

## **Bitkiçilik məhsullarının saxlanması fənnindən imtahan sualları**

- 1.Bitkiçilik məhsullarının saxlanması fənninin məqsəd və vəzifələri
- 2.Bitkiçilik məhsullarının keyfiyyətinə təsir edən faktorlar
- 3.Məhsulun keyfiyyətini yaxşılaşdıraraq saxlamağın şərtləri.Qidalanma-insanın yaşamasının ən vacib şərti kimi
- 4.Bitkiçilik məhsullarının kimyəvi tərkibi
- 5.Dənin tərkibində olan piqmentlər.Vitaminlər-həyat amilinin əsası kimi.Mineral maddələr(su, makro və mikroelementlər)
- 6.Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalının prinsipləri.Məhsulun saxlanma prinsipləri
- 7.Bitkiçilik məhsullarının saxlanmasında, fiziki, fizioloji, biokimyəvi proseslərin rolu
- 8.Dənin istilik keçirməsi, dənarası boşluq. Dənin öz-özünə səpələnməsi, öz-özünə sortlaşması
- 9.Dənin hiqroskopikliyi.Tənəffüs prosesi.Tənəffüs intensivliyi.
- 10.Dəndə qızışma və onun mərhələləri.Qızışmanın dənin keyfiyyətinə təsiri.
- 11.Dənli bitki məhsullarının saxlanma texnologiyası
- 12.Əsas dən saxlayıcılarının xarakteristikası
- 13.Dənin saxlanma forması və dən saxlayıcılarına olan tələbat.Dənin saxlanması zamanı əsas qulluq işləri
- 14.Dənli bitki məhsullarının emalı. Un üyünmə təsərrüfatı
- 15.Unun saxlanmasında çoxillik müşahidələr
- 16.Unun saxlanmasında gedən mikrobioloji proseslər
- 17.Unun keyfiyyət göstəriciləri
- 18.Çörəkbişirmə texnologiyası
- 19.Çörək xəmirinin hazırlanma üsulları
- 20.Çörək bişirilərkən baş verən mikrobioloji və biokimyəvi proseslər
- 21.Meyvə-tərəvəzin saxlanma texnologiyası.Tumlu meyvələrin saxlanması

- 22.Sitrus meyvələrinin yığılması və saxlanması
- 23.Saxlama rejimi və qaz mühitinin meyvə-tərəvəzin saxlanması təsiri.Meyvənin xəstəlikləri.
- 24.Meyvə-tərəvəzin dondurularaq saxlanması
- 25.Üzümün taxta kəpəyində saxlanması
- 26..Meyvə-tərəvəz saxlayıcıları. Saxlanılmanın müasir metodları
- 27.Sadə tip saxlayıcılar.Saxlayıcı üçün yerin seçilməsi
- 28..Burt və tranşey. Müşahidə və qulluq işləri
- 29..İxtisaslaşdırılmış saxlayıcılar
- 30.Saxlayıcılarda havalandırma
- 31.Çərdəkli meyvələrin və giləmeyvələrin saxlanması, yığılması və qablanması
- 32.Meyvə və tərəvəzin emalı və konservləşdirilməsi
- 33..Emal etmənin (konservləşdirmənin) metodları.Konservləşdirmə üzrə Nikitinskinin təsnifatı
- 34.Yüksək hərarətdə konservləşdirmə,soyuq hərarətdə konservləşdirmə, turşu və duzla konservləşdirmə, şəkərlə konservləşdirmə, meyvə-tərəvəzin qurudulması
- 35.Meyvə-tərəvəzin emal qabağı yuyulması, çeşidlənməsi.Meyvə-tərəvəzin təmizlənməsi. Təmizlənmənin üsulları
- 36.Meyvə-tərəvəzin emalı zamanı kəsmə, əzmə(sürtmə).Meyvə-tərəvəzin emalı zamanı pörtlədilmə
- 37..Meyvə-tərəvəzin biokimyəvi konservləşdirilməsi
- 38.Meyvə-tərəvəzin biokimyəvi konservləşdirilməsi zamanı istifadə olunan qablar və onların hazırlanması
- 39.Kələmin şorabaya qoyulması(turşudulması)
- 40.Şorabaya və duza qoyulan məhsullarda qıcırma prosesinin fazaları
- 41.Xiyarın duza qoyulması, pomidorun duza qoyulması
- 42.Meyvə-tərəvəz marinadları, meyvə-giləmeyvə marinadları

- 43.Meyvə-tərəvəzin qurudulma texnologiyası.Meyvə-tərəvəz qurutmasının ümumi əsasları
- 44.Meyvə-tərəvəzin günəşlə qurudulması.Əriyin qurudulması
- 45.Şaftalının, albalının, üzümün qurudulması
- 46.Qurutmaq üçün üzümün yığılması.Üzümün kölgədə qurudulması
- 47.Günəş altında pörtlətmədən qurutma və pörtlədildikdən sonra qurutma
- 48.Alma, armud, heyva, əncir, zoğal, gavalı, göyəm, alçanın qurudulması
- 49.Göyertilərin, çuğundurun, ağ baş kələmin, baş soğanın qurudulması
- 50.Kartofun, göy noxudun, lobyanın, ispanağın, gül kələmin qurudulması
- 51.Pambıq, tütün, tənbəkinin saxlanması və emalı
- 52.Tütün. Tütünün yarpağının yığılması
- 53.Tütünün və maxorkanın istehsalı.Tütünün soluxdurması və qurudulması
- 54.Qurudulmuş tütünün saxlanması. Tənbəki-maxorka.Tütünün fermentasiyası
- 55.Şəkər istehsalının texnologiyası. Çuğundurun zavoda qəbulu və çuğundur yonqarının alınması
- 56.Şəkər çuğundurunun tərkib hissələri. Diffuziya şirəsinin təmizlənməsi
- 57.Şəkər istehsalı zamanı defekasiya(çökdürmə).Şəkər istehsalında diffuziya şirəsinin qatılaşdırılması
- 58.Şəkər istehsalında şərbətin bişirilməsi.Şəkər istehsalı tullantılarının istifadə olunması
- 59.Çayın saxlanması və emalı.
- 60.Qara məxməri çayın istehsal texnologiyası.Preslənmiş çaylar

