

TEST: 1114#02#Y15#01

Test	1114#02#Y15#01
Fənn	1114 - Ət və balıq məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Zülfüqarova A.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	42
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: На сколько категорий подразделяют свиней? (Çəki: 1)

- 3
 2
 4
 5
 6

Sual: Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота? (Çəki: 1)

- порода скота
 возраст скота
 степень упитанности
 технология убоя
 цвет шкуры

Sual: Какие из нижеперечисленных относятся к мясной продуктивности? (Ҷәкі: 1)

- живая масса, убойная масса, убойный выход
 - живая масса, объемная масса, убойный выход
 - убойная масса, убойный выход, объемный выход
 - убойный выход, убойная масса, удельная масса
 - живой выход, живая масса, убойная масса
-

Sual: Сколько различают пород крупного рогатого скота в зависимости от их преимущественной продуктивности? (Ҷәкі: 1)

- 3
 - 4
 - 2
 - 6
 - 5
-

Sual: Каким транспортом не доставляют животных? (Ҷәкі: 1)

- самолетом
 - гоном
 - водным
 - железнодорожным
 - автомобильным
-

Sual: На сколько групп по мощности подразделяются мясокомбинаты? (Ҷәкі: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Какая ткань мяса имеет пищевую ценность? (Ҷәкі: 1)

- эпителиальная
 - соединительная
 - нервная
 - мышечная
 - костная
-

Sual: Как называется способ, при котором электрооглушение животных достигается пропусканием тока через конечности? (Ҷәкі: 1)

- по московскому способу
 - бакинскому
 - воронежскому
 - казахскому
 - тамбовскому
-

Sual: Как называется способ, при котором электрооглушение животных достигается пропусканием тока через затылочную часть головы? (Ҷәкі: 1)

- бакинскому
- московскому
- воронежскому
- казахскому

тамбовскому

Sual: Как называется первый шейный позвонок? (Ҙәкі: 1)

- атлант
 - крылья
 - гребень
 - лопатка
 - перо
-

Sual: Сколько пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота? (Ҙәкі: 1)

- 10
 - 9
 - 8
 - 11
 - 13
-

Sual: Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе? (Ҙәкі: 1)

- клетчаткой
 - целлюлозой
 - гликогеном
 - крахмалом
 - полуцеллюлозой
-

ВӨЛМӘ: 0102

Ad	0102
Suallardan	47
Maksimal faiz	47
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Что такое выход мяса и в какой единице его выражают? (Ҙәкі: 1)

- туша, полученная в результате убоя животного, в кг
 - отношение массы парной туши к живой массе скота, в %
 - масса туши освобожденной от внутренностей, в кг
 - масса туши освобожденной от головы и ног, в кг
 - масса туши освобожденной от внутренностей, головы и ног, в кг
-

Sual: У каких из нижеуказанных животных, выход мяса выше? (Ҙәкі: 1)

- крупный рогатый скот
 - свиньи
 - мелкий рогатый скот
 - зебу
 - лошади
-

Sual: Какие показатели относятся к высшей упитанности крупного рогатого скота? (Ҙәкі: 1)

- округлые формы туловища; хорошо развитая мускулатура
 - несколько угловатые формы туловища
 - угловатые формы туловища
 - неудовлетворительно развитая мускулатура
 - удовлетворительно развитая мускулатура
-

Sual: Какие показатели относятся к средней упитанности крупного рогатого скота? (Ҷәкі: 1)

- остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
 - остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
 - остистые отростки спинных и поясничных позвонков заметно выступают
 - неудовлетворительно развитая мускулатура
 - хорошо развитая мускулатура
-

Sual: Какие показатели относятся к упитанности крупного рогатого скота ниже средней? (Ҷәкі: 1)

- неудовлетворительно развитая мускулатура
 - удовлетворительно развитая мускулатура
 - хорошо развитая мускулатура
 - остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
 - остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
-

Sual: На сколько групп подразделяют крупный рогатый скот по возрасту и полу? (Ҷәкі: 1)

- 4
 - 5
 - 6
 - 2
 - 3
-

Sual: На сколько категории подразделяют по степени упитанности волов, коров и молодняк? (Ҷәкі: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 2
 - 6
-

Sual: На сколько категории подразделяют по степени упитанности быков и телят? (Ҷәкі: 1)

- 2
 - 4
 - 3
 - 5
 - 6
-

Sual: На сколько направлений подразделяют породы овец в зависимости от их преимущественной продуктивности? (Ҷәкі: 1)

- 7
- 4
- 5

- 6
 - 8
-

Sual: По продуктивности козы подразделяют на: (Ҷәкі: 1)

- молочные, шерстные, пуховые
 - молочные, кожные, пуховые
 - шерстные, кожные, молочные
 - пуховые, шерстные, кожные
 - кожные, молочные, шубные
-

Sual: Что такое живая масса скота? (Ҷәкі: 1)

- это чистая масса животного за минусом скидки 3% на содержимое желудочно-кишечного тракта
 - это чистая масса животного за минусом скидки 7% на содержимое желудочно-кишечного тракта
 - это чистая масса животного за минусом скидки 8% на содержимое желудочно-кишечного тракта
 - это чистая масса животного за минусом скидки 5% на содержимое желудочно-кишечного тракта
 - это чистая масса животного за минусом скидки 6% на содержимое желудочно-кишечного тракта
-

Sual: Где проводят убой скота и разделку туш? (Ҷәкі: 1)

- на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах
 - на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках
 - хладобойнях, предубойном загоне, мясокомбинатах
 - скотобазе, хладобойнях, мясокомбинатах
 - хладобойнях, предубойном загоне, скотобазе
-

Sual: Скот, поступивший на мясокомбинат проходит последовательно: (Ҷәкі: 1)

- скотобазу, базу предубойного содержания, предубойный загон
 - базу предубойного содержания, скотобазу, предубойный загон
 - предубойный загон, базу предубойного содержания, скотобазу
 - хладобойню, базу предубойного содержания, скотобазу
 - хладобойню, базу предубойного содержания, предубойный загон
-

Sual: Какие различают ткани в зависимости от строения и сократительной деятельности мышечных волокон? (Ҷәкі: 1)

- поперечнополосатую, гладкую, сердечную
 - гладкую, ребристую, сердечную
 - поперечнополосатую, ребристую, сердечную
 - сердечную, перпендикулярно полосатую, ребристую
 - сердечную, полосатую, ребристую
-

Sual: Подкожная жировая ткань какого животного называется шпигом? (Ҷәкі: 1)

- свиной
- коз
- коров
- оленей
- буйволов

Sual: Сколько различают видов хрящевой ткани в зависимости от свойств межклеточного вещества? (Ўэкі: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 6
 - 5
-

Sual: Каково содержание костей в разделанной туше крупного рогатого скота? (Ўэкі: 1)

- 18- 20%
 - 30- 40%
 - 13- 17%
 - 10- 15%
 - 45- 50%
-

Sual: Какой процесс при переработке коз и овец не проводится ? (Ўэкі: 1)

- оглушение
 - обескровливание
 - снятие шкуры
 - нутровка
 - зачистка и клеймение
-

Sual: Наиболее важными функциями лейкоцитов является? (Ўэкі: 1)

- уничтожение микробов и обезвреживание бактериальных ядов
 - свертывание крови
 - переносчики кислорода
 - окраску крови
 - образование иммунитета
-

Sual: Какую функцию выполняют эритроциты? (Ўэкі: 1)

- переносчиками кислорода
 - свертывание крови
 - переваривание
 - обмен веществ
 - уничтожение микробов
-

Sual: На какие части подразделяются кости убойных животных: (Ўэкі: 1)

- головы, туловища, конечностей
 - головогруды, конечностей, ребра
 - туловища, хвостовой части, конечностей
 - головы, ребра, хвостовой части
 - головы, туловища, хвостовой части
-

Sual: Сколько шейных позвонков в скелете убойных животных? (Ўэкі: 1)

- 7
- 6
- 5
- 4

Sual: Как называется второй шейный позвонок? (Џәкі: 1)

- атлант
 - крылья
 - гребень
 - лопатка
 - перо
-

Sual: Сколько спинных позвонков у крупного и мелкого рогатого скота? (Џәкі: 1)

- 13
 - 10
 - 9
 - 7
 - 6
-

Sual: Сколько спинных позвонков у свиней? (Џәкі: 1)

- 17
 - 14
 - 10
 - 8
 - 5
-

Sual: Сколько крестцовых позвонков у крупного рогатого скота? (Џәкі: 1)

- 4
 - 3
 - 5
 - 8
 - 10
-

Sual: Сколько хвостовых позвонков у крупного рогатого скота? (Џәкі: 1)

- 16- 20
 - 22- 26
 - 10- 14
 - 9- 13
 - 4- 8
-

Sual: Сколько хвостовых позвонков у овец? (Џәкі: 1)

- 12- 18
 - 6- 10
 - 10- 14
 - 9- 13
 - 8- 5
-

Sual: Сколько истинных и ложных пар ребер у свиней? (Џәкі: 1)

- 6 истинных и 8 ложных
- 4 истинных и 9 ложных
- 5 истинных и 5 ложных
- 6 истинных и 6 ложных

Sual: Что не включают кости переднего пояса убойных животных? (Ҷәкі: 1)

- ребра
 - лопатку
 - клечевую кость
 - кости предплечья
 - кисть
-

Sual: Из каких частей состоят кости задних конечностей? (Ҷәкі: 1)

- бедренной, берцовых и костей кисти
 - бедренной, костей кисти, кости предплечья
 - костей кисти, берцовых, локтевой
 - берцовых, бедренной, локтевой
 - локтевой, плечевой, берцовых
-

Sual: Как называется выступ седалищной кости? (Ҷәкі: 1)

- гребень
 - седалищный бугор
 - атлант
 - крылья
 - маклак
-

Sual: Как называется длиннейший мускул спины? (Ҷәкі: 1)

- антрекот
 - вырезка
 - маклак
 - седалищный бугор
 - подвздошная кость
-

Sual: Как называется внутренняя пояснично- подвздошная мышца? (Ҷәкі: 1)

- атлант
 - вырезка
 - антрекот
 - седалищный бугор
 - подвздошная кость
-

Sual: Каково содержание общего белка в мясе? (Ҷәкі: 1)

- 11,4- 20,8%
 - 8,2- 12,5%
 - 10,5- 13,3%
 - 5,6- 9,9%
 - 27,9- 35,5%
-

Sual: Каково среднее содержание минеральных веществ в мясе? (Ҷәкі: 1)

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

6,3- 9,8%

Sual: Каково содержание прочно связанной воды в мясе? (Џәкі: 1)

- от 55 до 85%
 - от 10 до 23%
 - от 23- 43%
 - от 60 до 90%
 - от 3- 10%
-

Sual: Какие белки в мясе являются неполноценными? (Џәкі: 1)

- коллаген, эластин, ретикулин
 - коллаген, казеин, ретикулин
 - альбумин, эластин, коллаген
 - эластин, казеин, коллаген
 - альбумин, ретикулин, коллаген
-

Sual: Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в говядине и баранине? (Џәкі: 1)

- 1 : 2
 - 1 : 1
 - 2 : 1
 - 1 : 2,5
 - 2 : 2,5
-

Sual: К какому заболеванию приводит избыток холестерина? (Џәкі: 1)

- зоб
 - цинга
 - атеросклероз и гипертония
 - несвертывание крови
 - бери- бери
-

Sual: Каково содержание углеводов в мясе тотчас же после убоя скота? (Џәкі: 1)

- 1%
 - 3%
 - 0%
 - 5%
 - 10%
-

Sual: Какими свойствами обладают азотистые экстрактивные вещества в мясе? (Џәкі: 1)

- обладают пищевой ценностью
 - обуславливают специфичность вкуса и запаха
 - предупреждают гипертонию
 - являются источником образования витамина D
 - играют важную роль в обмене мышечной и нервной ткани
-

Sual: Какие витамины присутствуют в мясе? (Џәкі: 1)

- группы B
- C
- A

- D
 - K
-

Sual: При гидролитическом расщеплении гликогена под влиянием ферментов амилазы и мальтозы образуется: (Çәki: 1)

- сахароза
 - глюкоза
 - лактоза
 - рамноза
 - трегалоза
-

Sual: Какая аминокислота отсутствует в белке крови гемоглобина? (Çәki: 1)

- триптофан
 - изолейцин
 - валин
 - цистин
 - метионин
-

Sual: Как называется изменение свойств мяса в послеубойный период? (Çәki: 1)

- созревание
 - расслабление
 - порча
 - перезревание
 - смягчение
-

Sual: На сколько процентов усваивается организмом человека свиной жир? (Çәki: 1)

- 96,4- 97,5%
 - 80,3- 85,4%
 - 89- 92%
 - 75- 77%
 - 85,5- 88,3%
-

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	29
Maksimal faiz	29
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Каков убойный выход мясного скота? (Çәki: 1)

- 55- 70%
 - до 55%
 - до 65%
 - 50%
 - до 30%
-

Sual: Каков убойный выход молочного скота? (Ҷаќи: 1)

- до 55%
 - до 40%
 - до 65%
 - 55- 70%
 - до 80%
-

Sual: Каков убойный выход комбинированного скота? (Ҷаќи: 1)

- до 65%
 - до 55%
 - до 55- 70%
 - 50%
 - до 40%
-

Sual: Сколько различают пород свиней в зависимости от качества получаемого мяса? (Ҷаќи: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: На сколько категории подразделяют северных оленей по упитанности? (Ҷаќи: 1)

- 3
 - 4
 - 2
 - 5
 - 6
-

Sual: Каков убойный выход мяса кроликов? (Ҷаќи: 1)

- 48- 50%
 - 30- 40%
 - 25- 45%
 - 60- 20%
 - 80- 90%
-

Sual: Каково среднее содержание костей в туши овец? (Ҷаќи: 1)

- от 15- 22%
 - от 10- 15%
 - от 23- 33%
 - 35- 45%
 - 45- 55%
-

Sual: Каково среднее содержание костей в туши свиней? (Ҷаќи: 1)

- от 8 до 15%
 - от 15- 15%
 - от 25- 35%
 - 35- 45%
 - 15- 25%
-

Sual: Количество крови у крупного рогатого скота составляет: (Ҷәкі: 1)

- 7,5- 8,3% живой массы
 - 9- 11,2% живой массы
 - 11,2- 14,3% живой массы
 - 4,2- 6,9% живой массы
 - 20,2- 28,1% живой массы
-

Sual: Сколько крестцовых позвонков у овец и свиней? (Ҷәкі: 1)

- 4
 - 3
 - 5
 - 8
 - 10
-

Sual: Сколько хвостовых позвонков у свиней? (Ҷәкі: 1)

- 16- 20
 - 20- 26
 - 10- 15
 - 7- 11
 - 4- 8
-

Sual: Сколько истинных и ложных пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота? (Ҷәкі: 1)

- 4 истинных и 3 ложных
 - 4 истинных и 5 ложных
 - 5 истинных и 5 ложных
 - 8 истинных и 5 ложных
 - 9 истинных и 3 ложных
-

Sual: Как называется выступ подвздошной кости? (Ҷәкі: 1)

- маклак
 - седалищный бугор
 - атлант
 - крылья
 - гребень
-

Sual: Каких форм мышц убойных животных не существует? (Ҷәкі: 1)

- спиральные
 - длинные
 - широкие
 - короткие
 - кольцевидные
-

Sual: Что выключается в мускулатуру туловища? (Ҷәкі: 1)

- мускулатура позвоночного столба, грудной клетки, конечностей
- мышцы позвоночного столба, грудной клетки и брюшной полости
- мускулатура грудной клетки, позвоночного столба, кисти
- мускулатура грудной клетки, предплечья, позвоночного столба
- мускулатура шеи, конечностей, позвоночного столба

Sual: Какие полноценные белки составляют основную массу белков мяса убойных животных? (Ўэки: 1)

- миозин, казеин, миоген
 - актин, глютелин, казеин
 - глиадин, миозин, актин
 - туберин, фазеолин, миоген
 - миозин, актин, миоген
-

Sual: Сколько % полноценных белков содержится в целом по туше крупного рогатого скота и овец? (Ўэки: 1)

- 75- 85%
 - 10- 20%
 - 25- 35%
 - 35- 45%
 - 45- 55%
-

Sual: Сколько процентов полноценных белков содержится в целом по туше свиней? (Ўэки: 1)

- 20%
 - 90%
 - 40%
 - 50%
 - 60%
-

Sual: Какими веществами представлены липиды в мясе? (Ўэки: 1)

- триглицеридами, фосфолипидами и холестеринном
 - триглицеридами, фитостеринами, восками
 - фосфолипиды, фитостерины, холестерин
 - воски, холестерин, триглицериды
 - фитостерины, триглицериды, холестерин
-

Sual: Какой белок не является белком сарколеммы? (Ўэки: 1)

- коллаген
 - ретикулин
 - эластин
 - липопротеиды
 - хромопротеиды
-

Sual: Какой белок относится к белкам ядер? (Ўэки: 1)

- нуклеопротеиды
 - хромопротеиды
 - липопротеиды
 - фосфопротеиды
 - нейропротеиды
-

Sual: Какой белок не относится к белкам миофибрилл? (Ўэки: 1)

- миозин
- актин

- актомиозин
 - тропомиозин
 - глобулин
-

Sual: Какой белок не относится к белкам саркоплазмы? (Ҷаќи: 1)

- актин
 - миоальбумин
 - миоген
 - нуклеопротеиды
 - миоглобин
-

Sual: Какие белки не относятся к белкам межклеточных пространств? (Ҷаќи: 1)

- муцины
 - мукоиды
 - липопротеиды
 - нейрокератины
 - фосфопротеиды
-

Sual: Каково содержание липидов в мышечной ткани говядины? (Ҷаќи: 1)

- 2,5%
 - 6%
 - 10%
 - 15%
 - 25%
-

Sual: Каково содержание липидов в мышечной ткани баранины? (Ҷаќи: 1)

- 8%
 - 6%
 - 10%
 - 15%
 - 25%
-

Sual: Из какого вещества состоит межклеточное вещество хрящевой ткани? (Ҷаќи: 1)

- хондромукоида
 - хромосома
 - хромопласта
 - хлорофилла
 - глюкозы
-

Sual: Какие из ниже перечисленных не относятся к небелковым азотистым экстрактивным веществам мышечной ткани? (Ҷаќи: 1)

- креатин
 - карнозин
 - креатинфосфат
 - аденозинтрифосфат
 - гликоген
-

Sual: Укажите соответствующую функцию, осуществляемую рибосомам и лизосомам. (Ҷаќи: 1)

- рибосом - синтез белка, лизосом - переваривание
- рибосом - обмен веществ, лизосом - образование гликогена
- рибосом - синтез липидов, лизосом - клеточное дыхание
- рибосом - переваривание, лизосом - синтез белка
- рибосом - синтез фосфолипидов, лизосом - синтез углеводов

Bölmə: 0201

Ad	0201
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Что из ниже перечисленных не относится к органолептическим свойствам мяса? (Çəki: 1)

- прозрачность
- энергетическая ценность
- вкус
- запах
- цвет

Sual: Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом? (Çəki: 1)

- I категорию
- II категорию
- III категорию
- V категорию
- IV категорию

Sual: Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом? (Çəki: 1)

- II категорию
- I категорию
- III категорию
- V категорию
- IV категорию

Sual: Какими показателями определяют качество мяса при экспертизе? (Çəki: 1)

- физическими, химическими
- физико-химическими, биологическими
- органолептическими, физическими, химическими
- органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими
- гистологическими, физическими, физико-гигиеническими

Sual: На сколько групп делится мясо по доброкачественности? (Çəki: 1)

- 3
- 2
- 4
- 5

Sual: Укажите признак, относящийся к свежему мясу? (Ўэкі: 1)

- на поверхности корочка подсыхания бледно- розового или бледно- красного цвета
 - поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
 - сильно подсохшая поверхность туши
 - жир мягкий, слегка липнет к пальцам
 - жир серовато- матового оттенка
-

Sual: Укажите признак, относящийся к мясу сомнительной свежести: (Ўэкі: 1)

- поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
 - корочка подсыхания бледно- розового цвета
 - сильно подсохшая поверхность туши
 - сухожилия размягчены или сероватого цвета
 - сухожилия упругие, плотные
-

Sual: Укажите признак, относящийся к несвежему мясу: (Ўэкі: 1)

- на разрезе мясо дряблое, образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается
 - поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
 - консистенция мяса на разрезе плотная, упругая
 - поверхность суставов гладкая, блестящая
 - на поверхности туши корочка подсыхания бледно- розового цвета
-

Sual: Каково количество кокков и палочек в свежем мясе? (Ўэкі: 1)

- до 30
 - до 10
 - до 35
 - до 15
 - до 25
-

Sual: Каково количество кокков и палочек в несвежем мясе? (Ўэкі: 1)

- свыше 20
 - до 15
 - свыше 10
 - до 20
 - свыше 30
-

Sual: Каково содержание аммиака в несвежем мясе? (Ўэкі: 1)

- более 35 мг%
 - более 45 мг%
 - более 50 мг%
 - менее 10 мг%
 - менее 20 мг%
-

Sual: Каково содержание аммиака в мясе сомнительной свежести? (Ўэкі: 1)

- 30- 35 мг%
- 40- 45 мг%
- 45- 50 мг%

- 35- 40 мг%
 - 50- 55 мг%
-

Sual: Что понимается под естественными потерями в мясе? (Ўэкі: 1)

- уменьшение массы в результате испарения воды
 - денатурация белков
 - окисление жиров
 - порча мяса возникающая при небрежном отношении во время транспортировки и хранения
 - потери, возникающие при разделке во время реализации
-

Sual: Каково количество ЛЖК, мг КОН в мясе сомнительной свежести? (Ўэкі: 1)

- 1- 2
 - 4- 9
 - 2- 4
 - 10- 15
 - 15- 21
-

Sual: Как называется мякоть, расположенная вдоль спинных позвонков? (Ўэкі: 1)

- антрекот
 - лопатка
 - вырезка
 - гуляш
 - пашина
-

Sual: На сколько частей разделяют говяжью полутушу? (Ўэкі: 1)

- 8
 - 9
 - 10
 - 7
 - 11
-

Sual: Сколько видов инфицирования мяса существует? (Ўэкі: 1)

- 2
 - 6
 - 3
 - 5
 - 4
-

Sual: Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов: (Ўэкі: 1)

- окисление жиров
 - ослизнение
 - брожение
 - плесневение
 - пигментация
-

Sual: Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса? (Ўэкі: 1)

- вкус

- консистенция
- вид и цвет мышц на разрезе
- качество бульона при варке
- состояние жира

BÖLMƏ: 0202

Ad	0202
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какими показателями оценивают качество мяса? (Çəki: 1)

- физическими, химическими, бактериологическими
- физико-химическими, биологическими, гистологическими
- органолептическими, физико-химическими
- органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими
- гистологическими, физическими, физиологическими

Sual: Что из ниже перечисленных не относится к пищевой ценности мяса? (Çəki: 1)

- морфология
- химический состав
- энергетическая ценность
- усвояемость
- нежность

Sual: На сколько видов подразделяют по термическому состоянию мясо всех видов убойных животных? (Çəki: 1)

- 7
- 6
- 5
- 4
- 3

Sual: Какова температура парного мяса? (Çəki: 1)

- 33- 38 градуса С
- 26- 28 градуса С
- 27- 29 градуса С
- 15- 18 градуса С
- 22- 24 градуса С

Sual: Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе? (Çəki: 1)

- от 0 до 4 градуса С
 - от 2 до 0 градуса С
 - от 0 до 2 градуса С
 - от 2 до 7 градуса С
 - от 1 до 6 градуса С
-

Sual: Какова температура переохлажденного мяса? (Ҷаќи: 1)

- от -1,5 до- 3 градуса С
 - от- 3 до- 7 градуса С
 - от -4 до- 6 градуса С
 - от 0 до 4 градуса С
 - от 0 до 2 градуса С
-

Sual: Какова температура мороженого мяса в толще мышц? (Ҷаќи: 1)

- не выше – 6 градуса С
 - не выше – 3 градуса С
 - не выше 0 градуса С
 - не выше – 1 градуса С
 - не выше – 2 градуса С
-

Sual: Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом? (Ҷаќи: 1)

- III категорию
 - I категорию
 - II категорию
 - V категорию
 - IV категорию
-

Sual: Каково содержание аммиака в свежем мясе? (Ҷаќи: 1)

- не более 30 мг%
 - 35 мг%
 - более 35 мг%
 - не менее 50 мг%
 - более 45 мг%
-

Sual: Каково количество ЛЖК, мг КОН в свежем мясе? (Ҷаќи: 1)

- до 4
 - до 2
 - до 1
 - до 3
 - до 7
-

Sual: Чем объясняется более быстрое потемнение буйволиного мяса во время хранения по сравнению с мясом говядины? (Ҷаќи: 1)

- повышенным содержанием миоглобина
 - более грубые мышечные волокна
 - более быстрое испарение воды в составе
 - быстрое окисление жира
 - быстрое расщепление биологически активных веществ
-

Sual: Из перечисленных укажите вид порчи мяса не относящийся к микробной: (Ҷаќи: 1)

- загар
- гниение
- ослизнение
- кислотное брожение
- пигментация

Sual: Какое оптимальное значение pH для развития гнилостных микроорганизмов в мясе? (Ҷәкі: 1)

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

Sual: Бактерии какого рода являются возбудителями порчи-ослизнения? (Ҷәкі: 1)

- Pseudomonas
 - Aspergillus flavus
 - Penicillium puberulum
 - E. coli
 - Bac. subtilis
-

Sual: Какие вещества не относятся к чужеродным веществам не-микробиологического происхождения? (Ҷәкі: 1)

- красители
 - антибиотики
 - тяжелые металлы
 - пестициды
 - радионуклиды
-

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: В чем не выражаются видовые различия мяса? (Ҷәкі: 1)

- цвете и консистенции мускульной и жировой тканей
 - свойствах соединительной ткани
 - запахе сырого мяса
 - консистенции, вкусе и запахе мяса после кулинарной обработке
 - в свойстве нервной ткани
-

Sual: Возбудителем пищевых токсикозов являются: (Ҷәкі: 1)

- Cl. botulinum, Staphylococcus
 - Salmonella
 - Bac. mesentericus
 - Cl. sporogenes
 - Cl. putrificus, Bac. subtilis
-

Sual: При какой концентрации соли при посоле мяса рост Cl. botulinum и выделение токсина прекращаются? (Ҷәкі: 1)

- более 12%
- более 8%
- более 4%
- более 10%
- более 6%

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Что из ниже указанных не относится к субпродуктам? (Çəki: 1)

- туша
- почка
- желудок
- селезенка
- язык

Sual: Чем объясняется потемнение цвета охлажденного мяса в период хранения? (Çəki: 1)

- влияние низких положительных температур
- повышенная влажность воздуха места хранения
- большое количество соединительной ткани в составе мяса
- окисление миоглобина в оксимиоглобин, а последний под влиянием кислорода окисляется в метмиоглобин
- отсутствие движения воздуха

Sual: Какие субпродукты относятся к малоценным? (Çəki: 1)

- уши
- почка
- сердце
- язык
- печень

Sual: На сколько видов подразделяют субпродукты в зависимости от термического состояния? (Çəki: 1)

- 1
- 3
- 2
- 5
- 6

Sual: На сколько видов подразделяют субпродукты по доброкачественности? (Çəki: 1)

- 3
- 2

- 4
- 5
- 6

Bölmə: 0302

Ad	0302
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении? (Çəki: 1)

- печень
- селезенка
- уши
- ноги
- желудки

Sual: Каково содержание полноценных белков в печени? (Çəki: 1)

- 15,7%
- 9,2
- 35%
- 3,8%
- 42,3%

Sual: Чем обусловлена пищевая ценность головного мозга? (Çəki: 1)

- углеводами
- липидной фракцией
- белками
- витаминами
- пигментами

Sual: На сколько категорий подразделяют субпродукты? (Çəki: 1)

- 3
- 2
- 4
- 5
- 6

Sual: Какой субпродукт относится к I категории? (Çəki: 1)

- губы
 - селезенка
 - легкое
 - ноги
 - язык
-

Sual: Какой субпродукт относится к II категории? (Çәki: 1)

- ноги
 - почки
 - язык
 - мозги
 - сердце
-

Sual: Какова температура охлажденных субпродуктов? (Çәki: 1)

- от 0 до 4 градуса С
 - от -2 до 6 градуса С
 - от -4 до 0 градуса С
 - от 5 до 8 градуса С
 - от 4 до 6 градуса С
-

Sual: Какова температура мороженых субпродуктов? (Çәki: 1)

- не выше -10 градуса С
 - не выше -6 градуса С
 - не выше -15 градуса С
 - 0 градуса С
 - не выше -20 градуса С
-

Sual: Сколько раз измеряется температура воздуха в холодильных камерах, где хранится замороженное мясо? (Çәki: 1)

- в месяц 1 раз
 - в день 1 раз
 - в день 2 раза
 - в неделю 1 раз
 - в неделю 2 раза
-

Sual: Каковы причины неустойчивости в хранении охлажденных субпродуктов? (Çәki: 1)

- выше активность ферментов
 - выше содержание Fe
 - ниже содержание гликогена
 - выше содержание гликогена
 - выше активность витаминов
-

Sual: В результате каких процессов мясо подвергается порче? (Çәki: 1)

- микробиологических, автолитических и химических
 - микробиологических, физиологических и химических
 - химических, биохимических, физических
 - физико- химических, химических, физических
 - автолитических, биологических, химических
-

BÖLMƏ: 0303

Ad 0303

Suallardan 3

Maksimal faiz 3

Sualları qarışdırmaq



Sual: Какой пигмент содержится в печени? (Çəki: 1)

- гемосидерин
- гемоглобулин
- гомоцеллюлоза
- хлорофилл
- ксантофилл

Sual: В каком субпродукте содержится значительное количество соединительнотканых белков? (Çəki: 1)

- сычуг
- печень
- почка
- сердце
- язык

Sual: Какие субпродукты называют остывшими? (Çəki: 1)

- остывавшие не менее 3 ч
- не менее 12 ч
- остывавшие не менее 1 ч
- остывавшие не менее 6 ч
- остывавшие не менее 10 ч

BÖLMƏ: 0401

Ad	0401
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: На сколько категории подразделяют тушки всех видов по упитанности и качеству обработки? (Çəki: 1)

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Sual: На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки? (Çəki: 1)

- 2
- 4
- 3
- 5
- 6

Sual: На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию? (Ўэкі: 1)

- 3
 - 4
 - 2
 - 5
 - 6
-

Sual: Сколько способов размораживания мяса? (Ўэкі: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
-

Sual: Какие не бывают перья у птиц в зависимости от строения и назначения? (Ўэкі: 1)

- покровные
 - маховые
 - рулевые
 - пуховые и нитчатые
 - трубчатые
-

Sual: На сколько видов подразделяются тушки птиц в зависимости от степени потрошения? (Ўэкі: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - не делятся
-

Sual: Какой органолептический показатель при определении свежести мяса (тушек) не определяется? (Ўэкі: 1)

- внешний вид и цвет
 - запах
 - консистенция
 - бульон
 - вкус
-

Sual: На сколько групп подразделяются по степени свежести тушки птиц? (Ўэкі: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Каким методом определяют свежесть мяса птицы? (Ўэкі: 1)

- органолептическим
- химическим
- микроскопическим
- гистологическим

биологическим

Sual: Как маркируют тушки птицы I категории в зависимости от качества обработки и питательности? (Ҷаќи: 1)

- бумажной этикеткой розового цвета
 - бумажной этикеткой зеленого цвета
 - бумажной этикеткой красного цвета
 - бумажной этикеткой черного цвета
 - бумажной этикеткой фиолетового цвета
-

Sual: Клеймо какой формы применяют для клеймения мяса птицы? (Ҷаќи: 1)

- овальной формы
 - круглой
 - квадратной
 - ромбовидной
 - прямоугольной
-

ВЉЛМЉ: 0402

Ad	0402
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Чем отличается мясо птицы от мяса скота? (Ҷаќи: 1)

- больше белков полноценных и меньше неполноценных
 - больше углеводов
 - больше жиров
 - меньше белков
 - дубильных веществ
-

Sual: Чем отличается мясо птицы от мяса скота? (Ҷаќи: 1)

- больше полноценных белков
 - больше углеводов
 - больше витаминов
 - больше неполноценных белков
 - больше гликозидов
-

Sual: При какой относительной влажности хранят мороженое мясо? (Ҷаќи: 1)

- 80- 90%
 - 75- 85%
 - 65- 75%
 - 60- 70%
 - 45- 55%
-

Sual: Укажите выход мяса птицы: (Ҷаќи: 1)

- 70%
 - 50%
 - 55%
 - 40%
 - 45%
-

Sual: По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных? (Ўэкі: 1)

- высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость
 - высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса и усвояемость мяса выше
 - высокая скороспелость и плодовитость, выход мяса 70%
 - высокая скороспелость и плодовитость, выход мяса 50%
 - низкая скороспелость, высокая усвояемость
-

Sual: Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей? (Ўэкі: 1)

- ножная
 - шея
 - крылья
 - спинно- лопаточная
 - грудная
-

Sual: Каково содержание соединительной ткани в тушках птицы? (Ўэкі: 1)

- 6- 7%
 - 10- 15%
 - 15- 22%
 - 22- 28%
 - 1- 4%
-

Sual: Какая часть тушки птицы при разделки называется каркасом? (Ўэкі: 1)

- часть потрошеной тушки птицы после отделения окорочков, крыльев и филе
 - часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
 - грудные мышцы, отдельные от грудной кости
 - большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
 - шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
-

Sual: Какая часть тушки птицы при разделки называется филе? (Ўэкі: 1)

- часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
 - грудные мышцы, отдельные от грудной кости
 - часть потрошеной тушки птицы после отделения окорочков, крыльев и филе
 - большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
 - шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
-

Sual: Какая часть при разделки потрошенных тушек называется голень тушки? (Ўэкі: 1)

- большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
- часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
- грудные мышцы, отдельные от грудной кости

- большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
 - шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
-

Sual: Сколько процентов берет средний образец из поступивших общих товарных партий для оценки качества мяса птицы? (Ўэки: 1)

- 6
 - 8
 - 7
 - 5
 - 10
-

Sual: Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом? (Ўэки: 1)

- состояние внешней поверхности туша, прозрачность бульона
 - кислотное число жира, состояние жира, цвет
 - амоньячная реакция с реактивом Неслера, в бензине реакция пероксидазы, кислотное число жира и перекисное число
 - кислотное число жира и перекисное число, консистенция, состояние клюва
 - кислотное и перекисное число жира
-

Sual: Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом? (Ўэки: 1)

- консистенция мышечной ткани, кислотное и перекисное число жира
 - запах бульона, прозрачность, вкус
 - остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва
 - количество остатков ткани, количество кокков и палочковидных микробов в поле зрения микроскопа
 - в бензине реакция пероксидазы, состояние жира, состояние клюва
-

Sual: Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы? (Ўэки: 1)

- белки, жиры, полисахариды
 - аминокислоты, щелочи, кислоты
 - крахмал, органические кислоты, токсические элементы
 - токсические элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды
 - углеводы, жиры, минеральные вещества
-

Sual: Какие физико-химические показатели не определяют в тушке птиц? (Ўэки: 1)

- каталазу
 - пероксидазу
 - летучие жирные кислоты
 - кислотное и перекисное число жира
 - наличие аммиака и солей аммония
-

Sual: Каков микроскопический анализ у тушки сомнительной свежести? (Ўэки: 1)

- не более 30 кокков или палочек, бактерий; следы распада мышечной ткани
 - единичные экземпляры кокков или палочек, бактерий; нет следов распада мышечной ткани
 - более 30 кокков или палочек, бактерий; значительный распад тканей
 - не более 40 кокков или палочек, нет следов распада мышечной ткани
 - 30 кокков или палочек, единичные экземпляры бактерий
-

Sual: Укажите маркировку мороженных кур, полупотрошенных 2-ой категории упитанности: (Çəki: 1)

- К Е 2
 - Ц Б Е 2
 - К Р 2
 - Г Р 2
 - С Е 2
-

Sual: Укажите маркировку кур, потрошенных с комплектом потрохов и шей 1-ой категории: (Çəki: 1)

- КР1
 - КЕЕ1
 - КЕ1
 - ГМ1
 - ИР1
-

Sual: Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих: (Çəki: 1)

- ЦЕЕТ
 - ЦБЕЕТ
 - ЦБЕТ
 - ЦЕТ
 - ЦРТ
-

Sual: Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами? (Çəki: 1)

- «П»
 - «Т»
 - «У»
 - «Р»
 - «Е»
-

Sual: Какими витаминами богато мясо птицы? (Çəki: 1)

- группы В
 - А
 - Е
 - К
 - Д
-

Bölmə: 0403

Ad	0403
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Количество каких незаменимых аминокислот (по белку в %) в мясе птицы указано не верно? (Çəki: 1)

- аргинин – 6,0
 - лизин – 2,3
 - цистин – 0,8
 - метионин – 3,4
 - триптофан -13
-

Sual: Каково содержание летучих жирных кислот в тушках сомнительной свежести? (Ҷаќи: 1)

- от 4,5 до 9,0 мг КОН
 - от 2 до 4 мг КОН
 - от 9,0 до 12 мг КОН
 - от 1,2 – 2 мг КОН
 - от 12 – 18 мг КОН
-

Sual: Каково содержание летучих жирных кислот в тушках здоровых птиц? (Ҷаќи: 1)

- не превышает 4,5 мг КОН
 - превышает 10 мг КОН
 - превышает 13,5 мг КОН
 - не превышает 2,3 мг КОН
 - превышает 4,5 мг КОН
-

Sual: Какая кислота является основной жирной кислотой фосфолипидов куриного мяса? (Ҷаќи: 1)

- арахидоновая
 - линолевая
 - пальмитиновая
 - стеариновая
 - линоленовая
-

Sual: Какая часть при разделки потрошенных тушек называется окорочек? (Ҷаќи: 1)

- бедренную и берцовую кости с прилегающими к ним мышечной, соединительной и жировой тканями
 - часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы
 - грудные мышцы, отдельные от грудной кости
 - большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
 - шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
-

Sual: Каково содержание летучих жирных кислот, мг КОН у свежей тушки птиц? (Ҷаќи: 1)

- не более 4,5
 - не более 5,5
 - не более 6,5
 - не более 7,5
 - не более 2,5
-

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	11
Maksimal faiz	11



Sual: Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах: (Ҷәкі: 1)

- не выше 2- 5%
- не выше 10- 15%
- не выше 7- 10%
- выше 10%
- выше 15%

Sual: Какая из этих операций не выполняется при производстве колбасных изделий ? (Ҷәкі: 1)

- Жировка
- Сортировка
- Обвалка
- Купаж
- Посол мяса

Sual: Какая из этих операций выполняется при производстве колбасных изделий? (Ҷәкі: 1)

- Купаж
- Обвалка
- Тиндализация
- Гомогенизация
- Калибровка

Sual: Чем богаты зельцы, мясные студни, холодец? (Ҷәкі: 1)

- коллагеном
- эластином
- ретикулином
- метионином
- триптофаном

Sual: Что из ниже перечисленных не относится к органолептическим показателям колбасных изделий? (Ҷәкі: 1)

- посол
- цвет фарша на разрезе
- консистенция
- вязка батонов
- размер

Sual: Что из нижеперечисленных не относится к физико-химическим показателям колбасных изделий? (Ҷәкі: 1)

- число омыления
- массовая доля влаги
- содержание нитритов
- поваренной соли
- крахмала

Sual: Какой показатель не определяется при оценке качества колбас органолептическим методом? (Çəki: 1)

- внешний вид
 - процент усваиваемости и перевариваемости
 - запах и вкус
 - вид в разрезе
 - консистенция
-

Sual: Какой показатель не определяется при оценке качества колбас химическим методом? (Çəki: 1)

- влажность
 - длина и диаметр колбасного батона
 - поваренная соль
 - нитрит
 - крахмал, фосфор
-

Sual: Какой показатель не учитывается при делении колбасных изделий на группы? (Çəki: 1)

- вид основного сырья
 - длина и диаметр колбасного батона
 - рецептура колбас
 - технология производства
 - внешний вид колбасного батона
-

Sual: Какие консервы относятся к фаршевым? (Çəki: 1)

- «Говядина измельченная»
 - «Гуляш говяжий»
 - «Говядина тушеная»
 - «Мясо жареное»
 - «Мясо в белом соусе»
-

Sual: Сколькими методами проверяют герметичность консервных банок? (Çəki: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Bölmə: 0502

Ad	0502
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: С какой целью добавляют в фарш некоторых колбас муки, крахмала? (Çəki: 1)

- для увеличения влагопоглощающей способности и клейкости
 - для придания окраски
 - для увеличения питательной ценности
 - для стойкости при хранении
 - для придания приятного вкуса
-

Sual: Какая оболочка относится к искусственной оболочке? (Ўэкі: 1)

- кутизин
 - глухарка
 - кудрявка
 - черева
 - гузенка
-

Sual: Какая оболочка в колбасных изделиях относится к натуральным? (Ўэкі: 1)

- проходник
 - кутизин
 - белкозин
 - целлофан
 - полиэтилен
-

Sual: Какой процесс при производстве сырокопченых колбас не производят? (Ўэкі: 1)

- варку
 - копчение
 - сушку
 - посол
 - осадки
-

Sual: Сколько способов выработки сырокопченых колбас? (Ўэкі: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 1
-

Sual: Почему не целесообразно употреблять вареную колбасу и сосиски в жареном виде? (Ўэкі: 1)

- уменьшается масса
 - появляется неприятный запах
 - более активизируется нитрит и нитрозосоединения
 - окисляются жиры
 - происходит денатурация белков
-

Sual: Какие изменения происходят в составе колбасы при варке? (Ўэкі: 1)

- денатурация белков
 - изменения жиров
 - изменения экстрактивных веществ, витаминов, пигментов
 - уничтожение вегетативных форм микроорганизмов
 - изменения в минеральных веществах
-

Sual: На какую операцию направляют полукопченные и копченые колбасы после варки? (Ўэкі: 1)

- посол
 - обжарка
 - копчение
 - охлаждение
 - осаждение
-

Sual: На какую операцию направляют вареные колбасы и обжаренные мясные хлебцы после варки? (Ўэкі: 1)

- посол
 - обжарка
 - копчение
 - охлаждение
 - осаждение
-

Sual: Каким обычно методом определяют качество колбас привезенных в магазин? (Ўэкі: 1)

- химическим
 - сенсорным
 - физико-химическим
 - физическим
 - бактериологическим
-

Sual: На сколько уменьшается масса колбас в результате испарения воды во время охлаждения? (Ўэкі: 1)

- 1-3%
 - 3-5%
 - 6-8%
 - 8-9%
 - 9-10%
-

Sual: На какую операцию направляют вареные колбасы после охлаждения? (Ўэкі: 1)

- посол
 - обжарка
 - копчение
 - проверяется качество и направляется на продажу
 - осаждение
-

Sual: При достижении какой температуры в центре батона колбасы варка считается законченным? (Ўэкі: 1)

- 52
 - 62
 - 72
 - 82
 - 92
-

Sual: Какое мясо используют для переработки при производстве мясных консервов? (Ўэкі: 1)

- остывшее, охлажденное и замороженное

- охлажденное и замороженное
 - охлажденное
 - замороженное
 - остывшее и охлажденное
-

Sual: Какие консервы не относятся к натурально-кусковым? (Ҷаќи: 1)

- «Говядина измельченная»
 - «Гуляш говяжий»
 - «Говядина тушеная»
 - «Мясо жареное»
 - «Мясо в белом соусе»
-

Sual: Какие консервы не относятся к фаршевым? (Ҷаќи: 1)

- «Говядина измельченная»
 - «Гуляш говяжий»
 - «Сосиски в томатном соусе»
 - «Фарш свиной сосисочный»
 - «Колбасный фарш любительский»
-

Sual: Какие консервы относятся к ветчинным? (Ҷаќи: 1)

- Завтрак туриста
 - «Говядина измельченная»
 - «Сосиски в томатном соусе»
 - «Гуляш говяжий»
 - «Мясо в белом соусе»
-

Sual: Сколько процентов от массы мясорастительных консервов могут составлять растительные продукты? (Ҷаќи: 1)

- 80
 - 60
 - 50
 - 40
 - 30
-

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы для детского питания в зависимости от назначения? (Ҷаќи: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Что такое бомбаж? (Ҷаќи: 1)

- вспучивание крышки и доньшка банки
 - загрязнение банки
 - трещины и царапины на банках
 - покрытие плесени
 - появление темных пятен на поверхности крышек
-

Ad	0503
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какое вещество в составе дыма, используемого при копчении колбас, оказывает плохое влияние на его качество? (Çəki: 1)

- фенол, крезолы, гваякол, пирокатехин, пирогаллол
- кетоны(ацетон, метил-кетон, диацетил)
- формальдегид, ацетальдегид,фур-фурул,ванилин,уксус,высшие кислоты
- зола, метиловый спирт, 3,4-бензпирин
- водяной пар

Sual: Почему ливерные колбасы имеют желтовато-серый цвет? (Çəki: 1)

- не подвергают нитритному посолу
- не обжаривают
- не варят
- не производят обвалку
- не сортируют

Sual: Сколько процентов пищевой крови добавляют к фаршу кровяных колбас? (Çəki: 1)

- 25-50%
- 5-10%
- 10-15%
- 15-20%
- 1-5%

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по стойкости в хранении в зависимости от стерилизующего эффекта? (Çəki: 1)

- 4
- 2
- 3
- 5
- 6

Sual: Почему рекомендуется снижение производства и потребление колбасных изделий? (Çəki: 1)

- экономически не выгодно
- из сырья мало выхода готовой продукции
- из-за плохого усвоения в организме
- из-за неустойчивости в хранении
- из-за возникновения экологической болезни в организме

Sual: Клетки, образующие кости называются (Çəki: 1)

- остеоцитами
- оссеинами

- остеокластами
 - симпластами
 - остеобластами
-

Sual: Образование какого вещества приводит к сульфидной коррозии- потемнению внутренней поверхности жестяной тары и содержимого? (Ҷәкі: 1)

- сероводорода и меркаптанов
 - углерода
 - водорода
 - серной кислоты
 - аммиака
-

Sual: Сколько видов мясных консервов вырабатывают для питания детей в зависимости от степени измельчения сырья? (Ҷәкі: 1)

- 3
 - 2
 - 1
 - 4
 - 5
-

Sual: На какие группы подразделяются мясные консервы для детского питания? (Ҷәкі: 1)

- А и Б
 - А, Б и В
 - А, Б, В и Г
 - А
 - Б
-

BÖLMƏ: 0601

Ad	0601
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: По виду мяса на сколько групп подразделяют копчености? (Ҷәкі: 1)

- 3
 - 4
 - 5
 - 6
 - 2
-

Sual: Какое дерево не считается лучшей для копчения? (Ҷәкі: 1)

- бук
 - дуб
 - береза
 - ольха
 - сосна
-

Sual: Укажите дефект, не относящийся к копченостям: (Çәki: 1)

- рапистость
 - позеленение мышечной ткани
 - плесень
 - обесцвечивание
 - поседение
-

Sual: Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов? (Çәki: 1)

- красюк
 - помятость
 - активный подтек
 - пассивный подтек
 - банки с «птичками»
-

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: На сколько групп подразделяются копчености по способу термической обработки? (Çәki: 1)

- 4
 - 3
 - 2
 - 5
 - 6
-

Sual: Сколько способов посола при производстве копченостей существуют? (Çәki: 1)

- 3
 - 4
 - 2
 - 5
 - 6
-

Sual: При какой температуре производят холодное копчение? (Çәki: 1)

- 18- 22 градуса C
 - 5- 10 градуса C
 - 10- 15 градуса C
 - 15- 18 градуса C
 - 24- 27 градуса C
-

Sual: Какие копчености не относятся к разным копченостям? (Çәki: 1)

- тамбовский окорок
- буженина

- карбонад
 - филей в оболочке сырокопченный
 - ветчина в форме
-

Sual: При производстве мясокопченостей какой процесс лишний? (Ќәкі: 1)

- обвалка
 - посол
 - копчение
 - сушка
 - варка
-

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по составу? (Ќәкі: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по степени измельчения мяса? (Ќәкі: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по виду сырья? (Ќәкі: 1)

- 5
 - 3
 - 2
 - 4
 - 6
-

Sual: Какой процесс происходит при несоблюдении правил вакуумирования в производстве мясных консервов? (Ќәкі: 1)

- коррозия металлов
 - развитие микроорганизмов
 - окисление жиров, витаминов
 - замедление, даже приостановление биохимических и химических процессов
 - деформация тары
-

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по назначению? (Ќәкі: 1)

- 3
 - 2
 - 6
 - 5
 - 4
-

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения? (Ќәкі: 1)

- 3
- 2
- 4
- 5
- 6

Sual: На сколько групп делятся мясные консервы по способу подготовки перед употреблением? (Ҷәкі: 1)

- 5
- 3
- 2
- 4
- 6

Sual: Какая из операции не входит в технологический процесс мясных консервов? (Ҷәкі: 1)

- калибровка
- порционирование
- закатка
- стерилизация
- нарезание на куски

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из: (Ҷәкі: 1)

- свинины
- говядины
- баранины
- козлянины
- мяса лошадей

Sual: В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей? (Ҷәкі: 1)

- повышают сочность и нежность
- придают аромат
- для посола
- усиления запаха
- для окраски

Sual: При какой температуре производят горячее копчение? (Ҷәкі: 1)

- 35 градуса С и выше
- 20 градуса С и выше
- 50 градуса С и выше

- 10 градуса C и выше
 - 70 градуса C и выше
-

Sual: При какой температуре происходит обжарка при копчении? (Çәki: 1)

- 90- 110 градуса C
 - 120- 140 градуса C
 - 70- 80 градуса C
 - 60- 70 градуса C
 - 150- 170 градуса C
-

Sual: Какой окорок изготавливают из плечелопаточной части свиных туш? (Çәki: 1)

- Воронежский
 - Тамбовский
 - Сибирский
 - Советский
 - Копчено- запеченный
-

Bölmə: 0701

Ad	0701
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Сколько процентов костей должно быть в говядине при фасовке? (Çәki: 1)

- 20%
 - 30%
 - 5%
 - 10%
 - 30%
-

Sual: Сколько способов упаковки фасованного мяса существует? (Çәki: 1)

- 3
 - 5
 - 4
 - 2
 - 6
-

Sual: Каким способом упаковывают фасованное мясо? (Çәki: 1)

- под вакуумом
 - замораживанием
 - охлаждением
 - под воздействием ультрафиолетовых лучей
 - озонированием
-

Sual: Какой полуфабрикат относится к натуральным? (Çәki: 1)

- вырезка
 - котлеты
 - бифштекс
 - ромштекс
 - пельмени
-

Sual: Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте? (Ҷәкі: 1)

- ромштекс
 - пельмени
 - палочки мясные
 - манты
 - хинкалы
-

Sual: Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам? (Ҷәкі: 1)

- крупнокусковые
 - порционные
 - мелкокусковые
 - порционные панированные
 - пельмени
-

Sual: Укажите процесс не входящий в схему производства пельменей? (Ҷәкі: 1)

- калибровку
 - приготовление теста
 - получение мясного сырья
 - формовку
 - галтовку
-

ВӧЛМӧ: 0702

Ad	0702
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Допускается к фасовке мясо: (Ҷәкі: 1)

- бугаев
 - хряков
 - яков
 - буйволов
 - говядину II категории
-

Sual: Какая должна быть температура при перевозке и хранении охлажденного фасованного мяса? (Ҷәкі: 1)

- от 0 до 6 градуса С
- от -2 до 2 градуса С
- от -1 до 3 градуса С

- от 2 до 4 градуса С
 - от 4 до 8 градуса С
-

Sual: Сколько суток может храниться охлажденное фасованное мясо? (Џәкі: 1)

- не более 3- х
 - не более 5- ти
 - не более 1-ок
 - не более 7- ми
 - не более 10- ти
-

Sual: Какие полуфабрикаты не относятся к натуральным? (Џәкі: 1)

- вырезка
 - котлеты
 - корейка
 - грудинка
 - спинная часть
-

Sual: Какие полуфабрикаты не относятся к порционным полуфабрикатам из говядины? (Џәкі: 1)

- эскалоп
 - бифштекс
 - ромштекс
 - лангет
 - антрекот
-

Sual: Какие полуфабрикаты не относятся к мелкокусковым полуфабрикатам из говядины? (Џәкі: 1)

- лангет
 - азу
 - гуляш
 - бефстроганов
 - поджарка
-

Sual: Каково содержание массовой доли мясного фарша в пельменях? (Џәкі: 1)

- не менее 50%
 - не менее 40%
 - не менее 30%
 - не менее 20%
 - не менее 80%
-

Sual: На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты? (Џәкі: 1)

- натуральные
 - рубленые
 - в тесте
 - мясной фарш
 - фаршированные
-

Sual: Какие из нижеперечисленных не являются ксенобиотиками встречаемыми в полуфабрикатах? (Џәкі: 1)

- стабилизаторы
- токсичные элементы
- антибиотики
- пестициды
- радионуклиды

ВӨЛМӘ: 0703

Ad	0703
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Каково содержание клейковины в муке для приготовления теста для пельменей?
(Çәki: 1)

- не менее 30%
- не менее 20%
- не менее 15%
- не менее 50%
- не менее 40%

Sual: Какова температура в толще натуральных мясных охлажденных полуфабрикатов?
(Çәki: 1)

- 0- 8 градуса С
- 0- 2 градуса С
- 1 – 3 градуса С
- 3- 15 градуса С
- 2 – 2 градуса С

Sual: Какова температура в толще замороженных натуральных мясных полуфабрикатов?
(Çәki: 1)

- 10 градуса С
- 1 градуса С
- 30 градуса С
- 15 градуса С
- 25 градуса С

Sual: Какие из нижеперечисленных не являются токсичными элементами, содержащимися в полуфабрикатах? (Çәki: 1)

- свинец
- мышьяк
- кадмий
- ртуть
- олово

ВӨЛМӘ: 0801

Ad	0801
Suallardan	11

Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Укажите размер пуги для диетического яйца? (Çəki: 1)

- 4 мм
 - 7 мм
 - 11 мм
 - 13 мм
 - 9 мм
-

Sual: Укажите размер пуги для свежего яйца I категории: (Çəki: 1)

- 7 мм
 - 4 мм
 - 11 мм
 - 9 мм
 - 13 мм
-

Sual: Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации? (Çəki: 1)

- могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
 - обладают низкой пищевой ценностью
 - имеют большую загрязненность скорлупы
 - имеют большие размеры
 - имеют более прочную скорлупу
-

Sual: Какие признаки из ниже перечисленных не относятся к морфологическим признакам яиц? (Çəki: 1)

- консистенция
 - масса
 - форма
 - цвет яйца
 - поверхность скорлупы
-

Sual: Какова масса куриных яиц? (Çəki: 1)

- 40- 75
 - 160- 200
 - 75- 100
 - 80- 100
 - 25- 40
-

Sual: Какую форму имеет стандартное яйцо? (Çəki: 1)

- овала
 - эллипса
 - сферы
 - продумоватой
 - конической
-

Sual: Каковы особенности внешнего вида диетических яиц? (Çəki: 1)

- на скорлупу нанесены категория яиц, дата снесения
 - скорлупа чистая, целая, крепкая
 - скорлупа загрязнена не более 1/8 поверхности яйца
 - скорлупа с повреждениями
 - скорлупа имеет пористое строение
-

Sual: Какой дефект не относится к пищевым не полноценным яйцам? (Çəki: 1)

- тек
 - бой
 - выливка
 - запашистость
 - присушка
-

Sual: Какой дефект яйца не относится техническим? (Çəki: 1)

- выливка
 - красюк
 - кровавое кольцо
 - большое пятно
 - тумак плесневой
-

Sual: Что такое меланж? (Çəki: 1)

- смесь белка и желтка в естественном соотношении
 - смесь плотного и жидкого белка
 - замороженный белок, замороженный желток
 - измельченный сухой яичный порошок
 - смесь желтка и желточной оболочки
-

Sual: Какие процессы протекают в курином яйце при хранении? (Çəki: 1)

- физические, микробиологические и биохимические
 - физические, химические, физико- химические
 - физиологические, микробиологические, химические
 - химические, физико- химические, микробиологические
 - физико- химические, биологические
-

BÖLMƏ: 0802

Ad	0802
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Укажите размер пуги для столовых яиц II категории: (Çəki: 1)

- 13 мм
- 9 мм
- 4 мм

- 7 мм
 - 11 мм
-

Sual: Сколько времени можно хранить куриное яйцо в холодильных камерах с температурой 2-2,5 градуса С в качественном состоянии? (Ќәкі: 1)

- 48 часов
 - 48 дней
 - 7 месяцев
 - 15 дней
 - 2 месяца
-

Sual: Какой фактор не влияет на массу яйца? (Ќәкі: 1)

- изменение кормового режима
 - от времени дня
 - искусственное освещение
 - безвыгульное содержание
 - температура
-

Sual: Каково отношение поперечного и продольного диаметров в среднем у яйца? (Ќәкі: 1)

- 0,74
 - 1
 - 1,5
 - 0,35
 - 2,5
-

Sual: Чем можно объяснить неправильную форму яиц? (Ќәкі: 1)

- нарушением функции яйцевода птицы
 - качеством корма
 - породой птицы
 - климатическими условиями
 - безвыгульное содержание
-

Sual: Каково соотношение белка: желтка : скорлупы? (Ќәкі: 1)

- 60:30:10
 - 56:32:12
 - 52:36:12
 - 50:36:14
 - 48:38:14
-

Sual: Какой слой из нижеперечисленных не образует белок? (Ќәкі: 1)

- муциновый
 - градиновый
 - внутренний жидкий
 - средний плотный
 - наружный жидкий
-

Sual: Из каких слоев состоит (желточная) оболочка желтка? (Ќәкі: 1)

- коллагенового, муцинового

- градинкового, наружного
 - градинкового, коллагенового
 - градинкового, муцинового
 - наружного и среднего
-

Sual: Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц? (Ҷаќи: 1)

- 166 ккал
 - 200 ккал
 - 186 ккал
 - 216 ккал
 - 316 ккал
-

Sual: Какие белки яичного белка являются неполноценными? (Ҷаќи: 1)

- овомукоид и овомуцин
 - овальбумин и овокональбумин
 - овальбумин и овоглобулин
 - муоцим и авидин
 - овомуцин и авидин
-

Sual: Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка? (Ҷаќи: 1)

- гусиное
 - куриное
 - перепелиное
 - индюшиное
 - утиное
-

Sual: Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов? (Ҷаќи: 1)

- гусиное
 - куриное
 - перепелиное
 - индюшиное
 - утиное
-

Sual: Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность? (Ҷаќи: 1)

- утиное
 - перепелиное
 - индюшиное
 - гусиное
 - куриное
-

Sual: Укажите состояние скорлупы для диетических яиц II категории: (Ҷаќи: 1)

- чистая, целая, крепкая, допускается незначительная загрязненность в виде отдельных точек
 - целая, допускается загрязненность не более 1/8 поверхности яйца
 - чистая, целая, крепкая
 - целая, допускается загрязненность не более 2/8 поверхности яйца
 - чистая с поврежденной скорлупой
-

Sual: Сколько типов микробной порчи по внешним признакам различают в яйце? (Ҷаќи: 1)

- 4
 - 3
 - 2
 - 5
 - 6
-

Sual: Какие физические процессы происходят после кладки в яйцах? (Ҷаќи: 1)

- усушка, перемещение желтка
 - усушка, гидролиз белков
 - перемещение желтка, зеленая гниль
 - смешанная гниль, гидролиз липидов
 - гидролиз углеводов, черная гниль
-

Sual: При какой температуре, относительной влажности хранят яйца в холодильнике? (Ҷаќи: 1)

- 2 / 0 градуса С ; 85- 88%
 - 5 / -3 градуса С ; 70- 75%
 - 7 / -4 градуса С ; 75- 80%
 - 0 / +3 градуса С ; 80- 83%
 - +3 / +5 градуса С; 90- 97%
-

Sual: Укажите операцию не входящую в технологическую схему производства жидких яичных продуктов: (Ҷаќи: 1)

- стерилизация
 - пастеризация
 - сортировка яиц
 - замораживание
 - фильтрация
-

Sual: Какава влажность яичного порошка? (Ҷаќи: 1)

- 4- 8%
 - 10- 15%
 - 15- 20%
 - 1- 3%
 - 10- 23%
-

Sual: Какие яйца называются миражные? (Ҷаќи: 1)

- изъятые из инкубатора как неоплодотворенные
 - с посторонним запахом
 - частичным смешиванием желтка с белком
 - присохшим к скорлупе желтком
 - однообразной рыжеватой окраской содержимого
-

Sual: Какой дефект вызывается развитием в яйце бактерий или плесени? (Ҷаќи: 1)

- тумак
 - большое пятно
 - кровяное кольцо
 - красюк
 - присушка
-

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какая причина приводит к кладки яйца с 2-мя желтками? (Çəki: 1)

- нарушением функции яичника
 - качество корма
 - климатические условия
 - породой птицы
 - возраст птицы
-

Sual: Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка? (Çəki: 1)

- 32 и 34 мм
 - 30 и 32 мм
 - 36 и 38 мм
 - 40 и 38 мм
 - 36 и 40 мм
-

Sual: Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца? (Çəki: 1)

- 7500
 - 6500
 - 5500
 - 4500
 - 1050
-

Sual: Из каких слоев состоит скорлупа? (Çəki: 1)

- внутреннего, наружного
 - внутреннего, среднего
 - наружного, среднего
 - градинкового и муцинового
 - градинкового и наружного
-

Sual: Что можно определить по размеру воздушной камеры? (Çəki: 1)

- возраст яйца
 - породу птицы
 - климатические условия
 - безвыгульное содержание
 - кормление птицы
-

Sual: Какие белки не являются полноценными белками яичного белка? (Çəki: 1)

- овомуцин
- овальбумин
- овокональбумин

- овоглобулин
 - муоцим
-

Sual: Каково процентное соотношение воды и сухих веществ в цельном курином мясе? (Ҷаќи: 1)

- 65,6% и 34,4%
 - 70,3% и 29,7%
 - 61,5% и 38,5%
 - 54,3% и 45,7%
 - 80,3% и 19,7%
-

Sual: Какая из нижеперечисленных порч не относится к микробной порчи яиц? (Ҷаќи: 1)

- фиолетовая гниль
 - зеленая гниль
 - красная или розовая
 - черная
 - смешанная
-

Sual: При какой температуре определяют органолептические показатели мороженых яичных продуктов? (Ҷаќи: 1)

- 15 градуса C
 - 20 градуса C
 - 25 градуса C
 - 10 градуса C
 - 5 градуса C
-

ВЉЛМә: 0901

Ad	0901
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какая рыба не относится к пресноводной? (Ҷаќи: 1)

- стерлядь
 - налим
 - щука
 - форель
 - сам
-

Sual: Какая рыба относится к полупроходным? (Ҷаќи: 1)

- лещ
 - форель
 - налим
 - судак
 - осетр
-

Sual: Основным органом движения рыбы являются: (Ҷәкі: 1)

- грудные плавники
 - брюшные плавники
 - хвост
 - голова
 - спинные плавники
-

Sual: На сколько групп делится рыба по размеру или массе (весу)? (Ҷәкі: 1)

- 3
 - 2
 - не делится
 - 4
 - 5
-

Sual: Какие водные бассейны в Азербайджане имеют большое значение в рыболовстве? (Ҷәкі: 1)

- Гек-гель
 - Марал гель
 - Каспийское море
 - Кура
 - Мингечаурское водохранилище
-

Sual: Какие анатомические части рыбы съедобны? (Ҷәкі: 1)

- кожа
 - жабры
 - почки
 - чешуя
 - икра
-

Sual: Каким органом у рыб служит боковая линия? (Ҷәкі: 1)

- осязания
 - слуха
 - обоняния
 - зрения
 - движения
-

Sual: Какая часть рыбы по пищевой ценности занимает последнее место? (Ҷәкі: 1)

- хвостовой плавник
 - нарост
 - приголовок
 - голова
 - тело
-

Sual: Какая часть рыбы относится к съедобной? (Ҷәкі: 1)

- икра
- плавники
- пищеварительный тракт
- жабры
- сердце

Sual: Какая часть рыбы относится к несъедобной? (Ҷәкі: 1)

- почки
 - молоки
 - икра
 - мясо
 - голова
-

Sual: Какой пигмент в кожи рыбы отсутствует? (Ҷәкі: 1)

- антоцианы
 - меланин
 - ксантин
 - гуанин
 - эритрин
-

Sual: На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру скелета? (Ҷәкі: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе? (Ҷәкі: 1)

- йод
 - хлор
 - железо
 - цинк
 - магния
-

Sual: К какому семейству относится морской окунь и морской ерш? (Ҷәкі: 1)

- скорпеновым
 - спаровым
 - скумбриевым
 - тресковым
 - ставридавым
-

Sual: Какая рыба из семейства корюшковых может считаться самой многочисленной? (Ҷәкі: 1)

- мойва
 - корюшка
 - снеток
 - скумбрия
 - тунец
-

Sual: Какая рыба не относится к семейству окуневых? (Ҷәкі: 1)

- плотва
- судак
- берш
- окунь

Sual: Чем главным образом отличается мяса рыбы от мяса домашних животных? (Çәki: 1)

- белок и жир рыбы легче усваивается организмом
 - больше всего углеводы в составе рыбы
 - меньше всего омега-3 жирных кислот в составе рыбы
 - меньше всего витаминов в составе рыбы
 - белок и жир рыбы хуже усваиваются организмом
-

Sual: Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы? (Çәki: 1)

- фосфора
 - хлора
 - железа
 - серы
 - магния
-

Sual: Какая рыба относится к карповым? (Çәki: 1)

- сазан
 - нерка
 - белорыбица
 - сиг
 - семга
-

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какова рекомендуемая физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов? (Çәki: 1)

- 23,7 кг в год
 - 40,5 кг в год
 - 16,6 кг в год
 - 11,5 кг в год
 - 19,3 кг в год
-

Sual: Какая рыба относится к проходным? (Çәki: 1)

- осетр
 - лещ
 - сазан
 - судак
 - толстолобик
-

Sual: Какой из ниже указанных не относится к плавникам рыбы? (Ҷәкі: 1)

- грудной
 - брюшной
 - спинной
 - хвостовой
 - головной
-

Sual: От каких факторов не зависит количество и состав микробов только что выловленной рыбы? (Ҷәкі: 1)

- от микрофлоры водохранилища
 - от вида рыбы
 - от возраста рыбы
 - от упитанности рыбы
 - от длины хвостового плавника рыбы
-

Sual: В каких водах осетровые не живут? (Ҷәкі: 1)

- Каспийское море
 - Азовское и Черное море
 - Озеро Байкал
 - в реках Волга, Амур и Иртыш
 - в реке Нил
-

Sual: На сколько групп делится рыба по содержанию жира? (Ҷәкі: 1)

- 4
 - 2
 - не делится
 - 3
 - 5
-

Sual: Когда рыба бывает наиболее низкая по качеству? (Ҷәкі: 1)

- сразу после нереста
 - за 1- 1,5 месяца до нереста
 - за 2- 2,5 месяца до нереста
 - во время нереста
 - за 2,5- 3 месяца до нереста
-

Sual: Какие рыбы не относятся к крупному частику? (Ҷәкі: 1)

- белоглазка
 - кутум
 - лещ
 - шемая
 - судак
-

Sual: Сколько килограмм в среднем на душу населения составляет физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов в Азербайджане? (Ҷәкі: 1)

- 8
- 10
- 2
- 25

Sual: Какие рыбы не относятся к мелкому частику? (Ќәкі: 1)

- кутум
 - белоглазка
 - окунь
 - вобла
 - тарань
-

Sual: Какая рыба не входит в семейство осетровых? (Ќәкі: 1)

- тарань
 - севрюга
 - стерлядь
 - белуга
 - калуга
-

Sual: Укажите признаки отличия осетровых рыб: (Ќәкі: 1)

- имеют удлинено- веретенообразное тело, покрытое 5- ю рядами костяных пластинок-жучков
 - имеют тело, покрытое плотной серебристой чешуей, на голове чешуи нет
 - наличие 3- х спинных и 2- х анальных плавников
 - имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию
 - отличаются сжатым с боков телом листовидно- овальной формы
-

Sual: Какой пигмент придает коже рыбы серебристую окраску? (Ќәкі: 1)

- гуанин
 - ксантин
 - эритрин
 - меланин
 - ксантофилл
-

Sual: Тело каких рыб покрыто костяными пластинками- бляшками, называемыми иногда «жучками»? (Ќәкі: 1)

- осетровых
 - тресковых
 - анчоусовых
 - камбаловых
 - мерлузовых
-

Sual: Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна? (Ќәкі: 1)

- тело
 - голова
 - хвостовой плавник
 - приголовок
 - нарост
-

Sual: При разделки рыбы какая часть называется теша? (Ќәкі: 1)

- брюшная часть рыбы

- потрошенная обезглавленная рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника на 2-е продольные половинки
 - продольные половинки рыбы без головы, плавников, костей и внутренностей
 - рыба без головы, плавников, нижней части брюшка и внутренностей
 - хребтовая часть рыбы, у которой брюшная часть вместе с внутренностями удалена на 0,5- 1 см ниже позвоночника
-

Sual: Какая рыба в зависимости от длины входит в 1-ю группу? (Ҷаќи: 1)

- вобла
 - севрюга
 - шип
 - кета
 - треска
-

Sual: На какие стадии подразделяются изменения, происходящие в уснувшей рыбе под влиянием тканевых ферментов и микроорганизмов? (Ҷаќи: 1)

- выделение слизи, окоченение, автолиз, гниение
 - выделение слизи, окоченение, автолиз
 - выделение слизи, автолиз
 - окоченение, автолиз
 - автолиз, гниение
-

Sual: На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру питания? (Ҷаќи: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: К какому семейству относится серебристый хек и хек тихоокеанский? (Ҷаќи: 1)

- к семейству мерлузовых
 - к семейству окуневых
 - к семейству осетровых
 - к семейству лососевых
 - к семейству тресковых
-

Sual: Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы? (Ҷаќи: 1)

- аминокислоты
 - гликоген
 - экстрактивные вещества
 - карбонильные соединения
 - фосфолипиды
-

Sual: К какому семейству относится черноспинка (промысловое название «залом»? (Ҷаќи: 1)

- сельдевых
- окуневых
- осетровых
- лососевых
- карповых

Sual: Чем объясняется нежность и сочность консистенции мяса рыбы? (Çәki: 1)

- при тепловой обработке коллаген переходит в глютин
 - высокое содержание эластина
 - высокое содержание жира
 - наличие незаменимых аминокислот
 - низкое содержание эластина
-

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие рыбы над анальным плавником имеют также жировой плавник? (Çәki: 1)

- лососевые и корюшковые
 - окуневые
 - осетровые и сельдевые
 - тресковые
 - анчоусовые
-

Sual: Какая рыба в зависимости от веса одной рыбы входит во 2-ю группу? (Çәki: 1)

- лососи
 - кефаль
 - ставрида
 - судак
 - щука
-

Sual: Сколько процентов жира содержит печень трески? (Çәki: 1)

- более 60%
 - более 50%
 - более 30%
 - более 20%
 - более 40%
-

Sual: Укажите отличительные признаки рыбок семейства анчоусовых? (Çәki: 1)

- удлиненное сигарообразное тело, очень большой рот, брюшной киль отсутствует
 - наличие 3-х спинных и 2-х анальных плавников
 - имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию
 - тело их сжато с боков, покрыто очень мелкой чешуей или голое
 - тело продолговатое, голова без чешуи, боковая линия отсутствует
-

Sual: Сколько процентов жира содержит самая жирная рыба из всех лососевых? (Çәki: 1)

- свыше 20%
- свыше 5%
- свыше 12%

- свыше 10%
 - свыше 15%
-

Sual: Какое вещество не образуется в процессе распада белков, придающий рыбе гнилостный запах? (Ҷаќи: 1)

- триметиламиноксид
 - индол
 - скатал
 - меркаптан
 - сероводород
-

Sual: В число летучих органических оснований рыбы не входят: (Ҷаќи: 1)

- холин
 - метиланин
 - диметиламин
 - триметиламин
 - пиперидин
-

Sual: Чем жирнее рыба, тем меньше в её тканях (Ҷаќи: 1)

- воды
 - витамины
 - макроэлементы
 - белки
 - омега-3 жирной кислоты
-

Sual: На сколько % усваивается жиры рыб? (Ҷаќи: 1)

- 97
 - 90
 - 87
 - 92
 - 79
-

Sual: Какие белки в составе мяса рыбы имеют наибольшую значимость для питания? (Ҷаќи: 1)

- строма, сарколемма
 - ретикулин, коллаген
 - миофибриллярные, саркоплазма
 - ядро, коллаген
 - сарколемма, кислые белки
-

BÖLMƏ: 1001

Ad	1001
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей качества охлажденной рыбы? (Ҷәкі: 1)

- внешний вид, качество разделки на части, консистенция, запах и вкус
 - внешний вид, запах, вкус, кислотное число, консистенция
 - внешний вид, вкус, запах, перекисное число, консистенция
 - внешний вид, качество разделки на части, йодное число, консистенция, вкус и запах
 - консистенция, число омыления, внешний вид, вкус и запах
-

Sual: Какие существуют способы охлаждения рыбы? (Ҷәкі: 1)

- морской водой, мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
 - быстрое и медленное
 - естественное и искусственное
 - морской водой
 - дробленным льдом
-

BÖLMƏ: 1002

Ad	1002
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Из указанных продуктов какие не получают из осетровых? (Ҷәкі: 1)

- черная икра
 - натуральные рыбные консервы
 - рыбные продукты холодного и горячего копчения
 - вяленая рыба
 - соленая рыба
-

Sual: На сколько групп подразделяется живая рыба в зависимости от качественного состояния? (Ҷәкі: 1)

- 3
 - 2
 - 4
 - 5
 - 6
-

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества физико-химических показателей охлажденной рыбы? (Ҷәкі: 1)

- аммиака, содержание аммиачного числа с помощью числа Несслера и сероводорода
 - содержание сероводорода, кислотное число, фермента пероксидазы
 - кислотное число, йодное число, содержание аммиака с помощью числа Несслера, сульфида-водорода
 - содержание аммиачного числа с помощью числа Несслера и сероводорода
 - аммиак, сероводород, йодное число и содержание азотных веществ
-

Sual: Какой должна быть температура замороженного мяса, погруженного в железнодорожные охлаждающие вагоны для транспортирования? (Ҷаќи: 1)

- выше -5 град. Цельсия
 - 0-5 град. Цельсия
 - 10-15 град. Цельсия
 - 10 град. Цельсия
 - выше -8 град. Цельсия
-

Sual: Какой срок хранения у размороженной рыбы? (Ҷаќи: 1)

- длительный срок хранения
 - срок хранения несколько дней
 - непродолжительный
 - продолжительный
 - можно хранить 5 дней при низкой температуре
-

Sual: Почему рекомендуют немедленно замораживать выловленную рыбу? (Ҷаќи: 1)

- потому, что короткий срок хранения
 - чтобы не загрязнялась
 - чтобы не уменьшилась масса
 - чтобы вода в её составе испарилась мало
 - для рационального использования производства
-

Sual: Какое мясо рыбы считается охлажденным мясом? (Ҷаќи: 1)

- в мышцах около позвоночника температура от 1 до +5 градусов по Цельсию
 - в мышцах около позвоночника температура от -5 до +8 градусов по Цельсию
 - в мышцах около позвоночника температура от -1 до +7 градусов по Цельсию
 - в мышцах около позвоночника температура от -2 до +5 градусов по Цельсию
 - в мышцах около позвоночника температура от -3 до +8 градусов по Цельсию
-

Sual: Какая температура у охлажденной рыбы? (Ҷаќи: 1)

- от -1 до 5 градусов по Цельсию
 - от 0 до 3 градусов по Цельсию
 - от -6 и ниже градусов по Цельсию
 - от 0 до -5 градусов по Цельсию
 - от -2 до -6 градусов по Цельсию
-

Sual: Почему замороженную жирную рыбу хранят при более низкой температуре (-25 ÷ -30 град. Цельсия)? (Ҷаќи: 1)

- чтобы не допустить потери массы
 - чтобы кристаллы льда образовавшиеся в клетках не увеличились
 - чтобы кристаллы льда образовавшиеся в межклеточном пространстве не увеличивались
 - чтобы замедлить процесс окисления жира
 - чтобы не разорвалась оболочка клетки
-

Sual: Какой из нижеуказанных показателей меньше всего влияет на сохраняемость замороженной рыбы? (Ҷаќи: 1)

- вес рыбы
- особенности первоначальной обработки

- правила и методы замораживания
 - температура хранения
 - выдержка постоянной температуры хранения
-

Sual: В чем смысл чистого промывания, немедленного охлаждения и быстрого замораживания выловленной рыбы? (Џәкі: 1)

- чтобы получить высококачественную замороженную рыбу
 - чтобы сэкономить время
 - чтобы сэкономить воду
 - для рационального использования отраслей производства
 - чтобы увеличить массу замороженной рыбы
-

Sual: В каких случаях разрешается одновременное замораживание рыб, выловленных в разное время? (Џәкі: 1)

- если рыбы мелкие
 - если рыбы одного размера и пола
 - если разница вылавливания рыб меньше 3 дней
 - если на поверхности рыб нет слизи и плесени
 - не разрешается смешивания
-

Sual: Как действует на качество замороженной рыбы повышение температуры при погрузке с кораблей в портовые морозильники в охлаждающие железнодорожные вагоны, в охлаждающий автотранспорт? (Џәкі: 1)

- никак не действует
 - действует отрицательно
 - действует положительно
 - сначала отрицательно, а потом положительно
 - действует только на поверхность рыбы
-

Sual: Каким способом замораживают рыбу в жидкости в морозильных аппаратах? (Џәкі: 1)

- только контактным
 - только бесконтактным
 - контактным и бесконтактным
 - не замораживают контактным и бесконтактным
 - рыбы замораживаются над жидкостным воздухом
-

Sual: Для чего моют рыбу в холодной воде после их замораживания в жидкой среде бесконтактным способом в морозильных камерах? (Џәкі: 1)

- чтобы очистить от загрязнений
 - чтобы увеличить массу
 - чтобы облегчить укладку в тары
 - чтобы вымыть соль с поверхности и равномерного распределения раствора соли во все слои рыбы
 - чтобы увеличить количество воды в составе рыбы и для диффузии воды во внешние её слои
-

Sual: В каком состоянии больше всего замораживают мелкую рыбу? (Џәкі: 1)

- без головы
- без внутренностей

- нарезанной на куски
 - в целом состоянии
 - без головы и внутренностей
-

Sual: Что такое процесс замораживания рыб? (Ќәкі: 1)

- во время замораживания температура рыбы ниже температуры замерзания соков тканей и большая часть тканевой жидкости заморожена
 - температура воды в составе рыбы ниже -1 град. Цельсия
 - температура внутриклеточного и межклеточного сока ниже -3 град. Цельсия и образуются кристаллы льда
 - вследствие понижения температуры мышцы твердеют
 - слабосоединенная вода в составе рыбы превращаясь в лёд замерзает
-

Sual: Какой должна быть температура подмороженной рыбы согласно условиям действующего стандарта? (Ќәкі: 1)

- 0 ÷ 4 град. Цельсия
 - 6 град. Цельсия
 - 18 град. Цельсия, при которой большая часть воды в составе рыбы замерзает
 - ниже криоскопической температуры на 1-2 град. Цельсия
 - хранившейся 24 часа при температуре -1 град. Цельсия после улова
-

Sual: Какими преимуществами преобладают рыбы подмороженные в сравнении с охлажденными? (Ќәкі: 1)

- качество выше
 - срок хранения больше
 - мясо более нежное
 - питательная ценность выше
 - жир меньше окисляется и подвергается гидротации
-

Sual: Чем можно объяснить более высокое качество и питательную ценность охлажденной рыбы, чем у подмороженной? (Ќәкі: 1)

- при подмораживании рН понижается и повышается концентрация солей в мышечном соке
 - при подмораживании часть воды в составе рыбы мерзнет
 - при подмораживании замедляется (уменьшается) активность микроорганизмов
 - при подмораживании ферменты активизируются
 - мышечная ткань становится мягкой
-

Sual: Каким способом рыбу не охлаждают? (Ќәкі: 1)

- охлаждение в ящиках
 - охлаждение в бочках
 - охлаждение в анбарах кораблей
 - охлаждение в жидкой среде
 - в быстрозамораживающих аппаратах
-

Sual: В каком ряду правильно указаны методы замораживания рыбы? (Ќәкі: 1)

- в искусственном холодном воздухе, в холодном растворе, в углекислом газе и в растворе азота
- в смеси мелкодробленого льда, в холодной морской воде и в искусственном холодном воздухе

- в холодной морской воде, в холодном растворе соли и в искусственном холодном воздухе
 - в искусственном холодном воздухе, в холодном растворе и в смеси мелкодробленого льда
 - в холодной морской воде, в растворе соли и в холодном растворе
-

Sual: Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы? (Ҷәкі: 1)

- антибиотики
 - кислоты
 - консерванты
 - стабилизаторы
 - загустители
-

BÖLMƏ: 1003

Ad	1003
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: От количества в основном, какого соединения зависит характерный запах свежих и испорченных рыб? (Ҷәкі: 1)

- азотистые экстрактивные вещества
 - белки
 - насыщенные жирные кислоты
 - гликоген
 - витамины
-

Sual: Какие показатели качества определяют при оценке органолептических показателей качества замороженной рыбы? (Ҷәкі: 1)

- внешний вид, температура замерзания, разделка на части, консистенция, запах
 - внешний вид, температура замерзания, кислотность, консистенция
 - внешний вид, вкус, запах, хорошая развариваемость, консистенция
 - внешний вид, температура, разделка на части, консистенция, температура плавления
 - внешний вид, температура замерзания, разделка на части, температура плавления, консистенция
-

Sual: Какая должна быть температура воздуха в охлаждаемых железнодорожных вагонах с погруженным охлажденным мясом? (Ҷәкі: 1)

- 30 град. Цельсия
 - 10 град. Цельсия
 - 0-3 град. Цельсия
 - 20 град. Цельсия
 - 4-7 град. Цельсия
-

Sual: Какая должна быть температура замороженной рыбы, принятой для транспортирования на охлаждаемые железнодорожные вагоны? (Ќәкі: 1)

- 0-6 град. Цельсия
 - 15 град. Цельсия
 - 3 град. Цельсия
 - ниже -6 град. Цельсия
 - 10 град. Цельсия
-

Sual: Каким льдом нельзя пользоваться при охлаждении рыбы контактным способом? (Ќәкі: 1)

- техническим (мутным)
 - прозрачным
 - пищевым
 - антисептическим
 - сухим льдом
-

Sual: Какая должна быть температура в охлаждаемых железнодорожных вагонах, транспортирующих соленую, вяленую, сушеную и копченую рыбу? (Ќәкі: 1)

- 40 град. Цельсия
 - 10 град. Цельсия
 - 3 град. Цельсия
 - 0-5 град. Цельсия
 - 20 град. Цельсия
-

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества физико-химических показателей замороженной рыбы? (Ќәкі: 1)

- содержание липидов, жиров, фосфолипидов и азотистых летучих оснований
 - содержание жиров, липидов, кислотное число и азотистых веществ
 - йодное число, кислотное число и содержание жиров, азотистых летучих оснований
 - содержание липидов, жиров, число омыления и фосфолипидов
 - содержание липидов, жиров, фосфолипидов и сероводорода
-

Sual: Сколько дней можно хранить живую рыбу в водном транспорте (в прорезе) в зависимости от температуры? (Ќәкі: 1)

- от 3 (18-24 град. Цельсия) до 10 дней (0-10 град. Цельсия)
 - от 3 (18-24 град. Цельсия) до 20 дней (0-15 град. Цельсия)
 - от 5 (10-12 град. Цельсия) до 15 дней (0-18 град. Цельсия)
 - от 6 (15-20 град. Цельсия) до 10 дней (0-12град. Цельсия)
 - от 7 (20-25 град. Цельсия) до 12 дней (0-15 град. Цельсия)
-

Sual: Укажите болезнь рыб, являющаяся грибковым заболеванием: (Ќәкі: 1)

- описторхоз
 - краснуха
 - фурункулез
 - сапролегниоз
 - септицемия
-

Sual: Какова калорийность 100 г мяса рыбы? (Ќәкі: 1)

- 100- 200 ккал
- 200- 300 ккал

- 300- 350 ккал
 - 350- 400 ккал
 - 450- 500 ккал
-

Sual: Каковы сроки хранения охлажденной крупной рыбы? (Çәki: 1)

- 10- 12 дней
 - 15- 18 дней
 - 3- 5 дней
 - 5- 8 дней
 - 20- 23 дня
-

Sual: Каков расход льда для получения охлажденной рыбы? (Çәki: 1)

- не менее 50%
 - не более 50%
 - 40% и более
 - 60% и более
 - не более 40%
-

Sual: Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым? (Çәki: 1)

- гнилостный запах, отставание мяса от костей
 - дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах
 - дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах
 - покраснение поверхности, слабо кисловатый запах в жабрах
 - пятна различной окраски, частичная бледность поверхности
-

Sual: Как подразделяется охлажденная рыба по качеству? (Çәki: 1)

- 1 и 2-й сорт
 - высший и 1-й сорт
 - высший, 1-й и 2-й сорт
 - экстра, высший и 1-й сорт
 - не подразделяется
-

Sual: Рыба с какой температурой называется мороженой? (Çәki: 1)

- 6; -12, -18 градусов по Цельсию
 - 2; 0; 4 градусов по Цельсию
 - 4; -1; 5 градусов по Цельсию
 - 5; -2; 0 градусов по Цельсию
 - 3; 0; 5 градусов по Цельсию
-

Bölmə: 1102

Ad	1102
Suallardan	3
Maksimal faiz	3
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленой рыбы? (Çəki: 1)

- внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция, качество тузлука
- внешний вид, цвет, вкус, температура плавления, консистенция и запах
- внешний вид, вкус, запах, температура заморозки, консистенция, цвет
- внешний вид, запах, вкус, цвет, механические повреждения, покрытие чешуей
- покрытие чешуей, цвет, вкус, запах, механические повреждения, консистенция

Sual: Укажите количество методов посола рыбы. (Çəki: 1)

- 3
- 4
- 5
- 6
- 2

Sual: Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей соленой рыбы? (Çəki: 1)

- содержание жира и соли, степени созревания
- содержание жира, липидов, сероводорода
- содержание жира и фосфолипидов, степени созревания
- содержание жира, йодное число и соли
- содержание липидов, число омыления и жира

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Укажите число способов копчения рыбы в зависимости от температурного режима. (Çəki: 1)

- 3
- 2
- 4
- 5
- 6

Sual: Укажите количество методов сушки рыбы. (Çəki: 1)

- 4
- 3
- 6
- 5
- 2

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	5

Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: На производство какого продукта более целесообразно направлять малобелковых, но жирных рыб? (Çəki: 1)

- на производство консервов
- на производство копченых рыб
- на соление
- на вяление
- на замораживание

Sual: При неправильном проведении, какой операции во время производства рыб горячего копчения кожа рыб отделяется от мяса? (Çəki: 1)

- при нечистой промывке рыб
- при неправильной очистке рыб
- при проведение сушки при температуре ниже 60 град. Цельсия
- при проведении копчения при повышенной температуре
- при продлении сроков посолки

Sual: Укажите температуру сушки рыбы холодным методом и сроки сушки. (Çəki: 1)

- 20-400 град. Цельсия и 8-12 дней
- 15-200 град. Цельсия и 8-12 дней
- 20-300 град. Цельсия и 10-15 дней
- 10-200 град. Цельсия и 5-7 дней
- 20-250 град. Цельсия и 10-12 дней

Sual: В каком ряду правильно указаны рыбные продукты? (Çəki: 1)

- спинка осетрины, боковника осетрины, филе осетрины, спинка кеты
- вяленая рыба, икра, охлажденная рыба, филе осетрины
- икра, рыбные консервы, копченая рыба, замороженная рыба
- спинка осетрины, боковника осетрины, икра, копченая рыба
- филе осетрины, спинка кеты, рыбные консервы, икра

Sual: В каком ряду правильно указаны сроки вяления крупных рыб в зависимости от температуры? (Çəki: 1)

- в 20-22 град. Цельсия 30 дней
- в 25-35 град. Цельсия 20 дней
- в 22-28 град. Цельсия 28 дней
- в 20-32 град. Цельсия 25 дней
- в 18-25 град. Цельсия 35 дней

BÖLMƏ: 1203

Ad	1203
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	

Sual: В каком ряду правильно указаны способы копчения в зависимости от температурного режима? (Çəki: 1)

- в 40 град. Цельсия - холодное копчение, 80 град. Цельсия – неполное горячее копчение, 80-170 град. Цельсия – горячее копчение
- в 50 град. Цельсия - холодное копчение, 90 град. Цельсия – неполное горячее копчение, 70-180 град. Цельсия – горячее копчение
- в 60 град. Цельсия - холодное копчение, 100 град. Цельсия – неполное горячее копчение, 90-180 град. Цельсия – горячее копчение
- в 70 град. Цельсия - холодное копчение, 90 град. Цельсия – неполное горячее копчение
- в 60-190 град. Цельсия - горячее копчение

Sual: В каком ряду правильно указаны сроки вяления мелких рыб в зависимости от температуры? (Çəki: 1)

- в 22-28 град. Цельсия 10-17 дней
- в 25-30 град. Цельсия 10-25 дней
- в 20-35 град. Цельсия 10-20 дней
- в 22-34 град. Цельсия 10-22 дней
- в 24-35 град. Цельсия 10-28 дней

BÖLMƏ: 1301

Ad	1301
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов. (Çəki: 1)

- не стерилизуются и хранятся в холоде
- жарятся в масле и хранятся в комнатных условиях
- стерилизуются и хранятся в растворе соли
- пастеризуются и хранятся в комнатных температурах
- не пастеризуются и хранятся в холодильнике

Sual: Какие показатели определяют при оценке качества органолептических показателей рыбных консервов? (Çəki: 1)

- внешний вид, цвет, запах, вкус, качество укладки, состояние сока, консистенция
- внешний вид, цвет, запах, степени разваренности, консистенция
- внешний вид, цвет, запах, вкус, жирность, консистенция
- внешний вид, цвет, запах, состояние сока, кислотное число, консистенция
- внешний вид, цвет, запах, йодное число, консистенция, качество сока, вкус

BÖLMƏ: 1302

Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: На сколько групп классифицируются рыбные консервы по переработке и технологии производства? (Çəki: 1)

- 9
- 6
- 5
- 8
- 7

Sual: Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей рыбных консервов? (Çəki: 1)

- содержание бензойной кислоты, перекисное число, тяжелых металлов и поваренной соли
- содержание липидов, число омыления, поваренной соли и сероводорода
- содержание жира, йодное число, тяжелых металлов и азотистых веществ
- содержание бензойной кислоты, йодное число, тяжелых металлов и поваренной соли
- содержание поваренной соли, кислотное число, жира и тяжелых металлов

BÖLMƏ: 1401

Ad	1401
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Укажите цвет осетровой икры. (Çəki: 1)

- черный
- красный
- фиолетовый
- желтый
- розовый

Sual: Укажите цвет лососевой икры (Çəki: 1)

- черный
- красный
- фиолетовый
- желтый
- розовый

Sual: На сколько сорта подразделяется зернистая лососевая икра? (Ҷәкі: 1)

- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - не подразделяется
-

Sual: Какой витамин больше всего содержится в икре? (Ҷәкі: 1)

- D
 - C
 - H
 - U
 - P
-

BÖLMƏ: 1402

Ad	1402
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Из каких лососевых рыб получают красную икру? (Ҷәкі: 1)

- из Дальневосточной лососевой рыбы
 - из золотой рыбы Каспийского моря
 - из золотой рыбы Западной Сибири
 - из золотой рыбы Черного моря
 - из золотой рыбы Балтийского моря
-

Sual: Какой ассортимент черной икры считается наиболее ценным по пищевой ценности? (Ҷәкі: 1)

- зернистая
 - очищенная
 - паюсная
 - пресованная
 - ястычная
-

Sual: От какой рыбы получают красную икру? (Ҷәкі: 1)

- сельдь
 - щука
 - скумбрия
 - лососевые
 - осетровые
-

Sual: От какой рыбы получают черную икру? (Ҷәкі: 1)

- сельдь
- щука
- скумбрия

- лососевые
 - осетровые
-

Sual: Укажите основной специфический сложный белок в составе икры. (Çәki: 1)

- ихтулин
 - глобулин
 - альбумин
 - трансферрин
 - инсулин
-

Sual: Белки икорной оболочки представлены в основном (Çәki: 1)

- казеином
 - альбумином
 - эластином
 - трансферрином
 - коллагеном
-

BÖLMƏ: 1403

Ad	1403
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Укажите число видов икры полученных из рыб, относящихся к семейству осетровых (Çәki: 1)

- 5
 - 4
 - 2
 - 6
 - 3
-

Sual: По какой причине было запрещено использование уротропина в производстве икры? (Çәki: 1)

- из-за ухудшения сенсорных показателей
 - из-за недостаточного продления срока хранения
 - из-за нанесения ущерба для организма человека
 - из-за увеличения себестоимости икры
 - из-за дороговизны и затруднения производства
-

Sual: В каком количестве содержится белок во всех видах икры? (Çәki: 1)

- 21-30%
 - 5-10%
 - 10-15%
 - 15-17%
 - 17-21%
-

Sual: В каком количестве содержится специфический белок – ихтулин в составе икры? (Çəki: 1)

- 7-10%
- 20-22%
- 10-13%
- 13-15%
- 15-20%

BÖLMƏ: 1501

Ad	1501
Suallardan	26
Maksimal faiz	26
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Что из ниже перечисленного не относится к продуктам переработки яйца? (Çəki: 1)

- меланж
- замороженный белок
- замороженный желток
- сухой порошок
- яичница

Sual: Какой из нижеперечисленных продуктов называется меланжем? (Çəki: 1)

- замороженный белок
- смесь замороженного белка и желтка
- замороженный желток
- смесь пастеризованного в течении 40 секунд при 60 град. Цельсия желтка и белка
- замороженный белок с добавлением в его состав 0,8% соли

Sual: Из яйца какой домашней птицы получают меланж? (Çəki: 1)

- индюшки
- утки
- гуся
- курицы
- цесарки

Sual: Какой из нижеуказанных инструментальных показателей меланжа не предусмотрен в ТУ? (Çəki: 1)

- сухих веществ не менее 26%
- влажность не больше 75%
- жира не менее 10%
- уемая кислотность не выше 45 градусов по Тернеру
- количество осколков скорлупы не более 3%

Sual: Какой из нижеуказанных инструментальных показателей замороженного желтка не предусмотрен в ТУ? (Çəki: 1)

- вода не более 54%
 - белка не менее 15%
 - жира не менее 27%
 - титруемая кислотность не выше 30 градусов по Тернеру
 - углеводов не более 5%
-

Sual: Какой из нижеуказанных сенсорных показателей меланжа не отвечает требованиям ТУ АР? (Џәкі: 1)

- цвет – темно-оранжевый
 - консистенция – твердая
 - вкус – своеобразный, без постороннего вкуса
 - запах – без запаха
 - поверхность – гладкая
-

Sual: Чем отличается производство пастеризованного сахарного меланжа от обычного? (Џәкі: 1)

- добавление до 50% сахара в состав одного
 - упаковка в тару различного объема
 - герметичная укупорка тары
 - добавление сахара и пряностей в состав
 - охлаждение после пастеризации
-

Sual: Каков срок пастеризации сахарного меланжа, герметично укупоренного в банки? (Џәкі: 1)

- достижения температуры в середине банки 65-70 град. Цельсия
 - 5-7 минут
 - 18-20 минут
 - не пастеризуется
 - стерилизуется
-

Sual: Какой из нижеуказанных сенсорных показателей замороженного желтка не отвечает требованиям в ТУ? (Џәкі: 1)

- цвет – желтоватый
 - консистенция – твердая в замороженном состоянии, при размораживании – жидкая
 - вкус – естественный
 - запах – естественный
 - внешний вид – бугристый
-

Sual: Какой из нижеуказанных инструментальных показателей замороженного желтка не предусмотрен в ТУ? (Џәкі: 1)

- вода не более 54%
 - белка не менее 15%
 - жира не менее 27%
 - титруемая кислотность не выше 30 градусов по Тернеру
 - углеводов не более 5%
-

Sual: Какова среднегодовая физиологическая норма потребления на душу населения в Азербайджане яиц и яичных продуктов (для яиц штучно)? (Џәкі: 1)

- 125
- 85

- 150
 - 182
 - 193
-

Sual: Как называется прибор, используемый при определении свежести яиц? (Ќәкі: 1)

- овоскоп
 - микроскоп
 - рефрактометр
 - линейка
 - калориметр
-

Sual: Какая бывает обычно форма стандартного яйца? (Ќәкі: 1)

- скалкообразная
 - круглая
 - вытянуто- эллипсовидная
 - удлиненная
 - цилиндрическая
-

Sual: В сколько процентном соляном растворе свежее яйцо тонет? (Ќәкі: 1)

- 1%
 - 4%
 - 10%
 - 13%
 - 15%
-

Sual: Почему старое яйцо не тонет в 10%- м соляном растворе? (Ќәкі: 1)

- из-за проникновения воздуха внутрь яйца во время хранения
 - из- за испарения воды во время хранения
 - из- за изменения положения желтка во время хранения
 - из- за изменений происходящих в составе жиров во время хранения
 - из- за расщепления биологически- активных веществ во время хранения
-

Sual: Какое должно быть отношение к яйцам с 2- мя желтками или без желтков, с тонкой скорлупой или без скорлупы? (Ќәкі: 1)

- бракуются
 - не употребляются в пищу
 - используются в технических целях
 - полностью пригодны в пищу
 - используются в производстве смешанного корма
-

Sual: О чем говорит смешивание желтка при выливании сырого яйца в блюдце? (Ќәкі: 1)

- о несвежести
 - о хранении при повышенных температурах
 - о перевозке из дальнего расстояния
 - о хранении в холодильнике
 - о хранении в растворе извести
-

Sual: Состав аминокислоты, какого продукта при оценки биологической ценности пищевых продуктов берется как эталон? (Ќәкі: 1)

- пшеница
 - плоды, овощи
 - молоко
 - мясо- рыба
 - куриное яйцо
-

Sual: Процентное количество, какого вещества в химическом составе куриного яйца указано не верно? (Ўэки: 1)

- воды – 74,6%
 - белки – 12,8%
 - липиды – 11,3%
 - углеводы – 1%
 - золы – 8%
-

Sual: Сколько процентов липидов накапливается в желтке яйца? (Ўэки: 1)

- 99%
 - 60%
 - 70%
 - 80%
 - 50%
-

Sual: В какой таре для хранения яиц невозможно создать РГС(регулируемую газовую среду)? (Ўэки: 1)

- в герметических контейнерах
 - в автоклавах
 - в герметических жестяных ящиках
 - в герметических камерах
 - в картонных коробках
-

Sual: Какой процесс не протекает в составе яйца при его хранения? (Ўэки: 1)

- физический
 - биохимический
 - микробиологический
 - механический
 - физико-химический
-

Sual: Бывают ли микроорганизмы в яйце от здоровой птицы? (Ўэки: 1)

- бывают
 - не бывают
 - Bac mesentericus*
 - Penicilin mucor*
 - Bac subtilis*
-

Sual: Где не могут использоваться неполноценные для употребления в пищу яйца? (Ўэки: 1)

- в приготовлении кондитерских изделий
- в хлебопечении
- в приготовлении бисквита
- реализация в розничной торговле
- в производстве мороженого

Sual: Какой дефект яйца не входит в группу «технический»? (Çəki: 1)

- кровавое кольцо
 - большое пятно
 - тумак
 - смешивание белка с желтком
 - поврежденный
-

Sual: Что делают с яйцами относящиеся к группе «технический»? (Çəki: 1)

- уничтожают
 - используются в производстве вареных колбас
 - подаются в объекты массового питания
 - подаются в тюрьмы для заключенных
 - посылаются в военные части
-

BÖLMƏ: 1502

Ad	1502
Suallardan	28
Maksimal faiz	28
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Какая информация обязательно должна быть указана при маркировке упаковочной тары меланжа изготовленного с добавлением сахара? (Çəki: 1)

- название предприятия-изготовителя
 - название продукта
 - масса нетто
 - дата производства
 - с сахаром
-

Sual: Какой показатель при употреблении яйца не характеризует его пищевую ценность? (Çəki: 1)

- регулирует обмен веществ
 - участвует в образовании и укреплении костной ткани
 - увеличивает иммунитет против инфекционных болезней организма
 - защищает детей от рахита
 - может употребляться в пищу как в сыром виде, так и после термической обработки
-

Sual: Физические свойства яиц не считается необходимым учитывать при: (Çəki: 1)

- определении свежести
 - правильности упаковки
 - охлаждении
 - установление оптимального режима хранения
 - направление на производство меланжа
-

Sual: Из нижеперечисленных какой не считается физическим показателем яйца? (Çəki: 1)

- форма

- оптические свойства
 - масса
 - удельный вес
 - вода, находящаяся в составе
-

Sual: Как находят индекс формы яйца? (Ҷэкі: 1)

- отношение ширины к длине
 - отношение длины к ширине
 - длина и ширина суммируются
 - отношение периметра к высоте
 - из периметра вычитывается ширина
-

Sual: Почему свежее куриное яйцо не рекомендуется обрабатывать холодом и хранить при низких минусовых температурах? (Ҷэкі: 1)

- замерзая белок и желток приводит к трещинам скорлупы
 - увеличиваются трудовые расходы
 - увеличиваются расходы на холод
 - требуется в большом количестве холодильные емкости
 - трудности в создании низких минусовых температур
-

Sual: В каких пределах может меняться масса куриного яйца в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов? (Ҷэкі: 1)

- 20- 30 гр
 - 20- 35 гр
 - 40- 75 гр
 - до 90 гр
 - до 100 гр
-

Sual: В каких пределах может меняться масса гусиного яйца в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов? (Ҷэкі: 1)

- 50- 70 гр
 - 40- 75 гр
 - 100- 120 гр
 - 160- 200 гр
 - 250- 360 гр
-

Sual: В каких пределах может меняться масса индюшиного яйца в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов? (Ҷэкі: 1)

- 50- 70 гр
 - 70- 75 гр
 - 80- 100 гр
 - 160- 200 гр
 - 120- 130 гр
-

Sual: При определении, какого показателя просвечиваемость яйца не имеет значение? (Ҷэкі: 1)

- при определении размера и состояния воздушной камеры
- при оценке интенсивности цвета желтка
- при установлении возможных пороков на скорлупе
- при определении наличия зародыша

- при определении индекса формы яйца
-

Sual: Что такое индекс яичного желтка? (Џәкі: 1)

- отношение массы яичного желтка к общей массы
 отношение высоты яичного желтка к диаметру
 отношение периметра яичного желтка к периметру яйца
 отношение периметра яичного желтка к периметру яичного белка
 отношение периметра яичного желтка к диаметру
-

Sual: Где используется индекс яичного желтка? (Џәкі: 1)

- при определении условий реализации
 при определении в составе количества воды
 при вычислении удельного веса в общей массе яйца
 при определении свежести яйца
 при установлении целесообразности упаковки
-

Sual: Из скольких слоев состоит белок яйца? (Џәкі: 1)

- из двух слоев - наружный жидкий и внутренний жидкий
 из одного слоя
 из 4-х слоев - наружный жидкий, средний плотный, внутренний жидкий и градиновый
 из 3-х слоев - наружный жидкий, средний плотный, внутренний жидкий
 из двух слоев – наружный плотный и внутренний жидкий
-

Sual: Что такое индекс белка яиц? (Џәкі: 1)

- отношение наружного жидкого слоя белка яиц к его общей массе
 отношение среднего плотного слоя к наружному жидкому слою
 отношение внутреннего жидкого слоя к его массе
 отношение среднего плотного слоя к внутреннему жидкому слою
 отношение среднего плотного слоя белка яиц к его общей массе
-

Sual: Как образуется пуга (воздушная камера) в тупом конце яйца? (Џәкі: 1)

- проникновение наружного воздуха во внутрь
 отделение друг от друга подскорлупной и внутренней (белок) оболочки яйца, связанное с испарением воды во время хранения
 при неправильной укладке в тару
 при вскармливании птиц кормом образующий газ
 при встряхивании яиц при транспортировки
-

Sual: Какой химический элемент преобладает в желтке яйца? (Џәкі: 1)

- Ca
 Fe
 J
 P
 C
-

Sual: Процентное количество, какого вещества в химическом составе белка яйца указано не верно? (Џәкі: 1)

- воды – 85,7%
 жиры – 0,03%

- белки – 12,7%
 - углеводы – 7%
 - золы – 5%
-

Sual: Какой белок не входит в состав белка яиц? (Џәкі: 1)

- овальбумин
 - овоглобулин
 - лизоцим
 - актин
 - авидин
-

Sual: Сколько процентов составляет соли Са из 95% неорганических веществ в составе скорлупы яйца? (Џәкі: 1)

- 50%
 - 60%
 - 98%
 - 70%
 - 80%
-

Sual: Какой из способов хранения яиц больше всего используется в нашей республике? (Џәкі: 1)

- в замороженном растворе извести
 - в слабом стеклянном растворе
 - в холодильных камерах при температуре воздуха, -0,5; -2,5 град. Цельсия
 - хранение яиц с покрытием поверхности специальными веществами
 - в герметичной камере с измененным газовым составом воздуха
-

Sual: Какой показатель не считается пороком возникающий в результате хранения яиц в растворе извести? (Џәкі: 1)

- вес становится тяжелым
 - отдает вкусом извести
 - истончается скорлупа
 - при варке возникают трещины
 - изменяется размер воздушной камеры (пуги)
-

Sual: Какой показатель если поместить яичный желток в полиэтиленовые мешки и после заполнения его углекислым газом не подтверждает рациональность его сохранения? (Џәкі: 1)

- рациональность с экономической точки зрения
 - целесообразность с точки зрения санитарии
 - организация использования яичной скорлупы (безотходное производство)
 - качественная сохранность продукта
 - по неосторожности иногда разрыв полиэтиленового мешка
-

Sual: Какой из физических процессов, протекающих в составе яйца, считается наиболее важным при его хранении? (Џәкі: 1)

- испарение воды
- изменение места желтка яиц
- изменение формы желтка яиц
- увеличение размеров воздушной камеры

уменьшение удельного веса

Sual: Какие вещества образуются при хранении яиц в результате гидролиза жиров под влиянием липолитических ферментов? (Ҷәкі: 1)

- глицерин, свободные - жирные кислоты
 - пероксид водорода
 - аммиак
 - углекислый газ
 - липопротеиды
-

Sual: О чем говорит появление на поверхности скорлупы яйца в период хранения белых или темноватых усообразных следов? (Ҷәкі: 1)

- появления конденсации в результате перепад температур
 - из- за уменьшения влажности, ускорение испарения воды
 - о развитии плесеней и бактерий попавших из окружающей среды
 - из - за неправильности размещения тар с яйцами в камеры
 - из - за отсутствия воздушного потока
-

Sual: Какой показатель не относится к факторам воспрепятствующим проникновению внутрь яйца микроорганизмов? (Ҷәкі: 1)

- над скорлупная пленка
 - скорлупа
 - под скорлупная пленка
 - антибиотик лизоцим
 - количество химического элемента Са в составе скорлупы
-

Sual: Какое вещество образуется под влиянием ферментов в результате изменений протекающих в белках яйца в период хранения? (Ҷәкі: 1)

- летучие кислоты
 - основания
 - аммиак
 - углекислый и сернистый газ
 - кислород
-

Sual: Какой дефект не дает основание относить яйцо к неполноценным для употребления в пищу? (Ҷәкі: 1)

- высыхающие
 - сломанные
 - загрязненный
 - с трещинами
 - без желтка
-

BÖLMƏ: 1503

Ad	1503
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Сколько процентов составляет скорлупа куриного яйца от его общей массы? (Ўэкі: 1)

- 15
 - 20
 - 12
 - 25
 - 5
-

Sual: Каков индекс формы нормального яйца? (Ўэкі: 1)

- 1,16 – 1,67
 - 1,8 – 2,1
 - 2,2 – 2,8
 - 0,9 – 1,1
 - 3,1 – 4,1
-

Sual: Какой из негативных случаев, происходящий при транспортировании, хранении и реализации яиц, не связан с его аномальной формой? (Ўэкі: 1)

- трудности при сортировании
 - трудности при упаковывании
 - смешивание содержимого при длительной хранении
 - вероятность трещин и лома при транспортировании
 - повреждения и трещины при хранении
-

Sual: В пределах какой температуры белок свежего куриного яйца замерзает? (Ўэкі: 1)

- 1,5 – 2 град. Цельсия
 - 2,1 – 2,5 град. Цельсия
 - 0,42; -0,45 град. Цельсия
 - 1,5; -1,7 град. Цельсия
 - 1,8; -2 град. Цельсия
-

Sual: В пределах какой температуры желток свежего куриного яйца замерзает? (Ўэкі: 1)

- 1,5 – 2 град. Цельсия
 - 2,1 – 2,5 град. Цельсия
 - 0,56; -0,60 град. Цельсия
 - 1,5; -1,7 град. Цельсия
 - 1,8; -2 град. Цельсия
-

Sual: В каких пределах изменяется количество яичного желтка от общего веса яйца кур в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов? (Ўэкі: 1)

- 20- 25%
 - 25- 29%
 - 30- 32%
 - 33- 35%
 - 35- 38%
-

Sual: В каких пределах изменяется количество яичного белка от общего веса яйца кур в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов? (Ўэкі: 1)

- 56- 58%
 - 60-65%
 - 65-70%
 - 70-73%
 - 73-76%
-

Sual: В каких пределах изменяется количество яичной скорлупы от общего веса яйца кур в зависимости от породы, возраста, корма, условий хранения и других факторов? (Ќәкі: 1)

- 5%
 - 8%
 - 12%
 - 20%
 - 15%
-

Sual: В каких пределах бывает желточный индекс только что снесенного яйца? (Ќәкі: 1)

- 0,1- 0,2
 - 0,2- 0,3
 - 0,31- 0,39
 - 0,40- 0,45
 - 0,46- 0,75
-

Sual: Что происходит в слоях белка яйца во время хранения, в особенности при несоблюдении режимов хранения? (Ќәкі: 1)

- уменьшается количество среднего плотного слоя
 - уменьшается количество наружного жидкого слоя
 - уменьшается количество внутреннего слоя
 - увеличивается количество среднего плотного слоя
 - уменьшается количество наружного и внутреннего слоя
-

Sual: Как изменяется объем хорошо растворимого в воде белка яиц при смешивании с водой и взбивании? (Ќәкі: 1)

- уменьшается
 - остается стабильно
 - увеличивается в 4-5 раза
 - сначала уменьшается, затем в 1,5 раз увеличивается
 - сначала увеличивается, затем уменьшается
-

Sual: Какой показатель не считается физическим показателем белка яиц? (Ќәкі: 1)

- точка замерзания -0,42 град. Цельсия
 - температура свертывания 61 град. Цельсия
 - клейкость при 0 град. Цельсия 2,5 сан/кв.м
 - коэффициент поверхностного натяжения 0,053 Н/м
 - рН 7,5- 7,9
-

Sual: Сколько энергии (калорий) получает организм при употреблении 100 гр яиц? (Ќәкі: 1)

- 200/840 ккал / кДж
- 100/420 ккал / кДж
- 166/696 ккал / кДж

- 10/42 ккал / кДж
 - 50/210 ккал / кДж
-

Sual: Процентное количество, какого вещества в химическом составе желтка яйца указано не верно? (Ќәкі: 1)

- вода 50 – 54%
 - жиры 29 – 32%
 - белки 16 – 17%
 - углеводы 8 – 9%
 - золы 1 – 11%
-

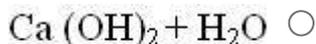
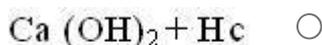
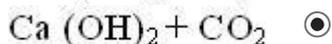
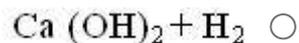
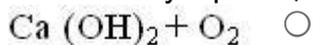
Sual: Процентное количество, какой свободной аминокислоты в составе белка, только что снесенного яйца указано не верно? (Ќәкі: 1)

- триптофан – 18,29%
 - фенилаланин – 11,25%
 - лейцин – 9,12%
 - гистидин – 7,12%
 - тирозин – 20%
-

Sual: Какие вещества не используются во время хранения яиц для покрытия его поверхности? (Ќәкі: 1)

- парафин
 - канифоль
 - фракция жира медицинского вазелина
 - этилцеллюлоза
 - нафталановая грязь
-

Sual: На какую реакцию основывается способ хранения яиц в растворе извести? (Ќәкі: 1)



Sual: В результате какого процесса, протекающего в период хранения яйца, повышается pH, увеличивается количество аммиака, углекислого газа, воздушная камера изменяет свое место? (Ќәкі: 1)

- механического
 - физического
 - физико-химического
 - биохимического
 - микробиологического
-

Sual: Сколько процентов из поступивших общих товарных партий берут средний образец для оценки качества продуктов переработки яиц? (Ќәкі: 1)

- 3

- 5
 - 7
 - 8
 - 10
-

