

ETQM aid suallar

1. Ekoloji təmiz qida məhsulları.
2. QMO məhsullar və orqanik məhsullar.
3. Qida təhlükəsizliyi
4. Sağlam həyat tərzinin keçirilməsində qidaların rolu
5. Məhsulların kompleks göstəriciləri
6. Vahid və kompleks göstəricilər, laborator nəzarətin təşkili.
7. Qidalara qoyulan dövlət standartları
8. Qida təhlükəsizliyinə qoyulan nəzarət və qaydalar
9. Qida zəhərlənmələri
10. Orqanoleptik metod və xüsusiyyətlər
11. Təsviredici metodlar
12. Qida xəstəlikləri
13. Qida xəstəliklərinin törənmə səbəbləri, onların növləri
14. Qida təhlükəsizliyi
15. Loqotiplər
16. Qida sənayesində loqotiplərin rolu və onların istifadəsi
17. Ekoloji təmiz uşaq qidaları
18. Qlükoza, onun orqanizmdə rolu, kimyəvi və tsiklik formaları
19. Uşaq qidalanmasında tələb olunan şərtlər və vacib amillər
20. Uşaq qidalarının istehsalı və istehsalda qoyulan əsas tələblər
21. Saxaroza, orqanizmdə rolu və kimyəvi quruluşu
22. Lipidlər və karbohidratlar, onların quruluşu
23. Lipidlərin və karbohidratların təsnifatı, onların insan orqanizmində rolu
24. Qida məhsullarında lipid və karbohidratların varlığı
25. Lipidlər, sadə və mürəkkəb lipidlər, onların kimyəvi quruluşu
26. Karbohidratların kimyəvi quruluşu və onların orqanizmdə rolu
27. Karbohidratların sinifləşdirilməsi
28. Lipid və karbohidratların insan orqanizmində gedən biokimyəvi proseslərdə rolu
29. Vitamin və mineral maddələr
30. Vitaminlərin kimyəvi quruluşu və onların orqanizmdə rolu
31. Vitaminlərin növləri və quruluşu
32. Vitamin çatışmazlığı zamanı yaranan xəstəliklər
33. Mineral maddələrin orqanizmdə rolu
34. Qidaların bioloji və enerji dəyəri
35. Vitamin və mineral maddələrin orqanizmdə gedən biokimyəvi proseslərdə rolu
36. Qida əlavələri

- 37.Kompleks qida əlavələri
- 38.Bioloji aktiv əlavələr
- 39.Texnoloji köməkçi vasitələr
- 40.Qida əlavələrinin istifadə edilməsinin əsas məqsədi
- 41.Qida əlavələrinin sinifləşdirilməsi.Qida əlavələrinin indeksi
- 42.Yeyinti məhsullarının strukturunu və fiziki–kimyəvi xassələrini dəyişən maddələr
- 43.Qida boyaları
- 44.Təbii boyalar
- 45.Karotinoidlər
- 46.Antraxinon rəngləyicilər. Sintetik rəngləyicilər
- 47.Azorəngləyicilər.İndiqo boyaları
- 48.Xinolin boyaları
- 49.Mineral (qeyri -üzvi)rəngləyicilər
- 50.Emulqator tip maddələr
51. Emulqatorların sinifləşdirilməsi.Stabilləşdirici sistemlər
- 52.E tip qida əlavələri,onların müxtəlif çeşidləri və əmələ gətirdiyi fəsadlar.Qida istehsalında emulqatorların rolu
- 53.Yüksək və orta təhlükəli emulqatorlar
- 54.Qida məhsullarının təhlükəsizliyinin təminatı
- 55.Qida təhlükəsizliyinin təminatı üçün monitorinqlərin qurulması
- 56.Qida sənayesi müəssisələrinin ətraf mühit obyektlərinə mənfi təsiri

57. Ekoloji təmiz məhsulların deqradasiyasının səbəbləri. Qida məhsullarının deqradasiyasının səbəbləri

58. Zülallar, onların quruluşu və insan orqanizmində rolu

59. Birxer-Benner təsnifatı: I növ və II növ akkumulyatorlar

60. III növ akkumulyatorlar və onların orqanizmdə rolu