinin səthi cəmlərinin üyüdülməyə qədərki keyfiyyətə olan nisbəti
- xırdalanmadan sonra məhsulun hissəciklərinin səthi cəmlərinin kəmiyyətinin xırdalanmaya qədərki kəmiyyətə olan nisbəti
- üyüdülmədən sonra məhsulun hissəciklərinin üyüdülməyə qədərki kəmiyyətə olan nisbəti
- xırdalanmadan sonra məhsulun hissəciklərinin səthi cəmlərinin xırdalanmadan əvvəl kəmiyyətə olan nisbəti
- xırdalanmadan əvvəl məhsulun hissəciklərinin səthi cəmlərinin kəmiyyətinin xırdalanmaya qədərki keyfiyyətə olan nisbəti

396 Dənin xırdalanmasına enerji məsrəfi təyin edilərkən hansı xassələr nəzərə alınmalıdır?

- biokimyəvi
- struktur-mexaniki xassələr

- plastiki
- mexaniki
- fiziki

397 Dəyirmanlarda buğda dəninin növü üyüdülməsi zamanı üyüdülmənin qəbul edilmiş texnoloji sxemindən, istismar edilən avadanlıqdan, xırdalanma sisteminin xarakteristikasından asılı olaraq xüsusi enerji sərfi hansı interval arasında dəyişir ?

- 70-90 kvtsaat/ton
- 55-80 kvtsaat/ton
- 40-60 kvtsaat/ton
- 35-70 kvtsaat/ton
- 45-85 kvtsaat/ton

398 Kondisiya edilmiş dən aspiratora qədər haradan keçir?

- dozatorlardan
- cilalayıcı silindrlər təmizləyicidən
- kondensatordan
- seperatordan
- sentrifuqadan

399 Dəninin sortlu üyüdülmə hazırlanması prosesində hər bir maşın necə işləməlidir?

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

400 Dəninin sortlu üyüdülməsi zamanı hər maşından keçmənin sonunda dən nə edilir?

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

401 Dəninin sortlu üyüdülməsi zamanı hər bir maşından keçdikdən sonra alınmış tullantılar keyfiyyətinə görə necə bölünür?

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

402 Dəyirman ələkləri müxtəlif materiallardan hazırlanır. Bunlar hansılardır?

- ipək və müxtəlif sintetik saplardan (kapron, neylon, darkon, poliamid)
- metalörtüklü (polad, bürücük), ipək və müxtəlif sintetik saplardan (kapron, neylon, darkon, poliamid)
- metalörtüklü (bürücük), ipək və müxtəlif sintetik saplardan (kapron, neylon,)
- metalörtüklü (polad, neylon, darkon, poliamid)
- metalörtüklü (polad, bürücük),

403 Dənin cücərməsinə onun hansı hissəsi səbəb olur?

- sitoplazma
- rüşeym
- qabıq hissəsi
- endosperm
- aleyron təbəqə

404 Dəndə nişastanın sıxlığı nə qədərdir?

- 4,4-5,5 qr/sm<sup>3</sup>
- 1,4-1,5 qr/sm<sup>3</sup>
- 2,4-2,5 qr/sm<sup>3</sup>
- 3,4-4,5 qr/sm<sup>3</sup>
- 5,4-6,5 qr/sm<sup>3</sup>

405 Dəndə zülalın sıxlığı nə qədərdir?

- 2,1 -2,3 qr/sm<sup>3</sup>
- 1,1 -1,3 qr/sm<sup>3</sup>
- 3,1 - 4,3 qr/sm<sup>3</sup>
- 4,1 -5,5 qr/sm<sup>3</sup>
- 1,8 -1,9 qr/sm<sup>3</sup>

406 Dəndə yağların sıxlığı nə qədərdir?

- 5qr/sm<sup>3</sup>
- 1qr/sm<sup>3</sup>
- 2qr/sm<sup>3</sup>
- 3qr/sm<sup>3</sup>
- 4qr/sm<sup>3</sup>

407 . Buğda dənində hansı vitaminlər daha çox toplanır?

- E qrup vitaminləri
- B qrupu vitaminləri
- nikotin turşusu
- C qrup vitaminləri
- A qrup vitaminləri

408 Səpilən məhsulların hissəciklərinin sıxlığına görə bölünməsi necə adlanır?

- polimerizasiya
- stratifikasiya
- kalibrləşmə
- separasiya
- adaptasiya

409 Unüyütmə istehsalında hava axını məhsul layına aşağıdan yuxarı daxil olur, nəticədə təbəqədə nə baş verir ?

- bərkiyir
- yumşalır
- nəmlənir
- quruyur

soyuyur

410 Sortlaşdırma prosesinin effektivliyi hansı faktorlardan asılıdır?

- ələklərin xarakteristikası, maşına xüsusi yük, ölçülərinə görə hissəciklərin eynibərabərliyi
- ələklərin xarakteristikası, maşına xüsusi yük, ölçülərinə görə hissəciklərin eynibərabərliyi, işin seçilmiş parametrləri
- maşına xüsusi yük, ölçülərinə görə hissəciklərin eynibərabərliyi, işin seçilmiş parametrləri
- ələklərin xarakteristikası, ölçülərinə görə hissəciklərin eynibərabərliyi, işin seçilmiş parametrləri
- ələklərin xarakteristikası, maşına xüsusi yük, işin seçilmiş parametrləri

411 Ələnmə maşınlarına göndərilməzdən əvvəl hissəciklər xəlbirlərdə ölçülərinə görə nəyi təmin etmək üçün sortlaşdırılır?

- müxtəliflik
- eynibərabərlik
- kimyəvi tərkibinin dəyişməsi
- nəmlənməni
- fiziki xassələrinin dəyişməsini

412 Ələnmə zamanı asan keçən hissə neçə №-dən neçə №-əyə qədər ələkdə yerləşdirilməlidir?

- 8-19№-dən 5-7№-ə qədər
- 10-12№-dən 7-8№-ə qədər
- 3-4№-dən 9-10№-ə qədər
- 5-6№-dən 9-10№-ə qədər
- 5-6 №-dən 7-8№-ə qədər

413 Ələnmə zamanı ilk əvvəl hansı hissə ayrılır?

- kəpək
- naın asan keçən
- kül hissəsi
- qabıq hissə
- kobud hissə

414 Dənin sortlu üyüdülmü zamanı qəbuledicidə dənin şüşəvariliyi neçə % olmalıdır?

- 56.0
- 66.0
- 36.0
- 45.0
- 61.0

415 Yarma hazırlanması üçün hansı bitkilərdən istifadə edilir?

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

416 Azərbaycanda düyü əsasən hansı zonada yetişdirilir?

- Qazax, Gəncə
- Lənkəran, Zaqatala, Şəki

- Bakı, Sumqayıt, Göyçay
- Quba, Qusar
- İmişli, Kürdəmir

417 Axırını ələklərdən alınan asan keçən hissədə küllük necə formada dəyişir?

- elastikliyi artır
- artır
- mineral maddələrlə zənginləşir
- azalır
- deformasiyaya uğrayır

418 Ələnmə üçün maşınlarda zənginləşmənin effektivliyinin daha etibarlı qiymət-ələndirilməsi üçün ayrılan küllüyə malik hissəciklərin kütləsi nəticəsində nəyin aşağı düşməsinə səbəb ola bilər ?

- fiziki xassələrin pisləşməsinə
- küllük dərəcəsinin aşağı düşməsinə
- küllük dərəcəsinin artmasına
- mineral tərkibinin azalmasına
- fiziki xassələrin yaxşılaşmasına

419 Ələnmə maşınlarında zənginləşmiş hissəciklərin çıxım göstəricisi hansı formula ilə xarakterizə olunur?

- $\eta_1 = r/K$
- $\eta_1 = m/M$
- $\eta_1 = m/g$
- $\eta_1 = t/M$
- $\eta_1 = l/F$

420 Prosesin keyfiyyət xarakteristikasını qiymətləndirmək və zənginləşdirmək üçün zənginləşmiş hissəciklərin küllük dərəcəsinin aşağı düşməsinə hansı formul ilə hesablayırlar?

- $\eta_2 = M / Z$
- $\eta_2 = Z_0 / Z$
- $\eta_2 = V / Z$
- $\eta_2 = N / Z$
- $\eta_2 = K / Z$

421 Ələnmə maşınının texnoloji effektivliyinin ümumi göstəricisi hansı düsturla ifadə olunur?

- $K = \eta_1 \eta_2 \times 100$
- $E = \eta_1 \eta_2 \times 100$
- $F = \eta_1 \eta_2 \times 100$
- $H = \eta_1 \eta_2 \times 100$
- $G = \eta_1 \eta_2 \times 100$

422 Ələnmə maşınının effektivliyini verilməmiş kriteriyası kəmiyyət və keyfiyyət göstəricisi olmaqla bərabər hasil olan məhsulun nəyini ifadə edir?

- yağın artmasına
- küllüyün azalmasına
- kül-lü-yün artmasına
- zülalın azalmasına
- zülalın artmasına

423 Ələnmə ma-şınının effektivliyi nə zaman mümkündür ?

- L > 100
- E > 100
- F > 100
- G > 100
- K > 100

424 Qarabaşaq dəninin uzunluğu neçə mm-dir?

- 2-5.
- 6-7.
- 3-4.
- 8-9.
- 2-3.

425 Qarabaşaq dəninin eni neçə mm-dir?

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

426 Qarabaşaq dəninin qalınlığı neçə mm-dir?

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

427 Dəyirmanadakı texnoloji proses mürək-kəb qarşılıqlı təsirdə olan necə sistemdən ibarətdir?

- qismən mərhələli
- çoxmərhələli
- az mərhələli
- orta mərhələli
- mərhələsiz

428 Çörəkbişirmə üçün hansı dən-lə-rdən alınan undan istifadə olunur?

- çovdar
- buğda, çovdar və tritikale
- çovdar, tritikale
- buğda
- arpa, tritikale

429 Makaron istehsalında hansı buğdanın üyü-dülməsindən alınan undan istifadə olunur?

- qarğıdalı
- bərk buğda
- yumşaq buğda
- arpa
- çovdar

430 Cənub rayonlarında çörəkbişirmə istehsalında bəzən hansı dəndən istifadə olunur?

- paxla
- sarı dişli qarğıdalı
- qarabaşaq
- noxud
- mərci

431 Unun çıxımı və texnoloji əməliyyatlar bütün dənələr üçün necə dəyişir?

- ardıcıldır
- fərqlidir
- eynidir
- az fərqlidir
- bərabərdir

432 Növlü unun istehsalı zamanı endospermin nişastalı hissəsi hansı şəkildə üyüdülmür?

- böyük
- narın
- iri
- xırda
- qismən orta ölçüdə

433 Növlü unun istehsalı zamanı rüşeym hansı formada ayrılabilir?

- ayrıca sərbəst məhsul kimi
- ayrıca sərbəst məhsul kimi və ya kəpək kimi
- iri formada
- toz kimi
- kəpək kimi

434 Endospermin seçilmiş xırdalanması unun texnologiyasını hansı formada dəyişir?

- qismən dəyişir
- mü-rəkkəbləşdirir
- sadələşdirir
- dəyişmir
- az dəyişir

435 Ələklərdə un asan keçən metal, ipək və ya sintetik ələklərdən ayrılır, qalan hissə iriliyinə və yaxşı tərkibinə görə fraksiyalaşdırılır, bu hissə ilə lazım olan keyfiyyətli məhsul alınana qədər hansı əməliyyatlar aparılır ?

- üyüdülmə
- xırdalanma və sortlaşdırma
- sortlaşdırma
- xırdalanma
- bölünmə

436 Texnoloji proseslərin xüsusiyyətlərindən asılı olaraq təkrar üyüdümlər hansılardır?

- 2 mərhələli
- sadə və mü-rəkkəb
- sadə və çox mərhələli



- mürəkkəb və çoxmərhləli
- birmərhləli

437 Bir qarabaşaq dən kütləsinin çəkisi nə qədərdir?

- 19-23 mq
- 16-25 mq
- 2-5 mq
- 9-18 mq
- 12-17 mq

438 Qarabaşaq dəninin tərkibində zülal neçə %-dir?

- 23-25%
- 12-15,5%
- 6-8%
- 4-6 %
- 9-11 %

439 Qarabaşaq dənində nişasta nə qədərdir?

- 23-26.
- 61-62
- 12-13.
- 14-16.
- 18-20.

440 Qara unun alınması prosesi hansı üyüdümə aiddir?

- qismən mürəkkəb
- sadə
- mürəkkəb
- çox mürəkkəb
- az mürəkkəb

441 Üyüdümin mürəkkəbliyi artdıqca, dənin emala hazırlanması prosesi necə dəyişir?

- az sadələşir
- mürəkkəbləşir
- sadələşir
- dəyişmir
- çox sadələşir

442 Buğda və çovdarın yüksəknövlü üyüdümlü zamanı nəmlik nə qədər olmalıdır?

- 2faiz
- 13faiz
- 7faiz
- 5faiz
- 4faiz

443 Qara un almaq üçün üyüdümdə nəmlik neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 3faiz
- 15faiz
- 9faiz

- 7faiz
- 5faiz

444 Üyüdüm zamanı dənli qarışıqların miqdarı buğda üçün neçə % olmalıdır?

- 12faiz
- 5faiz
- 9faiz
- 8faiz
- 10faiz

445 Üyüdüm zamanı dənli qarışıqların miqdarı çovdar üçün neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 15faiz
- 4faiz
- 8faiz
- 9faiz
- 12faiz

446 Üyüdüm zamanı cücərmiş dənlərin miqdarı neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 0.06
- 3faiz
- 10faiz
- 12faiz
- 9faiz

447 Üyüdüm zamanı fuzariozla zədələnmiş dənlər neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 5faiz
- 1faiz
- 14faiz
- 9faiz
- 7faiz

448 1 kq dəndə mikotoksinlərin miqdarı neçə mq – 1 ötməməlidir?

- 9 mq
- 1 mq
- 4 mq
- 5 mq
- 8 mq

449 Sa-də üyüdümə dənli hazırlayarkən əsas diqqət nəyə yönəldilməlidir?

- dənli kimyəvi xassələrinin dəyişməsinə
- qarışıqların kənarlaşdırılmasına
- dənli nəmləndirilməsinə
- dənli fiziki xassələrin dəyişməsinə
- dənli fiziki xassələrin dəyişməməsinə

450 Əgər dənli təmizləyən maşından istifadə etdikdə küllük dənli-də 0,07% aşağı düşürsə, onda qabıqsoyan maşında bu göstərici neçə %-ə qədər olur?

- 9-10faiz
- 0,1 – 0,15faiz

- 2-4faiz
- 6-8faiz
- 7-8faiz

451 Üyüdüm zamanı əgər ilkin nəmlik 14%-dən az olarsa, dəndə hansı emal üsulundan istifadə edilir?

- isla-dılma üsulu ilə hidrotermiki emal aparılır
- soyuq isla-dılma üsulu ilə hidrotermiki emal aparılır
- isti isla-dılma üsulu ilə hidrotermiki emal aparılır
- qaynar isla-dılma üsulu ilə hidrotermiki emal aparılır
- orta isla-dılma üsulu ilə hidrotermiki emal aparılır

452 Qarabaşaq dənində sellüloza nə qədərdir?

- 30-32
- 10-13.
- 12-15.
- 17-19
- 20-24

453 Qarabaşaq dənində yağlar nə qədərdir?

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

454 Qarabaşaq dəninin zülal azotunun tərkibində albuminlər neçə faizdir?

- 34-40
- 58-60
- 43-48
- 64-74
- 23-30

455 Dənin hazırlanması prosesinin əvvəlində və sonunda avtomatik tərəzilər vasitəsilə nəyin hesabı aparılır?

- karbohidratın miqdarının
- dənin miqdarının
- suyun miqdarının
- yağın miqdarının
- zülalın miqdarının

456 Çovdar ununun emal texnologiyası zamanı hansı xüsusiyyətlər daha çox əhəmiyyət kəsb edir?

- dənin yüksək plastikliyi, endo-spermin nişastalı hissəsinə aleyron təbəqəsinin möhkəm bir-ləş-məsi
- dənin yüksək plastikliyi, endo-spermin nişastalı hissəsinə aleyron təbəqəsinin möhkəm bir-ləş-məsi və qişaların qalın olması
- dənin yüksək plastikliyi, qişaların qalın olması
- endo-spermin nişastalı hissəsinə aleyron təbəqəsinin möhkəm bir-ləş-məsi və qişaların qalın olması
- dənin ağardılması

457 Çovdar dənindən yüksək keyfiyyətli un almaq üçün üyü-dülməyə hazırlamazdan əvvəl nə edilir?

- dənin qabığı saxlanılır
- dənin qabığı intensiv soyulur
- endosperm üyüdüür
- zülal təmizlənir
- vitaminlər yuyulur

458 Üyüdüm zamanı meyvə qişasının 2 – 4 % - i kənarlaşdırılır ki, bu da unun hansı xassəsinə təsir edir?

- unun qaralığına pis təsir edir
- unun ağılığına yaxşı təsir edir
- unun ağılığına pis təsir edir
- unun ağılığına orta təsir edir
- unun qaralığına yaxşı təsir edir

459 Xırdalanmadan əvvəl dənələr neçə % nəmləndirilir və neçə dəqiqə ərzində isladılma aparılır?

- 0,8-0,9 faiz nəmləndirilir və 70-80 dəqiqə ərzində
- 0,3-0,5 faiz nəmləndirilir və 20-40 dəqiqə ərzində
- 1-3 faiz nəmləndirilir və 10-20 dəqiqə ərzində
- 3-5 faiz nəmləndirilir və 40-50 dəqiqə ərzində
- 2-4 faiz nəmləndirilir və 50-60 dəqiqə ərzində

460 Qabıqsoyan və təmizləmə maşınlarından əvvəl ferro-maqnit qarışıqların kənarlaşdırılması üçün hansı cihazdan istifadə olunur?

- kimyəvi üsuldən
- maqnit separator
- kombinə edilmiş üsul
- fiziki üsul
- sentrifuqadan

461 Hidrotermiki emalın normal keçməsi və dənin yaxşı üyüdülməsi üçün temperatur neçə °C hüdudunda olmalıdır?

- 30-40 dərəcə
- 18-22 dərəcə
- 10-15 dərəcə
- 5-10 dərəcə
- 50-60 dərəcə

462 Makaron məmulatları üçün unu hansı tip buğdadan alırlar?

- 6-cı tip payızlıq bərk buğdadan
- 1-ci və 4-cü tip yüksək şüşəvarilikli bərk dənli buğdadan
- soyuq buğdadan
- isti buğdadan
- yumşaq buğdadan

463 Makaron məmulatları üçün unun hansı parametrlərinə iriliyinə, orqanometrik tərkibinə görə eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarı və tərkibinə görə xüsusi tələblər qoyulur?

- iriliyinə, orqanometrik tərkibinə görə, eyni bərabərliyinə görə
- iriliyinə, orqanometrik tərkibinə görə, eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarına görə
- orqanometrik tərkibinə görə, eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarına görə

- iriliyinə, eyni bərabərliyinə, kley-kovinanın miqdarına görə  
 iriliyinə, orqanometrik tərkibinə görə, kley-kovinanın miqdarına görə

464 Makaron məmulatları üçün unun qarışığı neçə % olmalıdır?

- 0.08  
 0.003  
 0.02  
 0.01  
 0.06

465 Unüyütmə zavodlarında texnoloji prosesin təşkili və aparılması qaydasında bərk buğdanın soyuq isladılması üçün neçə mərhələ vardır?

- 0,3-0,6% nəmləndirilir və kən-didə 15-20 dəqiqə saxlanılır  
 I mərhələdə 14,5-15,0% nəmləndirilir və 8-12 saat isladılır, II mərhələdə daha 1,2-2,0% nəmləndirilir və 2-4 saat isladılır, son olaraq 0,4-0,6% nəmləndirilir və kən-didə 15-25 dəqiqə saxlanılır.  
 I mərhələdə 14,5-16,0% nəmləndirilir və 8-10 saat isladılır, son olaraq 0,4-0,6% nəmləndirilir və kən-didə 15-25 dəqiqə saxlanılır.  
 I mərhələdə 1,2-2,0% nəmləndirilir və 2-4 saat isladılır, son olaraq 0,4-0,6% nəmləndirilir və kən-didə 15-25 dəqiqə saxlanılır.  
 I mərhələdə 14,5-15,0% nəmləndirilir və 10-12 saat isladılır, II mərhələdə daha 1,2-2,0% nəmləndirilir və 2-4 saat isladılır

466 Makaron məmulatı üçün xırdalanmadan əvvəl dən son dəfə neçə %-ə qədər nəmləndirilir?

- 6-7%  
 16-16,5%  
 1-2%  
 4-5%  
 7-8%

467 Makaron istehsalında IV tip yumşaq dən buğdanın üyüdülməsi zamanı I mərhələdə nəmlik neçə % olmaqla, 6-8 saat saxlanılır?

- 10-12,5%  
 14-14,5 faiz  
 4-4,5 faiz  
 9-13,5 faiz  
 10-11,5 faiz

468 Makaron istehsalında II mərhələdə neçə % su əlavə olunur və dənələr kəndirdə 1-2 saat saxlanılır?

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

469 Qarabaşaq dəninin zülal azotunun tərkibində qlöbulinlər neçə %-dir?

- 45.0  
 28.0  
 12.0  
 34.0

23.0

470 Qarabaşaq dəninin zülal azotunun tərkibində qlütelinlər neçə %-dir?

- 11.0  
 7.0  
 5.0  
 3.0  
 9.0

471 Əsas düyü istehsal edən ölkələr hansılardır?

- İsveç,İSveçrə  
 Hindistan, Çin, Koreya, Birma, Yaponiya, Vyetnam  
 ABŞ, Avstraliya  
 Türkiyə, Almaniya  
 İngiltərə, İspaniya

472 Makaron istehsalı üçün yumşaq buğda dəninin en-dospermində, yüksək şüşəvarilik olduqda belə, strukturda intensiv surətdə nə əmələ gəlir?

- vitaminlər  
 mikroçatlar  
 su damcıları  
 makroçatlar  
 yağlar

473 Makaron istehsalında mikroçatların qarşısını almaq üçün nəm-lən-dirmə göstəricilərini və isladılma müddətini nə etmək lazımdır?

- az miqdarda artırmaq  
 azaltmaq  
 artırmaq  
 qismən artırmaq  
 çox miqdarda artırmaq

474 Çörəkbişirmə üyüdümünə gedən dəndə şüşəvarilik neçə % olmalıdır?

- 30-40%  
 50-60faiz  
 20-30faiz  
 10-15faiz  
 20-25faiz

475 Makaron üyüdümünə daxil edilən dəndə bu göstərici neçə % olmalıdır?

- 20faiz  
 80faiz  
 10faiz  
 40faiz  
 30faiz

476 Makaron istehsalı üçün alaq qarışıqında zərərverici qarışıqlar neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 0,25faiz  
 0,05faiz

- 0,09faiz
- 0,08faiz
- 0,15faiz

477 Hər bir kulturaya məxsus dənin xassələri hansı faktorların təsiri altında formalaşır?

- bioloji xüsusiyyətləri (tip, növ), vegetasiya rayonunun torpaq-iqlim şəraiti, yığım (ayrıca və ya birbaşa kombaynla)
- bioloji xüsusiyyətləri (tip, növ), vegetasiya rayonunun torpaq-iqlim şəraiti, yığım (ayrıca və ya birbaşa kombaynla), yığımdan sonrakı emal (qurudulma, saxlanma şəraiti)
- vegetasiya rayonunun torpaq-iqlim şəraiti, yığım (ayrıca və ya birbaşa kombaynla), yığımdan sonrakı emal (qurudulma, saxlanma şəraiti)
- bioloji xüsusiyyətləri (tip, növ), yığım (ayrıca və ya birbaşa kombaynla), yığımdan sonrakı emal (qurudulma, saxlanma şəraiti)
- bioloji xüsusiyyətləri (tip, növ), vegetasiya rayonunun torpaq-iqlim şəraiti, yığım (ayrıca və ya birbaşa kombaynla), yığımdan sonrakı emal (qurudulma, saxlanma şəraiti), biokimyəvi xüsusiyyətlər

478 Dənin un üyütmə xassələrini təyin edən göstəricilər arasında ən əhəmiyyətliləri hansılardır?

- nəmlik, 1000 ədəd dənin kütləsi, bərkliyi, şüşəvarilik, qarışıqların miqdarı
- nəmlik, 1000 ədəd dənin kütləsi, bərkliyi, şüşəvarilik, qarışıqların miqdarı və xırda dən fraksiyası
- nəmlik, 1000 ədəd dənin kütləsi, bərkliyi
- şüşəvarilik, qarışıqların miqdarı və xırda dən fraksiyası
- qarışıqların miqdarı və xırda dən fraksiyası

479 Unun texnoloji xassələrinə hansı amillər təsir edir?

- kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti, unda olan zülalların miqdarı, yağın miqdarı və unun amilolitik aktivliyi
- kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti, unda olan nişasta zərrəciklərinin miqdarı və unun amilolitik aktivliyi
- kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti, unda olan nişasta zərrəciklərinin miqdarı
- kleykovinanın miqdarı və keyfiyyəti, unun amilolitik aktivliyi
- unda olan nişasta zərrəciklərinin miqdarı və unun amilolitik aktivliyi

480 Dənin texnoloji xassələrinə endospermin hansı xüsusiyyətləri əhəmiyyətli dərəcədə təsir edir?

- vitaminlərin nisbi miqdarı
- endospermin nisbi miqdarı
- zülalın nisbi miqdarı
- yağın nisbi miqdarı
- karbohidratların nisbi miqdarı

481 Hidrotermiki emal nə zaman tətbiq edilir ?

- dəndə rütubətin artması zamanı
- havanın temperaturu aşağı olduqda
- dən qarışıqlarının nisbətən azlığı zamanı
- dən qarışıqlarının çoxluğu zamanı
- havanın temperaturu yuxarı olduqda

482 Üyüdülmə zamanı hər bir partiyanın dənələrinin texnoloji xassələrinin optimallaşması üçün hansı rejimlər tətbiq edilməlidir?

- texnoloji əməliyyatların qeyri-bircins rejimləri
- texnoloji əməliyyatların məxsusi rejimləri
- bioloji əməliyyatların məxsusi rejimləri

- hidrotermiki emalın məxsusi rejimləri  
 texnologiyaların qeyri-sabit rejimləri

483 Üyüdüm qarışığının ayrı-ayrı komponentlərinin buğdanın çoxnövlü üyüdümündə ayrı hazırlanması zamanı onun çıxımı neçə-% olmalıdır ?

- 0.9  
 0.005  
 0.056  
 3.4  
 1.3

484 Yüksək növlü unlarda üyüdüm qarışığının ayrı-ayrı komponentlərinin çıxımı neçə-% olmalıdır?

- 0.003  
 0.005  
 0.008  
 0.002  
 0.007

485 Yüksək növlü unlarda üyüdüm qarışığının ayrı-ayrı komponentlərinin artımı neçə %-ə qədərdir?

- 0.02  
 0.05  
 0.09  
 0.07  
 0.03

486 Qara unun üyüdülməsi hansı üyüdüm prosesinə aiddir?

- 2 mərhələli  
 sadə  
 mürəkkəb  
 çox mürəkkəb  
 mərhələli

487 Qara un istehsalında xırdalanma üçün neçə sistem kifayət edir?

- 9.0  
 3.0  
 5.0  
 6.0  
 8.0

488 Sadə üyüdümdə xırdalanma zonasının böyüdülməsi üçün valların diametri neçə-mm olmalıdır?

- 500mm  
 300mm  
 100mm  
 200mm  
 400mm

489 Xırdalanma rejimləri ilə 3 keçiddə qara unun miqdarı neçə % alınır?

- 80faiz  
 96faiz



- 54faiz
- 0.67
- 69faiz

490 Kəpəyin əzilməsi prosesi hansı maşınlarda aparılır?

- cilalama maşınları
- döymə maşınlarında
- xırdalanma maşınları
- yastılama maşınları
- unüyütmə maşınları

491 Qabığın soyulması prosesində endospermin əsas kütləsini hasil edilməsi zamanı xırdalanma rejimləri təqribən nəyə sərf olunur?

- fiziki xassələrinin dəyişməsinə
- qabıqların emalına
- aleyron təbəqənin emalına
- nüvənin emalına
- kimyəvi tərkibin dəyişməsinə

492 Unu yüksək miqdarda hasil etmək üçün üyüdüm sistemlərində xırdalanmanın hansı rejimi təyin olunur?

- mülayim
- aşağı
- yuxarı
- orta
- kəskin

493 Qara unun küllüyü neçə % olmalıdır?

- 5,77faiz
- 1,45faiz
- 1,45faiz
- 3,5faiz
- 4,55faiz

494 Çovdarın birnövlü üyüdümündə soyulma prosesində hasil edilmiş zərrəcikli məhsullar üyüdümə göndərilməzdən əvvəl hansı hissələrə ayrılır?

- bölmələrə
- növlərə
- qruplara
- çeşidlərə
- saylara

495 Düyünün aleyron təbəqəsi və rüşeym hissəsi hansı vitaminlərlə zəngindir?

- A, E, PP
- B1, B2, PP
- A, C
- E, D
- D, K, E

496 Düyünün tərkibində hansı yağlar vardır?

- treonin, linolin
- linol, olein, palmetin
- parafin, lizin
- stearin, qlütenin
- palmetin, olein

497 Düyünün tərkibində nişasta dənəciklərinin ölçüsü nə qədərdir?

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

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

- çeşidini
- qidalılıq dəyərini
- enerji dəyərini
- bioloji dəyərini
- novunu

499 Çovdarın birnövlü üyüdümündə küllük və irilik tələblərini təmin etmək üçün unun hasilatı harada aparılır?

- metal ələklərdə
- sıx ələklərdə
- iri ələklərdə
- xırda ələklərdə
- ipək ələklərdə

500 Çovdarın ikinövlü üyüdümündə ələnmiş unun çıxımı neçə % olmalıdır.?

- 20 faiz
- 15 faiz
- 5 faiz
- 40 faiz
- 30faiz

501 Çovdarın ikinövlü üyüdümündə ələnmiş unun çıxımı neçə % olmalıdır.?

- 15faiz
- 65 faiz
- 40 faiz
- 79faiz
- 80faiz

502 Çovdarın ikinövlü üyüdümündə ələnmiş unun keyfiyyət göstəriciləri aşağıdakı kimi olmalıdır?

- 27N-li ələkdə qalıq 4%-dən çox olmayaraq; 38 N-li ələkdən keçid 30%
- küllük-0,75-dən çox olmayaraq, 27N-li ələkdə qalıq 2%-dən çox olmayaraq; 38 N-li ələkdən keçid 90%
- 27N-li ələkdə qalıq 2%-dən çox olmayaraq; 38 N-li ələkdən keçid 90%

- küllük-0,75-dən çox olmayaraq, 38 N-li ələkdən keçid 90%
- küllük-0,75-dən çox olmayaraq, 27N-li ələkdə qalıq 2%-dən çox olmayaraq

503 Çovdarın ikinövlü üyüdümündə yalnız endospermin nişastalı hissəsindən ibarət olan tamamilə qabıqsız ələnmiş un almaq üçün ələnmə hansı ələklərdə aparılmalıdır?

- 33/36; 36/40; 41/43Nli ələklərdə
- 33/36; 36/40; 41/43;42/46Nli ələklərdə
- 36/40; 41/43;42/46Nli ələklərdə
- 33/36; 41/43;42/46Nli ələklərdə
- 33/36; 36/40; 42/46Nli ələklərdə

504 Çovdarın ikinövlü üyüdümündə kontrol ələn-mə-dən ayrılan hissə hara göndərilir?

- ağ un olan hissəyə
- qara un olan hissəyə
- orta növlü unlara
- I növ un olan hissəyə
- əla un olan hissəyə

505 Buğdanın növlü üyüdümündə əla növ un 1P və 2P-dən neçə % çıxımla alınır?

- 50-60faiz
- 20-25faiz
- 10faiz
- 40-50faiz
- 30-40faiz

506 Buğdanın iki və ya üç növlü üyüdümündən neçə % un çıxımı alınır?

- 10-15 faiz
- 75-78faiz
- 30-40faiz
- 50-60 faiz
- 20-30faiz

507 Buğdanın növlü üyüdümündə I D və II D sistemlərində iri zərrə-ciklər ələnmədə zənginləşir, burada neçə - % manna yar-ması almaq olur?

- 1-1,5%
- 1-1,5 faiz
- 0.05
- 3-4%
- 4-5,5%

508 Buğda unu, əsasən hansı növlü un üçün emal olunur?

- qismən aşağı
- yüksək
- orta
- aşağı
- qismən orta

509 Buğda unu istehsalında iri dənəcikli aralıq məhsullarının emalı ümumi məhsulun çıxımına nə cür təsir edir?

- pis təsir göstərir
- artırır
- azaldır
- emala təsir etmir
- pis təsir göstərmir

510 Un istehsalının soyulma prosesində dənin endosperminin hansı hissəsinin daha çox ayrılması unun çıxımını artırır?

- yağ hissəsi
- nişastalı hissə
- nüvə hissəsi
- qabıq hissəsi
- hüceyrə hissəsi

511 . Müasir dəyirmanlarda demək olar ki, tam endospermin nişastalı hissəsindən neçə - % çıxımla əla növ un almaq olar?

- 40-45 faiz
- 75-76 faiz
- 20-25 faiz
- 10-15 faiz
- 5-10 faiz

512 Belə üyüdümlərdə dəndə endospermin kütlə payı 82,5% olduğu halda unun çıxımı neçə - % olur?

- 3-6 faiz
- 75-78 faiz
- 50-60 faiz
- 20-30 faiz
- 10-20 faiz

513 Üyüdüm zamanı cilalanma sisteminə daxil olan hissəciklərin xırdalanması zamanı endosperm hansı formada qalır?

- əzilmiş
- bütöv
- xırdalanmış
- doğranmış
- üyüdülmüş

514 Unun üyüdülməsində nəyə görə sıx ələklərdən istifadə olunur ?

- unun nəmləndirilməsi
- qabığın hissəciklərinin keçməməsi üçün
- qabığın hissəciklərinin keçməsi üçün
- unun qarışıqlardan təmizlənməsi
- unun zənginləşdirilməsi

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

- artır
- azalır
- qismən artır
- qismən dəyişir

dəyişmir

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

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

517 Toksik maddələr hansı göbələklərin fəaliyyəti nəticəsində baş verir?

- çöl göbələklərinin  
 kif göbələklərinin  
 anbar göbələklərinin  
 Mucor göbələklərinin  
 maya göbələklərinin

518 İfrat dərəcədə qurudulmuş dənin tərkibində hansı proses baş verir?

- yumşalma  
 pıxtalaşma-denaturasiya  
 quruma  
 ovulma  
 bərkimə

519 Üyüdüm zamanı xırdalanmış məhsulların sortlaşdırılması neçə ələn-mə sistemində aparılır?

- 4.0  
 6.0  
 3.0  
 2.0  
 5.0

520 Makaron istehsalı üçün unda küllük neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 0.0045  
 0.0075  
 0,1 5 faiz  
 0,16 faiz  
 0,35\$

521 Makaron istehsalı üçün unun tərkibində xam kleykovina neçə %-dən az olmamalıdır?

- 0.5  
 30 faiz  
 0.1  
 20 faiz  
 0.3

522 Makaron istehsalı üçün yumşaq, yüksək şüşəvariliyə malik buğda üyüdüldərkən ümumən neçə % un çıxımı alınır?

- 10-20%  
 72-75%  
 50-55 faiz

- 40-50 faiz
- 20-30%

523 Əla növ un neçə №-li ələkdən keçiddə 2%-dən çox olmayaraq alınır?

- 10№-li ələkdən
- 23№-li ələkdən
- 3№-li ələkdən
- 13№-li ələkdən
- 15№-li ələkdən

524 Zülallarda denaturasiya prosesinin baş verməsi dənün cücərməsinə necə təsir göstərir?

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

525 Arpa ununun saxlanması zamanı rənginin dəyişməsinə səbəb nədir?

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

526 Unun tərkibində karbohidratları hidroliz edən fermentlər hansılardır?

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

527 Unun tərkibində zülalları hidroliz edən fermentlər hansılardır?

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

528 Əla növ un neçə №-li ələkdən keçiddə 10%-dən çox olmayaraq alınır?

- 20 №-li ələkdən
- 35 №-li ələkdən
- 25 №-li ələkdən
- 15 №-li ələkdən
- 5 №-li ələkdən

529 Bəzi dietik və unlu qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün hansı xassələrə malik un tələb olunur ?

- yüksəldilmiş və ya azaldılmış miqdarda zülal, mineral maddələr və vita-minləri olan
- yüksəldilmiş və ya azaldılmış miqdarda zülal, lifli maddələr, mineral maddələr və vita-minləri olan
- yüksəldilmiş və ya azaldılmış miqdarda zülal, lifli maddələr, mineral maddələr

- yüksəldilmiş və ya azaldılmış miqdarda zülal, lifli maddələr, vitaminləri olan
- lifli maddələr, mineral maddələr və vitaminləri olan

530 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında yüksək miqdarda lifli maddələri olan un almaq üçün hansı axın seçilir ?

- su axını
- narın kəpək axını
- yağ axını
- şəkər axını
- iri kəpək axını

531 Son zamanlar tələbat olduğu üçün unun əlavə olaraq hansı vacib elementlərlə zənginləşdirilməsi aparılır?

- vitamin E
- dəmir, kalsium
- askorbin turşusu
- dəmir
- kalsium

532 İnsanın rasiona qidalanmasında fiziki əməklə məşğul olan 18-40 yaş arasında olan insanlar neçə kkal enerji ilə təmin olunmalıdır?

- 700kkal
- 2800kkal
- 2200kkal
- 1800kkal
- 800kkal

533 İnsanın rasiona qidalanmasında daha ağır əməklə məşğul olan insanlar neçə kkal enerji qəbul etməlidir?

- 5000-5700 kkal
- 3000-3700 kkal
- 2000-2700 kkal
- 1000-1700 kkal
- 4000-4700 kkal

534 Gündəlik rasionda zülalın miqdarı neçə - q olmalıdır?

- 40-60 q(bunun 1/3 hissəsi bitki mənşəli)
- 80-100 q(bunun 1/3 hissəsi bitki mənşəli)
- 10-20 q(bunun 1/3 hissəsi bitki mənşəli)
- 30-40 q(bunun 1/3 hissəsi bitki mənşəli)
- 20-30 q(bunun 1/3 hissəsi bitki mənşəli)

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

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

536 Dənin tullantıları dedikdə nə nəzərdə tutulur?

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

537 Metal qırıntılarının unun tərkibində əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

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

538 Ələnmiş qarğıdalı ununun tərkibində küllük neçə % olmalıdır?

- 1,37 faiz
- 0,75 faiz
- 4,4 faiz
- 5,4 faiz
- 2,5 faiz

539 Çovdar dəninin mürəkkəb üyüdüm prosesi dedikdə nə nəzərdə tutulur?

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

540 Gündəlik rasionda karbohidratların miqdarı neçə - q olmalıdır?

- 550-600 q
- 350-500 q
- 250-400 q
- 150-200 q
- 50-100 q

541 Gündəlik rasionda yağların miqdarı neçə - q olmalıdır?

- 30-100 q
- 80-120 q
- 10-120 q
- 40-100 q
- 50-100 q

542 Gündəlik rasionda mineral komponentlərə (makroelementlərə) tələbat necə olmalıdır?

- 1000-2000 mq
- 1000-7000 mq
- 1000-5000 mq
- 1000-4000 mq
- 1000-3000 mq



543 Gündəlik rasionda bəzi mikroelementlərə tələbat neçə mq olmalıdır?

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

544 Mürəkkəb proses zamanı unda qırıntıların miqdarı necə dəyişir?

- qismən dəyişir
- xeyli azaldılır
- artırılır
- dəyişmir
- az miqdarda dəyişir

545 Çovdar dənəri üçün mürəkkəb sxemlərin tutulması hansı amillərdən asılıdır?

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

546 Arpa dəninin xırdalanması zamanı nə yaranır?

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

547 Dən müxtəlif tullantılardan nəyin vasitəsilə təmizlənir?

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

548 Maqnit tutucuların rolu nədən ibarətdir?

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

549 Elektromaqnit tutucunun maqnit tutucudan üstünlüyü nədir?

- endospermin yaxşı üyüdülməsi
- daha artıq tullantıların kənarlaşdırılması
- qabığın təmizlənməsi
- dənənin xırdalanması
- nüvə qatının təmizlənməsi

550 Un istehsalında hansı dənli bitkilərdən istifadə edilir?

- buğda, çovdar, tritikali
- buğda, çovdar, tritikali, qarğıdalı, yulaf, arpa, qarabaşaq, noxud və darı
- qarğıdalı, yulaf, arpa, qarabaşaq, noxud və darı
- yulaf, arpa, qarabaşaq, noxud və darı
- arpa, qarabaşaq, noxud və darı

551 Taxıl dənində rüşeymin miqdarı orta hesabla neçə % -dir?

- 5 faiz
- 2,5 faiz
- 2 faiz
- 3 faiz
- 4 faiz

552 Rüşeym məhsulunun texnologiyası onun hansı xüsusiyyətlərinə əsaslanır?

- elastometrik
- plastik
- elastik
- deformasiya
- plastometrik

553 Nəmliyi 5-7% olana qədər qurudulan rüşeym məhsulu neçə ay saxlanıla bilər?

- 6.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0
- 5.0

554 Qarğıdalı ununda yüksək miqdarda hansı maddə olur?

- yağ
- nişasta
- vitamin
- karbohidrat
- zülal

555 Xırdalanma prosesinə təsir edən amillər hansılardır?

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

556 Dənin sortlu üyüdümlü zamanı qəbul edildikdə dəninin naturası nə qədərdir?

- 987.0
- 774.0
- 345.0
- 467.0
- 554.0

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

- 18,9 faiz
- 13,2 faiz
- 10,4 faiz
- 15,5 faiz
- 17,6 faiz

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

- 6.53
- 1.79
- 4.59
- 2.52
- 3.24

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

- 1.4
- 0.96
- 6.5
- 5.7
- 2.5

560 Qarğıdalı ununda hansı maddə az miqdarda olur?

- vitamin
- zülal
- yağ
- karbohidrat
- mineral maddələr

561 . Qarğıdalı unu qarışıqlardan təmizləndikdən sonra dən hansı üsulla emal edilir?

- hidroliz
- hidrotermiki
- texniki
- fiziki-kimyəvi
- mexaniki

562 Üyüdümün kəmiyyət-keyfiyyət balansında bütün məhsullar üçün hansı göstərici nəzərə alınır?

- duz
- küllük
- yağlılıq
- qabıq hissə
- su

563 Yüksək məhsuldarlığa malik avadanlıqla təmin olunmuş unüyütmə zavodlarında texnoloji prosesdə ən əhəmiyyət kəsb edən xüsusiyyət hansıdır?

- saxlanma
- unun sortlarının forma-laşması
- unun ələnməsi
- qablaşdırılma

daşınma

564 Unun sortlaşdırılması keyfiyyətə və texnoloji xassəyə necə təsir edir?

- nəmlik azalır  
 müsbət  
 mənfi  
 təsir etmir  
 nəmlik artır

565 Dənin sortlu üyüdüümü zamanı qəbuledicidə dənin qarışıqlarının miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 3.4  
 2.5  
 6.6  
 5.9  
 4.7

566 Dənin sortlu üyüdüümü zamanı I xırdalanma sistemində şüşəvarilik nə qədər olmalıdır?

- 75.0  
 62.0  
 34.0  
 45.0  
 56.0

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

- 8.9  
 15.6  
 10.4  
 5.6  
 7.8

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

- 3.9  
 1.7  
 3.4  
 2.6  
 4.4

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

- 0.057  
 8.0E-4  
 0.023  
 0.0409  
 0.038

570 Unun sortlandırılması zamanı soyulma və üyüdüüm prosesinin sonuncu sistemlərində qabıqların üyüdüülməsi baş verdiyi üçün burada zülal və sellülozanın miqdarı necə dəyişir?

- zülal və sellülozanın miqdarı qismən azalır  
 zülal və sellülozanın miqdarı artır

- zülal və sellülozanın miqdarı azalır
- zülal və sellülozanın miqdarı dəyişmir
- zülal və sellülozanın miqdarı qismən artır

571 Unun sortlara formalaşması zamanı kleykovinanın hidratasiya xassəsi və çökmə ədədi necə dəyişir?

- nəzərəcarpacaq dərəcədə artır
- azalır
- dəyişmir
- artır
- qismən artır

572 Unun sortlara formalaşması zamanı soyulma və üyüdüm prosesi, bu sistemlərdən alınan unun çörək-bişirmə qabiliyyətinə necə təsir göstərir?

- çörək-bişirmə qabiliyyəti nəzərəcarpacaq dərəcədə artır
- çörək-bişirmə qabiliyyəti azalır
- çörək-bişirmə qabiliyyəti artır
- çörək-bişirmə qabiliyyəti dəyişmir
- çörək-bişirmə qabiliyyəti qismən artır

573 Sortlu üyü-düm-də endospermin seçilmiş xırdalanması necə proses adlanır?

- qismən sadə
- mürəkkəb
- qismən mürəkkəb
- çox sadə
- sadə

574 Dənin una və ya yarmaya emalının texnoloji prosesinin mürəkkəb təşkili hansı əsas faktorlarla təyin olunur?

- müxtəlif kulturaların dənin struktur xüsusiyyətləri, verilən prosesin əsas məsələsi, yəni hansı istehsal nəzər-də tutulur: I və ya II sort un
- müxtəlif kulturaların dənin struktur xüsusiyyətləri, verilən prosesin əsas məsələsi, yəni hansı istehsal nəzər-də tutulur: hansı sortda un və ya yarma.
- verilən prosesin əsas məsələsi, yəni hansı istehsal nəzər-də tutulur: hansı sortda un və ya yarma.
- müxtəlif kulturaların dənin struktur xüsusiyyətləri, hansı sortda un və ya yarma.
- müxtəlif kulturaların dənin struktur xüsusiyyətləri, dənin mexaniki xassələri: əla və ya I növ un

575 Dəyirməndə texnoloji proses zamanı sistem anlayışı nə deməkdir?

- Hər bir elementin funksiyası ümumi məsələnin həllinə tabe olan, bir-birilə əlaqələnmiş və qarşılıqlı təsirdə olan növlər məcmusudur
- Hər bir elementin funksiyası ümumi məsələnin həllinə tabe olan, bir-birilə əlaqələnmiş və qarşılıqlı təsirdə olan elementlər məcmusudur
- Hər bir elementin funksiyası ümumi məsələnin həllinə tabe olan, bir-birilə əlaqələnmiş və qarşılıqlı təsirdə olan maddələr məcmusudur
- Hər bir elementin funksiyası ümumi məsələnin həllinə tabe olan, bir-birilə əlaqələnmiş və qarşılıqlı təsirdə olan bakteriyalar məcmusudur
- Hər bir elementin funksiyası ümumi məsələnin həllinə tabe olan, bir-birilə əlaqələnmiş və qarşılıqlı təsirdə olan göbələklər məcmusudur

576 Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində dən qarışıqlarının miqdarı neçə % olmalıdır?

- 9.8
- 2.1
- 1.5
- 3.4
- 6.0

577 Dənin sortlu üyüdümü zamanı yemlik tullantıya nə aiddir ?

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

578 Dənin sortlu üyüdümü 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

579 Dənin sortlu üyüdümü zamanı I xırdalanma sistemində dəndə üzvi qarışıqlar nə qədər olmalıdır?

- 0.025
- 8.0E-4
- 0.078
- 0.046
- 0.034

580 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı riflərin meyilliliyi ilk xırdalanma sistemlərində nə qədər olur?

- 0.03
- 0.08
- 0.09
- 0.06
- 0.04

581 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı riflərin meyilliliyi sonuncu xırdalanma sistemlərində nə qədər olur?

- 0.11
- 0.1
- 0.06
- 0.04
- 0.08

582 İstehsal prosesinin dəqiqliyinin ümumiləşmiş qiyməti deñdikdə nə nəzərdə tutulur?

- hazır məhsulun kəmiyyət göstəricilərinin təyin olunmuş xarakteristikası
- hazır məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin təyin olunmuş həddən kənara çıxmaq hüdudu
- hazır məhsulun kəmiyyət göstəricilərinin təyin olunmuş həddən kənara çıxmaq hüdudu
- hazır məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin təyin olunmuş həddən kənara çıxmaq hüdudu
- hazır məhsulun keyfiyyət göstəricilərinin təyin olunmuş xarakteristikası

583 Texnoloji çıxımının davamlılığı – sistemin hazır məhsulunun keyfiyyət göstəricilərinin dəqiqliyinin hansı xassəsidir?

- normal saxlaya bilməsi xassəsidir
- vaxtında saxlaya bilməsi xassəsidir
- aşağı olma xassəsidir
- normal saxlaya bilməməsi xassəsidir
- vaxtında saxlaya bilməməsi xassəsidir

584 Texnoloji axın nə vaxt davamlı hesab edilir ?

- seçilmiş kəmiyyət göstəricisinin funksional qiyməti təmizlənmədən kənara çıxdıqda
- seçilmiş keyfiyyət göstəricisinin ədədi qiyməti təmizlənmədən kənara çıxmıdıqda
- seçilmiş keyfiyyət göstəricisinin ədədi qiyməti təmizlənmədən kənara çıxdıqda
- seçilmiş kəmiyyət göstəricisinin ədədi qiyməti təmizlənmədən kənara çıxmıdıqda
- seçilmiş kəmiyyət göstəricisinin qiyməti təmizlənmədən kənara çıxdıqda

585 Taxıl kütləsindən kənar qarışıqla-tırın, yəni ala-q və dənli qarışıqların kənarlaşdırılması üçün hansı maşınlardan istifadə olunur?

- havalı, havalı-ələkli, vibrasion sepe-ra-toru, konsentrator, kombinator
- havalı, havalı-ələkli, triyerli, maqnitli , vibrasion sepe-ra-toru, konsentrator, kombinator
- havalı, havalı-ələkli, triyerli, maqnitli , vibrasion sepe-ra-toru, konsentrator
- havalı, havalı-ələkli, triyerli, maqnitli , vibrasion sepe-ra-toru, kombinator
- havalı, havalı-ələkli, triyerli, maqnitli , konsentrator, kombinator

586 Müasir dəyirmanlarda ala-q qarışığının miqdarı adətən nə qədər qəbul olunur?

- 6-7 faiz
- 0,05- 0,15 faiz
- 1-2 faiz
- 3-4 faiz
- 4-5 faiz

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

- 13 faiz
- 8 faiz
- 7 faiz
- 4 faiz
- 2 faiz

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

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

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

- piknometrlə
- saniyəölçənlə

- dəqiqəölçənlə
- saat ölçənlə
- nanometrə

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

- 18,6 faiz
- 15,1 faiz
- 9,8 faiz
- 10,4 faiz
- 13,6 faiz

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

- 20,6 faiz
- 30,5 faiz
- 25,6 faiz
- 14,3 faiz
- 18,6 faiz

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

- 24,4 faiz
- 33,2 faiz
- 10,4 faiz
- 13,4 faiz
- 15,6 faiz

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

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

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

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

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

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

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



- 23 faiz
- 30,1 faiz
- 30,1 faiz
- 45 faiz
- 43 faiz

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

- 34 faiz
- 19,9 faiz
- 65 faiz
- 12 faiz
- 23 faiz

598 Müasir dövrdə sağlam dənin yetişdirilməsində ziyanvericilərlə mübarizədə hansı vasitələrdən istifadə edilir ?

- termiki vasitədən
- pestisidlərdən
- mexaniki təsirdən
- fiziki vasitələr
- herbisidlərdən

599 Müasir dövrdə sağlam dənin yetişdirilməsində xəstəliklərə qarşı mübarizədə hansı vasitələrdən istifadə edilir ?

- termiki vasitədən
- herbisidlərdən
- mexaniki təsirdən
- pestisidlərdən
- fiziki vasitələr

600 Buğda dənindən hansı sort un istehsal edilir

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

601 Çovdar dənindən hansı sort un istehsal edilir

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

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

- dənin təmizləməyə qədər malik olduğu kül maddəsindən 0,07 faiz az olmaqla
- 0,55 faiz
- 0,6 faiz
- 0,75 faiz
- 1,25 faiz

603 Çörəkbişirmə I sort buğda ununda kleykovinanın miqdarı (az olmamaqla)

- 20 faiz
- 30 faiz
- 20 faiz
- 25 faiz
- 28 faiz

604 Çörəkbişirmə buğda ununda nəmiyin miqdarı çox olmamalıdır

- 11.0
- 15.0
- 12.0
- 13.0
- 14.0

605 Əla növ buğda ununda hansı maddə çoxluq təşkil edir

- lipidlər
- nişasta
- zülal
- mineral maddələr
- vitaminlər

606 Unüyütmə zavodlarında texnoloji proseslərin stabilliyi əsasən nədən asılıdır

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

607 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

608 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 dənün şüşəvariliyinə görə
- maşına qədər və maşından sonra kleykovinanın miqdarına görə
- maşına qədər və maşından sonra dənün tipinə və vəziyyətinə görə

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

- kondensasiya
- seperasiya
- xırdalama
- əzmə

- qarışdırma

610 Unüyütmə zavodlarında hansı maşınlar dənələrin üzərini təmizləmək, əsasən də dənələri tozdan və dağılmış üzlükdən təmizlənməsi texnoloji proseslər sxemində tətbiq edilir

- yuma maşınları  
 fırçalı maşın  
 seperatorlar  
 pardaxlama maşınları  
 ələklər

611 Dənələrin üyüdülməyə hazırlanmasının əsas proseslərinə hansı əməliyyatlar daxildir

- dənənin nəqlənmə sürətinin artırılması  
 dənənin yuyulması və nəmləndirilməsi  
 dənənin zənginləşdirilməsi  
 dənənin xırdalanması  
 dənənin pardaxlanması

612 Dən üyütmə müəssisələrində hansı əməliyyat dənənin hazırlanmasında və onun texnoloji xüsusiyyətlərinin hazır məhsul alınmasına optimal şərait yaradılmasına yönəldir

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

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

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

614 Unüyütmə zavodlarının dənətemizləmə şöbəsində dənələrin təmizlənməsinin yüksək texnoloji effektivliyi nə zaman əldə edilir

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

615 Hansı təyinetmə düzgün deyil

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

616 Hansı təyinetmə düzgün deyil

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

### 617 Hansı təyinetmə düzgün deyil

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

### 618 Üyütmə tipindən asılı olaraq hansı cür ələmə prosesləri var

- daha da qısaldılmış
- qısaldılmış, inkişaf etdirilmiş və daha inkişaf etdirilmiş
- inkişaf etdirilmiş
- daha inkişaf etdirilmiş
- qısaldılmış

### 619 Pardaxlama prosesi hansı məqsədlərlə tətbiq edilir

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

### 620 Yarma istehsalında hazırlıq əməliyyatları hansılardır

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

### 621 Yarma istehsalında hazırlıq əməliyyatlarının effektivliyi əsasən nədən asılıdır

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

### 622 Hansı yarma istehsalında hidrotermiki emal tətbiq edilir

- ancaq qarabaşaq, yulaf, buğda
- qarabaşaq, yulaf, buğda, qarğıdalı

- ancaq yulaf və noxud
- ancaq buğda və qarğıdalı
- ancaq qarğıdalı

623 Hansı yarma istehsalında buxar tətbiq etməklə qaynar kondisionerləmədən istifadə edilir

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

624 Hansı yarma istehsalında soyuq kondisionerləmədən istifadə edilir

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

625 Qabıqdanayırmadan sonra yarmanın nüvəsinin qabıq və aleyron qatının kənarlaşması necə adlanır

- xırdalama
- cilalama
- seperasiya etmə
- ələmə
- kondensasiya

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

- xırdalama
- pardaxlama
- seperasiya etmə
- ələmə
- kondensasiya

627 Qarabaşaq dənindən yarma istehsalı hansı texnoloji proseslərdən ibarətdir

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

628 Çörək istehsalının birinci mərhələsi hansıdır

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

629 Çörək istehsalının axırıncı mərhələsi hansıdır

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

630 Çörək istehsalında buğda ununun hansı sortları istifadə edilir

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

631 Çörək istehsalında çovdar ununun hansı sortları istifadə edilir

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

632 Çörək istehsalında hansı mayalardan istifadə edilmişdir

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

633 Çörək xəmirinin nəmliyi orta hesabla neçə faizdir?

- 10 faiz
- 45 faiz
- 70 faiz
- 25 faiz
- 100 faiz

634 Çörək xəmiri hansı üsulla yoğrulur?

- sıxlaşdırmaqla
- fasiləsiz və porsiyalarla
- yalnız fasiləsiz
- yalnız porsiyalarla
- presləməklə

635 Çörək xəmirinin yoğrulmasında məqsəd nədir?

- plastik kütlənin alınması
- bircinsli kütlənin alınması
- oxantışəkilli kütlənin alınması
- dənəvərşəkilli kütlənin alınması
- həlməşiyəoxşar kütlənin alınması

636 Xəmir yoğrulduqdan sonra hansı əməliyyat yerinə yetirilir?

- kəsirlənir
- qıçqırmağa qoyulur
- tikələrə bölünür
- kündələnir
- yayılır

637 Xəmir qıçqırdıqdan sonra hansı əməliyyat yerinə yetirilir?

- kəsirlənir
- tikələrə bölünür
- qıçqırmağa qoyulur
- kündələnir
- yayılır

638 Hansı əməliyyatdan sonra xəmir yoğrulur?

- tikələrə bölmə
- komponentlərin dozalaşdırılması
- yayma
- kündələmə
- qıçqırtma

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

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

640 Çovdar unundan çörək xəmirinin hazırlanması üsulları haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

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

641 Xəmirin qıçqırması zamanı hansı qaz ayrılır?

- ozon
- karbon
- oksigen
- azot
- hidrogen

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

- qıçqırtma
- tikələrə bölmə
- son yetişdirmə
- yoğurma
- yayma

643 Çörək məmulatları hansı temperaturda bişir?

- 100–150 dərəcə
- 200–250 dərəcə
- 100 dərəcə
- 50–100 dərəcə
- 100 dərəcə

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

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

645 Bütün növ qablaşdırılmayan çörək, bulka, kökə məmulatlarının satışda saxlama müddəti:

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

646 Qablaşdırılmış çörək məmulatlarının saxlanma müddəti:

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

647 . Unun tərkibində yaş kleykovinin miqdarı (%-lə) nə qədər olduqda yaş makaron məmulatları daha möhkəm olur?

- 45 faizə yaxın
- 25 faizə yaxın
- 30 faizə-yaxın
- 40 faizə yaxın
- 35 faizə yaxın

648 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;

649 Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur?

- bərk-28faiz;orta -30faiz; yumşaq-32faiz
- bərk-28,29faiz; orta-29,1,31 faiz; yumşaq-31,1,32,5faiz
- bərk- 29,31faiz; orta-31,1,32faiz; yumşaq-32,1,33faiz
- bərk-29,30faiz; orta- 30,1,31faiz; yumşaq-31,1,32faiz
- bərk-30faiz; orta -31faiz; yumşaq-32faiz



650 Nəmliyindən asılı olaraq makaron xəmiri hansı tiplərdə yoğrulur?

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

651 Makaron xəmirinin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 80 faiz
- 28 faiz
- 45 faiz
- 10 faiz
- 60 faiz

652 Makaron xəmiri hansı üsulla formalaşdırılır?

- deşmə
- presləmə və ştamplama
- deşmə və kəsmə
- qəlibləmə və deşmə
- qəlibləmə

653 Makaron xəmirinin vakuum emalının əhəmiyyəti haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

654 Makaron məmulatlarının keyfiyyətinə qoyulan tələblərə aid olmayan hansıdır?

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

655 Makaron xəmirinin nəmliyi nə qədər ola bilər?

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

656 Makaron xəmirinin vakuum emalı nə deməkdir?

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

657 Makaron presinin ekstruderində xəmir hansı deformasiya şəraitində olur?

- heç biri
- hərtərəfli sıxılma
- oxboyu sıxılma
- oxboyu dartılma
- boyuna əyilmə

658 Vermişel hansı vəziyyətdə doğranır?

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

659 Makaron xəmiri hansı üsulla formalaşdırılır?

- presləmə
- B və E
- ştemplama
- qəlibləmə
- döşənmə

660 Formasına görə matrisalar necə olur?

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

661 Unlu qənnadı məmulatlarına aiddir

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

662 Pastila hansı sırada göstərilib

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

663 Fosfolipidlər çörək-bulka məmulatlarının hansı keyfiyyət göstəricilərinin yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər

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

- ferment preparatlarına

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

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

665 Çörək bulka məhsulları istehsalında işlədilən şəkər tozu turşularla qızdırılma zamanı yaxud  $\beta$ -truktufuranozidazanın təsiri ilə hansı monoşəkərlərə hidroliz olunurlar

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

666 Çörəkbişirmə istehsalında əsas xammala nələr aid edilirlər

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

667 Saxlanmada unun ağarması nəyin hesabına baş verir

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

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

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

669 Çörəkbişirmədə amilazanın çovdar unu nişastasına təsiri nəyə gətirib çıxarır

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

670 Çovdar ununun avtolitik aktivliyi nəyi göstərir

- ondakı nəmliyin xəmir hazırlanması və bişmə zamanı şişmə prosesinə müəyyən təsirini

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

671 Xəmirin su hopturma qabiliyyəti hansı halda artır

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

672 Xəmirə unun ümumi miqdarının 3 faizi miqdarında yağ qatdıqda onda hansı proses baş verir

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

673 Elastiklik və plastikliklik qənnadı məmulatlarının hansı xassələrinə aiddir

- orqanoleptiki
- reoloji
- emulsiya əmələgətirici
- köpükləndirici
- kimyəvi

674 Bərk buğdadan olan makaron ununda zülalların miqdarı nə qədər təşkil edir

- 18-20 faiz
- 15-16 faiz
- 10-15 faiz
- 10-12 faiz
- 17 faiz

675 Buğda unu nişastasını hansı temperaturda yapışqanlaşdır

- 75-80 dərəcə də
- 62-68 dərəcə də
- 45-58 dərəcə də
- 58-70 dərəcə də
- 70-75 dərəcə də

676 Dənin üyüdülmə hazırlanması prosesində itki neçə faizdən artıq olmamalıdır

- 0,3 faizdən
- 0,02 faizdən
- 0,1 faizdən
- 0,04 faizdən
- 0,06 faizdən

677 Dənin üyütmədən əvvəl isladılması prosesi neçə il bundan əvvələ təsadüf edir

- 100 il

- 150-170 il
- 200-250 il
- 30-40 il
- 10-20 il

678 Unun keyfiyyəti nədən asılıdır

- unun ağılığından
- unun istehsal edildiyi dönin keyfiyyətindən
- unun tipindən
- unun quruluşundan
- unun rəngindən

679 Dənin tərkibində külün miqdarı neçə faiz arasında dəyişir

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

680 Bütün buğda növlərini əlverişli şəraitdə qarışdırılması üçün neçə qrupa bölürlər

- 8.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 7.0

681 Texnoloji xarakteristikasına görə I qrupa hansı buğdalar aid edilir

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

682 Texnoloji xarakteristikasına görə II qrupa hansı buğdalar aid edilir

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

683 Texnoloji xarakteristikasına görə III qrupa hansı buğdalar aid edilir

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

684 Yumşaq buğda dənləri necə konsistensiyaya malik olur

- yağsız

- yumşaq
- bərk
- duru
- yağlı

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

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

686 Yüksək küllüklü dənələr hansı dənələrlə qarışdırılır ki, balans yaransın

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

687 Üyütmə zamanı qarışdırılmanın yüksək effekti nə zaman alınır

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

688 Buğda dəninin üç sortlu üyüdümü zamanı riflərin meyilliliyi sonuncu xırdalanma sistemlərində nə qədər olur

- 9 faiz
- 12 faiz
- 100 faiz
- 8 faiz
- 10 faiz