

**2960\_Az\_Æyani\_Yekun imtahan testinin sualları****Fənn : 2960 Unlu və şəkərli qənnadı məmulatlarının texnologiyası**

1 Qənnadı məmulatları əsas neçə qrupa bölünürlər?

- 1.0
- 9.0
- 8.0
- 2.0
- 10.0

2 Şəkərli qənnadı məmulatlarına aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- iris, pastila, qalet
- draje, halva, rulet
- vafli, pastila, kreker
- karamel, konfet, pastila
- keks, marsipan, şokolad

3 Qənnadı məmulatlarına hansı qida məhsulları aiddir?

- yüksək liqinli
- yüksək zülallı
- yüksək kazeinli
- yüksək şəkərli
- aşağı yağlı

4 Şəkər əvəzediciləri hansılardır?

- amilorizit
- liqin
- kazein
- ksilit, sorbit
- tartrazit

5 Şəkər rafinadı neçə növdə istehsal edilir?

- 8.0
- 5.0
- 7.0
- 3.0
- 1.0

6 Şəkər tozunun kristalları hansı ölçüdə olmalıdır?

- 6-8 mm
- 17-24 mm
- 8-10 mm
- 0,2-2,5 mm
- 1-3mm

7 Şəkərli qənnadı məmulatlarına aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- iris, şokolad, vafli
- pirojna, halva, karamel
- vafli, pastila, kreker
- tort, pryanik, rulet
- rulet, draje, iris

8 Şəkər kirşanı nədən alınır?

- ksilozadan
- invert şəkərdən
- nişasta dənələrindən
- şəkər tozundan
- reduksiyaedici şəkərdən

9 Qənnadı məmulatlarının enerji dəyəri nə qədər təşkil edir?

- 5000-5500 kkal
- 700-900 kkal
- 800-1000 kkal
- 1200-2300 kkal
- 3500-4000 kkal

10 Qlükozadan şirinliyi saxarozaya nisbətən nə qədər təşkil edir?

- 0.17
- 0.2
- 1.0
- 0.6
- 0.25

11 Aşağıdakılardan hansılar qənnadı istehsalı üçün xammal deyil?

- şəkər kirşanı
- ksiloza
- qlükoza
- fruktoza
- sorbin

12 Kristallik hidrat qlükozası necə adlanır?

- kartof nişastası
- invert şəkəri
- şəkər kirşanı
- qarğıdalı şəkəri
- nişasta şəkəri

13 Qarğıdalı şəkərinə hansı düstur uyğun gəlir?

- $C_6H_{12}O_6 \cdot H_2O$
- $C_6H_{14}O_7 + O_2$
- $C_6H_{12}O_6 + CO_2$
- $C_6H_{13}O_3 \cdot H_2O$
- $C_6H_{12}O_6 + CO_2 + O_2$

14 Qənnadı sənayesində antikristallizator kimi nədən istifadə edirlər?

- ksiloza
- qarğıdalı şəkəri
- sorbin
- invert şərbəti
- şəkər kirşanı

15 Qənnadı sənayesində neçə növ şəkər istifadə edilir?

- 6.0
- 4.0
- 7.0
- 2.0
- 1.0

16 Invert şərbəti qənnadı istehsalında nə kimi istifadə edilir?

- qatılaşdırıcı
- reduksiyaedici
- antioksidləşdirici
- antikristallizator
- oksidləşdirici

17 Invert şərbəti hansı maddələrin sulu məhlulundan ibarətdir?

- ksiloza və qlükoza
- fruktoza və rafinoza
- qlükoza və rafinoza
- qlükoza və fruktoza
- ksiloza və rafinoza

18 Invert şərbətinin hazırlanma prosesi hansı tənliklə ifadə olunur?

- $C_8H_{15}O_7 + H_2O = C_6H_{12}O_6 + CO_2$
- $C_{12}H_{20}O_{10} + H_2O = C_6H_{12}O_6 + CO_2$
- $C_{14}H_{24}O_{12} + H_2O = C_{14}H_{18}O_6 + C_6H_{2}O_6$
- $C_{12}H_{22}O_{11} + H_2O = C_6H_{12}O_6 + C_6H_{12}O_6$
- $C_{16}H_{15}O_8 + H_2O = C_6H_{12}O_8 + CO_2$

19 Invert şəkərin şirinliyi saxarozaya nisbətən nə qədər təşkil edir?

- 0.1
- 0.6
- 0.8
- 1.2
- 0.2

20 Süd şəkəri necə adlanır?

- rafinoza
- laktoza
- fruktoza
- saxaroz
- ksiloza

21 Kimyəvi quruluşuna görə laktoza hansı şəkərdir?

- saxarin
- trisaxarid
- monosaxarid
- disaxarid
- tetrasaxarid

22 Laktoza neçə molekul su ilə kristallaşır?

- 12.0
- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 8.0

23 Əmtəə laktozası nədən alınır?

- zülaldan
- A-amilozadan
- α-amilazadan
- süd zərdabından
- amin turşusundan

24 Qənnadı istehsalında laktoza nə üçün istifadə olunur?

- yapışqanlıq vermək
- məhsulun rəngini açmaq üçün
- hiqroskopiklik vermək üçün
- qidalılıq dəyərini artırmaq üçün
- həcmi azaltmaq

25 Patkanın quru maddələri nədən ibarətdir?

- amin turşusundan
- proteindən
- zülaldan
- karbohidratlardan
- fermentdən

26 Nişasta patkası hansı məhsulların hazırlanmasında istifadə olunur?

- karamel, çörək
- halva, kreker
- draje, qalet
- pastila, makaron
- iris, karamel

27 Standarta əsasən patka neçə əsas növə bölünür?

- 1.0
- 7.0
- 6.0
- 3.0
- 8.0

28 Patka hansı əsas növdə emal edilir?

- orta karamelli
- yüksəkşəkərləşdirilmiş karamelli
- qlükozalı karamelli
- aşağı şəkərləşdirilmiş karamelli
- fruktozalı karamelli

29 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında peçenyələr neçə qrupa bölünür?

- 1.0
- 8.0
- 7.0
- 3.0
- 12.0

30 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında peçenyələrin hansı qrupla fərqlənir?

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

31 Unlu qənnadı istehsalında qaletlər neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 11.0
- 8.0
- 2.0
- 1.0

32 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında qaletlər hansı qruplara bölünür?

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

33 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında krekerlər neçə qruplara bölünür?

- 6.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 8.0

34 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında hansı qrup krekerlər fərqlənir?

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

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

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

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

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

37 Hansı peçenye xəmiri hansı temperatura malik olmalıdır?

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

38 Peçenye istehsalında reseptur qarışığının temperaturu nədən asılıdır? sahənin temperaturundan

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

39 Hazır peçenye xəmiri hansı maşında formalanır?

- rotasion şampda
- rotasion maşında
- rotasion presdə
- barabanlı şampda
- barabanlı presdə

40 Peçenye istehsalındayoğuru maşına xammallar neçə axınla yüklənir?

- 1.0
- 5.0
- 8.0
- 2.0
- 11.0

41 Peçenye istehsalında emulsiyalar hansılara bölünür?

- qatılaşdırılmış
- həll olmuş
- konsentrasiyalı
- parçalanmış və konsentrasiyalı
- parçalanmış

42 Peçenye istehsalında konsentrasiyalı emulsiyalar nəyi xarakterizə edir?

- emulsiyaların qatılığını

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

43 Möhkəm konsentrasiyalı emulsiya almaq üçün nə daxil edilir?

- su
- soya
- həlməşikəmələgətirici
- emulqator
- köpükəmələgətirici

44 Emulsiya nədən ibarətdir?

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

45 Peçenye istehsalında emulsiyanın möhkəmliyi nədən asılıdır?

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

46 Peçenye istehsalında emulqator şəklində nədən istifadə edirlər?

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

47 Şəkərli xəmirin temperaturu nə qədər olmalıdır?

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

48 Şəkərli xəmirin optimal nəmliyi nə qədər təşkil edir?

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

49 Peçenye xəmirinin alınma prosesinə və xassələrinə nə təsir edir?

- yoğrulma müddəti

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

50 Peçənyə istehsalında kristallik xammallar necə istifadə olunur?

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

51 Dartınmış peçənyə istehsalında xəmirin yoğrulma müddəti yoğuru maşının zəif fırlanma tezliyində nə qədər təşkil edir?

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

52 Dartınmış peçənyə istehsalında xəmirin temperaturu hansı intervalda saxlanılır?

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

53 Əla növ undan dartınmış peçənyə xəmirinin nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- 0.75
- 35-40%
- 10-15%
- 22-26%
- 40-45%

54 I-ci növ undan dartınmış peçənyə xəmirin nəmliyi nə qədər təşkil edir?

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

55 Dartınmış peçənyə istehsalında texnoloji prosesin sürətləndirilməsi üçün nədən istifadə edilir?

- soyadan
- emulqatordan
- natrium pirosulfatdan
- natrium pirosulfitdən
- lesitindən

56 Dartınmış peçənyə xəmirinə natrium pirosulfit hansı temperaturalı suda həll edilir?



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

57 Dartınmış peçenye xəmirinin yoğrulma müddəti nədən asılıdır?

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

58 Şəkərli-çökdürülmüş peçenyelər hansı növə aiddir?

- çovdarlı peçenye
- dartınmış peçenye
- şəkərli peçenye
- yağlı peçenye
- vələmirli peçenye

59 Çalınmış peçenyelər hansı növə aiddir?

- kövrək peçenye
- dartılmış peçenye
- şəkərli peçenye
- yağlı peçenye
- küncütlü peçenye

60 Zülallı –çalınmış yağlı peçenye xəmirinin nəmliyi nə qədərdir?

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

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

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

62 Şəkərli-çökdürülmüş peçenye xəmirinin nəmliyi nə qədərdir?

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

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

- 5-10°C

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

64 Hazır çalınmış yağlı peçenye xəmirinin nəmliyi nə qədərdir?

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

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

- 18-20°C
- 35-38°C
- 10-12°C
- 25-30°C
- 5-10°C

66 Keks suxariləri hansı qrup peçenyelərə aiddir?

- yağsız
- şəkərli
- dartınmış
- yağlı
- dietik

67 Keks suxarilərinin xəmiri nə qədər nəmliyə malik olmalıdır?

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

68 Keks suxarilərinin xəmiri nə qədər temperatura malik olmalıdır?

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

69 Sortdan asılı olaraq yağlı suxariləri xəmiri nə qədər nəmliyə malik olmalıdır?

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

70 Yağlı suxariləri xəmiri nə qədər temperatura malik olmalıdır?

- 5-10°C

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

71 Tərkibindən və təyinatından asılı olaraq qaletlər neçə növə bölünür?

- 1.0
- 6.0
- 8.0
- 3.0
- 2.0

72 Tərkibindən asılı olaraq qaletlər hansı növlərə bölünür?

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

73 Dietik qaletlər neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

74 Dietik qaletlər tərkibindən asılı olaraq hansı qruplara bölünür?

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

75 Yağlı mayalı xəmirədən alınan məmulat hansılardır?

- vafli
- pryanik
- peçenye
- kreker
- qalet

76 Hazırlanma üsulundan asılı olaraq krekerlər neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 1.0
- 8.0
- 3.0
- 2.0

77 Tərkibindən asılı olaraq krekerlər necə fərqlənir?

- maya və kimyəvi yumşaldıcılarda yağlı, dad verici qatqılı, maya və kimyəvi yumşaldıcılarda yağsız

- kimyəvi yumşaldıcılarda yağlı
- yağlı mayalı
- maya və kimyəvi yumşaldıcılarda yağlı və yaxud mayalarda
- yağsız mayalarda

78 Qalet istehsalı üçün hansı texnologiyadan istifadə edilir?

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

79 Qalet istehsalında xəmirin oparalı üsulla hazırlanması neçə mərhələdə gedir?

- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

80 Kreker istehsalı üçün hansı texnologiyadan istifadə edilir?

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

81 Mayalı qızcırma prosesi neçə fazadan ibarətdir?

- 5.0
- 8.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

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

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

83 Oparanın qızcırmasında nə toplanır?

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

84 Qalet üçün xəmirin hazırlanmasında oparaya nə əlavə edilir?

- sirkə turşusu

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

85 Mayaların həyat fəaliyyəti hansı ferment ləngidir?

- qalaktoza
- maltaza
- maltoza
- zimaza
- dezoksiriboza

86 Oparanın yetişmə müddətini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir?

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

87 Qalet xəmirinin məsaməliyini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir?

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

88 Sadə qaletlər üçün xəmirin optimal nəmliyə hansı həddə olur?

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

89 Amilorizin fermenti və suyun nisbəti hansı həddədir?

- 10;1
- 1;5
- 1;1
- 1;10
- 1;0,5

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

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

91 Yaxşılaşdırılmış qalet-növləri üçün xəmirin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 35-42%

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

92 Dietik qalet növləri üçün xəmirin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

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

93 Xəmirin zülali maddələri hansı dərəcədə denaturasiyaya məruz qalır?

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

94 Xəmirə fiziki-kimyəvi dəyişənliklər nə vaxt baş verir?

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

95 Qənnadı sənayesində neçə növ kimyəvi yumşaldıcılarından istifadə edilir?

- 7.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 1.0

96 Hansı növ kimyəvi yumşaldıcılar məlumdur?

- qələvi-duzlu, qələvi
- əsas-turş
- turş-qələvi
- qələvi-duzlu, qələvi, qələvi-turş
- duzlu-turş

97 Qələvi yumşaldıcılara hansılar aiddir?

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

98 Qələvi turş yumşaldıcılara aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- kristallik qida turşusu

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

99 Qələvi-duzlu yumşaldıcılara hansılar aiddir?

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

100 İdeal pirojnası hansı müddətə bişirilir?

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

101 Hansı yumşaldıcılarda daha çox qazabənzər məhsullar əmələ gəlir?

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

102 Qənnadı sənayesində qələvi-turş yumşaldıcılardan hansılar istifadə edilir?

- natrium duzu və permanqanat kalium
- pirofosfor turşusu
- ammiak və kalium birtrat
- natrium hidrokarbonat və xlorid ammonium qarışığı
- kalium birtrat və neytral duz

103 Meyvə-giləmeyvə püresinin alınması üçün əsas xammal

- gilə, albalı
- ərik, üzüm
- armud, zoğal
- alma, ərik
- ananans, alma

104 Meyvə-giləmeyvə içliklərində alma və şəkərin nisbəti:

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

105 Hazırlanma üsuluna görə neçə cür marsipan fərqlənir?

- 3.0

- 2.0
- 5.0
- 1.0
- 6.0

106 Dəmlənmiş marsipanın hazırlanmasında nədən istifadə edilir

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

107 Nəmli marsipanın hazırlanmasında nədən istifadə edilir?

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

108 Kimyəvi yumşaldıcılarda keks xəmiri neçə üsulla hazırlanır?

- 4.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

109 Romlu kökə hansı xəmindən hazırlanır?

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

110 Rulet üçün biskvit yarımfabrikatının nəmliyi:

- 0.12
- 0.1
- 0.3
- 0.22
- 0.05

111 Kimyəvi yumşaldıcılarda hazırlanan keksin saxlanma müddəti:

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

112 Mayalarda hazırlanan keksin saxlanma müddəti:

- 14 gün



- 7 gün
- 5 gün
- 2 gün
- 10 gün

113 Romlu kökələr saxlanma müddəti:

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

114 Meyvəli ruletin saxlanma müddəti:

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

115 Romlu kökələrin bişirilmə müddəti:

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

116 Romlu kökələrin bişirilmə temperaturu:

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

117 Bişirilmiş romlu kökələrin soyudulma müddəti:

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

118 Biskvitli rulet hansı müddətə bişirilir?

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

119 Romlu kökələrin saxlanma temperaturu

- 23 °C

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

120 Birilmiş kekslərin soyudulma müddəti:

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

121 Romlu kökə xəmirinin hazırlanma ardıcılığı:

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

122 Romlu kökə xəmiri neçə mərhələdə hazırlanır?

- 7.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

123 Zülallı-çalınmış kremlə tərtibatlanmış tortların saxlanma müddəti:

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

124 Kərəli kremlə tərtibatlanmış tortların saxlanma müddəti:

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

125 Dəmlənmiş kremlə tərtibatlanmış pirojnaların saxlanma müddəti:

- 24 saat
- 18 saat
- 12 saat
- 6 saat
- 20 saat

126 Çalınmış qaymaqla tərtibatlanmış pirojnaların saxlanma müddəti:

- 28 saat

- 24 saat
- 18 saat
- 7 saat
- 2 gün

127 Meyvəli tortların saxlanma müddəti

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

128 Pralinli tortların saxlanma müddəti:

- 5 gün
- 3 gün
- 10 gün
- 30 gün
- 1 gün

129 Şokoladlı vafllı tortların saxlanma müddəti:

- 15 gün
- 1 gün
- 2 gün
- 5 gün
- 24 gün

130 İstifadə edilən tərtibat yarımfabrikatlarından asılı olaraq şəkərli tortların növləri:

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

131 Şəkərli tortlar neçə qrupa bölünür:

- 3.0
- 1.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

132 Badamlı tortların növləri

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

133 Badamlı tortlar neçə qrupa bölünür?

- 2.0

- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 7.0

134 Vafilili-kremli “surpriz” tort neçə qatdan ibarətdir?

- 42339.0
- 911
- 23
- 57
- 16-18

135 Bişirilmiş yarımfabrikatların növündən asılı olaraq tortlar neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 8.0
- 4.0

136 Bişirilmiş yarımfabrikatlardan asılı olaraq pirojnalər neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 6.0
- 7.0
- 8.0
- 2.0

137 Pirojnalərın əsas qrupları hansılardır?

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

138 Biskvitli pirojnalərın növləri:

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

139 Badamlı-qozlu pirojnalərın əsas yarımfabrikatları:

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

140 Şəkərli yarımfabrikatı hansı müddətdə bişirmək məsləhətdir?

- 25-30 dəq

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

141 Tortlar üçün badamlı qozlu yarımfabrikat hansı temperaturda bişirilir?

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

142 Pirojnalar üçün badamlı-qozlu yarımfabrikat hansı temperaturda bişirilir?

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

143 Tortlar üçün badamlı-qozlu yarımfabrikatın bişirilmə müddəti:

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

144 Pirojnalar üçün badamlı-qozlu yarımfabrikatın bişirilmə müddəti:

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

145 Kekslər .....xəmərdən hazırlanan unlu qənnadı məmulatdır.

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

146 Kekslərin tərkibinə hansı ərzaqlar daxil edilmir?

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

147 Kekslər hansı xassələ malikdir?

- qat-qat

- məsaməli
- pastay bənzər
- ovuntulu
- monolit

148 Kekslərin istehsalında hansı yumşaldıcılardan istifadə edilir?

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

149 Kekslərin bioloji dəyərini artırmaq üçün hansı məhsullar istifadə olunur?

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

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

- quru süddən
- noxud yarımfabrikatlarından
- quru kleykovinasından
- yer fıstığından
- yumurta tozundan

151 Unlu qənnadı məmulatların əsas çatışmayan cəhətdir:

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

152 Kekslərin tərkibində hansı maddələr mövcud deyil?

- şəkərlər
- karbohidratlar
- yağlar
- mineral maddələr
- zülallar

153 Kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan keks xəmirinin neçə üsulu mövcuddur?

- 8.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

154 Keksin hazırlanmasının məhsulların düzgün əlavə olunma ardıcılığını göstərin:

- un, yağ, şəkər qarışdırılır, yumurta isə dad və ətirverici maddələrlə çalınıb, ümumi kütləyə əlavə olunur

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

155 I üsulla hazırlanarkən yağ neçə dəqiqə ərzində çalınır?

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

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

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

157 Kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan keksin texnoloji əməliyyatların düzgün ardıcılığını göstərin: 1-xəmirin yoğrulması və unun əlavə edilməsi; 2 – formalanma; 3 –kərə yağın çalınması; 4-şəkər tozu əlavə edilməklə çalınma; 5- üzüm esensiyasının və ammonium əlavə edilməsi; 6- melanji əlavə etməklə çalınma; 7-bişirilmə; 8-formalanma; 9-dağıllara yığılma; 10-şəkər kirşanı tirajlanmış şərbət, cukatla tərtibat; 11-soyudulma

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

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

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

159 II üsulla hazırlanan keksin səciyyəvi xüsusiyyətini göstərin:

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

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

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

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

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

162 Keks üçün hazırlanan opara neçə saat qıçqırılır:

- 120dəq
- 2-2,5s
- 3-3,5s
- 4-4,5s
- 40 dəq

163 Keks üçün hazırlanan oparanın hazırlanması nə isə xarakterizə olunur?

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

164 Keks üçün hazırlanan oparanın turşuluğu nə qədər olmalıdır?

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

165 Oparanın hazır olması hansı parametərə əsasən təyin edirlər?

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

166 Nəmli pryanik xəmiri hansı qoğoru maşınlarda hazırlanır?

- göstərilənlərin heç biri
- Z-bənzər və M-ə bənzər kürəkli
- П-ə bənzər və S-ə bənzər kürəkli
- П-ə bənzər və Z-ə bənzər kürəkli



- L-ə bənzər kürəkli

167 Nəmli pryanik xəmiri üçün xammalların yoğuru maşına yüklənmə ardıcılığı:

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

168 Pryanik xəmirinin yoğrulma müddətinin asıllığı

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

169 Nəmli pryanik xəmirinin nəmliyi

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

170 Nəmli pryaniklərin saxlanma müddətinin artırılması üçün şəkər əvəzediciləri:

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

171 Dəmlənmiş pryanik xəmirinin yoğrulma prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 1.0  
 5.0  
 4.0  
 3.0  
 2.0

172 Dəmlənmiş pryanik xəmirinin yoğrulma prosesinin mərhələləri:

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

173 Pryanik xəmiri üçün dənin hazırlanma müddəti:

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

15-20 dəq

174 Pryanik xəmirində dəm neçə üsulla soyudulur?

- 1.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

175 Pryanik xəmiri üçün dənin dərəcəsi?

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

176 Hazır pryanik xəmiri hansı tipli maşında formalanır?

- ФАЛ
- ФТЛ
- ЛПА
- ФПЛ
- ТП

177 Pryanik xəmirinin formalanma maşınları:

- ФТК
- ФАК
- КФА
- ТКП
- ФТШ

178 Pryaniklərin soyudulma prosesində nə baş verir?

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

179 Pryanik saxlanılan sahənin temperaturu:

- 35 °C
- 25 °C
- 27 °C
- 18 °C
- 32 °C

180 Pryanik saxlanılan sahədə havanın nisbi nəmliyi:

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

0.8

181 Nəmli minalanmış pryaniklərin saxlanma müddəti

- 25 gün  
 15 gün  
 10 gün  
 30 gün  
 20 gün

182 Dəmlənmiş pryaniklər üçün saxlanma müddəti:

- 55 gün  
 25 gün  
 15 gün  
 45 gün  
 30 gün

183 Yay mövsümündə “Nənəli” pryaniklərin saxlanma müddəti

- 3 gün  
 15 gün  
 20 gün  
 10 gün  
 5 gün

184 Qış mövsümündə “Nənəli” pryaniklərin saxlanma müddəti

- 3 gün  
 5 gün  
 10 gün  
 15 gün  
 20 gün

185 Pryaniklər neçə növə bölünür:

- 5.0  
 3.0  
 1.0  
 2.0  
 4.0

186 Pryanik xəmiri hansı növ avadanlıqda bişirilir?

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

187 200-240 °C temperaturda pryanik xəmirinin bişirilmə müddəti:

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

20-25 dəq

188 Müxtəlif çeşidli pryaniklərin bişirilmə prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 1.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

189 Pryanik xəmirinin bişirilməsinin 1-ci mərhələsinin müddəti:

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

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

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

191 Pryanik xəmirinin bişirilməsinin I-ci mərhələsində mərkəzi qatın temperaturu:

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

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

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

193 Pryanik xəmirinin bişirilməsinin son mərhələsində səthi qatın temperaturu:

- 95 °C
- 75 °C
- 100 °C
- 175 °C
- 120 °C

194 Bişirilmədən sonra pryaniklər hansı müddətə soyudulur:

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

18 dəq

195 Bişirilmədən sonra pryaniklər hansı temperaturda soyudulur?

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

196 Pryaniklərin tirajlanması üçün şəkər və su hansı temperaturda qızdırılır?

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

197 Drajelənmiş pryaniklər hansı temperaturda qurudulur?

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

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

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

199 Pryaniklər 130-150 °C temperaturda hansı müddətə qurudulur?

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

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

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

201 Pryaniklərin tirajlanması nəyə xidmət edir?

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

nəmliyin saxlanması

202 Pryanıqların tirajlanması üçün şəkər və suyun nisbəti

- 1;2
- 1;1,5
- 1;1
- 1;0,4
- 2;1

203 Fasiləsiz üsulla pryanıqların tirajlanma müddəti:

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

204 Meyvə-içlikli vaflidə nəmlik miqdarı

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

205 Pralinli içlikli vaflidə nəmlik miqdarı:

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

206 Pomada içlikli vaflidə nəmlik miqdarı:

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

207 Pendir içlikli vaflidə nəmlik miqdarı:

- 0.12
- 0.14
- 0,6 -2,2%
- 1,8-3,8%
- 0.06

208 Reseptindən asılı olaraq içliksiz vaflilər neçə cür olur?

- 1.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

2.0

209 Vafli istehsalı neçə mərhələdən ibarətdir?

- 4.0  
 7.0  
 5.0  
 3.0  
 8.0

210 Vafli istehsalı hansı mərhələlərdən ibarətdir?

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

211 Vafli xəmirinin nəmliyi nə qədər təşkil edir?

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

212 Vafli xəmirinin bişirilmə müddəti:

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

213 Bişmiş vafli təbəqəsinin nəmliyi:

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

214 İçliksiz vafllilər reseptindən asılı olaraq hansılara bölünür?

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

215 Vafli təbəqələri və içliyin nisbəti:

- 20;80  
 10;90  
 2;1  
 40;20

80;20

216 Hazır vaflilər hansı temperaturda saxlanmalıdır?

- 30 °C  
 5 °C  
 25 °C  
 18 °C  
 12 °C

217 Pralinli vaflilərin saxlanma müddəti:

- 5 ay  
 1 ay  
 3 ay  
 2 ay  
 4 ay

218 Meyvəli içliklərin saxlanma müddəti:

- 10 gün  
 4 ay  
 2ay  
 1 ay  
 3 ay

219 Pomadalı içlikli vaflilərin saxlanma müddəti:

- 20 gün  
 15 gün  
 10 gün  
 30 gün  
 5 gün

220 İçliksiz vaflilərin saxlanma müddəti:

- 60 gün  
 10gün  
 1 ay  
 3 ay  
 20 gün

221 Vafli xəmiri üçün emulsiya neçə mərhələdə hazırlanır

- 8.0  
 5.0  
 7.0  
 2.0  
 3.0

222 Vafli xəmiri üçün emulsiyanın hazırlanması:

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



- konsentrasiyalı

223 Vafli xəmirində emulsiyanın hazırlanması üçün xammalların yüklənmə ardıcılığı:

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

224 Vafli təbəqələrinin içlikləri hansılardır?

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

225 Vafli istehsalında meyvə içliklərinin hazırlanma qaydası:

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

226 Karamel çeşidləri necə əsas qrupa bölünür?

- 1.0  
 4.0  
 3.0  
 2.0  
 5.0

227 Karamel çeşidləri hansı qruplara bölünür?

- meyvə içlikli  
 şüşəvari, qırıyaqlı  
 yağlı giləmeyvəli  
 şüşəvari, içlikli  
 meyvəli, pomadalı

228 Qənnadı sənayesində karamel içliklərinin hansı kütlələrindən istifadə edilir?

- meyvəli, giləmeyvəli, pomadalı, südlü, marsipanlı, yağlı şəkərli, nişastalı, pürelı  
 marsipanlı, qozlu, şokoladlı, südlü, pürelı  
 şəkərli, çalınmış, qozlu, şokoladlı, südlü, nişastalı  
 likyorlu, pomadalı, marsipanlı, pürelı  
 meyvəli, likyorlu, ballı, pomadalı, südlü, marsipanlı, yağlı şəkərli, çalınmış, qozlu, şokoladlı

229 Şüşəvari karamellərin müxtəlif növləri:

- bükülmüş  
 düzbucaq formasında, bükülmüş  
 kiçik fiqurlu, həb, üçbucaq, kvadrat formasında  
 kiçik fiqurlu monpasye, həb, düzbucaq, oval formasında

- fiqurlu monopasye

### 230 Resepturdan asılı olaraq karamel növləri

- içlikli, qozlu, minalı, meyvəli  
 marsipanlı, pralinli, şokoladlı, südlü  
 vitaminli, giləmeyvəli, qozlu, südlü  
 südlü, vitaminli, müalicəvi, şokoladlı, minalanmış  
 müalicəvi, şokoladlı, südlü, kakaolu

### 231 Karamel istehsalı üçün xammallar:

- şəkər-tozu, nişasta, povidla, yağ, boyaq, esensiya, süd məhsulları, kakao, qoz,  
 süd məhsulları, yumurta sarısı, boyaq, qida turşusu  
 şəkər kirşanı, nişasta, meyvə-giləmeyvə, cem, qoz  
 şəkər-tozu, nişasta patkası, meyvə-giləmeyvə, süd məhsulları, yağ, yumurta ağı, kakao, qoz, esensiya  
 yağ, yumurta, patka, povidla, esensiya, qoz

### 232 Karamel istehsalının texnoloji prosesinin mərhələləri: 1-şərbətin hazırlanması, 2-karamel kütləsinin hazırlanması, 3-karamel icliyinin hazırlanması, 4-karamel kütləsinin emalı və soyudulması, 5-karamelin formalanması, 6- karamelin soyudulması, 7-qablaşdırma, 8-bükülmə və yaxud karamel səthinin tərtibatı

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

### 233 Qənnadı sənayesində şəkərin yüksək konsentrasiyası karamelə necə təsir edir?

- bərkidici  
 quruducu  
 nəmləndirici  
 konservləşdirici  
 yumşaldıcı

### 234 Karamel kütləsinin alınması üçün ilkin xammallar:

- rafinoza, invert şərbəti, fruktoza  
 fruktoza, ksilit, invert şərbəti  
 şəkər-patka, invert, giləmeyvə şərbəti, esensiya  
 şəkər-patka, şəkər-invert, invert şərbəti  
 rafinoza, fruktoza, şəkər-patkası

### 235 Mexanikləşdirilmiş axın xəttində karamel şərbətinin hazırlanma üsulu

- şərbətə patka əlavə etməklə  
 atmosfer və sürətləndirilmiş təzyiqində  
 azaldılmış və atmosfer təzyiqində  
 artırılmış və atmosfer təzyiqində  
 şərbətə qida turşusu əlavə etməklə

### 236 Karamel şərbətinin hazırlanma prosesi neçə əməliyyatdan ibarətdi?

- 5.0

- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0

237 Karamel hansı kütləyə aiddir?

- maye
- kristallik
- bərk
- amorf
- qatı

238 Karamel istehsalında şəkərin parçalanma prosesinə təsir edən amil:

- şəkər və bişirilmə müddəti
- bişirilmə temperaturu və müddəti
- bişirilmə müddəti və su
- şəkər şərbəti və patka
- invert şərbəti və su

239 Karamel içliyinin alınma prosesinin ardıcılığı: 1-komponentlərin qarışdırılması, 2-komponentlərin dozalanması, 3-meyvə-giləmeyvə xammalının hazırlanması, bişirilmə

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

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

- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

241 Unlu şərq şirniyyatları hansı məhsullara aiddirlər:

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

242 Darçınlı biskvit hansı məmulatlara aiddir?

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

243 Bakı qurabiyəsi hansı temperaturda bişirilir?

- 130-170 °C
- 275-280 °C
- 200-220 °C
- 250-270 °C
- 100-120

244 Qarabağ kətəsinin nəmliyi nə qədərdir?

- 10±3%
- 7±3%
- 15 ±3%
- 12 ±3%
- 8±3%

245 Bakı qurabiyyəsinin içliyi nədən hazırlanır?

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

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

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

247 Bakı qurabiyyəsinin hazırlanma ardıcılığı: 1-yumurta, 2-un, 3-şəkər kirşanı, 4-kərə yağı

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

248 Bakı qurabiyyəsi istehsalında hansı kleykovinalı undan istifadə edilir?

- 0.32
- 0.33
- 0.28
- 0.3
- 0.29

249 Bakı qurabiyyəsi xəmirinin temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 28-30 °C
- 22-24°C
- 20-22 °C
- 18-20°C
- 26-28 °C

250 Bakı qura biyyəsi xəmirinin nəmliyi:

- 12-16%
- 10-13,5
- 15,5-17,5 %
- 13,5-15%
- 8-11%

251 Qarabağ kətəsi xəmirinin temperaturu:

- 28-30 °C
- 26-28 °C
- 20-25 °C
- 24-26°C
- 30-32 °C

252 Qarabağ kətəsi içliyi nədən ibarətdir?

- hil, yağ, şəkər kirşanı, un
- şəkər tozu, bitki yağı
- yağ, şəkər kirşanı
- şəkər kirşanı, vanil, yağ, un
- yağ, darçın, un

253 Qarabağ kətəsi içliyi nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- 20-22%
- 14-17%
- 9-11%
- 11-13 %
- 17-20%

254 Qarabağ kətəsinin bişirilmə temperaturu:

- 140-160°C
- 180-200°C
- 220-240 °C
- 200-220°C
- 160-180 °C

255 Qarabağ kətəsinin bişirilmə müddəti:

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

256 Şamaxı mütəkkəsinin nəmliyi:

- 23±3%
- 22±3%
- 18±3%
- 20±2%
- 24±3%

257 Hansı məmulat operasız hazırlanır?

- şəkər çörək
- bakı qurabiyəsi
- qarabağ kətəsi
- şamaxı mütəkkəsi
- şəkər lokum

258 Şamaxı mütəkkəsinin içliyi yoğrulmazdan əvvəl hansı temperaturda soyudulur?

- 35-40 °C
- 10-15 °C
- 5-10°C
- 25-30 °C
- 15-25 °C

259 Şamaxı mütəkkəsinin hansı qalınlıqda yayılır?

- 11-15sm
- 5-8 sm
- 2-3 sm
- 4-5 sm
- 7-9 sm

260 Şamaxı mütəkkəsi hansı müddətdə bişirilir?

- 20-25 dəq
- 15-20 dəq
- 5-10 dəq
- 10-15 dəq
- 28-32 dəq

261 Şamaxı mütəkkəsinin bişirilmə müddəti:

- 160-180 °C
- 220-230 °C
- 200-210 °C
- 190-200 °C
- 260 -280°C

262 Şəkər lokumun nəmliyi nə qədər təşkil edir?

- 8±2%
- 12±2%
- 9±3%
- 7±2%
- 5±2%

263 Şəkər lokumunun hazırlanma ardıcılığı: 1- şəkərkirşanı, 2-süd, 3-zəfəranlı su, 4-kərə yağı, 5-un, 6-natrium hidrokarbonat

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

5,6,4,3,2,1

264 Şəkər lokumu xəmirinin nəmliyi:

- 18-20%  
 10-15%  
 24-28%  
 10-15%  
 20-23%

265 Şəkər lokum xəmirinin yoğrulmadan sonra temperaturu:

- 26-28 °C  
 22-26 °C  
 20-28 °C  
 20-22 °C  
 28-30 °C

266 Şəkər lokumunu bişirilmə temperaturu:

- 200-210 °C  
 200-220 °C  
 180-200 °C  
 200-230 °C  
 230-250 °C

267 Şəkər lokumun bişirilmə müddəti:

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

268 Şəkər çörəyi xəmirinin hazırlanma ardıcılığı: 1-un, 2-yağ, 3-yumurta, 4-esensiya, 5-şəkər kirşanı

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

269 Şəkər çörək xəmirinin nəmliyi:

- 8-10%  
 17-20%  
 4-8%  
 13-17%  
 10-12%

270 Şəkər çörək xəmiri hansı temperaturda bişirilir?

- 280-300 °C  
 160-180 °C  
 220-260 °C  
 190-220 °C

260-280 °C

271 Şəkər çörəyin bişirilmə müddəti:

- 35-45 dəq
- 15-25 dəq
- 10-15 dəq
- 25-30 dəq
- 30-35 dəq

272 Karamel kütləsinin yağda qovrulmuş düyü unu ilə birlikdə qarışdırılması ilə hansı məmulat alınır?

- miampur
- nan
- marsipan
- peşvəng
- sufle

273 Xırdalanmış qərzəkli meyvə ləpəsi, kişmiş, kako-tozu, şəkər-patka şərbətinin yumurta ağı ilə çalınmasının alınan məmulat hansıdır?

- alı
- marsipan
- peşvəng
- nuqa
- nan

274 Qoz əlavəli südlü pomadadan hazırlanmış məmulat:

- miampur
- südlü şərbət
- peşvəng
- kərəli kolbasa
- nuqa

275 Qoz ləpəsi ilə işlənmiş əncirdən hazırlanan məmulat:

- alı
- marsipan
- nuqa
- miampur
- nan

276 Konfet tipli şərq şirniyyatları:

- peşvəng, miampur, nan
- alı, qoz halvası, qırma badam
- qırma badam, pərvərdə, alı
- rahatlukum, nuqa, qozlu şərbət
- rahatlukum, qırma badam

277 Qoz, sukət, kişmiş əlavə edilməklə yağlı şəkərli xəmərdən alınan məmulat:

- miampur
- nan



- alı
- kərəli kolbasa
- peşvəng

278 Şəkər şərbətinə limon turşusu əlavə edilməklə bişirilmiş məmulat:

- kərəli kolbasa
- pərvərdə
- nan
- peşvəng
- miampur

279 Qoz və kakao tozu əlavə edilməklə çalınmış konfet kütləsi:

- pərvərdə
- qozlu badam
- qozlu peşvəng
- şokoladlı nuqa
- nan

280 Şokoladlı nuqanın nəmliyi

- 4±2%
- 6±2%
- 10±2%
- 8±2%
- 2±2%

281 Qoz ləpəsi əlavə edilməklə südlü pomadalı məmulat:

- peşvəng
- süd çörək
- qozlu süd
- südlü şərbət
- miampur

282 Vanilli rahat lokum hansı tipli məmulatlara aiddir:

- özlü
- konfet
- karamel
- marmelad
- marsipan

283 Rahat lokumun saxlanma müddəti:

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

284 Badamlı qrilyaj hansı tipli məmulata aiddir?

- südlü
- özlü

- konfet  
 karamel  
 marmelad

285 Badamlı qrilyajın nəmliyi:

- 7±2%  
 5±2%  
 9±2%  
 3,0±2%  
 3±2%

286 Badamlı qrilyajın hazırlanma ardıcılığı: 1-şəkər tozu, 2-badam, 3-vanil, 4- patka

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

287 Hazır badamlı qrilyajın kütləsi hansı temperatura qədər soyudulur?

- 3-5 °C  
 7-7,5 °C  
 5-6 °C  
 8-9 °C  
 9-11 °C

288 Badamlı qrilyajın soyudulma temperaturu:

- 22-32 °C  
 20-22 °C  
 10-15 °C  
 18-20 °C  
 5-10 °C

289 Feşmək hansı tipli məmulata aiddir:

- unlu  
 şokolad  
 konfet  
 karamel  
 marmelad

290 Feşməkin nəmliyi .....olmalıdır.

- 5,5±1,0%  
 3,5±1,0%  
 2,5±1,0%  
 7,5±2,0%  
 2,5±1,5%

291 Feşmək kütləsi hansı temperaturda soyudulur?

- 50-60 °C  
 70-80 °C

- 100-110 °C
- 80-90°C
- 120-135 °C

292 Feşmək kütləsinə nə əlavə edilmir?

- sirkə esensiya
- un
- kərə yağı
- patka
- şəkər

293 Nabat hansı tipli məmulata aiddir?

- köpüklü
- konfet
- şokolad
- karamel
- qrilyaj

294 Nabatlar hansı formada olur?

- üçbucaq
- duzbucaq
- oval
- piramida
- kvadrat

295 İçlikli karamel neçə hissədən ibarətdir?

- 1.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

296 Müxtəlif maddələrin saxarozanın həll olmasına təsiri nədən asılıdır?

- şəkərin növündən
- məmulatın növündən
- suyun temperaturundan
- əmələ gəlmiş məhsulun quruluşundan
- saxarozanın tərkibindən

297 Saxarozanın həll olmasına maddənin təsirinin ardıcılığı: 1-kartof patkası, 2-maltoza, 3-qlükoza, 4-fruktoza, 5-qarğıdalı patkası, 6-dekstrinlər

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

298 Hidroliz nəticəsində nişastadan nə əmələ gəlir?

- səthi aktiv maddələr

- ferment
- zülal
- karbohidrat
- lipidlər

299 Patkanın quru maddəsinin əsas kütləsi:

- qlükoza, fruktoza, maltaza
- nişasta, fruktoza, qalaktoza
- dekstrin, maltaza, rafinaza
- dekstrin, maltoza, qlükoza
- qalakturon, qlükoza, fruktoza

300 Nişasta patkasında qlükoza, maltoza, dekstrin nisbəti:

- 2;1:3
- 1;2:3
- 2;1:1
- 1;1:3
- 3;1:1

301 Patkada zülalın miqdarı:

- 0.018
- 0.008
- 0.005
- 0.003
- 0.012

302 Patka qənnadı məmulatlarında hansı rolu oynayır?

- quruducu
- bərkidici
- kristallaşdırıcı
- antikristallaşdırıcı
- yumşaldıcı

303 Patkanın .....sortu qənnadı sənayesində geniş yayılıb.

- 7.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0

304 İçlikli karamel istehsalının əsas mərhələləri: 1-içliyin hazırlanması, 2-karamel kütləsinin hazırlanması, 3-karamelın formalanması və soyudulması, 4- karamel kütləsinin soyudulması və emalı, 5-bükülməsi, qablaşdırılması

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

305 Formalanmış karamel hansı temperatura qədər soyudulur?

- 55-60 °C
- 45-55 °C
- 20-25 °C
- 30-35 °C
- 15-20 °C

306 Karamelin soyudulması.....mərhələdən ibarətdir.

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

307 Karamelin hiqroskopikliyinə ..... təsir edir.

- şəkər şərbəti
- zülalın tərkibi
- saxarozanın tərkibi
- patkanın karbohidrat tərkibi
- nişastanın inversiyası

308 Saxarozanın kristal şəkildən amorfa keçməsi nə ilə şərtlənir?

- konfetin yüksək hiqroskopikliyi ilə
- konfetin aşağı hiqroskopikliyi ilə
- xammalların nisbəti ilə
- karamelin yüksək hiqroskopikliyi ilə
- marmeladın yüksək hiqroskopikliyi ilə

309 Pastila-marmelad məmulatlarının əsas fərqləndirici cəhəti:

- amorf konsistensiyalı
- zülallı konsistensiyalı
- köpüyəbənzər konsistensiyalı
- həlməşiyəbənzər konsistensiyalı
- şüşəvari konsistensiyalı

310 Pastila –marmelad məmulatları neçə qrupu birləşdirir?

- 1.0
- 4.0
- 7.0
- 2.0
- 6.0

311 Hazırlanma texnologiyasından asılı olaraq marmela neçə növə bölünür?

- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

312 Köpükəmələgətirmə əsasında asılı olaraq marmeladın növləri

- pektinli, povidlalı
- giləmeyvəli, povidlalı
- meyvəli, cəmli
- meyvə-giləmeyvəli, jeleli
- aqarlı, meyvəli

313 Həlməşik əmələgətirici şəklində nədən istifadə edirlər?

- şərbət
- cəm
- zülal
- aqar
- yumurta

314 Patın hazırlanmasında əsas xammal:

- çiyələk püresi
- albalı püresi
- ərik püresi
- şaftalı püresi
- armud püresi

315 Marmelad məmulatlarında saxarozanın davamlılığını artırmaq üçün şəkər nə ilə əvəz edilir?

- patka
- pektin
- ferment
- fruktoza
- nişasta

316 Saxarozanın davamlılığını artırmaq üçün şəkər hansı miqdarda patka ilə əvəz olunur?

- 2-5%
- 15-20%
- 25-35%
- 5-10%
- 1-3%

317 Modifikator duzları reseptura qarışığına nə vaxt daxil edilir?

- patkanın qabaq
- pektindən qabaq
- şəkərdən sonra
- şəkərdən qabaq
- aqardan qabaq

318 Bufer duzlarının məhlulu marmeladda hansı reaksiyaya malikdir?

- neytral-qələvi
- neytral
- turş
- qələvi
- qələvi-turş

319 Marmelad istehsalında hazırlanmış meyvə-şəkər qarışığının nəmliyi:

- 0.3
- 0.25
- 0.1
- 0.45
- 0.65

320 Bişirilmiş marmelad kütləsində invert şəkərin miqdarı:

- 1-5%
- 8-12%
- 14-18%
- 14-16%
- 18-20%

321 Marmelad kütləsinin bişirilmə müddəti:

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

322 Marmelad kütləsinin pH mühiti:

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

323 Formalı almalı marmeladın tərkibində suyun miqdarı:

- 18-20%
- 26-28%
- 15-18%
- 22-24%
- 10-15%

324 Formalı almalı marmeladın tərkibində reduksiyaedici maddənin miqdarı:

- 22-24
- 30-32%
- 28-30%
- 20-28%
- 34-36%

325 Doğanmış təbəqəli marmeladın nəmliyi:

- 16-18%
- 24-26%
- 20-22%
- 18-20%
- 26-28%

326 Qablaşdırılmış marmeladın saxlanma temperaturu:

- 15 °C
- 30 °C
- 35 °C
- 20 °C
- 10 °C

327 Marmeladın qurudulma temperaturu:

- 35-40 °C
- 25-30 °C
- 45-50 °C
- 60-65 °C
- 75-80 °C

328 Marmeladın qurutma prosesinin intensivliyi nədən asılıdır?

- xammalın tərkibindən
- pH mühitdən
- temperaturdan
- suyun miqdarından
- nəmlik qradientindən

329 Formalı marmeladın ümumi qurutma müddəti:

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

330 Formalı marmeladın qurutma temperaturu nədən asılıdır?

- nəmlik qradientindən
- xammalın tərkibindən
- xammalın nəmliyindən
- pH mühitdən
- suyun miqdarından

331 Marmeladın tərkibində pektində nə baş verir?

- kristallaşma
- nəmlənmə
- qurutma
- depolimerizasiya
- buxarlanma

332 Neçə növ pastilla fərqlənir?

- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0



333 Marmelad istehsalında hansı növ pastilalar mövcuddur?

- zülallı, dəmlənmiş
- nəmli, jeleli
- yapışqanlı, nəmli
- yapışqanlı, dəmlənmiş
- aqarlı, dəmlənmiş

334 Meyvə-giləmeyvə püresi, rəngləyici, esensiya, efir yağları, bal, şokolad hansı məmulatın xammalıdır?

- draje
- konfet
- karamel
- pastila
- şokolad

335 Yapışqanlı pastilla istehsalının ardıcılığı: 1-yapışqanlı şərbətin hazırlanması, 2-alma-şəkər qarışığının hazırlanması, 3-bükülmə, 4-formalanma, 5-qurutma

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

336 Köpüyə bənzər kütlələr hansı üsulla alınır?

- dəmlənmə
- çalınma
- qurutma
- disperqasiyalı
- nəmləndirmə

337 Köpüklər hansı sistemə aiddir?

- istilik keçiricili
- termodinamik davamlı
- istiyə davamlı
- termodinamik davamsız
- elektrofiziki davamlı

338 Yumurta zülalının proteinin tərkib hissəsi hansıdır?

- albumin
- ovalbumin
- qlobulin
- izoleysin
- leysin

339 Zülalların maksimal köpükəmələgətirmə qabiliyyəti hansı mühitdə biruzə verir?

- pH=5,5
- pH=4,5
- pH=3,0

- pH=7  
 pH=2,5

340 Pastilla istehsalında alma püresinin turşuluğu:

- PH=2,7-3,0  
 PH= 2,2-2,7  
 PH=1,8-2,2  
 PH=3,2-3,8  
 PH=1,2-1,8

341 Pastila kütləsinin ilkin mərhələdə çalınma temperaturu:

- 15-18 °C  
 35-38 °C  
 25-28 °C  
 30-32 °C  
 28-30 °C

342 Pastilla kütləsinin son mərhələdə çalınma temperaturu:

- 28-30 °C  
 20-25 °C  
 18-20°C  
 30-32 °C  
 25-28

343 Maşının konstruksiyası, malın fırlanma, tezliyi, kürəyin forması, yerləşməsindən nə asılıdır?

- kütlənin pH mühiti  
 çalınma temperaturu  
 kütlənin temperaturu  
 kütlənin çalınmış müddəti  
 kütlənin nəmliyi

344 Pastilla istehsalında optimal çalınma müddəti:

- 3-8 dəq  
 8-10 dəq  
 1-3 dəq  
 10-15 dəq  
 7-8 dəq

345 Pastilla istehsalında şəkərin konsentrasiyasının artması zülalə necə təsir edir?

- məmulatın reoloji xassəsi yüksəlir  
 köpükəmələgətirmə xassəsini artırır  
 həlməşik əmələgətirmə xassəsini yüksəldir  
 köpükəmələgətirmə xassəsini azaldır  
 məmulatın reoloji xassəsi azalır

346 Pektin hansı temperaturda tez jelelənir

- 20 °C  
 60 °C  
 55 °C

- 70 °C  
 45 °C

347 Yapışqanlı şərbətdə aqarın konsentrasiyası:

- 0.07  
 0.05  
 0.08  
 0.01  
 0.06

348 Adi pürenin istifadəsində quru maddənin miqdarı:

- 45-55%  
 55-60%  
 20-25%  
 61-64%  
 35-45%

349 Qatılaştırılmış pürenin istifadəsində quru maddənin miqdarı:

- 75-78%  
 60-65%  
 36-48%  
 68-73%  
 50-58%

350 Alma püresində reduksiyaedici maddələrin miqdarı:

- 22-24%  
 2-3%  
 15-20%  
 7-10%  
 5-7%

351 Pastilla istehsalında kütlənin temperaturu:

- 46-50 °C  
 32-38 °C  
 15-18 °C  
 25-28 °C  
 30-35 °C

352 Pastilla təbəqəsinin jelelənmə prosesinin sürətləndirmək üçün hansı temperaturda saxlanılır?

- 18-24 °C  
 45-55 °C  
 20-28 °C  
 38-40 °C  
 55-60 °C

353 Pastilla təbəqəsi saxlanılan kameranın nəmliyi:

- 30-40%  
 60-70%  
 25-30 %

- 20-25%
- 10-15%

354 Pastilla təbəqəsinin xüsusi kameralarda saxlanma müddəti:

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

355 Pastilla təbəqəsinin səthində nə baş verir?

- quruma
- şüşəvarilik əmələ gəlir
- qalın qat əmələ gəlir
- nazik kristallik qabıq əmələ gəlir
- nəmlənmə

356 Saxlanma müddətində pastilla kütləsinin nəmliyi .... azalır.

- 12-14%
- 10-15%
- 1-2%
- 2-4%
- 8-12%

357 Meyvə kupajı qarışığı şəkər tozu və yumurta ağı hansı məmulatda istifadə edilir?

- konfetdə
- zefirdə
- karameldə
- pastillada
- nuqada

358 Milli marmelad istehsalının ardıcılığı: 1-jeleli kütlənin alınması, 2-saxlanma, 3- xammalın hazırlanması, 4-formalanma, 5-bükülmə, 6-qablaşdırma

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

359 Aqaroidin yuyulma və şişmə müddəti:

- 4-5 saat
- 5 saat
- 3-4 saat
- 1 saat
- 5-6 saat

360 Jeleli kütlə hansı yolla alınır?

- pektinin yuyulması ilə
- şərbətə esensiya əlavə edilməklə

- pektinin bişirilməsi ilə
- şəkərli şərbətin bişirilməsi ilə
- aqarın yuyulması ilə

361 Aqarda hazırlanmış kütlənin soyudulma temperaturu:

- 40-45 °C
- 10-15 °C
- 15-20 °C
- 50-60 °C
- 25-30 °C

362 Pektində hazırlanmış kütlənin soyudulma temperaturu

- 80-88 °C
- 66-68 °C
- 60-65 °C
- 76-78 °C
- 68-70 °C

363 Turşunun təsirinə ..... həssasdır.

- ferment
- aqar
- pektin
- aqaroid
- protopektin

364 Üç qatlı marmeladın jeli kütləsinin hazırlanma ardıcılığı: 1-şəkər patka-aqar şərbəti, 2-alma püresi, 3-yumurta ağı, 4-şəkər, 5-esensiya, 6-turşu

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

365 Aqaroid istifadə edilməklə hazırlanan marmeladın qurutma temperaturu:

- 18-25 °C
- 25-28 °C
- 36-38 °C
- 38-40 °C
- 15-18 °C

366 Pektində hazırlanan marmeladın qurutma temperaturu:

- 70-75 °C
- 40-45 °C
- 38-40 °C
- 50-55 °C
- 60-65 °C

367 Aqarda hazırlanan marmeladın qurutma temperaturu:

- 70-75 °C

- 55-60 °C
- 45-50 °C
- 50-55 °C
- 60-65 °C

368 Hazır pastillanın quru maddəsinin miqdarı:

- 70-78%
- 55-60%
- 94-96%
- 80-86%
- 78-80%

369 Pastilla hansı müddətə soyudulur?

- 5-7 saat
- 2-3 saat
- 4-5 saat
- 1-2 saat
- 3-5 saat

370 Yapışqanlı pastillanın saxlanma müddəti:

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

371 Dəmlənmiş pastillanın saxlanma müddəti:

- 1,5 ay
- 7 ay
- 5 ay
- 3 ay
- 2,5 ay

372 Drajelər kövdəsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 11.0
- 7.0
- 15.0
- 13.0
- 8.0

373 Draje istehsalının ardıcıl mərhələləri: 1-kövdənin drajelənməsi, 2-gövdənin hazırlanması, 3-bükülmə, 4- minalanma , 5-qablaşdırma

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

374 Kövdənin növünə görə drajenin qruplara bölünməsi:

- marsipanlı, qərzəkli, pomadalı, pralinli, şəkərli
- marsipanlı, qərzəkli, pomadalı, şəkərli
- şəkərli, karamelli, pralinli, proteinli
- karamelli, marsipanlı, qərzəkli, pomadalı, zülallı
- pralinli, marsipanlı, qərzəkli, pomadalı

375 Draje istehsalında şəkər kirşanı neçə növə bölünür?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

376 Likyorlu kövdədə şəkər şərbətinin konsentrasiyası:

- 50-52 %
- 38-42%
- 85-90%
- 80-82%
- 70-72%

377 Likyorlu kövdənin hazırlanma ardıcılığı: 1-şərab, 2-esensiya, 3-şəkər şərbəti, 4- şəkər

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

378 Likyorlu kövdə üçün hazır şərbətin saxlanma müddəti:

- 16-18 saat
- 12-14 saat
- 5-6 saat
- 7-8 saat
- 2-3 saat

379 Likyorlu kövdə üçün hazır şərbətin saxlanma temperaturu:

- 3-14 °C
- 17-22 °C
- 25-38 °C
- 23-25 °C
- 5-18 °C

380 Draje istehsalında sukat hansı kövdələrdə istifadə edilir?

- qərzəkli
- karamelli
- pomadalı
- meyvə-giləmeyvə
- jeleli

381 Draje istehsalında giləmeyvələrin isladılma müddəti:

- 4-5 həftə
- 2 həftə
- 10 gün
- 2-3 həftə
- 1 həftə

382 Drajelənmə prosesinin ardıcılığı: 1-şəkər, 3-patka, 2-şərbət, 4-şəkər kirşanı

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

383 Drajelənmə harada aparılır?

- alüminiumda
- şüşədə
- qazanda
- çəndə
- çəlləkdə

384 Patka şərbətə nüçə təsir göstərir?

- kristallaşdırır
- özlülüyü azaldır
- dehidratlaşdırır
- özlülüyü artırır
- reoloji xassəsini zəiflədir

385 Bişirilmiş şəkər-patka şərbətində quru maddənin miqdarı:

- 20-30%
- 96-98%
- 80-85%
- 78-80%
- 50-60%

386 Drajə istehsalında güclənmiş kövdənin miqdarı nə ilə təyin edilir?

- relaksasiyası ilə
- möhkəmliyi ilə
- yapışqanlığı ilə
- axıcılığı ilə
- elastikliyi ilə

387 Zərif jeleli, likyorlu kövdənin yüklənmə kütləsi:

- 50-60 kq
- 30-35 kq
- 20-25 kq
- 10-15 kq
- 45-50 kq

388 Möhkəm pomadalı karamelli kövdənin yüklənmə kütləsi:



- 10-15 kq
- 20-35 kq
- 65-70 kq
- 75-85 kq
- 15-20 kq

389 Şokoladlı drajenin hazırlanmasında şəkər kirşanı və kakao tozunun nisbəti:

- 3;2
- 1;2
- 1;1
- 3;1
- 1;3

390 Drajelənmə prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 7.0

391 Drajelənmə prosesi nə ilə başa çatır?

- karamelləşmə ilə
- qurutma ilə
- isladılma ilə
- tərtibatla
- drajelənmə ilə

392 Drajelənmədə tərtibatın ümumi miqdarı:

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

393 Draje məmulatlarının daxılılarda qurutma müddəti:

- 10-12 saat
- 48 saat
- 14-16 saat
- 16-24 saat
- 30-34 saat

394 Draje istehsalında yekun mərhələ:

- satış
- isladılma
- qurutma
- cilalanma
- karamelləşmə

395 Drajelənmədə istifadə olunan minada mum, parafin, bitki yağı nisbəti

- 50%, 25%, 25%
- 30%, 60%, 10%
- 35%, 35%, 30
- 25%, 25%, 50%
- 20%, 20%, 60%

396 Drajenin nəmliyi nə qədərdir?

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

397 Şəkərli drajelər üçün minalanma temperaturu:

- 16-20 °C
- 5-12 °C
- 12-17 °C
- 18-22 °C
- 20-22°C

398 Şokoladlı sort drajelər üçün minalanma temperaturu:

- 25-32 °C
- 5-7 °C
- 12-17 °C
- 15-18 °C
- 18-25 °C

399 Spirtlənmiş giləmeyvələrdən kövdələrin hazırlanması üçün xammal:

- albalı, moruq
- ərik, üzüm
- armud, böyürtkən
- alma, qarağat
- gavalı, şaftalı

400 Drajelənmədə şərbətin isladılmadan qabaq soyudulma temperaturu:

- 18 °C
- 35 °C
- 28 °C
- 25 °C
- 30 °C

401 Drajelənmə əsasən neçə qəbulla aparılır?

- 7.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0

402 Tahin halvası hansına deyilir?

- bəkməzdən alınan
- qozdan alınan
- araxisdən alınan
- küncütdən alınan
- findıqdan alınan

403 Halvada yağın miqdarı:

- 0.25
- 0.2
- 0.5
- 0.3
- 0.1

404 Halvada zülalın miqdarı:

- 0.35
- 0.25
- 0.33
- 0.13
- 0.23

405 Halvada şəkərin miqdarı:

- 0.7
- 0.3
- 0.6
- 0.4
- 0.2

406 Halvada yağın, zülalı, şəkərin nisbəti:

- 15%, 14, 25%
- 45%, 14%, 35%
- 50%, 15%, 45%
- 30%, 13%, 40%
- 25%, 12%, 30%

407 Qat-qat lifli strukturlu məlumat:

- iris
- konfet
- karamel
- halva
- nuqa

408 Halvanın əsas komponentləri:

- zülal kütləsi, küncüt
- iris kütləsi, qoz ləpəsi
- konfet kütləsi, karamel kütləsi
- karamel kütləsi, zülal kütləsi
- karamel kütləsi, araxis ləpəsi

409 Halva istehsalında köpükəmələgətirici:

- pektin
- aqar
- fürsellaron
- sabun kökü ekstraktı
- esensiya

410 Halva istehsalının ardıcıl mərhələləri: 1-karamel kütləsinin hazırlanması, 2-karamel kütləsinin çalınması, 3-zülallı kütlənin hazırlanması, 4-sabun kökü pörtləməsinin hazırlanması, 5-halvanın qarışdırılması, 6-bükülmə, 7-qablaşdırma

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

411 Müxtəlif zülallı kütlələrin alınma üsullarının asılılığı:

- xammaldan
- çeşidindən
- sortundan
- növündən
- tərkibindən

412 Küncüt toxumlarının isladılma müddəti

- 30-60 dəq
- 120-150 dəq
- 60-120 dəq
- 25-40 dəq
- 30-180 dəq

413 Halva kütləsinin qarışdırılması neçə mərhələdən ibarətdir?

- 7.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

414 Qozlu halvanın saxlanma müddəti

- 15 gün
- 25 gün
- 30 gün
- 45 gün
- 5 gün

415 Araxis halvasının saxlanma müddəti:

- 15 gün
- 30 gün
- 40 gün
- 45 gün
- 35 gün

416 Günəbaxan halvasının saxlanma müddəti

- 60 gün
- 15 gün
- 25 gün
- 45 gün
- 35 gün

417 Tahin halvasının saxlanma müddəti:

- 28 gün
- 45 gün
- 70 gün
- 60 gün
- 35 gün

418 Şokoladla minalanmış halvanın istehsal mərhələsi: 1-təbəqənin ayrı-ayrı briketlərə kəsilməsi, 2-kütlənin yayılması, 3-briketlərin minalanması, 4-bükülmə, 5-qablaşdırma

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

419 Halva istehsalında I mərhələnin müddəti:

- 7-8 dəq
- 3-4 dəq
- 2,5-3 dəq
- 1-1,5 dəq
- 10-12 dəq

420 Halva istehsalında II-ci mərhələnin müddəti:

- 5-8 dəq
- 10-12 dəq
- 1-2 dəq
- 3-4 dəq
- 12-14 dəq

421 Halvaya sabun kökünün köpükəmələgətirici maddəsi:

- maltoza saponin
- fruktozan saponin
- izomeraza saponin
- qlükozid saponin
- qlükotruktoran saponin

422 Araxis ləpəsinin dadını yaxşılaşdırmaq üçün nədən istifadə edilir?

- ədviyyatdan
- yağdan
- sudan
- xörək duzundan

esensiya məhlulundan

423 Halva istehsalında karamel kütləsinin hazırlamaq üçün şəkər və patkanın nisbəti:

- 2;3  
 1;1  
 1;1,5  
 1;1,8  
 2;1

424 Halva istehsalında karamel və zülal kütləsinin optimal nisbəti:

- 30;54  
 52;56  
 40;52  
 47;54  
 43;45

425 Standarta görə halvanın nəmliyi:

- 0.08  
 0.04  
 0.13  
 0.16  
 0.02

426 Halvada reduksiyaedici maddələrin miqdarı:

- 0.25  
 0.45  
 0.3  
 0.2  
 0.52

427 Halvada saponinin miqdarı:

- 0.0032  
 1.5E-4  
 4.5E-4  
 0.027  
 4.0E-4

428 Halvanın taralara qablaşdırma temperaturu:

- 40-45 °C  
 35-45 °C  
 25-35 °C  
 55-60 °C  
 15-25 °C

429 Küncütün tərkibində oksidləşməyə mane olan maddə:

- duz  
 qlükan  
 saponin  
 sezamol

biyan

430 Qabığı ayrılmış küncüt toxumunda yağın miqdarı:

- 65-68%  
 45-48%  
 32-42%  
 52-57%  
 30-32%

431 Karamel zülal kütləsinin alınması ardıcılığı: 1-şəkər patkası, 2-sabun kökü, 3- biyan kökü həlimi, 4-zülal kütləsi çalınır.

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

432 100 q halva kütləsinin verdiyi enerji:

- 810 kkal  
 210 kkal  
 100 kkal  
 510 kkal  
 610 kkal

433 100 q halvanın energetik dəyəri:

- 1460 kCoul  
 1200 kCoul  
 3200 kCoul  
 2100 kCoul  
 4800 kCoul

434 İki fazadan ibarət hetrogen sistem:

- saponin  
 patka  
 marsipan  
 pomada  
 jele

435 Şəkərli, kremli, krem brülə hansına aiddir?

- karamelə  
 şokolada  
 marsipana  
 pomadaya  
 patka

436 Pomadanın hazırlanma prosesi neçə əməliyyatdan ibarətdir?

- 7.0  
 5.0  
 4.0

- 2.0  
 6.0

437 Pomadanın hazırlanma prosesi neçə əməliyyatdan ibarətdir?

- 6.0  
 5.0  
 3.0  
 2.0  
 4.0

438 Pomadanın hazırlanma prosesi:

- patkanın bişirilməsi, zülalın çalınması  
 pomadalı şərbətin hazırlanması, pomadanın çalınması  
 şəkər şərbətinin hazırlanması, bişirilməsi  
 patka şərbətinin hazırlanması, süzülməsi  
 meyvə, giləmeyvə yarımfabrikatının hazırlanması, pomadanın bişirilməsi

439 Müxtəlif dad, ətirverici komponentlər əlavə edilməklə şəkər və qovrulmamış qozdan hazırlanan kütlə:

- amorflu  
 likyorlu  
 köpüyəbənzər  
 marsipanlı  
 qrilyajlı

440 Dad və ətirverici komponentlər əlavə edilməklə şəkər, yağ, qoz, şokoladdan hazırlanan kütlə:

- pralinli  
 çalınmış  
 marsipanlı  
 kremli  
 likyorlu

441 Quru süd, kako-məhsulu, yağ, şəkər, dad, ətirverici komponentlər daxil edilməklə qoz, yağ, şəkərdən hazırlanan kütlə:

- çalınmış  
 marsipanlı  
 kremli  
 pralinli  
 jeleli

442 Meyvə giləmeyvə yarımfabrikat dad, ətirverici komponentlər əlavə edilməklə şəkərdən hazırlanan kütlə:

- meyvəli-qrilyajlı  
 pralinli  
 marsipanlı  
 likyorlu  
 qrilyajlı

443 Dad, ətirverici komponentlər əlavə etməklə şəkər, qozdan hazırlanan kütlə:



- likyorlu
- pralinli
- südlü
- qriylajlı
- marsipanlı

444 Süd, qoz, yağ və digər dadverici komponentlər əlavə etməklə şəkər, kakao-məhsullarından hazırlanan məmulat.

- südlü
- likyorlu
- pralinli
- şokoladlı
- marsipanlı

445 Pralinli konfet kütləsinin qidalılıq dəyəri:

- 500 kCoul
- 1000 kCoul
- 1500 kCoul
- 2000 kCoul
- 800 kCoul

446 Jeleli meyvəli konfet kütləsinin qidalılıq dəyəri:

- 500 kCoul
- 1500 kCoul
- 2000 kCoul
- 1300 kCoul
- 1000 kCoul

447 Şəkər, patka, həlməşikəmələgətirici meyvə-giləmeyvə yarımfabrikatlardan ibarət kütlə:

- pektinli
- marsipanlı
- zülallı
- jeleli-meyvəli
- pralinli

448 Meyvəli-jeleli kütlə neçə qrupa bölünür?

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

449 Meyvə-jeleli kütlənin qrupları:

- pralinli, zülallı
- marsipanlı, likyorlu
- meyvəli, pralinli, zülallı
- meyvəli, jeleli-meyvəli, jeleli
- jeleli-pralinli, marsipanlı

450 Jeleli-meyvəli kütlənin konsistensiyası:

- qatı,
- özlü,
- plastik
- elastik
- yapışqan,

451 Meyvəli konfet kütləsində şəkərin və meyvə-giləmeyvə xammalının nisbəti:

- 1;25;1,4
- 1;1
- 1;2
- 1;25;2
- 1;4

452 Çalınmış kütlənin hazırlanma ardıcılığı: 1- komponentlərin qarışdırılması, 2-zalalın şərbətlə çalınması, 3-şəkər patka şərbətinin hazırlanması

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

453 Yüngül tipli çalınmış kütlənin nisbi sıxlığı:

- 0,35-0,43
- 0,28-0,32
- 0,73-0,82
- 0,56-0,62
- 1,13-2,56

454 Qoz ləpəsi əsasında hazırlanan konfet kütləsi

- jeleli, meyvəli
- marsipanlı, qrilyajlı
- likyorlu, pralinli
- pralinli, marsipanlı
- likyorlu, qrilyajlı

455 Pralin kütləsində yağın miqdarı:

- 18-23%
- 47-52%
- 33-47%
- 30-33%
- 27-32%

456 Pralin kütləsində şəkərin miqdarı:

- 5-10%
- 20-30%
- 40-50%
- 50-60%

10-15%

457 Pralinli konfet kütləsinin əsas strukturəmələgətiricisi:

- qoz  
 yumurta  
 duz  
 yağ  
 şəkər tozu

458 Pralinli kütlənin istehsal prosesinin ardıcılığı: 1- qoz ləpəsinin təmizlənməsi, 2- ləpənin termiki emal, 3-reseptur komponentinin qarışdırılması

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

459 Marsipanlı kütlə nüçə qrupa bölünür?

- 6.0  
 4.0  
 3.0  
 2.0  
 5.0

460 Marsipanlı kütlə hansı qruplara bölünür?

- zülallı, çalınmış  
 qərzəkli, pralinli  
 qozlu, nəmli  
 nəm, dəmlənmiş  
 çalınmış, dəmlənmiş

461 Konfetin istehsalında likyorlu kütlələri neçə qrupa bölünür?

- 6.0  
 2.0  
 4.0  
 3.0  
 5.0

462 Konfet istehsalında likyorlu kütlələr hansı qruplara bölünür:

- kakaolu, spirtli, meyvəli  
 südlü, giləmeyvəli, çalınmış  
 şokoladlı, spirtli, çalınmış  
 şərablı, meyvəli, südlü  
 pralinli, südlü, çalınmış

463 Likyorlu kütlədə şəkərli şərbət üçün su və şəkərin nisbəti:

- 2;1,8  
 1;3  
 2;3

- 1;2  
 1;5,2

464 Konfet istehsalında kremli kütlənin quru maddəsin miqdarı:

- 75-78%  
 65,8-74,8%  
 58,4-62,4%  
 48,2-54,6%  
 86,5-89,5%

465 Südlü konfet kütləsi hansı struktura malikdir:

- bərk  
 yumşaq  
 quru  
 amorf  
 ovulan

466 Qrilyajlı konfet kütləsi neçə tipə bölünür?

- 6.0  
 4.0  
 2.0  
 3.0  
 5.0

467 Qrilyajlı konfet kütləsinin tipləri:

- kakaolu, qozlu, meyvəli  
 meyvəli, südlü, qozlu  
 yumşaq, qərzəkli  
 yumşaq, bərk, meyvəli  
 giləmeyvə, kremli, araxisli

468 Bərk qrilyajda quru maddələrin miqdarı:

- 98,1-99,6%  
 57,6-63,4%  
 99,2-99,9%  
 97,7-99,3%  
 92-98%

469 Pomadalı konfet kütləsinin tökülməsinin optimal temperaturu:

- 58-62 °C  
 32-38 °C  
 25-32 °C  
 65-72 °C  
 38-43 °C

470 Konfet kövdəsinin minalanma prosesinin ardıcılığı: 1-konfet kövdəsinin hazırlanması, 2-kövdənin mina ilə örtülməsi, 3-minanın qızdırılması, 4- minanın soyudulması

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

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

471 Iris zülalı əsasdan asılı olaraq irisin qrupları:

- kakaolu, patkalı
- soyalı, araxisli
- südlü, qozlu
- südlü, soyalı
- patkalı, soyalı

472 Iris istehsalının ardıcıl mərhələsi: 1-reseptur qarışığının hazırlanması, 2-iris kütləsinin hazırlanması, 3-xammalı istehsala hazırlanması, 4-formalanma, 5-bükülmə, 6-qablaşdırma

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

473 Hazırlanma texnologiyasından asılı olaraq iris neçə tipə bölünür:

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

474 Karameləbənzər iris kütləsinin quruluşu

- plastik
- şüşəvari
- yumşaq
- bərk
- elastik

475 Tirajlanmış iris kütləsinin quruluşu

- plastik
- bərk
- xırçılıtlı
- yumşaq
- elastik

476 Yarımbərk isir kütləsinin quruluşu:

- kristallik
- yumşaq
- bərk
- özlü
- ovuntulu

477 Tirajlanmış dartılmış iris kütləsinin quruluşu:

- plastik

- yumşaq
- elastik
- bərk
- özlü

478 Reseptur qarışığının bişirilməsi nəticəsində alınan məmulat:

- pralin
- iris
- marsipan
- halva
- draje

479 Tirajlanmış yarımberk bükülməsinin saxlanma müddəti:

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

480 Karameləbənzər bükülməmiş irisin saxlanma müddəti:

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

481 Qozlu yarımberk bükülmüş irisin saxlanma müddəti:

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

482 Qozlu şokolada neçə % qoz ləpəsi olur?

- 25-30%
- 45-60%
- 15-35 %
- 5-25%
- 35-55%

483 Kakao tozunda yağı miqdarı:

- 3-8%
- 16-28%
- 10-16%
- 14-22%
- 28-32%

484 Termiki emaldan sonra kakao-paxlasının soyudulma temperaturu:

- 45 °C

- 35°C
- 25 °C
- 30 °C
- 20 °C

485 Qatqısız şokolad kütləsi neçə komponentdən ibarətdir?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

486 Qatqısız şokolad kütləsinin əsas komponentləri:

- şəkər tozu, üyüdülmüş kakao
- kakao paxlası, hidroyağ
- kakovella, bitki yağı
- şəkər kirşanı, üyüdülmüş kako, kakao yağı
- şəkər, yağ, hidroyağ

487 Qatqısız şokolad kütləsinin emalı hansı temperaturda aparılır?

- 15-20 °C
- 45-50 °C
- 25-35 °C
- 55-70 °C
- 75-85 °C

488 Süd tərkibi şokolad kütləsinin emalı hansı temperaturda aparılır:

- 15-25 °C
- 25-35 °C
- 55-70 °C
- 45-55 °C
- 35-45 °C

489 Şokolad kütləsinin formalanması ardıcılığı: 1-vibratorla emal, 2- şokolad kütləsinin filtrlənməsi, 3-şokolad kütləsinin qızdırılması, 4-soyudulma, 5-müəyyən forma almış məmulatların çıxarılması, 6-posiyaların formalara dəqiq dozalanma

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

490 Məsaməli şokoladın alınma yolu:

- püskürdülərək
- qurudularaq
- vakuumda
- pnevmatik
- soyudularaq

491 Qatqısız şokoladın qızdırılma temperaturu

- 90 °C
- 10 °C
- 60 °C
- 30 °C
- 20 °C

492 Qatqılı şokolad kütləsinin qızdırılma temperaturu:

- 50 °C
- 38 °C
- 60 °C
- 28 °C
- 18 °C

493 Kakao paxlasının qızdırılmış temperaturu:

- 180-200 °C
- 100-120 °C
- 200-220 °C
- 160-180 °C
- 140 -155 °C

494 Temperaturdan asılı olaraq şokolad kütləsi neçə vəziyyətdə olur?

- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

495 Şokolad minasının böyük axıcılığı nə ilə şərtlənir?

- kakao paxlasının sərfi ilə
- yüksək kakovella ilə
- yüksək saxaroza ilə
- yüksək yağlılıqda
- yağlılığın az olması ilə

496 Şokolad istehsalında bərk içliklər nə əsasında hazırlanır?

- kakao
- pomada
- duru yağ
- bərk yağ
- patka

497 Şokolad istehsalında mina hansılar bölünür?

- şokoladlı və cilalı
- şokoladlı və pomadalı
- şokoladlı və pralinli
- şokoladlı və yağlı
- şokoladlı və içlikli



498 Efir yağlarının esensiyada miqdarı:

- 5-10%
- 30-45 %
- 20-30%
- 10-20%
- 45-48%

499 Kakao tozu neçə növdə buraxılır?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

500 Şokolad kütləsinin qabıq üçün temperaturu:

- 32,5-39,3 °C
- 28-34,5 °C
- 24-29,8 °C
- 29-32,5 °C
- 24-29,8 °C

501 Məsaməli şokoladın saxlanma müddəti:

- 10-15 dəq
- 30-40 dəq
- 15-20 dəq
- 20-30 dəq
- 45-55 dəq

502 Qatqısız desert şokolad kütləsinin dispersliyi:

- 0.22
- 0.62
- 0.82
- 0.92
- 0.42

503 Qatqlı desert şokolad kütləsinin dispersliyi:

- 0.36
- 0.82
- 0.72
- 0.96
- 0.26

504 Halva istehsalında şəkər və patkada karamel şərbəti neçə üsulla hazırlanır?

- 1.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

505 Halva istehsalında karamel kütləsinin çalınma müddətində temperaturu:

- 142-154 °C
- 110-135 °C
- 105-125 °C
- 100-115 °C
- 135-142 °C

506 Minalanmadan əvvəl halvanın temperaturu:

- 12-18 °C
- 25-35 °C
- 15-20 °C
- 20-25 °C
- 35-45 °C

507 Bükülmədən əvvəl halvanın temperaturu:

- 15 °C
- 10 °C
- 18 °C
- 25 °C
- 35 °C

508 Hazır halva kütləsi hansı qalınlıqda yayılır?

- 8-16 mm
- 12-18 mm
- 16-20 mm
- 10-12 mm
- 22-29 mm

509 Vakuumda emal edilən halva hansı struktura malik olur?

- yumşaq
- havalı
- ovuntulu
- məsaməli
- bərk

510 Unlu qənnadı məmulatlarına aiddir:

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

511 Pastila hansı sırada göstərilib?

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

512 Saxlanmada unun ağarması nəyin hesabına baş verir?

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

513 Elastiklik və plastiklik qənnadı məmulatlarının hansı xassələrinə aiddir?

- orqanoleptiki
- köpükləndirici
- emulsiya əmələgətirici
- reoloji
- kimyəvi

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

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

515 Patka dedikdə nə başa düşülür?

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

516 Un sənayesi üçün xammal nə hesab olunur?

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

517 Unda hansı elementlərin öyrənilməsində elektrofaresdən istifadə edilir?

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

518 Unun saxlanması müddətində yağların dəyişməsi nəyə təsiri göstərir?

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

519 Unun saxlanması zamanı rütubət neçə faiz olur?

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

520 Unun gücü hansı göstəricilərdən asılıdır?

- vitaminlər
- mineral maddələr
- nişasta
- kleykovina
- yağlar

521 Unun gücü hansı maddələrlə ifadə edilir?

- yağlar
- quru maddələr
- nişasta
- zülallar
- piqmentlər

522 Unun tərkibində olan hansı zülallara mürəkkəb zülallar deyilir?

- proteazalar
- qlobulinlər
- proteinlər
- proteidlər
- albuminlər

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

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

524 Unlu qənnadı məmulatlarının keyfiyyət yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər:

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

525 Unlu qənnadı məmulatların hansı keyfiyyət yaxşılaşdırıcılarına aiddirlər?

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

526 Unlu qənnadı məmulatları istehsalında işlədilən qum şəkərinin – saxarozanın molekulu (C<sub>6</sub>H<sub>22</sub>O<sub>4</sub>) hansı 2 monoşəkərlərdən təşkil olunmuşdur?

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

527 Biskvit xəmirinin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

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

528 Şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

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

529 Dəmlənmiş xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

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

530 Xəmirin hansı növləri mövcuddur?

- biskvitli, bərk, yumşaq, yarımyumşaq, mayeşəkili
- acı, bərk, yumşaq, yarımyumşaq, mayeşəkili, biskvitli
- biskvitli, bişirilmiş, mayeşəkili, quru
- mayalı, təbəqəli, biskvitli, şəkərli, yağsız (şirin), dəmlənmiş
- bişmiş, bərk, yumşaq, mayeşəkili, şirin, duzlu

531 Xəmirin hansı yumşaldılma metodları mövcuddur?

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

532 Şirin (yağsız) xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

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

533 Marqarinin yağ əsasını təşkil edir:

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

534 Unun şəkərmələgətirmə xassəsi hansı göstərici ilə əlaqədardır?

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

535 Xəmir hazırlanmasında mayelərin rolu:

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

536 Əla növ buğda ununun tərkibi aşağıdakı kimidir:

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

537 Krekerlər üçün xəmirin nəmliyi nədən asılıdır?

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

538 Keks hansı xəmindən hazırlanır?

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

539 Nişastanın kimyəvi tərkibi hansıdır?

- C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>
- C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>
- (C<sub>5</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>)<sub>n</sub>
- (C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>)<sub>n</sub>
- C<sub>4</sub>H<sub>12</sub>O<sub>4</sub>

540 Yağlı paxlava üçün mayalı xəmir hansı üsulla alınır?

- dəmlənmiş
- kimyəvi
- oparalı
- oparasız
- mikrobioloji

541 Pryanik xəmirinin yumşalma üsulları:

- mikrobioloji
- bioloji
- mexaniki
- kimyəvi
- fiziki

542 Qatlı xəmirdə kleykovinanın keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün ona nə qatılır?

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

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

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

544 Saxlanma zamanı unun ağarması nə ilə əlaqədardır?

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

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

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

- nişastanın yapışqanlaşması və dekstrinləşməsi ilə

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

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

547 Məmulatların bişirilməsi zamanı ətrin yaranmasını şərtləndirən əsasən hansı birləşmələrdir?

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

548 Unlu məmulatlar üçün işlədilən fermentlərə aiddir:

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

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

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

550 Biskvit yarımfabrikatı hansı xəmərdən hazırlanır?

- qozlu xəmərdən  
 dəmlənmiş xəmərdən  
 yağlı xəmərdən  
 biskvit xəmirindən  
 fındıqlı xəmərdən

551 Təbəqəli mayalı xəmərdən məmulatlar hansı temperaturda bişirilir?

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

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

- yağın balla çalınması ilə  
 yumurta zülalının un ilə çalınması ilə



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

553 Bunlardan hansı qənnadı məmulatları üçün yarımfabrikat sayılır?

- ədviyyə
- şəkər
- jelatin
- meyvə-giləmeyvə içliyi
- bitki yağı

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

- qatıq
- keçi südü
- inək südü
- qaymaq
- ayran

555 Güclü un hesab edilir:

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

556 Zəif un sayılır:

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

557 Unun qidalıq dəyərini tam mənada nə müəyyən edir?

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

558 Unun texnoloji xassəsinə təsir edən amillərdən biri:

- rəngin qaralığı
- dadın olması
- ətrin olması
- kleykovinanın miqdarı
- rəngin ağılığı

559 Unda olan kleykovina nə vaxt formalaşır?

- unu preslədikdə
- unu şəkərlə birgə ələdikdə

- un tam yoğrulmadıqda
- Qliadin və qlütelin zülalları şişdikdə
- una duz qatdıqda

560 Yağ komponentləri mayalı xəmirə nə zaman qatılır?

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

561 Mayalı xəmirdən hazırlanmış iri tikəli yarımfabrikatların şkafta bişmə müddəti:

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

562 Unda olan nişastanın kleysterizə olunmasının son temperaturu:

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

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

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

564 Bunlar mayalı xəmirdən hazırlanır:

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

565 Tort üçün biskvitin vərəqələrdə şkafta bişmə rejimi:

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

566 Dəmlənmiş xəmirin tərkibinə daxildir:

- un, sirkə və s.
- un, maya və s.

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

567 Dəmlənmiş xəmirdən məmulatların şkafda bişmə temperaturu:

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

568 Badamlı xəmirin tərkibinə daxildir:

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

569 Pomada hazırlanması üçün şəkər siropunun temperaturu:

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

570 Xəmir çeşidlərinə aiddir:

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

571 Qatlı (təbəqəli) xəmirdən hazırlanan 3-6 mm-lik məmulatların şkafda bişmə müddəti:

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

572 Tort çeşidlərinə aiddir:

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

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

- 200-210°C
- 140-150°C

- 150-200°C
- 220-250°C
- 150-160°C

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

- 170-180°C
- 140-150°C
- 150-160°C
- 220-250°C
- 160-170°C

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

- 250-260°C
- 230-240°C
- 200-220°C
- 195-200°C
- 240-250°C

576 Yağlı xəmirin hazırlanması zamanı əlavə edilən suyun miqdarı:

- 0.5
- 0.45
- 0.4
- 0.35
- 0.48

577 Yağlı xəmirin hazırlanmasında unun kütləsinə nisbətən işlədilən suyun miqdarı:

- 0.2
- 0.12
- 0.4
- 0.3
- 0.15

578 Yağlı xəmirin hazırlanmasında unun kütləsinə nisbətən işlədilən şəkərin miqdarı:

- 0.3
- 0.03
- 0.05
- 0.1
- 0.2

579 Yağlı xəmirin şəkərli xəmindən fərqi:

- reseptdə yağın miqdarı çox olur
- reseptdə kakao olur
- reseptdə maya olur
- reseptdə yağın miqdarı az olur
- reseptdə qəhvə olur

580 Yağlı xəmir hazırladıqda unun kütləsinə nisbətən südün miqdarı:

- 0.6
- 0.45

- 0.4
- 0.35
- 0.5

581 5-6 mm-lik qalınlıqda şəkərli xəmir məmulatlarının şkafda bişirilmə temperaturu:

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

582 5-6 mm-lik qalınlıqda şəkərli xəmir məmulatlarının şkafda bişirilmə müddəti:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

587 Bu məmulatlar şəkərli xəmirdən hazırlanır:

- tort və karamel
- tort və xingal

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

588 Biskvit xəmiri üçün yumurtanı əvəz etdikdə işlədilən xammal:

- quru süd
- kərə yağı
- duru yağ
- melanj
- şəkər

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

- mayalı
- biskvit
- dəmlənmiş
- şəkərli
- pryanik

590 Yağlı xəmir üçün işlədilən unun kleykovinası nə qədər olmalıdır?

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

591 Dəmlənmiş xəmir üçün işlədilən unun kleykovinası nə qədər olmalıdır?

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

592 Oparalı (xəmirmayalı) üsulla hansı xəmir hazırlanır?

- yağlı
- dəmlənmiş
- şəkərli
- mayalı
- biskvit

593 Bütün komponentləri birgə qarışdırılıb yoğrulmuş mayalı xəmirin hazırlanma üsulu:

- dəmlənmə ilə
- çalınma ilə
- oparasız
- oparalı
- çalxalanma ilə

594 Keks hazırladıqda xəmirə kərə yağının miqdarı una nisbətən neçə faiz təşkil edir?

- 0.6
- 0.4

- 0.6  
 0.75  
 0.2

595 Keks xəmirində işlədilən yumşaldıcı:

- aqar  
 yumurta sarısı  
 yumurta ağı  
 ammonium  
 jelatin

596 Keks hazırladıqda yağ-yumurta-şəkər qarışığının çalınma temperaturu:

- 40°C  
 15°C  
 30°C  
 20°C  
 10°C

597 Qatlı xəmirə marqarinin una nisbətən miqdarı:

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

598 Bu komponent qatlı xəmirə vurulmur:

- su  
 duz  
 un  
 şəkər  
 marqarin

599 Jele hazırladıqda jelatinin soyuq suda isladılma müddəti

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

600 Bu komponent unlu qənnadı məmulatlarına işlədilmir:

- şərab turşusu  
 limon turşusu  
 süd turşusu  
 xlorid turşusu  
 sirkə turşusu

601 Özlülük xəmirin hansı göstəricisinə aiddir?

- biokimyəvi  
 kimyəvi

- bioloji
- fiziki
- növ

602 Unda olan fermentlərdəndir

- katalaza
- pepsin
- bromelin
- amilaza
- tripsin

603 İsti emal zamanı xəmir zülalları belə dəyişilir:

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

604 Yağlı peçenylər üçün kleykovinanın faizi:

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

605 Kreker ununda kleykovinanın miqdarı:

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

606 Şəki paxlavası hansı xəmindən hazırlanır?

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

607 Fəsəli xəmirinə aiddir:

- çalınmış
- dəmlənmiş
- biskvit
- mayalı
- preslənmiş

608 Tortların tərkibinə aiddir:

- quru süd və maya
- iris və un



- iris və karamel
- pomada və sirop
- konfet və karamel

609 Xəmir yumşaldıcısı kimi işlədirlər:

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

610 Tortlar aid edilir:

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

611 Xam pryanik xəmirinin temperaturu nə qədər olmalıdır?

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

612 Qalet aid edilir:

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

613 Kreker aid edilir:

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

614 Qalet xəmiri neçə mərhələdə hazırlanır?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

615 Qalet xəmiri üçün opara hazırladıqda işlədilən suyun temperaturu:

- 32-35°C
- 50-55°C

- 45-50°C
- 40-45°C
- 55-60°C

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

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

617 Vafli üçün xəmir necə hazırlanır?

- qovrulur
- dəmlənir
- yoğrulur
- çalınır
- qaynadılır

618 Dəmlənmiş pryanik üçün siropun hazırlanma temperaturu:

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

619 Qarğıdalı və kartofdan alınan nişasta çıxarı miqdarca necədir?

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

620 Ədviyyə kimi vanil eyniadlı bitkinin meyvələrindən necə istehsal olunur?

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

621 Un bu sistemlərin hansına aiddir?

- aerosol
- gel
- suspenziya
- toz
- köpük

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

- tərkibindəki suyun reaksiyaya girə bilməsi
- onun tərkibindəki suyun buxarlanması

- onun özündən su ayırması
- onun ətraf mühitdən su buxarı udması və saxlaması
- tərkibindəki suyun mikroorqanizmlərlə zəngin olması

623 Bişmə və qıçqırma zamanı xəmirə hansı dəyişiklik baş verir?

- mexaniki
- bioloji
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi

624 Xəmirin formalaşmasında xörək duzunun rolu:

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

625 Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha çoxdur?

- zülallar
- şəkərlər
- vitaminlər
- nişasta
- yağlar

626 Unun tərkibində bu birləşmələrdən hansı miqdarca daha azdır?

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

627 Unun gücü tərkibində olan hansı birləşmələrin ilkin vəziyyətindən asılıdır?

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

628 Buğda ununun nişastası haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

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

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

- 0.009
- 0.011

- 0.007  
 0.005  
 0.008

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

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

631 Aşağıdakı turşulardan hansı qənnadı məhsulları istehsalında istifadə edilmir?

- limon turşusu  
 süd turşusu  
 çaxır turşusu  
 xlorid turşusu  
 alma turşusu

632 Ümumi təsnifata görə yağları aşağıdakı qruplara bölürlər:

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

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

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

634 Yeyinti yağlarının əsasını hansı birləşmələr təşkil edir?

- ketonlar  
 aminturşular  
 spirtlər  
 qliseridlər  
 şəkərlər

635 Bitki yağlarının istehsalı üçün xammal sayılırlar:

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

636 Bitki yağları yağlı bitkilərin toxumlarından neçə üsulla alınır?

- iki üsulla: qızdırılma və ekstraksiya ilə  
 dörd üsulla: presləmə, qızdırılma, həllolma və ekstraksiya ilə

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

637 Mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyası aşağıdakı əməliyyatlardan ibarətdir:

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

638 Mayalı xəmirin hazırlanma üsulları mövcuddur:

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

639 Patkə dedikdə, nə başa düşülür?

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

640 Unlu məmulatlar üçün nişastanın əsas xammal mənbələrinə aiddir:

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

641 Çörəkbişirmə mayalarının istehsalında qida mühiti kimi işlədirlər:

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

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

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

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

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

644 Elastiklik və plastiklik qənnadı yarımfabrikatlarının hansı xassələrinə aiddir?

- orqanoleptiki
- köpükləndirici
- emulsiyaedici
- reoloji
- kimyəvi

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

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

646 Xəmirin suhopdurma qabiliyyəti nə zaman artır?

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

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

- qələviliyi
- bərkliyi
- temperaturu
- nəmliyi
- quruluğu

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

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

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

- qlikozid
- efir
- molekulyar
- hidrogen
- peptid

650 Texnoloji proseslərdə nişastaya  $\alpha$ -1,4 – qlükozid və digər əlaqələr ilə parçalayıcı təsiri hansı

fermentlər göstərir?

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

651 Buğda unu nişastası hansı temperaturada kleysterləşməyə başlayır?

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

652 Nişasta dənəciyi əsasən hansı fraksiyalardan ibarətdir?

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

653 Mayalı xəmir hazırlanmasında işlədilən çörək mayaları əsasən nədən alınır?

- kartofdan
- şəkər tozundan
- taxıldan
- melassadan
- süd zərdabından

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

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

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

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

656 Mineral maddələr daha çox unun hansı sortunda təsadüf edilir?

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

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

- vitamin C
- un
- maya
- duz
- minerallar

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

- zülal+CO<sub>2</sub>
- vitaminlər
- üzvi turşular
- spirt+CO<sub>2</sub>
- şəkər+CO<sub>2</sub>

659 Un istehsalında maya göbələkləri tərəfindən hansı şəkərlər mənimsənilir?

- saxarozalar
- maltozalar
- laktozalar
- qlükozalar
- rafinozalar

660 Unun su udma xassəsi hansı birləşmələrin hidrofiliyi ilə əlaqədardır?

- yağlar
- karbohidratlar
- vitaminlər
- zülallar
- kül

661 Aşağıda sadalananlardan hansı zülallar suda həll olma qabiliyyətinə malikdir?

- qliadinlər
- qlütelinlər
- qlobulinlər
- albuminlər
- proteidlər

662 Kleykovinanın tərkibində hansı maddələr üstünlük təşkil edir?

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

663 Dən və toxumları kimyəvi tərkibinə görə neçə qrupa bölmək olar?

- 9.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 7.0



664 Təyinatından asılı olaraq dən və toxumları necə təsnifatlaşdırılır?

- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

665 Buğda dəninə aid olan hissə hansıdır?

- Diblik
- Rüşeym
- Özək
- Saplaq
- Toxum yuvası

666 “Endosperm” hansı xammal növünə aiddir?

- İkinci şərab materialları
- Zeytun
- Alma
- Dən
- Maye xammal

667 “Buğda partiyası” kimi adlandırılırlar

- Bütün yuxarıda göstərilənlərin hamısı
- Ölçüsünə görə eyni olan istənilən miqdar dən
- Rənginə görə eyni olan istənilən miqdar dən
- Keyfiyyətcə eyni olan istənilən miqdar dən
- Tərkibcə eyni olmayan istənilən miqdar dən

668 Rüşeym – buğda dəninin o hissəsidir ki, ondan:

- Yuxarıda göstərilənlərin hamısı
- Qabıq alırlar
- Yarma alırlar
- Un istehsal edirlər
- Yeni bitki inkişaf edir

669 Buğda dəninin keyfiyyət göstəriciləri neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

670 Bu xüsusiyyətlərin biri buğda dəninə aid deyil

- Mexaniki xüsusiyyətlər
- Fiziki xüsusiyyətlər
- Orqanoleptik göstəricilər
- Kosmetik xüsusiyyətlər
- Kimyəvi xüsusiyyətlər

671 Buğdanın “mütləq kütləsi” kimi adlandırılır

- 100 ədəd buğdanın kütləsi
- 10000 ədəd buğdanın kütləsi
- 10 ədəd buğdanın kütləsi
- 1000 ədəd buğdanın kütləsi
- 1 litr həcmdəki buğdaların kütləsi

672 “Natura kütləsi” kimi buğdanın hansı kütləsini adlandırırlar

- 10 litr həcmdəki dənələr
- 5 dən
- 1 dən
- 1 litr həcmdəki dənələr
- 10 dən

673 Bu göstəricilərdən biri buğda dəninin mexaniki göstəricilərinə aid edilmir

- Sürüşkənlik
- Relaksasiya müddəti
- Möhkəmlik modulu
- Həllolma müddəti
- Özlülük

674 Bu göstəricilərdən biri buğda dəninin fiziki xüsusiyyətlərini xarakterizə edir

- Cücərmə
- Turşuluq
- Küllük
- Mütləq kütlə
- Hədd gərginliyi

675 Buğda dəninin botaniko – fizioloji göstəriciləri xarakterizə edir?

- Sürüşkənlik
- Cücərmə
- İy
- Şüşəvarilik
- Küllük

676 Buğda dəninin şüşəvariliyi hansı xüsusiyyətləri xarakterizə edir?

- Botaniko- fizioloji xüsusiyyətləri
- Mexaniki xüsusiyyətləri
- Orqanoleptik xüsusiyyətləri
- Fiziki xüsusiyyətləri
- Kimyəvi xüsusiyyətləri

677 Buğda dəninin unüyütmə xassəsi aiddir:

- Orqanoleptiki xassələrə
- Mexaniki xassələrə
- Kimyəvi xassələri
- Texnoloji xassələrə
- Fiziki xassələrə

678 Buğdanın texnoloji xüsusiyyətinə aid olan hansıdır?

- Relaksasiya müddəti
- Buğdanın miqdarı və keyfiyyəti
- Çörəkbişirmə xüsusiyyətləri
- Buğda dəninin növü
- Buğda dəninin forması

679 Buğda unundan xəmir hazırlanarkən neçə üsul tətbiq edilir?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

680 Dənin mexaniki xüsusiyyətlərinə aid deyil

- özlülük
- relaksasiya zamanı
- həddi gərginlik
- nəmlik
- gərginlik modulu

681 Dənin kimyəvi xüsusiyyətlərinə aid deyil

- kleykovinanin keyfiyyəti
- küllülük
- nəmlik
- özlülük
- turşuluq

682 Buğda ununun zülallarına nə aiddir

- qlobulinlər
- Protaminlər
- Albumin və prolamin
- Qliadin və qlutenin
- histonlar

683 Buğda ununun zülalları nə əmələ gətirir

- melanoid birləşmələr
- vitaminlər
- üzvi birləşmələr
- kleykovina
- turşular

684 Taxılın öz-özünə qızma prosesini şərtləndirən xassələr hansılardır

- səpilmə
- sorbsiyalı
- məsaməlilik
- öz-özünə sortlaşma, hiqroskopiklik
- istilik fiziki

685 Taxılın öz-özünə qızma prosesini ləğv edən xassələr hansılardır

- öz-özünə sortlaşma
- məsaməlilik
- səpilmə
- sorbsiyalı
- istilik fiziki

686 Buğda dənələrinin hansı anatomik hissəsində yağın miqdarı üstünlük təşkil edir

- aleyron qatı
- endosperm
- toxum qabığında
- rüşeym
- qalxan

687 Buğda dənələrinin hansı anatomik hissəsində qida liflərinin miqdarı üstünlük təşkil edir

- qalxan
- aleyron qatı
- endosperm
- toxum və meyvə qabığında
- rüşeym

688 İri üyüdülmüş unla zənginləşdirilməmiş çovdarın mürəkkəb təkrar üyüdülməsində hansı un alınır

- II sort
- çovdar
- kəpəkli
- narın ələnmiş
- I sort

689 İri üyüdülmüş unla zənginləşdirilmiş buğdanın mürəkkəb təkrar üyüdülməsində hansı un alınır

- narın ələnmiş
- buğda
- çovdar
- sortlaşmış
- I sort

690 Buğda ununun karbohidrat amilaza kompleksini xarakterizə edən xassələri hansılardır

- su çəkmə qabiliyyəti
- tündləşmə qabiliyyəti
- gücü
- qazəmələgətirmə qabiliyyəti
- yapıxma qabiliyyəti

691 Buğda ununun zülal-amilaza kompleksini xarakterizə edən xassələr hansılardır

- gücü
- qazəmələgətirmə qabiliyyəti
- saralma qabiliyyəti
- su çəkmə qabiliyyəti
- yapıxma qabiliyyəti

692 Buğdanın nəmliyi nə qədər təşkil edir

- 20.0
- 0.15
- 0.13
- 0.14
- 17.0

693 Unun qazəmələgətirmə xassəsi hansı fermentin aktivliyindən asılıdır

- polifenoloksidaza
- lipaza
- proteolitik
- amilolitik
- lipoksinaza

694 Hansı növ buğda ununda qida liflərinin miqdarı azlıq təşkil edir

- kəpəkli
- I növ un
- narın buğda unu
- əla növ un
- II növ un

695 Hansı növ buğda ununda yağların miqdarı azlıq təşkil edir

- kəpəkli
- I növ un
- əla növ un
- narın buğda unu
- II növ un

696 Buğda ununun sortunu təyin edən keyfiyyət göstəriciləri hansılardır

- saralma qabiliyyəti
- turşuluq
- nəmlik
- ağıllıq, küllülük
- düşmə miqdarı

697 Dənin və yarmanın üyüdülməsi üçün əsas aparat hansıdır

- luzqoveyka
- dəyirman
- triyer
- vallı dəzgah
- xırdalayıcı

698 Unun gücü hansı maddələrlə şərtlənir

- üzvi maddələrlə
- şəkərlə
- nişastalı
- zülallı
- piylərin miqdarından

699 Buğdanın üyüdülməyə hazırlanma əməliyyatı hansı ardıcılıqla aparılır: 1-buğdanın hidrotermik emalı, 2- buğdanın ilkin təmizlənməsi, 3- səthin emalı 4- buğda partiyasının üyüdülməsi

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

700 Buğdanın una üyüdülmə əməliyyatı hansı ardıcılıqla aparılır: 1 – iri üyüdülmüş unun zənginləşmə prosesi, 2-üyütmə prosesi, 3- xırdalanma prosesi, 4- xırdlanmış üyüdüm, 5- sortlaşma prosesi, 6- cilalanma prosesi

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