

TEST: 1114#01#Y15#01

Test	1114#01#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	32
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	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Yumurta hansı məhsulların istehsalında xammal kimi istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- ət konservləri
- qənnadı məmulatı
- çörək məmulatı
- kolbasa məmulatı
- dondurma

Sual: Azərbaycanda ötən il orta hesabla adamabaşına nə qədər yumurta və yumurta malları (yumurtaya görə hesabladıqda, ədədlə) istehlak edilmişdir? (Çəki: 1)

- 250
- 130
- 120
- 300
- 85

Sual: Bakı şəhərinin pərakəndə ticarət obyektlərində satılan toyuq yumurtası əsasən hansı mənbədən daxil olur? (Çəki: 1)

- xaricdən, xüsusilə İran, Türkiyə və Rusiyadan
 - kolxoz və sovxozların quşculuq təsərrüfatlarından
 - Respublikamızdakı quşculuq fabriklərindən
 - Bakıya yaxın olan rayonların fermer təsərrüfatlarından
 - qaçqınlara görə verilən humanitar yardım
-

Sual: Quşların hansının yumurtasının pərakəndə ticarətdə satışına icazə verilir? (Çəki: 1)

- hinduşka
 - qaz
 - toyuq
 - ördək
 - firəng toyuğu
-

Sual: Yumurtanın təzəliyinin yoxlanılmasında istifadə edilən cihazın adı nədir? (Çəki: 1)

- ovoskop
 - mikroskop
 - refraktometr
 - xətkəş
 - kalorimetr
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı yumurtanın fiziki göstəricisi sayılır? (Çəki: 1)

- forması
 - optik xassəsi
 - kütləsi
 - xüsusi kütləsi
 - tərkibində olan su
-

Sual: Normal yumurtanın forması adətən necə olur? (Çəki: 1)

- oxlovvari
 - yumuru
 - dartılmış ellipsisvari
 - uzunsov
 - silindirvari
-

Sual: Toyuq, qaz, ördək, hinduşka və firəng toyuğunun yumurtalarının hansının kütləsi daha yüngüldür? (Çəki: 1)

- toyuq
 - qaz
 - ördək
 - hinduşka
 - firəng toyuğu
-

Sual: Yumurta sarısının indeksindən hansı işdə istifadə edilir? (Çəki: 1)

- satış şəraitinin müəyyənləşdirilməsində
- tərkibindəki suyun miqdarının təyinində
- yumurtanın ümumi kütləsindəki xüsusi çəkisinin hesablanmasında
- yumurtanın təzəliyinin təyinində

hansı taraya yığılmasının məqsədəuyğunluğunun müəyyənləşdirilməsində

Sual: Yenidən alınan yumurta hansı formada olur? (Çəki: 1)

- kürəvari
 - ovalvari
 - yastı
 - bir tərəfi batıq
 - oxlovvari
-

Sual: Çiy yumurta sındırılıb nimçəyə qoyularkən sarısının dağılması nədən xəbər verir? (Çəki: 1)

- köhnə olmasından
 - yüksək temperaturda saxlanmasından
 - uzaqdan gətirilməsindən
 - soyuducuda saxlanmasından
 - əhəng məhlulunda saxlanmasından
-

Sual: Sarısının üzərində rüşeym olan yumurtalardan əsasən harada istifadə edilir? (Çəki: 1)

- satışa verilir
 - yumurta məhsullarının istehsalına sərf olunur
 - cücə alınması üçün inqubatora verilir
 - saxlanma üçün soyuducuxanaya yerləşdirilir
 - utilizasiya edilib, yandırılır
-

Sual: Hansı göstərici yumurta ağıının fiziki göstəricisi sayılır? (Çəki: 1)

- donma nöqtəsi, mənfi 0,42°C
 - pıxtılaşma temperaturu, 61°C
 - suvaşqanlıqı, 0°C-də 2,5 n-san/m
 - səthi gərilmə əmsalı 0,053 n/m
 - Ph; 7,5÷7,9
-

Sual: Yenidən alınan yumurtanın qabığının üzərində olan və saxlanılarkən tezliklə yox olan pərdə necə adlanır? (Çəki: 1)

- şəffaf qat
 - qabığın üst layı
 - kutikulla
 - qoruyucu qat
 - qabıqüstü fizioloji maye
-

Sual: Toyuq yumurtasının kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilir? (Çəki: 1)

- su-74,6
 - zülallar-12,8
 - lipidlər-11,3
 - karbohidratlar-1
 - kül-8
-

Sual: Yumurta sarısının kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilir? (Çəki: 1)

- su-50÷54
 - lipidlər-29÷32
 - zülallar-16÷17
 - karbohidratlar-8÷9
 - kül-1÷1.1
-

Sual: Yumurtada olan lipidlərin neçə faizi sarısında toplanır? (Çəki: 1)

- 50
 - 60
 - 70
 - 80
 - 99
-

Sual: Yumurta sarısında hansı kimyəvi element üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- Ca
 - Fe
 - J
 - P
 - C
-

Sual: Yumurta ağının kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilir? (Çəki: 1)

- su-85,7
 - lipidlər-0,03
 - zülallar-12,7
 - karbohidratlar-0,7
 - kül-5
-

Sual: Hansı zülal yumurta ağında olmur? (Çəki: 1)

- ovoalbumin
 - ovoqlobulin
 - lizosim
 - aktin
 - avidin
-

Sual: Respublikamızda yumurtanın saxlanması üsulları içərisində ən çox hansından istifadə edilir? (Çəki: 1)

- donmuş əhəng məhlulunda
 - zəif şüşə məhlulunda
 - havasının temperaturu mənfi 0,5÷mənfi 2,5°C olan soyudulan kameralarda
 - yumurtanın səthinin xüsusi maddələrlə örtülərək saxlanması
 - havasının qaz tərkibi dəyişdirilmiş germetik kameralarda
-

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Qida üçün yararsız vəziyyətə düşmüş yumurta hansı məhsulların alınmasına sərf edilə bilməz? (Çəki: 1)

- toxuculuq mallarının
- yemək üçün hazır sayılan tez dondurulan yeməklərin
- ətriyaatın
- sabun məmulatının
- bəzi dərmanların

Sual: Azərbaycanda fizioloji qida normasına əsasən yumurta və yumurta malları üzrə adambaşına orta illik istehlak norması (yumurtaya görə hesabladıqda, ədədlə) nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 125
- 85
- 150
- 182
- 193

Sual: Nə üçün su quşlarının yumurtalarının pərakəndə ticarət obyektlərində satılmasına icazə verilmir? (Çəki: 1)

- az olduğundan
- qablaşdırılmasının çətinliyinə
- salmonella qrup bakteriyalarına tez yoluxduğuna
- saxlanmaya davamsızlığına
- dondurulduqda qabığının çatlamasına

Sual: Su quşlarının (ördək, qaz və d.) yumurtaları əsasən harada istifadə edilir? (Çəki: 1)

- su quşları cücələrinin alınmasında
- tibb dərmanlarının istehsalında
- qarışıq yem istehsalında
- çaxır istehsalında
- poliqrafiyada

Sual: BMT-nin qərarına görə 2015-ci ilədək əhalinin və sənayenin yumurtaya olan tələbatının ən azı necə faizi respublika daxilində əldə edilməlidir? (Çəki: 1)

- 50
- 60
- 70
- 80
- 90

Sual: BMT-nin qərarına görə 2015-ci ilədək əhalinin və sənayenin yumurtaya olan tələbatının ən azı 80%-i respublika daxilində alınmadıqda dövlət nə etməlidir? (Çəki: 1)

- bu sahədə fəvqəladə vəziyyət elan edilməli
- Türkiyədən yumurta idxalını artırmalı
- yumurta idxalına aid gömrük rüsumuna yenidən baxmalı
- yumurta istehsalçılara subsidiya, subvensiya, kredit və s. məsələsinə yenidən baxmalı
- süni yumurta məhsulları istehsalı üzrə sənaye müəssisələri yaratmalı

Sual: Toyuq yumurtasının qabığı onun ümumi kütləsinin neçə faizini təşkil edir? (Çəki: 1)

- 15
 - 20
 - 12
 - 25
 - 5
-

Sual: Yumurtlama günü nəzərə alınmamaq şərtilə istehlak olunana kimi neçə gün saxlanılan yumurta pəhriz yumurta sayılır? (Çəki: 1)

- 10
 - 5
 - 7
 - 3
 - 4
-

Sual: Yumurtanın forma indeksi necə tapılır? (Çəki: 1)

- eninin uzunluğuna nisbəti
 - uzunluğunun eninə nisbəti
 - eni və uzunluğu toplanır
 - perimetrinin hündürlüyünə nisbəti
 - perimetrindən eni çıxılır
-

Sual: Daşınma, saxlanma və satış zamanı baş verən neqativ halların hansının yumurtanın formasının qeyri-normallığı ilə bağlılığı yoxdur? (Çəki: 1)

- sortlaşdırılmadək çətinlik
 - qablaşdırılmasındakı çətinlik
 - uzun müddət saxlanıldıqda möhtəviyyatının qarışması
 - daşınma zamanı sınma, çatlama ehtimalı
 - saxlanma dövründə sınma, çatlama ehtimalı
-

Sual: Nə üçün təzə toyuq yumurtasının aşağı mənfi temperaturda soyudulması və saxlanması məsləhət görülmür? (Çəki: 1)

- ağ və sarısı donaraq qabığını çatladır
 - soyq sərfi artır
 - əmək sərfi artır
 - xeyli soyuducu tutum tələb olunur
 - aşağı mənfi temperaturun yaradılmasının çətinliyi
-

Sual: Cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və digər amillərdən asılı olaraq toyuq yumurtasının kütləsi hansı hədd daxilində dəyişilə bilər? (Çəki: 1)

- 20÷30q
 - 20÷35q
 - 40÷75q
 - 80÷90q
 - 90÷100q
-

Sual: Cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və digər amillərdən asılı olaraq qaz yumurtasının kütləsi hansı hədd daxilində dəyişilə bilər? (Çəki: 1)

- 50÷70q
 - 40÷75q
 - 100÷120q
 - 160÷200q
 - 250÷360q
-

Sual: Cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və digər amillərdən asılı olaraq hinduşka yumurtasının kütləsi hansı hədd daxilində dəyişilə bilər? (Çəki: 1)

- 50÷70q
 - 70÷75q
 - 80÷100q
 - 110÷115q
 - 120÷130q
-

Sual: Təzə yumurta neçə faizli duz məhlulunda batır? (Çəki: 1)

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

Sual: Nə üçün köhnə yumurta 10%-li duz məhlulunda batmır? (Çəki: 1)

- saxlanma müddətində havanın yumurtanın daxilinə keçdiyindən
 - saxlanma müddətində tərkibindəki su buxarlandığından
 - saxlanma müddətində yumurta sarısının yerini dəyişdiyindən
 - saxlanma müddətində tərkibindəki yağlarda dəyişiklər baş verdiyindən
 - saxlanma müddətində bioloji fəal maddələr parçalandığından
-

Sual: İki sarılı və ya sarısız, nazik qabıqlı və ya qabıqsız yumurtalara münasibət necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- çıxdaş edilir
 - yemək üçün yararsızdır
 - texniki məqsədlər üçün istifadə edilir
 - yemək üçün tam yararlıdır
 - qarışıq yem istehsalında istifadə edilir
-

Sual: Yumurta sarısının indeksi nədir? (Çəki: 1)

- yumurta sarısının kütləsinin yumurtanın ümumi kütləsinə nisbəti
 - yumurta sarısının hündürlüyünün diametrinə olan nisbəti
 - yumurta sarısının perimetrinin yumurta ağının perimetrinə olan nisbəti
 - yumurta sarısının perimetrinin yumurtanın perimetrinə olan nisbəti
 - yumurta sarısının perimetrinin diametrinə olan nisbəti
-

Sual: Tərkibi zülalların 10%-li sulu məhlulundan ibarət olan yumurta ağı neçə qatdan ibarətdir? (Çəki: 1)

- iki qatdan-xarici duru və daxili duru
- bir qatdan
- dörd qatdan-xarici duru, orta bərk, daxili duru və ciyə
- üç qatdan-xarici duru, orta bərk, daxili duru
- iki qatdan-xarici bərk və daxili duru

Sual: Yumurta ağının indeksi nədir? (Çəki: 1)

- yumurta ağının xarici duru qatının onun ümumi kütləsinə olan nisbəti
- yumurtanın orta bərk qatının xarici duru qatına olan nisbəti
- yumurta ağının daxili duru qatının onun kütləsinə olan nisbəti
- yumurta ağının orta bərk qatının xarici duru qatına olan nisbəti
- yumurta ağının orta bərk qatının onun ümumi kütləsinə olan nisbəti

Sual: Ərzaq mallarının bioloji dəyərliyiinin qiymətləndirilməsində hansı ərzağın aminturşuları tərkibi etalon kimi götürülür? (Çəki: 1)

- buğda
- meyvə-tərəvəz
- süd
- ət-balıq
- toyuq yumurtası

Sual: Hansı zülal yumurta sarısında olmur? (Çəki: 1)

- lipovitelin
- livetin
- fosvatin
- konalbumin
- miozin

Sual: Yumurta qabığının tərkibindəki 95% qeyri-üzvi maddələrin neçə faizini Ca duzları təşkil edir? (Çəki: 1)

- 50
- 60
- 98
- 70
- 80

Sual: Hansı göstərici yumurtanın əhəng məhlulunda saxlanması nəticəsində yaranan qüsurları sayılır? (Çəki: 1)

- kütləsi ağırlaşır
- azacıq əhəng dadı verir
- qabığı nazikləşir
- suda bişirildikdə çatlayır
- hava boşluğunun ölçüsü dəyişilir

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Saxlamaq üçün yumurtanın səthinin örtülməsində hansı maddədən istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- parafin
 - kanifol
 - tibb vazelin yağının fraksiyası
 - etilselüloza
 - naftalan palçığı
-

Sual: Yenicə alınmış yumurta ağının tərkibində olan hansı sərbəst aminturşunun faizlə miqdarı düzgün göstərilir? (Çəki: 1)

- triptofan-18,29
 - fenilalanin-11,25
 - leysin-9,12
 - histidin-7,12
 - tirozin-20
-

Sual: 100q yumurta yedikdə orqanizm nə qədər enerji (kalori) alır? (Çəki: 1)

- 200/840 kkal/kc
 - 100/420 kkal/kc
 - 166/696 kkal/kc
 - 10/42 kkal/kc
 - 50/210 kkal/kc
-

Sual: Toyuq yumurtasının tərkibindəki su (74,6%), zülal (12,8%), lipid (11,3%), karbohidrat (1,0%) və külün(0,8%) miqdarı hansı göstəricidən asılı olaraq dəyişilmir? (Çəki: 1)

- toyuğun yemlənməsi
 - toyuğun içdiyi su
 - yumurtalama dövrü
 - toyuğun yaşı
 - havanın temperaturu
-

Sual: Suda yaxşı həll olan yumurta ağına su qatıb çaldıqda həcmi necə dəyişilir? (Çəki: 1)

- kiçilir
 - sabit qalır
 - 4+5 dəfə artır
 - əvvəlcə kiçilir sonra isə 1,5 dəfə artır
 - əvvəlcə artır sonra isə kiçilir
-

Sual: Yumurtanın künəsi tərəfində boşluq (hava kamerası) necə əmələ gəlir? (Çəki: 1)

- bayırdaki havanın içəri sorulması
 - saxlanma dövründə suyun buxarlanması ilə yumurtanın qabıqaltı və daxili (ağ) pərdəsinin bir-birindən aralanması
 - taraya düzgün qablaşdırılmıqda
 - quşlar qaz əmələ gətirən yemlə yemləndikdə
 - daşınma zamanı yumurta möhkəm silkələndikdə
-

Sual: Saxlanma zamanı, xüsusilə saxlanılma rejiminə əməl edilmədikdə yumurta ağının qatlarında nə baş verir? (Çəki: 1)

- orta bərk qatın miqdarı azalır
- xarici duru qatın miqdarı azalır

- daxili qatın miqdarı azalır
 - orta bərk qatın miqdarı artır
 - həm xarici, həm də daxili qatların miqdarı azalır
-

Sual: Yenicə alınan yumurtanın sarısının indeksi hansı hədd daxilində olur? (Çəki: 1)

- 0,1÷0,2
 - 0,2÷0,3
 - 0,31÷0,39
 - 0,40÷0,45
 - 0,46÷0,75
-

Sual: Toyuğun cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və d. amillərdən asılı olaraq yumurta qabığının miqdarı ümumi çəkinin hansı həddi daxilində dəyişilir? (Çəki: 1)

- 5%
 - 8%
 - 12%
 - 20%
 - 15%
-

Sual: Toyuğun cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və d. amillərdən asılı olaraq yumurta ağının miqdarı ümumi çəkinin hansı həddi daxilində dəyişilir? (Çəki: 1)

- 56÷58%
 - 60÷65%
 - 65÷70%
 - 35÷40%
 - 40÷50%
-

Sual: Toyuğun cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və d. amillərdən asılı olaraq yumurta sarısının miqdarı ümumi çəkinin hansı həddi daxilində dəyişilir? (Çəki: 1)

- 20÷25%
 - 25÷29%
 - 30÷32%
 - 33÷35%
 - 33÷36%
-

Sual: Yumurta saxlanılarkən xüsusi kütləsinin azalması nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- tərkibindəki yağın oksidləşməsi
 - tərkibindəki suyun buxarlanması
 - qabığındakı kutikul pərdəsinin getməsi
 - sarısının yerini dəyişməsi
 - zülallarda baş verən dəyişikliklə
-

Sual: Hansı göstəricinin qiymətləndirilməsi işində yumurtanın işığı yaxşı keçirməsi xassəsi əhəmiyyət kəsb etmir? (Çəki: 1)

- hava kamerasının ölçüsü və vəziyyətinin təyinində
 - sarısının rənginin intensivliyinin qiymətləndirilməsində
 - qabığında ola bilən qüsurların aşkarlanmasında
 - rüşeyimin olub-olmamasının müəyyənləşdirilməsində
 - yumurtanın forma indeksinin təyinində
-

Sual: Təzə toyuq yumurtasının sarısı hansı hədd daxilində donur? (Çəki: 1)

- 1,5÷2°C
 - 2,1÷2,5°C
 - mənfi 0,56÷mənfi 0,60°C
 - mənfi 1,5÷mənfi 1,7°C
 - mənfi 1,8÷mənfi 2°C
-

Sual: Təzə toyuq yumurtasının ağı hansı hədd daxilində donur? (Çəki: 1)

- 1,5÷2°C
 - 2,1÷2,5°C
 - mənfi 0,42÷mənfi 0,45°C
 - mənfi 1,5÷mənfi 1,7°C
 - mənfi 1,8÷mənfi 2°C
-

Sual: Normal yumurtanın forma indeksi neçədir? (Çəki: 1)

- 1,16÷1,67
 - 1,8÷2,1
 - 2,2÷2,8
 - 0,9÷1,1
 - 3,1÷4,1
-

Sual: Hansı göstərici yumurtanın fiziki xassəsinin nəzərə alınmasını vacib saymır? (Çəki: 1)

- təzəliyinin qiymətləndirilməsi
 - düzgün qablaşdırılması
 - məqsədə uyğun istifadəsi
 - optimal saxlanma rejiminin müəyyənləşdirilməsi
 - melanj istehsalına yönəldilməsi
-

Sual: Yumurta tozunda mikroorqanizmlərin az olması üçün istehsal zamanı hansı əməliyyatın aparılması məsləhət görülür? (Çəki: 1)

- yumurtanın suda saxlanması
 - yumurtanın soyulması
 - yumurtanın pasterizə edilməsi
 - yumurtanın dondurulması
 - yumurtanın dezinfeksiya edilməsi
-

Sual: Pasterizə edilmiş şəkərli melanjın istehsalı zamanı neçə faiz şəkər qatılır? (Çəki: 1)

- 40
 - 45
 - 55
 - 50
 - 65
-

Sual: Temperaturu mənfi 2÷ mənfi 2,5°C olan soyuducu kameralarda toyuq yumurtasını neçə müddətə saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- 48 saat
- 48 gün
- 7 ay
- 15 gün

○ 2 ay

Sual: Yenice alınmış toyuq yumurtasının sarısının indeksi hansı hədd daxilində olur? (Çəki: 1)

- 0,15-0,25
 0,25-0,35
 0,40-0,45
 0,50-0,55
 0,60-0,65
-

Sual: Yenice alınmış toyuq yumurtasının xüsusi çəkisi neçədir? (Çəki: 1)

- 1,075
 1,080
 1,085
 1,070
 1,060
-

Sual: Hansı göstərici yumurtanı yeyərkən onun qidalılıq dəyərini səciyyələndirmir? (Çəki: 1)

- maddələr mübadiləsinə nizama salır
 sümük toxumasının yaranmasında və möhkəmlənməsində iştirak edir
 orqanizmin infeksiya xəstəliklərinə qarşı müqavimətini artırır
 uşaqları raxit xəstəliyindən qoruyur
 həm çiy, həm də termiki emaldan keçirildikdən sonra yeyilə bilər
-

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Hansı tarada yumurtanı saxlamaq üçün tənzimlənən qaz mühiti (TQM) yaratmaq mümkün deyil? (Çəki: 1)

- germetik konteynerlər
 avtoklav
 germetik tənəkə yeşiklər
 germetik kameralar
 kardon qutular
-

Sual: Yumurta saxlanılarkən hansı proses onun tərkibində baş vermir? (Çəki: 1)

- fiziki
 biokimyəvi
 mikrobioloji
 fiziki-kimyəvi
 mexaniki
-

Sual: Yumurta saxlanılarkən tərkibində gedən fiziki prosesin ən əsası hansıdır? (Çəki: 1)

- suyun buxarlanması
 - yumurta sarısının yerini dəyişməsi
 - yumurta sarısının formasını dəyişməsi
 - hava kamerasının ölçüsünün böyüməsi
 - xüsusi kütləsinin azalması
-

Sual: Yumurtanın saxlanması dövründə gedən hansı proses nəticəsində Ph yüksəlir, ammonyakın, karbon qazının miqdarı artır, hava kamerası yerini dəyişir və s.? (Çəki: 1)

- mexaniki
 - fiziki
 - fiziki-kimyəvi
 - biokimyəvi
 - mikrobioloji
-

Sual: Melanjin sensor göstəricilərindən hansı AR TŞ-in tələbinə cavab vermir? (Çəki: 1)

- rəngi-tünd narıncı
 - konsistensiyası-bərk
 - dadı-özünəməxsus, kənar dad hiss edilmir
 - iyi-iysiz
 - səthi-hamardır
-

Sual: Bankalara yığılıb germetik bağlanan şəkərli melanjin pasterizə edilmə müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- bankanın ortasında temperatur 65÷70 C-ə catanadək
 - 5÷7 dəq
 - 18÷20 dəq
 - pasterizə edilmir
 - 1÷2 dəqiqə sterilizasiya edilir
-

Sual: Dondurulmuş yumurta sarısının sensor göstəricilərindən hansı TŞ-in tələbinə cavab vermir? (Çəki: 1)

- rəngi-sarımtıl
 - dadı-özünəməxsus
 - iyi-özünəməxsus
 - konsistensiyası-donmuş halda bərk, donu açıldıqda məlhənvari
 - zahiri görünüşü-girintili-çıxıntılı
-

Sual: Hansı yumurtanın emalı məhsulu sayılmır? (Çəki: 1)

- melanj
 - dondurulmuş yumurta ağı
 - dondurulmuş yumurta sarısı
 - yumurta tozu
 - qayğanaq
-

Sual: Hansı məhsul melanj adlanır? (Çəki: 1)

- yumurtanın dondurulan ağı
- yumurtanın dondurulan sarısı
- dondurulmuş yumurta ağı və sarısının qatışıqı
- 40 san müddətində 60 C-də pasterizə olunan yumurta ağı və sarısının qatışıqı
- tərkibinə 0,8% xörək duzu qatılaraq dondurulan yumurta ağı

Sual: Melanj hansı ev quşunun yumurtasından alınır? (Çəki: 1)

- hinduşka
- ördək
- qaz
- toyuq
- firəng toyuğu

Sual: Hansı göstərici melanjın TŞ nəzərdə tutulan instrumental göstəriciləri sırasında yoxdur? (Çəki: 1)

- quru maddə, 26%-dən az olmamalı
- rütubət 75%-dən çox olmamalı
- yağ 10%-dən az olmamalı
- titirləşən turşuluğu 45 T-dən yüksək olmamalı
- qabığının qırıntılarının miqdarı 3%-dən çox olmamalı

Sual: Hansı göstərici dondurulmuş yumurta sarısının TŞ-də nəzərdə tutulan instrumental göstəriciləri sırasında yoxdur? (Çəki: 1)

- su-54%-dən çox olmamalı
- yağ-27%-dən az olmamalı
- zülal-15%-dən az olmamalı
- titirləşən turşuluq-30 T çox olmamalı
- karbohidrat-5%-dən çox olmamalı

Sual: Pəhriz yumurtaların üzərinə vurulan möhürdə hansı məlumatlar verilir? (Çəki: 1)

- yumurtlama tarixi, müəssisənin adı
- baytarlıq müayinəsindən keçdiyi
- standart nömrəsi
- təzəlik dərəcəsi
- son saxlanılma tarixi

BÖLMƏ: 0202

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

Sual: Saxlanma dövründə fermentlərin təsiri ilə yumurta zülallarında gedən dəyişikliklər nəticəsində hansı maddə alınmır? (Çəki: 1)

- uçucu turşular
- əsaslar
- ammonyak
- karbon və kükürd qazı
- oksigen qazı

Sual: Hansı qüsurlu yumurtanı yeyinti üçün tamdəyərli sayılmayan qrupa aid edilməsinə əsas vermir? (Çəki: 1)

- kəskin qurumuş
 - sınıq
 - çirklil
 - çatlamış
 - sarısız
-

Sual: Yeyinti üçün tamdəyərli sayılmayan yumurtalar harada istifadə edilə bilməz? (Çəki: 1)

- qənnadı hazırlanmasında
 - çörək bişirmədə
 - biskvit hazırlanmasında
 - pərakəndə ticarətdə satılması
 - dondurma istehsalında
-

Sual: Hansı nöqsan yumurtanı "texniki qrupa" aid edən qüsurlar sırasında yoxdur? (Çəki: 1)

- qan halqası
 - böyük ləkə
 - lax
 - ağ və sarının bir-birinə qarışması
 - əzilmiş
-

Sual: "Texniki qrupa" aid edilən yumurtaları nə edirlər? (Çəki: 1)

- məhv edilir
 - bişmiş kolbasaların istehsalında işlədilir
 - kütləvi iaşə obyektlərinə verilir
 - məhbusların yeməsi üçün türmələrə verilir
 - hərbi hissələrə göndərilir
-

Sual: AR TŞ 23-65-ə əsasən yumurta hansı halda pəhriz yumurtası sayılır? (Çəki: 1)

- mənfı temperaturda, əhəng məhlulunda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərtilə 7 gün müddətində saxlanılan
 - soyuducuda saxlanılmayan
 - əhəng məhlulunda saxlanılmayan
 - yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərtilə 7 gün saxlanılan
 - soyuducuda 15 günədək saxlanılan
-

Sual: Hansı göstərici AR TŞ 23-65 tərəfindən pəhriz yumurtası qarşısına qoyulan tələblər sırasında yoxdur? (Çəki: 1)

- hava boşluğu tərpənmir
 - hava boşluğunun hündürlüyü böyük oxu boyunca 4mm-dən azdır
 - sarısı bərk, çətinliklə seçilən, yerini dəyişməyən, ağın ortasında yerləşən
 - ağı sıx və yaxşı işıqlanan
 - qabığı tünd qəhvəyi rəngli
-

Sual: Yumurta keyfiyyətindən, saxlanma müddətindən və üsulundan, kütləsindən asılı olaraq neçə yerə ayrılır? (Çəki: 1)

- soyuducularda və əhəng məhlulunda saxlanılan
- soyuducularda və şüşə məhlulunda saxlanılan
- pəhriz, aşxana

- təzə v  köhnə
 - xırda v  " irkli"
-

Sual: Hansı göstərici yumurtaların qablaşdırılması  c n istifadə edilən taralara qarşı qoyulan tələblər arasında yoxdur? ( eki: 1)

- möhkəm
 - təmiz
 - quru
 - kifsiz v  kənar iysiz
 - yüngül
-

Sual: Yumurtalar Bakı şəhər pərakəndə ticarət obyektlərinə  n çox hansı taraya qablaşdırılmış halda daxil olur? ( eki: 1)

- 720  d d miqdarında taxta yeşiklərə
 - 360  d d miqdarında taxta yeşiklərə
 - 180  d d miqdarında karton qutulara
 - 10  d d karton qutulara
 - bir ne e dəfə iřl nmiř karton taralara
-

Sual: Yumurta tozu istehsalında hansı yumurtadan istifadə edilməsinə yol verilir? ( eki: 1)

-  rd k yumurtası
 - qaz yumurtası
 - yemək  c n tamdəyərli olmayan yumurta
 - texniki d r c y e aid edilən yumurta
 - ařxana yumurtası
-

Sual: Yumurta tozu istehsalında hansı xammaldan istifadə edilməsinə yol verilmir? ( eki: 1)

- melanj
 - ařxana yumurtası
 - dondurulmuř yumurta ađı
 -  h ngli yumurta
 - dondurulmuř yumurta sarısı
-

Sual: Dondurulmuř yumurta məhsullarının (pasterizə edilmiř ř k rli melanj istisna olmaqla) havasının temperaturu mənfi 12 dərəcə C, nisbi rütubəti 80-85% olan yerdə saxlanma müddəti n  qədərdir? ( eki: 1)

- 8 gün
 - 8 həftə
 - 8 ay
 - 8 saat
 - 8 dəq
-

Sual: Duz qatılaraq hazırlanan melanjın qablaşdırıldıđı tara markalanark n (və ya etiketd )  lav  olaraq hansı məlumat mütləq yazılmalıdır? ( eki: 1)

- "duzla"
 - məhsulu hazırlayan müəssisənin adı
 - məhsulun adı
 - netto kütləsi
 - istehsal tarixi
-

Sual: Şəkər qatılaşdıraraq hazırlanan melanjın qablaşdırıldığı tara markalanarkən əlavə olaraq hansı məlumat mütləq yazılmalıdır? (Çəki: 1)

- məhsulu hazırlayan müəssisənin adı
- məhsulun adı
- netto kütləsi
- istehsal tarixi
- şəkərlə

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Sanitariya-gigiyena qaydalarına əsasən yumurta məhsullarına sərf ediləcək yumurtanın səthini əvvəlcədən necə mikropsuzlaşdırılır? (Çəki: 1)

- su ilə yuyulur
- yağ parça ilə silinir
- 5%-li ammonium sulfat duzu və ya 0,1-0,2%-li natrium əsası ilə dezinfeksiya edilir
- ultrabənövşəyi şüalarla şüalandırılır
- duru duz məhluluna salıb-çıxarılır

Sual: Qış mövsümündə (1 sentyabrdan 30 aprelədək) pərakəndə ticarət obyektlərində yumurtanın satış müddəti neçə gündür? (Çəki: 1)

- 1 gün
- 3 gün
- 6 gün
- 10 gün
- möhlətsiz

Sual: Yay mövsümündə (1 maydan 30 avqustədək) pərakəndə ticarət obyektlərində yumurtanın satış müddəti neçə gündür? (Çəki: 1)

- 1 gün
- 2 gün
- 3 gün
- 10 gün
- satılmasına yol verilmir

Sual: Qış mövsümündə (1 sentyabrdan 30 aprelədək) adi vaqonlarda xırda bağlamalarda yumurtanın daşınma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 1 gün
 - 2 gün
 - 3 gün
 - 4 gün
 - daşınmasına yol verilmir
-

Sual: Yay mövsümündə (1 maydan 30 avqustadək) adi vaqonlarda xırda bağlamalarda yumurtanın daşınma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 1 gün
 - 2 gün
 - 3 gün
 - 4 gün
 - 10 gün
-

Sual: AR TŞ 23-65-ə əsasən “xırda” və “çirkli” yumurtaları nə edirlər? (Çəki: 1)

- məhv edilir
 - təcili satışa verilir
 - digər yumurtaların arasına qatılıb satılır
 - öz adı ilə kütləvi iaşə və yeyinti məhsulları istehsalında istifadə edilir
 - satılmaq üçün yumurta qıtlığı olan yerlərə göndərilir
-

Sual: AR TŞ 23-65-ə əsasən hansı halda yumurta “xırda” sayılır? (Çəki: 1)

- kütləsi 40÷45q arasında olan keyfiyyətli yumurta
 - kütləsi 40q-dan az olan keyfiyyətli yumurta
 - 10 ədədinin kütləsi 410 q-dan az olmayan keyfiyyətli yumurta
 - 1 ədədinin kütləsi 47q-dan, 10 ədədinin 480q-dan az olmayan yumurta
 - kütləsi 35q-dan az olan keyfiyyətli yumurta
-

Sual: AR 23-65-ə əsasən hansı halda yumurta soyuducuxanada saxlanılan sayılır? (Çəki: 1)

- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılmayan
 - mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılan
 - 7 gündən artıq saxlanılan pəhriz yumurtaları
 - mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 7 gün saxlanılan
 - aşağı mənfi temperaturda saxlanılan
-

Sual: AR TŞ 23-65-ə hansı halda yumurta təzə sayılır? (Çəki: 1)

- qabığının səthi yol verilən həddən çirkli olmayan
 - 7 gündən artıq saxlanılan pəhriz yumurtaları
 - mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılmayan
 - mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılan
 - mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 7 gün saxlanılan
-

Sual: AR TŞ 23-65-ə əsasən hansı halda yumurta aşxana qrupuna aid edilir? (Çəki: 1)

- 7 gündən artıq saxlanılmış pəhriz yumurtaları və saxlanma müddətindən asılı olmayaraq kütləsi 40 q-dan az olmayan yumurtalar
 - mənfi temperaturda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərtilə 7 gün müddətində saxlanılan
 - əhəng məhlulunda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərtilə 7 gün müddətində saxlanılan
 - mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılmayan
 - mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılan
-

Sual: AR TŞ 23-65-ə nəzərdə tutulduğundan fərgli olaraq dünyada qəbul edilmiş standarta əsasən hansı yumurta pəhriz yumurtası sayılır? (Çəki: 1)

- mənfi temperaturda, əhəng məhlulunda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərti ilə 7 gün müddətində saxlanılan
- mənfi temperaturda, əhəng məhlulunda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərti ilə 5 gün müddətinə saxlanılan
- əhəng məhlulunda saxlanılmayan
- soyuducuda saxlanılmayan
- soyuducuda 15 günədək saxlanılan

Sual: Hansı göstərici yumurta qabığının səthindəki mikroorqanizmlərin daxilə keçməsinə mane olan amillər sırasına aid deyil? (Çəki: 1)

- qabıq üstü pərdə
- qabıq
- qabıq altı pərdə
- antibiotik lizosim maddəsi
- qabığın tərkibindəki Ca kimyəvi elementin miqdarı

Sual: Saxlanma dövründə yumurtanın qabığının səthində ağ və ya tutqun rəngli biğvari izlərin peyda olması nədən xəbər verir? (Çəki: 1)

- temperaturun enib-qalxması nəticəsində kondensasiyanın baş verməsindən
- nisbi-rütubətin azalması ilə yumurtadan çıxan suyun sürətlə buxarlanmasından
- ətrafdan düşən bakteriya və kiflərin inkişafından
- yumurta yığılan taraların kameraya düzgün yerləşdirilmədiyindən
- kamerada hava axınının olmamasından

Sual: Yumurta saxlanılarkən lipolitik fermentlərin təsiri ilə yağların hidrolizi nəticəsində hansı maddələr alınır? (Çəki: 1)

- qliserin, sərbəst yağ turşuları
- hidrogen peroksid
- ammonyak
- karbon qazı
- lipoproteinlər

Sual: Yumurta tozunun həll olma, köpüklənmə və şişmə göstəricisinin azalması əsasən nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- yumurtanın istehsala düzgün hazırlanmaması
- qurutma əməliyyatına düzgün əməl olunmaması
- qurutma əməliyyatı zamanı zülalların denaturatlaşması
- yumurta tozunun düzgün qablaşdırılmaması
- lipidlərdə gedən dəyişikliklər

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Dünya əhalisinin ət və ət mallarına tələbatı neçə faiz ödənilir? (Çəki: 1)

- 100
 - 75
 - 35
 - 25
 - 50
-

Sual: Azərbaycanda ət və ət malları üzrə adambaşına orta illik istehlak norması (adam başına hesabladığda) neçə kiloqramdır? (Çəki: 1)

- 100
 - 60
 - 40
 - 160
 - 90
-

Sual: Azərbaycanda ötən il orta hesabla adambaşına nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladığda) istehlak edilmişdir? (Çəki: 1)

- 101 kq
 - 150 kq
 - 50 kq
 - 34 kq
 - 10 kq
-

Sual: Fransada orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladığda) istehlak edilmişdir? (Çəki: 1)

- 25 kq
 - 50 kq
 - 75 kq
 - 100 kq
 - 110 kq
-

Sual: Türkiyədə orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladığda) istehlak edilmişdir? (Çəki: 1)

- 10 kq
 - 20 kq
 - 30 kq
 - 80 kq
 - 40 kq
-

Sual: Azərbaycanlılar qidalarında ən çox hansı ətə üstünlük verirlər? (Çəki: 1)

- mal ətine
 - qoyun ətine
 - donuz ətine
 - quş ətine
 - at ətine
-

BÖLMƏ: 0302

Ad	0302
Suallardan	18
Maksimal faiz	18



Sual: BMT-nin qərarına görə əhalinin və sənayenin ət və ət mallarına olan tələbatının ən azı neçə faizi respublika daxilində əldə edilməlidir? (Çəki: 1)

- 60
- 70
- 80
- 100
- 50

Sual: ABŞ-da orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladığında) istehlak edilmişdir? (Çəki: 1)

- 25 kq
- 50 kq
- 75 kq
- 100 kq
- 110 kq

Sual: İngiltərədə orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladığında) istehlak edilmişdir? (Çəki: 1)

- 25 kq
- 50 kq
- 75 kq
- 90 kq
- 100 kq

Sual: RF-da orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladığında) istehlak edilmişdir? (Çəki: 1)

- 25 kq
- 35 kq
- 45 kq
- 50 kq
- 70 kq

Sual: BMT-nin qərarına görə 2015-ci ilədək əhalinin və sənayenin ət və ət mallarına olan tələbatının ən azı 80%-i respublikada alınmazsa dövlət nə etməlidir? (Çəki: 1)

- bu sahədə fəvqaladə vəziyyət elan edilməli
- ət idxalını artırmalı
- ət ixracını azaltmalı
- əhali tərəfindən ət məhsullarının istehlakının azaldılması
- ət və ət məhsulları sahəsindəki itgini azaltmalı

Sual: Azərbaycanda hansı heyvan ət sənayesinin əsas xammal bazası hesab olunmur? (Çəki: 1)

- qaramal
- donuz
- davar

- zebu
 - camış
-

Sual: Azərbaycanda hansı heyvan ət sənayesinin ikinci dərəcəli xammal bazası hesab olunmur? (Çəki: 1)

- qoyun
 - keçi
 - zebu
 - dəvə
 - dovşan
-

Sual: ət çıxarı nədir və hansı vahidlə ifadə olunur? (Çəki: 1)

- heyvanın emalı nəticəsində alınan cəmdək, kq-la
 - buğlu-isti cəmdəyin kütləsinin heyvanın diri kütləsinə olan nisbəti, %-lə
 - içaldan azad edilmiş cəmdəyin kütləsi, kq-la
 - kəllə-paçadan azad edilmiş cəmdəyin kütləsi, kq-la
 - içalat və kəllə-paçadan azad edilmiş cəmdəyin kütləsi, kq-la
-

Sual: Heyvanların ətlik məhsuldarlığını səciyyələndirən göstəricilərə hansı amil təsir etmir? (Çəki: 1)

- heyvanın cinsi
 - heyvanın yaşı
 - köklük dərəcəsi
 - emalı texnologiyası
 - dərisinin rəngi
-

Sual: Şorthorn qaramal cinsini səciyyələndirdikdə hansı göstəricisi ən aşağı qiymət alır? (Çəki: 1)

- südlülüyü
 - tezböyüməsi
 - diri kütləsi
 - ət çıxarı
 - cəmdəyin kütləsi
-

Sual: Respublikamızda ət probleminin həll edilməsində hansı heyvanların daha çox artırılması önəmlidir? (Çəki: 1)

- camış
 - inək
 - qoyun
 - keçi
 - zebu
-

Sual: ətlik, yağlı-quyruqlu qoyun cinslərində ətlik istiqamətli cinslərdən fərqli olaraq cəmdəyinin yağ toxuması hansı nahiyəsində toplanır? (Çəki: 1)

- bel
 - sinə
 - bud
 - quyruq
 - qabırğa
-

Sual: Ətlik qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil? (Çəki: 1)

- Hempşir
 - Linkoln
 - Edilbay
 - Romni-marş
 - Şiropşir
-

Sual: Yaxşı bəslənmiş donuzların diri kütləsi 12÷15 ayında nə qədər ola bilər? (Çəki: 1)

- 50 kq
 - 100 kq
 - 150 kq
 - 200 kq
 - 250 kq
-

Sual: Hansı obyekt ət emalı müəssisəsi tipinə aid deyil? (Çəki: 1)

- mal-qara kəsilən məntəqə
 - soyuduculu sallaqxana
 - ət kombinatı
 - ət emalı zavodu
 - ət bazarı
-

Sual: Respublikanın iri şəhərlərində hansı gücdə olan ət kombinatın tikilməsi məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- kiçik (bir növbədə 50 ton ət)
 - orta (bir növbədə 100 ton ət)
 - iri (bir növbədə 500 ton ət)
 - super iri
 - mini kombinat
-


Sual: Soyuduculu sallaqxanalarda hansı əməliyyat həyata keçirilmir? (Çəki: 1)

- mal-qaranın qəbulu, hazırlanması və emalı
 - ət cəmdəklərinin soyuqla emalı
 - bağırsaqların, subməhsulların, dərinin emalı
 - şərti yararlı ətlərin zərərsizləşdirilməsi
 - kolbasa istehsalı
-

Sual: Mal-qara kəsilən məntəqələrin harada yaradılması məqsədəuyğun sayılır? (Çəki: 1)

- kənd yerlərində
 - hərbi hissələrdə
 - ekspedisiyalarda
 - ucqar ərazidə yerləşən sanatoriyalarda
 - iri şəhərlərdə
-

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	

Sual: Ət kombinatında onun gücündən asılı olmayaraq hansı əməliyyatın aparılması vacib sayılır? (Çəki: 1)

- qəbul edilən mal-qaranın yuyulması
- mal-qaranın kəsilməzdən öncə bazalarda saxlanması və emalı
- subməhsulların, bağırsaqların, yeyinti yağlarının, dərinin emalı və konservləşdirilməsi
- ət və ət məhsullarının soyuqla emalı
- kolbasa, hislənmiş ət məhsulları istehsalı

Sual: Ət emalı zavodu ət kombinatından hansı amilə görə fərqlənir? (Çəki: 1)

- mal-qaranın qəbulu, saxlanması və kəsmə sexinin olmaması
- kolbasa sexinin olmaması
- ət yarımfabrikatı sexinin olmaması
- ət konservləri sexinin olmaması
- hislənmiş ət məhsulları sexinin olmaması

Sual: Respublikada ət probleminin həll edilməsində mühüm əhəmiyyət kəsb edən donuzçuluğun inkişafına hansı amil mane olur? (Çəki: 1)

- erkən, 12-14 aylığında doğması
- boğazlıq dövrünün qısa olması (114 gün, 3 ay, 3 həftə, 3 gün)
- bir ildə 2 və ya 3 dəfə bala alınması
- ətinə mənfi münasibət
- hər doğumda 10÷20 bala alınması

Sual: Yaxşı bəslənmiş piylik istiqamətli donuzlarda piy qatının qalınlığı nə qədər ola bilər? (Çəki: 1)

- 1÷2 sm
- 3÷5 sm
- 5÷10 sm
- 11÷13 sm
- 10÷13 mm

Sual: Hansı qoyun ətlik-yunluq-südlük qrupuna aid deyil? (Çəki: 1)

- Mazex qoyun cinsi
- Şirvan qoyun cinsi
- Ləzgi qoyunu
- Hempşir
- Bozax

Sual: Əmtəəşünaslıq baxımından Azərbaycanda yayılan yağlı-quyruqlu erkək qoyunların hansı yaşda ətliyə verilməsi məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- qoç
- buruq
- quzu
- toğlu
- südəmər quzu

Sual: Yağlı-quyruqlu qoyunların quyruqları quyruqlu qoyunların quyruğundan hansı əlamətə görə fərqlənir? (Çəki: 1)

- iriliyinə
 - yuvarlaqlığına
 - quyruğunun ucunun "S" hərfinə bənzər əyilməsinə
 - uzunluğuna
 - yığcamlığına
-

Sual: Zərif yunlu qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil? (Çəki: 1)

- Sovet merinosu
 - Azərbaycan dağ merinosu
 - Altay
 - Askaniya
 - Qarabağ cinsinin Qaradolaq tipi
-

Sual: Cılız quyruqlu qoyunların ətindəki xoşa gəlməyən iyin yağlı quyruqlu qoyunların ətində olmaması nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- yağ toxumasının cəmdəyin bütün nahiyələrində toplanması
 - yağ toxumasının az olması
 - yağ toxumasının əsas hissəsinin cəmdəyin səthində deyil quyruq nahiyəsində toplanması
 - yağlı-quyruqlu qoyunların yayıldığı bölgələrin havasının isti olması
 - cılız quyruqlu qoyunların yayıldığı bölgələrin havasının mülayin olması
-

Sual: Qarabağ qoyun cinsi quyruğunun ölçüsü və formasına görə hansı qrupa aid edilir? (Çəki: 1)

- quyruqlu
 - yağlı-quyruqlu
 - uzun quyruqlu
 - qısa quyruqlu
 - quyruqsuz
-

Sual: Piylik istiqamətli donuz cinsləri ətlik (bekonluq) istiqamətliyərdən hansı göstəricisilə fərqlənir? (Çəki: 1)

- çox yeməsi
 - uzun ömürlü olması
 - ət çıxarının yüksək olması
 - tənbelliyi
 - az su içməsi
-

Sual: Əmtəəşünas respublikada ət probleminin həllində donuzlar və digər heyvanların rolunu müqayisə edərkən hansı göstəricini nəzərə almaya bilər? (Çəki: 1)

- heyvanın tezböyüməsi
 - kökəldilməsinin ucuz başa gəlməsi
 - çox bala verməsi
 - ət çıxarı
 - ətin yeyilməsinə ənənəvi münasibət
-

Sual: Balbas qoyun cinsi məhsuldarlığına və konstruksiya xüsusiyyətinə görə hansı qrupa aid edilir? (Çəki: 1)

- ətlik

- ətlik-piylik
 - ətlik-yunluq-südlük
 - yunluq
 - ətlik-südlük
-

Sual: Vətəni İngiltərə sayılan Şorthorn qaramal cinsinin buğalarının diri kütləsi orta hesabla neçə kq-dək çata bilir? (Çəki: 1)

- 250÷300
 - 400÷500
 - 1000÷1200
 - 600÷700
 - 100÷150
-

Sual: Hansı cins südlük-ətlik istiqamətli mal sayılır? (Çəki: 1)

- Hereford cinsi
 - lebedin cinsi
 - Qonur-Qafqaz cinsi
 - Alatau
 - Kostroma
-

Sual: Qaramal, davar, donuz, zebu və atın hansında ət çıxarı daha yüksəkdir? (Çəki: 1)

- qaramal
 - donuz
 - davar
 - zebu
 - at
-

Sual: Hansı göstərici heyvanın ətlik məhsuldarlığını səciyələndirmir? (Çəki: 1)

- diri kütləsi
 - cəmdəyin kütləsi
 - ət çıxarı
 - yelinin ölçüsü
 - iriliyi
-

BÖLMƏ: 0402

Ad	0402
Suallardan	25
Maksimal faiz	25
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Ətlik üçün qəbul edilən qaramalın hansı göstəricisi müəyyənləşdirilmir? (Çəki: 1)

- temperaturu, sağlamlığı
 - mədə-bağırsaq nahiyəsinin doluluğu
 - yaşı, cinsiyyəti, dərisinin təmizliyi
 - diri kütləsi və ona verilən çıxış faizi
 - boy-buxunu
-

Sual: Tədarük zamanı aşkar edilən xəstə heyvanlar nə edilir? (Çəki: 1)

- geri qaytarılır
 - təcili kəsilir
 - karantinə verilir
 - izolyatora yerləşdirilir
 - müalicə edilir
-

Sual: Tədarük edilmiş donuzların qruplaşdırılmasında hansı əlamət nəzərə alınmır? (Çəki: 1)

- yaşı
 - cinsiyyəti, diri kütləsi, dərisinin (tüklərin) rəngi
 - yemlənməsi
 - boy-buxunu
 - köklüyü
-

Sual: Hansı tədbir qaramalın kəsmə sexində emalı zamanı həyata keçirilən əməliyyatlardan biri sayılmır? (Çəki: 1)

- kəsilməzdən öncə gicəlləndirilməsi
 - kəsilməsi və qansızlaşdırılması
 - kəllənin, dirnaqların kəsilib cəmdəkdən ayrılması və dərisinin soyulması, içəlatın çıxarılması (nutrovka)
 - cəmdəyin yarım və ya dördtdə bir hissəyə ayrılması, təmizlənməsi (tualeti) və damğalanması
 - cəmdəyin soyuducu kamerada soyuqla emalı
-

Sual: Qaramal əksər ət kombinatlarında hansı yolla gicəlləndirilir? (Çəki: 1)

- elektrik cərəyanı vasitəsilə
 - mexaniki üsulla
 - kimyəvi üsulla
 - narkotik maddələrin vurulması
 - yerə yığıb ayaqlarını bağlamaq
-

Sual: Hislənməmiş ət məhsulları istehsalı üçün nəzərdə tutulan donuzların dərisi soyulurmu? (Çəki: 1)

- soyulur
 - yalnız boyun nahiyəsinin dərisi soyulmur
 - soyulmur
 - ayaqlarının dərisi soyulmur
 - yalnız qarın nahiyəsinin dərisi soyulur
-

Sual: Ətin morfologiyası və qidalılıq dəyərində hansı amil təsir göstərmir? (Çəki: 1)

- heyvanın növü, cinsiyyəti
 - heyvanın yaşı, köklüyü
 - ətin saxlanılma müddəti
 - ətin termiki vəziyyəti
 - ətin saqqalanması üsulu
-

Sual: Satılması və ya saxlanması nəzərdə tutulan ət cəmdəklərinə vurulan damğa hansı rəngdə olmalıdır? (Çəki: 1)

- qırmızı

- sarı
 - qara
 - bənövşəyi
 - göy
-

Sual: Qeyri-standart və sənaye emalına verilən ət cəmdəklərinə vurulan damğa hansı rəngdə olmalıdır? (Çəki: 1)

- sarı
 - qırmızı
 - bənövşəyi
 - göy
 - qara
-

Sual: Buğa, erkək donuz, qaytaq, at və keçi cəmdəklərinə vurulan damğa hansı rəngdə olmalıdır? (Çəki: 1)

- sarı
 - qırmızı
 - bənövşəyi
 - göy
 - qara
-

Sual: Yemək üçün şərti yararlı sayılan ət cəmdəklərinin hansı nahiyələrinə qırmızı rəngli damğa vurulur? (Çəki: 1)

- hər iki böyrünə
 - döş və belinə
 - kürək və buduna
 - boyun və belinə
 - qabırğa və miyentəng nahiyəsinə
-

Sual: Camış əti olduğunu bildirmək üçün cəmdəyə əlavə olaraq hansı damğa vurulur? (Çəki: 1)

- camış
 - qeyri-standart
 - finnoz-dondurmaya
 - dabaq-sterlizasiya
 - SE (sənaye emalına)
-

Sual: Ətin xəstə heyvanlardan alındığını bildirmək üçün əlavə hansı damğa vurulur? (Çəki: 1)

- satışa
 - qeyri-standart
 - SE (sənaye emalı)
 - xəstəliyin adı: məs.: finnoz, brusellyoz, dabaq və s.
 - utilizasiyaya
-

Sual: Hansı xəstəlik ətdə rast gəlin invazion xəstəliklərdən biri deyil? (Çəki: 1)

- trixinelloz
 - finnoz
 - exinokokkoz
 - dabaq
 - fassilyoz
-

Sual: Hansı xəstəlik ətdə rast gələn infeksiyon xəstəliklərdən biri deyil? (Çəki: 1)

- qarayara
 - vərəm
 - brusellyoz
 - dabaq
 - finnoz
-

Sual: (Çəki: 1)

Müayinə zamanı əzələnin 40 sm^2 sahəsində 3-dən artıq diri və ya ölü finna tapılırsa həmin ət nə edilir?

- bişirilərek zərərsizləşdirilir
 - dondurularaq zərərsizləşdirilir
 - duzlanaraq zərərsizləşdirilir
 - texniki məqsəd üçün istifadə edilir
 - kütləvi iaşə obyektlərinə verilir
-

Sual: Hansı göstərici hüceyrənin hissəsi sayılmır? (Çəki: 1)

- qlaf
 - sitoplazma
 - DNT
 - nüvə
 - orqanoidlər
-

Sual: Qan, limfa və retikulyar (tor) hansı birləşdirici toxumaya aiddir? (Çəki: 1)

- maye
 - yumşaq
 - sıx
 - retikulyar
 - bərk
-

Sual: Hansı element qanın formalı elementlərindən biri deyil? (Çəki: 1)

- eritrositlər (qırmızı qan cismicikləri)
 - leykositlər (ağ qan cismicikləri)
 - trombositlər (qan lövhəcikləri)
 - kollagen
 - hemoqlobin
-

Sual: Kollagen məvhumu nə deməkdir? (Çəki: 1)

- yapışqan əmələ gətirən maddə
 - əriyən maddə
 - buxarlanan maddə
 - boya maddəsi
 - iki maddəni bir-birindən ayıran
-

Sual: Ətin qidalılıq dəyəri və enerjiliyini yüksəldən yağ toxuması heyvanın hansı nahiyəsində toplanmır? (Çəki: 1)

- dəri altında

- daxili orqanların ətrafında
- əzələlər arasında
- quyruq nahiyəsində
- dırnaqlarda

Sual: Hansı toxuma sıx birləşdirici toxumaya aid deyil? (Çəki: 1)

- qığırdaq
- hialin
- elastik
- əzələ
- lifli

Sual: Bərk birləşdirici toxumaya aid olan sümüyün 65÷70%-ni hansı maddə təşkil edir? (Çəki: 1)

- zülallar
- yağlar
- su
- mineral duzlar
- vitaminlər


Sual: Səya, eninəzolaqlı və ürək toxuması hansı toxumaya aid edilir? (Çəki: 1)

- əzələ toxuması
- epitel toxuması
- sinir toxuması
- birləşdirici toxuma
- istinad-trofik toxuma

Sual: Əmtəəşünaslıq baxımından qiymətləndirildikdə ətin hansı göstəricisi nəzərə alınmır? (Çəki: 1)

- əzələ toxuması
- yağ toxuması
- birləşdirici toxuma
- sümük toxuması
- sinir toxuması

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı göstərici eninəzolaqlı əzələ toxumasının əsasını təşkil edən liflərin tərkibinə aid deyil? (Çəki: 1)

- qısa (sarkolemma)
- miofibrillər
- sitoplazma (sarkoplazma)

- muskul
 - nüvə
-

Sual: Heyvanın növündən, köklüyündən, yaşından və cinsiyyətindən asılı olaraq eninəzolaqlı əzələ toxuması ət cəmdəyində hansı hədd arasında dəyişilir? (Çəki: 1)

- 5÷10%
 - 15÷20%
 - 30÷40%
 - 35÷70%
 - 80÷90%
-

Sual: Hansı göstərici yumşaq birləşdirici toxumaya aid edilmir? (Çəki: 1)

- yağ toxuması
 - piqment toxuması
 - fibrositlər
 - kollagen, elastin, retikulin
 - fassiya
-

Sual: Hansı göstərici əsas ara maddənin xüsusiyyətindən asılı olaraq birləşdirici toxumanın 4 qrupundan biri deyil? (Çəki: 1)

- maye
 - yumşaq
 - sıx
 - məlhəmvari
 - bərk
-

Sual: Epitel toxuma ətə qidalılıq dəyərində necə təsir edir? (Çəki: 1)

- edir
 - etmir
 - az təsir edir
 - təzə ətdə təsir etmir
 - dondurulmuş ətdə təsir etmir
-

Sual: (Çəki: 1)

Müayinə zamanı əzələnin 40 sm^2

sahəsində 3-dən az diri və ya ölü fınna tapılırsa həmin ətə nə edilir?

- texniki məqsəd üçün istifadə edilir
 - kütləvi iaşə obyektlərinə verilir
 - tullantı sexində yandırılır
 - satılmaq üçün pərakəndə ticarətə verilir
 - aşağı və yuxarı temperaturda termiki emaldan keçirildikdən sonra qida üçün şərti yararlı ət kimi istifadə edilir
-

Sual: Dabaq xəstəliyinə tutulan heyvanın hansı nahiyəsində içərisi maye ilə dolu suluqlar yaranmır? (Çəki: 1)

- dırnağının arasında
- ağızında
- belində

- buynuzunun dibində
 - dərisinin tüklü yerində
-

Sual: Brusellyoz xəstəliyi aşkar edilən ət necə zərərsizləşdirilir? (Çəki: 1)

- soyudulur
 - dondurulur
 - duz məhlulu ilə emal edilir
 - yüksək temperaturda emal edilir
 - qələvi məhlulu ilə işlənir
-

Sual: Hansı tədbir ətdə qarayara aşkar edildikdə həyata keçirilən tədbirlərdən biri sayılmır? (Çəki: 1)

- ət cəmdəyi tullantı sexinə aparılır
 - tullantı sexində qarayara xəstəliyinə tutulan ət yandırılır
 - heyvanın emal olunduğu yer, istifadə edilən alətlər xüsusi maddələrlə dezinfeksiya edilir
 - yoluxa bilməsi güman edilən ət cəmdəkləri zərərsizləşdirilir
 - ət cəmdəyi tikə-tikə doğranıb ağ mələfəyə bükülür və soyudulmaya verilir
-

Sual: Ətdə ola bilən hansı xəstəlik infeksiyon sayılır? (Çəki: 1)

- xəstəliyi törədən mikroorqanizmlər olduqda
 - xəstəliyi törədən parazitlər (qurdlar) olduqda
 - yandırıcı maddələrin təsiri ilə ətdə yaranan xəstəlik
 - heyvana küt alətlə endirilən zərbə nəticəsində yaranan xəstəlik
 - zəhərləyici maddələrin təsiri ilə yaranan xəstəlik
-

Sual: Ətdə ola bilən hansı xəstəlik invazion sayılır? (Çəki: 1)

- xəstəliyi törədən mikroorqanizmlər olduqda
 - xəstəliyi törədən parazitlər (qurdlar) olduqda
 - yandırıcı maddələrin təsiri ilə ətdə yaranan xəstəlik
 - heyvana küt alətlə endirilən zərbə nəticəsində yaranan xəstəlik
 - zəhərləyici maddələrin təsiri ilə yaranan xəstəlik
-

Sual: Qida üçün şərti yararlı sayılan ət və subməhsullarını nə edirlər? (Çəki: 1)

- pərakəndə satışa verilir
 - məhv edilir
 - yandırılır
 - müəyyən qaydada (sterilizasiya, duzlama, dondurma və s.) işləndikdən sonra ət məhsulları və xörəklər istehsalına verilir
 - zooparklarda heyvanlara yedizdirilir
-

Sual: Keçi cəmdəyi qoyun cəmdəyindən hansı əlamətə görə fərqlənir? (Çəki: 1)

- boyununun uzunluğuna
 - dal ayaqlarının uzunluğuna
 - epitel toxumasının ətin qidalılıq dəyərinə təsir etmə dərəcəsinə
 - qabaq ayaqlarının uzunluğuna
 - döşünün daha sivri olmasına
-

Sual: Dişi heyvanların əti hansı göstəricisinə görə erkək heyvanların ətindən fərqlənir? (Çəki: 1)

- ətinin zərifliyi
 - ətinin rəngi
 - sümük toxumasının nazikliyi
 - ətinin yağıllığı
 - əzələ liflərinin uclarının nazikləşərək vətər adlanan törəmələrə keçməsi
-

Sual: Camış ətini hansı göstəricisinə görə mal ətindən fərqlənir? (Çəki: 1)

- ətinin rənginə
 - yağ toxumasının rənginə
 - qabırğalarının eni və qalınlığına
 - sümük toxumasının yoğunluğuna
 - əzələlərinin daxilində qan, limfa damarları və sinir liflərinin olmasına
-

Sual: Satış üçün nəzərdə tutulan donuz cəmdəklərinin hansı nahiyəsinin dərisi soyulmur? (Çəki: 1)

- cəmdək tamamilə soyulur
 - arxa
 - bel
 - böyürləri
 - bud
-

Sual: Hansı əməliyyat həm davar, həm də qaramalın emalı prosesində həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- cəmdək doğranaraq yarım-cəmdəyə ayrılır
 - quru tualet zamanı böyrəklər və böyrək ətrafı piy çıxarılır
 - cılız quyruqlu qoyunların quyruğu kəsilərək, cəmdəkdən ayrılır, quyruqlu və yarımquyruqlu qoyunlarda quyruq kəsilərək cəmdəkdən ayrılır
 - boyunun əyilməsi üçün axırıncı boyun fəqərəsi nahiyəsində vətərlər kəsilir
 - cəmdəklər, yarım-cəmdəklər damğalandıqdan sonra soyulur
-

Sual: Hansı əməliyyat qoyun və keçinin emalında aparılır? (Çəki: 1)

- gicəlləndirmə
 - qansızlaşdırma
 - dərinin soyulması
 - içəlatın çıxarılması
 - cəmdəyin təmizlənməsi (tualeti) və damğalanması
-

Sual: Qaramal elektrik cərəyanı ilə gicəlləndirildikdə hansı orqanları fəaliyyətini davam etdirməlidir? (Çəki: 1)

- mədə-bağırsaqlar
 - ürək, ağ ciyər
 - bütün orqanları fəaliyyətsizləşir
 - heyvan ölür (mundar olur)
 - hərəkət orqanları
-

Sual: Ət kombinatlarında qaramalın emalı zamanı onu gicəlləndirməkdə məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- yüksək ət çıxarı əldə etmək
- ət qidalılıq dəyərini yüksəltmək
- emal prosesini sadələşdirmək

- kəsmə əməliyyatının rahat və tələssiz aparılması, işçilərin təhlükəsizliyinə təminat
 - dərisinin soyulmasını asandlaşdırmaq
-

Sual: Tədarük edilib qruplaşdırılan mal-qaranın emal üçün hazırlanması zamanı hansı tədbir həyata keçirilmir? (Çəki: 1)

- dincəlməsi üçün 2÷3 gün sakit buraxılması
 - qaramalın kəsilməyə 24 saat, donuzların 12 saat qalanadək normal yemlənməsi
 - kəsilməyə 2÷3 saat qalanadək suvarılması
 - donuzlar, həmçinin dərisi çirklənmiş qaramalın su ilə yuyulması
 - mal-qara və donuzların damğalanması
-

Sual: Hansı qrup mal və camışların yaşından və cinsindən asılı olaraq standartda əsasən ayrıldığı 4 qrupdan biri deyil? (Çəki: 1)

- öküz (axtalanmış buğa), inək, camış
 - buğa, kəl
 - 3 aylıqdan 3 yaşadək olan cavan heyvanlar (cöngə, düyə, dana, kəlçə, axta)
 - cinsiyyətdən asılı olmayaraq 14 gündən 3 ayadək olan buzov, balaq
 - yenicə doğulmuş və 14 günədək olan buzov, balaq
-

BÖLMƏ: 0501

Ad	0501
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Yağ toxumasının tərkibində hansı maddə üstünlük təşkil edir? (Çəki: 1)

- su
 - zülal
 - yağ
 - mineral maddələr
 - vitaminlər
-

Sual: Ətin əmtəəlik və texnoloji göstəriciləri hansı mərhələdə daha yüksək olur? (Çəki: 1)

- ətin keyləşmə mərhələsi
 - ətin yetişmə mərhələsi
 - ətin qızışması
 - ətin kiflənməsi
 - avtoliz mərhələsi
-

Sual: Soyumuş, soyudulmuş və donu açılmış ətin saxlanması dövründə keyfiyyətinin aşağı düşməsi və xarab olması əsasən hansı proses nəticəsində baş verir? (Çəki: 1)

- fiziki
 - fiziki-kimyəvi
 - kimyəvi
 - mikrobioloji
 - mexaniki
-

Sual: Ətin iyilməsi və çürüməsi zamanı zülallar parçalanarkən hansı maddə alınmır? (Çəki: 1)

- ammonyak
- uçucu yağ turşuları
- oksit turşular
- kalsium duzları
- üzvü maddələr (krezol, fenol, indol, skatol, merkaptanlar)

BÖLMƏ: 0502

Ad	0502
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Fotobakteriyaların inkişafı nəticəsində işıqsaçan ət nə edilir? (Çəki: 1)

- tullanır
- məhv edilir
- yandırılır
- satışa verilmir
- səthi yağ dəsmalla silinib təmizləndikdən sonra istifadə edilir

Sual: Pigment əmələ gətirən Bakt. Prodigiosum və Ps. Pyocycaneus mikroorqanizmlərin inkişafı nəticəsində səthində qırmızı və göy ləkələr yaranan ət nə edilir? (Çəki: 1)

- tullanır
- məhv edilir
- yandırılır
- satışa verilmir
- səthi təmizləndikdən sonra istifadə edilir

Sual: Qızıqma əlaməti olan ət nə edilməlidir? (Çəki: 1)

- məhv edilməli
- satılmalı
- su ilə yuyulmalı
- xırda tikələrə doğranıb havaya verilməli
-

$KMnO_4$

-lə dezinfeksiya edilməli

Sual: Hasnı göstərici ət qızıqdıqda onun sensor göstəricilərinə xas deyil? (Çəki: 1)

- rəngi-bozumtul-qırmızı
- səthi-nəmli
- konsistensiyası-yumşaq, xəmirvari
- dadı-özünəməxsus xoşagələndir

qoxusu-turşumuş, boğucu, CO_2 aydın hiss olunur

Sual: İylənmə və çürümə əlamətli ət nə edilməlidir? (Çəki: 1)

- təcili satılmalıdır
 - təcili dondurulmalıdır
 - səlahiyyətli komisiyanın ekspertizasına verilməlidir
 - istifadə edilmək üçün kütləvi iaşə obyektlərinə verilməlidir
 - məhv edilməlidir
-

Sual: Hansı ət saxlanma dövründə tez iylənir? (Çəki: 1)

- kök heyvandan alınan
 - yaşlı heyvandan alınan
 - xəstə və yorğun heyvandan alınan
 - sağlam heyvandan alınan
 - rabitəli suyu çox, sərbəst suyu az olan
-

Sual: Hansı dəyişiklik ətdə gedən mikrobioloji proseslər nəticəsində meydana çıxmır? (Çəki: 1)

- seliklənmə
 - kiflənmə
 - iylənmə
 - kütləsinin azalması
 - qızarma, göyərmə, işıqsaçma
-

Sual: Ətin xarab olmasına səbəb olan mikrobioloji proseslərin sürəti və istiqaməti hansı amildən asılı deyil? (Çəki: 1)

- mikroblarla yoluxma dərəcəsi
 - mikrobların növü
 - sanitariya-gigiyena şəraiti
 - ətin növü, yaşı, cinsiyyəti
 - ətraf mühitin havasının parametri
-

Sual: Dondurulmuş ətin saxlanması dövründə keyfiyyətinin aşağı düşməsi və xarab olması əsasən hansı proses nəticəsində baş verir? (Çəki: 1)

- fiziki
 - işıqlanma
 - histoloji
 - mikrobioloji
 - mexaniki
-

Sual: Yetişmiş ətin sonrakı saxlanması dövründə tərkibindəki suyun buxarlanması nəticəsində hansı göstəricisi pisləşir? (Çəki: 1)

- kütləsi
 - quruması
 - şirəliliyi və zərifliyi
 - mineral elementlərin sayı və miqdarı
 - rəngi
-

Sual: Azərbaycan mütəxəssisləri ətin yetişmə prosesini sürətləndirmək məqsədi ilə hansı preparatdan istifadə edilməsini təklif ediblər? (Çəki: 1)

- papain fermentini
- bromelin fermentini

- tripsin fermentini
 - əncirdən alınan fisin preparatı
 - masin preparatı
-

Sual: Ətin yetişməsinin ikinci mərhələsində sensor və instrumental göstəricilərinin yaxşılaşması əsasən nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- zülallarda gedən proteolitik proseslərlə
 - mineral maddələrin dəyişilməsi
 - suyun buxarlanması
 - karbohidratların dəyişilməsi
 - bioloji aktiv birləşmələrin dəyişilməsi
-

Sual: Hansı göstəricinin səviyyəsi ətin keyləşmə mərhələsində qeyd edilən kimi olmur? (Çəki: 1)

- ətin zərifliyi kəskin sürətdə pisləşir
 - ətin su birləşdirmə xassəsi azalır
 - ət çətin çeynənir
 - ətdən hazırlanan xörək yaxşı həzm olur, yüksək dərəcədə mənimsənilir, asan sindirilir
 - ətdən hazırlanan xörək dadsız, bulyon bulanıq olur
-

Sual: Yenicə kəsilmiş heyvanın buğlu-isti ətinin istilik emalı zamanı alınan xörəkdə hansı göstərici müşahidə edilmir? (Çəki: 1)

- ət bulyonu bulanıq olur
 - ət bulyonu dadsız olur
 - ət bulyonun özünəməxsus qoxusu olmur
 - ətin xoşagələn dadı, iyi az hiss olunur
 - əti ağızda çeynəyərkən tez parçalanır, asan həzm olunur, yüksək dərəcədə mənimsənilir
-

Sual: Hansı heyvan növünün yağında insanların ateriokleroz xəstəliyinə tutulmasına səbəb olan xolesterinin miqdarı daha azdır? (Çəki: 1)

- donuz
 - mal
 - qoyun
 - camış
 - zebu
-

Sual: Hansı heyvan növünün yağında insanların ateriokleroz xəstəliyinə tutulmasına səbəb olan xolesterinin miqdarı daha çoxdur? (Çəki: 1)

- donuz
 - mal
 - qoyun
 - keçi
 - zebu
-

Sual: Əzələ toxumasında olan azotsuz ekstraktiv maddələrdən ən əsası sayılan qlikogenin (heyvanat nişastasası) faizlə miqdarı nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 0,01÷0,1
- 0,1÷0,9
- 1,0÷1,1
- 1,5÷2

Sual: Hansı proses ətın tərkibindəki mineral maddələrin sayından və nisbətindən asılı deyil? (Çəki: 1)

- sümük toxumasının əmələ gəlməsi və möhkəmlənməsi
 - osmotik tarazlığın sabit saxlanması
 - turşu-qələvi tarazlığının tənzimlənməsi
 - normal su müvazinətinin yaranması, saxlanması və toxumlar arasında paylanması
 - səciyyəvi iyin yaranması
-

Sual: Ətin əzələ toxumasının tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı səhv göstərilib? (Çəki: 1)

- zülal-18÷22
 - yağ-2÷4
 - su-72÷75
 - mineral maddələr-1,4
 - vitaminlər-5
-

Sual: Mal cəmdəyinin hansı nahiyəsinin əzələləri daha zərif və incədir? (Çəki: 1)

- boyun
 - qarın
 - bud
 - can ətı
 - qabırğa
-

Sual: Hansı göstəriciyə görə əzələlər adlandırılır? (Çəki: 1)

- vəzifəsinə (bükən, açan, yaxınlaşdırın, qaldıran və s.)
 - liflərin istiqamətinə (kəndələn, çəp, düz və s.)
 - zahiri formalarına (kvadrat, üçbucaq, halqavari və s.)
 - yerləşdiyi nahiyənin adına (alın, sağrı və s.)
 - dəri əzələləri
-

BÖLMƏ: 0503

Ad	0503
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı heyvan cəmdəyində qabırğaların sayı çoxdur? (Çəki: 1)

- mal
 - davar
 - donuz
 - at
 - keçi
-

Sual: Quyruqsuz qoyunlarda neçə quyruq fəqərəsi olur? (Çəki: 1)

- olmur
 - 1
 - 2
 - 3
 - 5
-

Sual: Birinci boyun fəqərəsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- axis
 - atlas
 - epistrofez
 - ox fəqərə
 - yalançı fəqərə
-

Sual: Hansı göstərici onurğa sütunu fəqərəsi hesab olunmur? (Çəki: 1)

- boyun fəqərələri
 - döş və ya arxa fəqərələri
 - bel, qarın fəqərələri
 - oma fəqərələri
 - adsız fəqərə
-

Sual: Ətin tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilir? (Çəki: 1)

- zülal-17
 - yağ-20
 - su-62
 - kül-1
 - qlikogen-5
-

Sual: Hansı göstərici əzələ toxuması zülallarının insan qidasındaki əhəmiyyətini göstərmir?

(Çəki: 1)

- quru maddənin 80%-ni zülalların təşkil etməsi
 - orqanizmdə yeni hüceyrələrin yaranmasına səbəb olması
 - zülallardan orqanizmdə yağların, karbohidratların sintez olunması
 - parçalanarkən əvəz olunan oksiprolinin aminturşusunun alınması
 - enerji mənbəyi olması
-

Sual: Əzələ zülallarının neçə %-i suda həll olur? (Çəki: 1)

- 40
 - 60
 - 75
 - 100
 - 10
-

Sual: Hansı zülal əzələ lifinin miofibrilyar zülallarına aid deyil? (Çəki: 1)

- miozin
 - aktin
 - aktomiozin
 - tropomiozin
 - miogen
-

Sual: Hansı zülal əzələ lifinin sarkoplazma zülallarına aid deyil? (Çəki: 1)

- mioalbumin
 - x-qlobulin
 - miogen
 - mioqlobin
 - tsao zülalı
-

Sual: Hansı zülal əzələ lifinin nüvə zülallarına aid deyil? (Çəki: 1)

- nukleproteinlər (DNT)
 - turş zülal
 - qalıq zülal
 - lipoproteinlər
 - nukleproteinlər (RNT)
-

Sual: Hansı zülal əzələ lifinin sarkolemma zülallarına aid deyil? (Çəki: 1)

- kollagen
 - elastin
 - retikulin
 - neyrokeratinlər
 - mioqlobin
-

Sual: Ətin hansı göstəricisi sərbəst və rabitəli suyun miqdarı və nisbətindən asılı deyil? (Çəki: 1)

- zərifliyi
 - su birləşdirmə dərəcəsi
 - su tutma
 - yağlılığı
 - su saxlama
-

Sual: İsti-buğlu ətdə xoşagəlməyən iy və dad verən hansı amin turşudur? (Çəki: 1)

- tirozin
 - oksiprolin
 - prolin
 - qlisin
 - serin
-

Sual: Hansı maddə əzələlərin azotlu ekstraktiv maddəsi sayılmır? (Çəki: 1)

- adenozi fosfatlar (ATF, ADF, AMF turşuları)
 - kreatin
 - qlikogen
 - karnitin
 - anserin
-

Sual: Birləşdirici toxumanın tərkibindəki təmdəyərli olmayan zülallardan hansı ən geniş yayılındır? (Çəki: 1)

- kollagen
- elastin
- retikulin
- mukoproteidlər

Sual: Təzə kəsilmiş heyvanın ətində keyləşmə mərhələsinin başlama və davam etmə müddətinə hansı göstərici təsir göstərmir? (Çəki: 1)

- mühitin temperaturu
 - ətdə ATF-nin miqdarı
 - ətdə süd turşusunun ilkin miqdarı
 - ətdə PH-ın səviyyəsi
 - əzələlər arasında olan yağın miqdarı
-

Sual: Hansı reaksiya keyləşmə mərhələsində ətin tərkibində gedən ən əsas biokimyəvi proseslərdən biri sayılmaz? (Çəki: 1)

- qlikogenin parçalanması
 - kreatin fosfat turşusunun parçalanması
 - adenozintrifosfat turşusunun parçalanması
 - aktin və miozinin aktomizin kompleksinə assosiasiyası
 - kollagenin xassəsinin dəyişilməsi
-


Sual: İsti-buğlu ətdə qlükoza, maltoza və qıvcırmayan reduksiya edilmiş polisaxaridlərin miqdarının artması nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- qlikogenin qlikolitik parçalanması
 - qlikogenin amilolitik parçalanması
 - qlikogenin süd turşusunadək parçalanması
 - miozinin təsiri ilə ATF-in parçalanması
 - ATF-nin ADF-a parçalanması
-

Sual: Keyləşmə mərhələsində miofibrillərin yığılaraq daha da qısalması nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- Marş-Bendoll faktoru ilə
 - aktomiozinin əmələ gəlməsilə
 - kalsium ionları ilə
 - ATF-in parçalanması ilə
 - su birləşdirmə xassəsinin azalması ilə
-

BÖLMƏ: 0601

Ad	0601
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Ət cəmdəklərinin doğranılaraq bütün anatomik nahiyələrinin hamısının eyni qiymətlə satılmasını düzgün hesab etmək olarmı? (Çəki: 1)

- olar
- olmaz
- kütləvi iaşə obyektlərində olar
- pərakəndə satış obyektlərində olar

kulinariya məmulatı satışında olar

Sual: Azərbaycanda ətin pərakəndə satışı zamanı qəssab ən əsas nəyə fikir verməlidir? (Çəki: 1)

- əvvəlcə yumşaq ət satılsın
 - sümük yumşaq ət tikələri arasında bərabər ($\approx 20\%$) paylansın və doğranarkən dağılmasın
 - boyun nahiyəsini əvvəlcədən doğranıb xırda tikələr şəklində hər çəkiyə əlavə etməli
 - miyantəngi nahiyəsini qarın boşluğu əvvəlcədən doğranıb xırda tikələr şəklində hər çəkiyə əlavə etməli
 - ön və arxa maçaları əvvəlcədən doğranıb xırda tikələr şəklində hər çəkiyə əlavə etməli
-

Sual: Heyvanın hansı orqanı yemək üçün yararlı subməhsul sayılır? (Çəki: 1)

- kəllə
 - dırnaqlar
 - yelin
 - quyruq
 - öd kisəsi
-

Sual: Qaramalın diri kütləsinə görə subməhsulların çıxarı %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir? (Çəki: 1)

- 13,7÷15,1
 - 5,5÷6,5
 - 3,5÷4,5
 - 20,5÷25,5
 - 25,5÷30,5
-

Sual: Hansı göstərici subməhsulların morfoloji əlamətlərə görə ayrıldığı qruplardan biri deyil? (Çəki: 1)

- ətli-sümüklü
 - yumşaq
 - tüklü
 - sümüklü
 - selikli
-

Sual: Mağazaların soyuducu kameralarında soyudulmuş ət subməhsullarının saxlanılma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 8 saat
 - 8 gün
 - 8 ay
 - 36 saat
 - 1 həftə
-

Sual: Mağazaların soyuducu kameralarında dondurulmuş ət subməhsullarının saxlanılma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 36 saat
 - 36 həftə
 - 72 saat
 - 72 gün
 - 1 həftə
-

Sual: (Çəki: 1)

Temperaturu mənfi 18°C
və nisbi rütubəti 90-95% olan stasionar dondurucu xanalarda
dondurulmuş ət subməhsulunun saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 6 gün
 - 6 həftə
 - 6 ay
 - 6 il
 - 6 saat
-

Sual: Hansı subməhsulunun qidalılıq dəyəri göstərilən növlərlə müqayisədə ən aşağıdır? (Çəki: 1)

- dil
 - böyrək
 - qaraciyər
 - ağciyər
 - ürək
-

Sual: Zülallarının əsas hissəsi kollagen və elastindən ibarət olan kəllə-paça ən çox hansı xörəyin hazırlanmasına sərf edilir? (Çəki: 1)

- piti
 - bozartma
 - bastırma
 - xaş
 - dolma
-

Sual: Dünyada ümumi quş əti istehsalında hansı ev quşu ətinin xüsusi şəxsi %-lə düzgün göstərilir? (Çəki: 1)

- broyler əti-70
 - anac toyuq əti-15
 - hinduşka əti-10
 - qaz əti-10
 - ördək-1,5
-

Sual: Ətlik, yumurtalıq və qarışıq istiqamətli toyuqların əmtəəşünaslıq qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricisi nəzərə alınmır? (Çəki: 1)

- zahiri görünüşü
 - diri kütləsi
 - ət çıxarı
 - yumurtlaması
 - içəlatının qidalılıq dəyəri
-

Sual: Hansı göstərici ətlik istiqamətli toyuqlara xas deyil? (Çəki: 1)

- iri ölçülü, ağır kütləli, dolu bədənli
- boynu qısa və sinəsi enli
- ayaqları gödək və ətli
- gec böyüməsi
- sakit və az hərəkətli

Sual: Hansı göstərici yumurtalıq istiqamətli toyuqlara xas deyil? (Çəki: 1)

- kiçik ölçülü, yüngül kütləli
 - cəld və hərəkətlidir
 - ayaqları uzun və ətsizdir
 - boynu qısadır
 - yumurtlaması yüksəkdir
-

Sual: Aşağıdakı toyuq cinslərinin hansının əti daha zərifdir? (Çəki: 1)

- Leqqorn
 - Rod-aylend
 - Nyu-hempşir
 - Lanqşan
 - Brama
-

Sual: Ətlik istiqamətli toyuqların yaşından və cinsiyətindən asılı olaraq hansının diri kütləsi kq-la düzgün deyildir? (Çəki: 1)

- anac-3,4÷4,0
 - xoruz-4,5÷5,5
 - çolpa-3÷3,2
 - beçə-3÷3,2
 - fərə-4,0÷5,0
-

Sual: Hansı göstəricini hinduşkanı ətlik baxımdan digər ev quşlarından müsbət baxımdan fərgləndirənə aid etmək olmaz? (Çəki: 1)

- ölçüsü
 - böyüməsi
 - ətinin qidalılıq dəyəri
 - tükünün keyfiyyəti və miqdarı
 - ət çıxarı
-

Sual: Hansı ev quşunun əti qidalılıq dəyəri və dadlılığına görə daha üstündür? (Çəki: 1)

- qaz
 - hinduşka
 - toyuq
 - ördək
 - firəng toyuğu
-

Sual: Ev quşları əti içərisində ən yağlısı hansıdır? (Çəki: 1)

- qaz
 - hinduşda
 - toyuq
 - ördək
 - firəng toyuğu
-

Sual: Ev quşlarından ən tez böyüyəni və kökələni hansıdır? (Çəki: 1)

- qaz
- hinduşda
- toyuq

- ördək
- firəng toyuğu

Sual: Hansı orqan quşların emalı zamanı alınan və texniki tullantı sayılan məhsullar sırasına aid deyil? (Çəki: 1)

- ifrazat dəliyi ilə birlikdə bağırsaqlar
- yumurtalıq və yumurtalar
- öd kisəsi
- böyrək, ürək
- nəfəs borusu və dalaq

Sual: Qidalılıq dəyərlili baxımından quşların dərisinə münasibət necədir? (Çəki: 1)

- aşağıdır
- kifayət qədər yüksəkdir, yeyilir
- yemək olmaz
- bəzi nahiyələrin dərisi yemək üçün şərti yararlıdır
- ev pişiyinə, itə verilməlidir


Sual: Respublikamızda olan 345-dən artıq ov quşlarının 30÷40 %-nin hansı məhsulundan istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- əti
- yumurtası
- dərisi
- lələyi
- zili

Sual: Standarta əsasən buğlu-isti ətin pərakəndə ticarətdə satılmasına icazə verilmirmi? (Çəki: 1)

- verilir
- verilmir
- 1÷2 saat ərzində verilir
- 1÷2 saatdan sonra verilir
- günortayadək verilir, günortadan sonra verilmir

BÖLMƏ: 0602

Ad	0602
Suallardan	21
Maksimal faiz	21
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Soyudulmuş mal və qoyun ətində baş verən təbii itginin %-lə miqdarı saxlanmanın hansı günü üçün düz verilməmişdir? (Çəki: 1)

- 1-ci gün-0,42÷0,60
- 2-ci gün-0,62÷0,85
- 3-cü gün-0,72÷0,90
- 4-cü gün-0,74÷0,92
- 7-ci gün-0,88÷1,0

Sual: Ətdə təbii itgi məvəhunə altında nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- suyun buxarlanması nəticəsində kütləsinin azalması
 - zülalların denaturatlaşması
 - yağların oksidləşməsi
 - daşınma və saxlanma zamanı ehtiyatlı davranılmadıqda ətin körlənməsi
 - satış zamanı ətin dođranmasında yaranan itgi
-

Sual: Saxlanma dövründə soyudulmuş ətin rənginin tədricən tutqunlaşması və qaralması hansı göstəricidən asılı deyil? (Çəki: 1)

- ətdə mioqlobinin miqdarından
 - ətdə metmioqlobinin əmələ gəlməsindən
 - mikroorqanizmlərin inkişaf etməsi sürətindən
 - ətin yağlılığından
 - ətdə makroelementlərin miqdarından
-

Sual: Ətraf mühitin temperaturundan və nisbi rütubətindən asılı olaraq neçə müddətdən sonra buđlu-isti ətin qidalılıq dəyəri pisləşir? (Çəki: 1)

- 2÷3 ay
 - 2÷3 gün
 - 2÷3 saat
 - 2÷3 dəqiqə
 - vaxt ötdükcə qidalılıq dəyəri yüksəlir
-

Sual: Buđlu-isti ətin qidalılıq dəyəri 1÷2 saat ərzində necə qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- kafi
 - yaxşı
 - eyri-kafi
 - pis
 - ən yüksək
-

Sual: Qidalılıq dəyəri və iqtisadi baxımdan soyudulmuş ətin daşınması və saxlanması işində ən mütərəqqi üsul hansıdır? (Çəki: 1)

- soyudulan nəqliyat növündən istifadə edilməsi
 - istehsal zamanı ət cəmdəklərinin tənzif, parça, polimer materiallardan hazırlanan kisələrə yığılması və xüsusi avadanlıqdan asılması
 - soyudulan kameralarda, şkaflarda, pistaxtalarda, məişət soyuducularında saxlanması
 - ət emalı müəssisəsində şaqqalanaraq yeşiklərə yığılması
 - daşınma və saxlanma zamanı mikroorqanizmlərin inkişafının qarşısını almaq üçün antibiotiklərdən istifadə edilməsi
-

Sual: Nə üçün standartda görə buđlu-isti və soyumuş ətlərin pərakəndə ticarətdə satışına icazə verilmir? (Çəki: 1)

- ətdə baş verən təbii itginin hecablanması və bu sahədəki çətinliyə görə
 - əti buđlu-isti və soyumuş halda daşımaq üçün xüsusi nəqliyatın olmadığına görə
 - əti buđlu-isti və soyumuş halda saxlamaq üçün mağazada xüsusi şəraitin olmadığına görə
 - buđlu-isti və soyumuş ətin keyfiyyətli qalma müddətlərinin qısalığına görə
 - daşınma və satış dövründə daha çox əmək və enerji tələb etdiyinə görə
-

Sual: Ət hansı termiki halında daha yüksək qidalılıq dəyəri ilə səciyyələnir? (Çəki: 1)

- soyumuş
 - soyudulmuş
 - dondurulmuş
 - defrostasiya edilmiş
 - təkrar dondurulmuş
-

Sual: Hansı iş ovlanan quşa əmtəə görünüşü vermək üçün ovçu tərəfindən yerində həyata keçirilən tədbirlərdən bir sayılır? (Çəki: 1)

- quşun başını buraraq qanadının altına salınması
 - qanadlarını möhkəmcə bədəninə sıxılması
 - ayaqlarını əvvəlcə bədənə sıxıb, sonra quyruğu istiqamətində dartması
 - lələklərini təmizləməsi
 - kütləsinin təyin edilməsi
-

Sual: Respublikamızda ov quşlarının növü və sayının kəskin azalmasına hansı amil təsir etməmişdir? (Çəki: 1)

- cəngəlliklərin, qamışlıqların, kolluqların, meşələrin kəsilməsi və qırılması
 - otlaqların biçilməsi, bataqlıqların qurudulması
 - ziyanvericilərə qarşı zəhərli kimyəvi maddələrdən istifadə edilməsi
 - kənd təsərrüfatında yeni texnikanın, mütərəqqi texnologiyanın tətbiqi
 - xam və dincə qoyulmuş torpaqlarda irriqasiya işlərinin aparılması
-

Sual: Quş əti yağının tərkibindəki yağ turşularının 47%-ə qədərini hansı yağ turşusu təşkil edir? (Çəki: 1)

- linolen
 - olein
 - linol
 - stearin
 - palmitin
-

Sual: Aşbazlıq əməliyyatı zamanı cavan quş əti hansı yeməyin hazırlanmasına sərf edilməlidir? (Çəki: 1)

- qızardılmış
 - qovrulmuş
 - bulyon alınmasını
 - kabab
 - pörtlədilmiş
-

Sual: Aşbazlıq əməliyyatı zamanı yaşlı və yağlı quş əti hansı yeməyin hazırlanmasına sərf edilməlidir? (Çəki: 1)

- qızardılmış
 - qovrulmuş
 - bulyon alınmasına
 - kabab
 - pörtlədilmiş
-

Sual: Quş cəmdəyinin hansı nahiyəsində toplanan yağ daha yüksək qiymətləndirilir? (Çəki: 1)

- dəri altında
- daxili orqanların ətrafında
- çombələndə

- əzələlərdə
 - əzələlər arasında
-

Sual: Hansı qüsurlu quşun emalı zamanı qansızlaşdırma əməliyyatının düzgün aparılmaması nəticəsində yaranır? (Çəki: 1)

- cəmdək tez qaralır
 - cəmdək saxlanmaya davamsız olur
 - cəmdəyin səthində bəzi yerlər qızarır
 - qanadlarının altında göyümtül qan damarları aydın seçilir
 - cəmdəyin dərisinin bəzi yerlərinin cırılması
-

Sual: Respublikamızda əhalinin ət və ət məhsullarına olan marağının ödənilməsində hansı ev quşunun daha sürətlə artırılması məqsədəuyğun sayılır? (Çəki: 1)

- toyuqların
 - ördəklərin
 - hinduşkaların
 - firəng toyuğunun
 - qazların
-

Sual: Respublikamızın taxılçılıq təsərrüfatlarında hansı ev quşunun artırılması daha sərfəlidir? (Çəki: 1)

- toyuqların
 - ördəklərin
 - qazların
 - firəng toyuğunun
 - hinduşkaların
-

Sual: Heyvan və quşların hansında yem zülalını yeyinti zülalına çevirmə əmsalı daha yüksəkdir? (Çəki: 1)

- quşlarda
 - donuzlarda
 - qoyunlarda
 - qaramalda
 - camışlarda
-

Sual: Kəllə-paçadan hazırlanan xaşı yeyərkən ələ, dodaqlara və s. yapışması nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- bişərkən kollagenin jelatin və yapışkana çevrilməsi
 - purin əsaslarında baş verən dəyişikliklə
 - qlikogendə baş verən dəyişikliklə
 - xolesterində baş verən çevrilmələrlə
 - xolində baş verən çevrilmələrlə
-

Sual: Ət cəmdəyinin hansı anatomik nahiyələrinin qidalılıq dəyəri, enerjiliyi və kulinariya göstəriciləri daha yüksəkdir? (Çəki: 1)

- heyvan diri olarkən az yük altında olan nahiyələrinin ətini
- bütün nahiyələrin ətini qidalılıq dəyəri, enerjiliyi və kulinariya göstəriciləri eynidir
- bud nahiyəsinin
- qabırğa nahiyəsinin
- boyun nahiyəsinin

Sual: Ağ və boz kif göbələkli ət cəmdəkləri nə edilir? (Çəki: 1)

- tullanır
- məhv edilir
- yandırılır
- satışa verilmir

səthi zəif sirkə turşusu və ya $KmnO_4$
-lə isladılmış dəsmalla silinib təmizləndikdən sonra istifadə edilir?

BÖLMƏ: 0603

Ad	0603
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı mikroorqanizm ət in kiflənməsində iştirak etmir? (Çəki: 1)

- mucoz mucedo Linne
- Pencillium crustancium
- Aspergillus candidus
- Bakt. prodigiosum
- Aspergillus repens

Sual: Kif göbələkləri ən çox hansı yerdə saxlanılan ətə inkişaf edir? (Çəki: 1)

- kameranın küncündə
- kameranın qapısının yaxınlığında
- yaxşı işıqlanmayan yerdə
- havası yaxşı dəyişdirilməyən və cərəyan etməyən yerdə

5-8°C temperaturda saxlanıldıqda

Sual: Quş ətində zülala görə %-lə hansı əvəzedilməz aminturşusunun miqdarı səhvdir? (Çəki: 1)

- arginin-6,0
- lizin-2,3
- sistin-0,8
- metionin-3,4
- triptofan-13

Sual: Saxlanma dövründə soyudulmuş ət in rənginin qaralması nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- aşağı müsbət temperaturun təsiri
- ət saxlanılan yerin havasının çox rütubətli olması
- ət in tərkibində birləşdirici toxumanın çox olması
- mioqlobinin oksimioqlobinə, bunun isə oksigenin təsiri ilə metmioqlobinə oksidləşməsi
- hava cərəyanının olmaması

BÖLMƏ: 0701

Ad	0701
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Malqaranın emalı prosesində hansı əməliyyatdır ki, o 20÷30 dəqiqə ərzində yerinə yetirilmədikdə ətin bütün səthi mikroorqanizmlərlə yoluxur? (Çəki: 1)

- gicəlləndirmə
- qansızlaşdırma
- dərinin soyulması
- nutrovka
- cəmdəyin tualeti

Sual: Bəzi kolbasaların selofan örtüyündə həkk olunan “ halal” sözü nəyi göstərir? (Çəki: 1)

- kolbasada donuz ətinin olmadığı
- kolbasanın alındığı ətin üzü qibləyə tutularaq kəsilən heyvandan alındığı
- kolbasa istehsal edən müəssisənin adını
- kolbasanın alınmasına sərf edilən ətin İrandan və ya digər müsəlman ölkələrindən gətirildiyini
- kolbasa məmulatı istehsal edən obyektə yalnız müsəlmanların işlədiyi

Sual: Hansı tədbir dondurulmuş ətin defrostasiyasının təkmilləşməsinə kömək etmir? (Çəki: 1)

- buxar mühitində aparılması
- isti hava axınının tətbiqi
- elektrik cərəyanının tətbiqi
- ultra səs tətbiqi
- ətin xırda tikələrə doğranması

Sual: Hansı göstərici duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının qidalılıq dəyəri barədə düzgün deyil? (Çəki: 1)

- konsistensiyası-zərif
- qidalılıq dəyəri-yüksək
- saxlanmaya-nisbətən davamlı
- istehlaki-digər ət məhsulları ilə müqayisədə çox
- həzm olması-çətin

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında termiki vəziyyətindən asılı olaraq hansı ətdən istifadə olunmasına icazə verilmir? (Çəki: 1)

- buğlu-isti
- soyumuş
- soyudulmuş
- təkrarən dondurulmuş
- dondurulmuş

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında hansı ətədən istifadə etmək olar? (Çəki: 1)

- çox yağlı və əzələ toxuması kobudlaşan qoca heyvanların ət
- öküz, buğa
- ikinci dəfə dondurulmuş ət
- camış ət
- soyudulmuş ət

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında hansı maddə yardımçı xammal kimi istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- askorbinatlar
- piqmentlər
- fosfatlar
- şəkər, qara istiot, sarımsaq

NaNO_2
və ya KNO_2

Sual: Donuz yarımçəmdəkləri bekonluq sxem üzrə şaqqalandıqda hansı hissə kəsilib ayrılır? (Çəki: 1)

- omba sümüyü
- kürək sümüyü
- döş sümüyü
- boyun fəqərələri
- dəri

Sual: Duzlama əməliyyatı aparılmadıqda və ya düzgün yerinə yetirilmədikdə hansı göstərici hazırlanan duzlanıb hislənmiş ət məhsuluna xas deyil? (Çəki: 1)

- ətənin yetişməməsi
- məhsul dadsız, xoşa gəlməyən qoxulu və rəngli olması
- qobud konsistensiyalı, çətin həzm olması
- saxlanılmaya davamsızlığı
- orqanizm tərəfindən mənimsənilmə faizinin yüksək olması

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının istehsalı zamanı məqsədəuyğun duzlanma üsulu seçilərkən hansı göstərici nəzərə alınmır? (Çəki: 1)

- əsas xammalın növü
- əsas xammalın keyfiyyəti
- duzlanma sürəti
- istehsal ediləcək məhsulun növü
- müəssisədə olan duzun miqdarı

BÖLMƏ: 0702

Ad	0702
Suallardan	26
Maksimal faiz	26
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında duzluğa qatılan 100 q hesabı ilə 300 q fosfat və 0,1÷0,15% natrium qlütaminat məhsulun hansı göstəricisinə təsir etmir? (Çəki: 1)

- məhsulun dadına
 - məhsulun rənginə
 - məhsulun şirəliliyinə, zərifliyinə
 - zahiri görünüşünə
 - məhsulun duzluluğunun optimallaşmasına
-

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında duzluğa qatılan (1÷2%) şəkər hansı göstəriciyə təsir etmir? (Çəki: 1)

- ət duzluluğunun zəifləməsinə
 - məhsulun zərifliyinin yüksəlməsinə
 - nitritlərin parçalanmasının dayanmasına
 - sərf edilən əsas xammala görə hazır məhsul çıxarının yüksəlməsinə
 - mühitin pH-nın aşağı düşməsinə
-

Sual: (Çəki: 1)

Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarına sabit çəhrayı-qırmızı rəng vermək məqsədilə duzluğa qatılan NaNO_2 -nin miqdarı hansı dozadan artıq olmamalıdır?

- 100 q məhsulda 5 mq-dan
 - 100 q məhsulda 3 mq-dan
 - 100 q məhsulda 1 mq-dan
 - 100 q məhsulda 10 mq-dan
 - 100 q məhsulda 15 mq-dan
-

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarına sabit çəhrayı-qırmızı rəng verən hansı maddədir? (Çəki: 1)

- NOMB, NOHB
 - NO
 - N_2O_4
 - NaNO_2
 - HNO_2
-

Sual: (Çəki: 1)

Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında duzluğa NaNO_2 qatmaqda əsas məqsəd nədir?

- hazır məhsula sabit çəhrayı-qırmızı rəng vermək
- hazırlanan məhsulun qidalılıq dəyərini artırmaq
- istehsal əməliyyatlarının rahat və sürətli getməsinə təmin etmək
- məhsulun maya dəyərini yüksəltmək
- ət qaralmasının qarşısını almaq

Sual: Hansı duzlanıb-hislənmiş ət məhsulunun duzluluq faizi duzlama əməliyyatında sərf olunan duzluğun qatılığına uyğun gəlir? (Çəki: 1)

- duzluğun qatılığı 14÷16% olduqda-az duzlu məhsul
 - duzluğun qatılığı 16÷18% olduqda-normal duzlu məhsul
 - duzluğun qatılığı 18÷20% olduqda-duzlu məhsul
 - duzluğun qatılığı 10÷12% olduqda-duzsuz məhsul
 - duzluğun qatılığı 8÷10% olduqda-duzlu məhsul
-

Sual: Donuz yarımçəmdəkləri standart sxem üzrə şaqqalandıqda hansı hissədən bud alınır? (Çəki: 1)

- cəmdəyin orta hissəsindən
 - cəmdəyin arxa hissəsindən
 - cəmdəyin boyun nahiyəsindən
 - cəmdəyin miyantəng nahiyəsindən
 - cəmdəyin döş nahiyəsindən
-

Sual: Duzlanıb hislənmiş məhsul istehsal etmək üçün hansı donuz cəmdəyindən istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- bekon
 - ətlik
 - sənaye emalı üçün (dördüncü kateqoriya)
 - pota
 - yağlı (bəzi anatomik nahiyələri)
-

Sual: Hansı göstərici defrostasiya edilmiş ətə yox, soyudulmuş ətə xasdır? (Çəki: 1)

- rəngi daha qırmızı
 - kəsilən yerin səthi düz, hamar, sulu, barmaqları isladır
 - konsistensiyası xəmirvari, barmaqla bastıqda alınan batıq düzəlmir
 - bişən zaman bulyonda xeyli boz-qırmızı rəngli kəf yaranır
 - hər bir heyvan növünün ətinə xas olan qoxu və dad hiss olunur
-

Sual: Hansı göstərici ətə donunun məhlulda (su, duzlaq və s.) açılmasının məqbul sayılmadığını təsdiqləmir? (Çəki: 1)

- ətənin rəngi solur
 - özünəməxsus qoxusu və dadı zəifləyir
 - zülalların bir hissəsi məhlula keçir
 - ekstraktlı maddələrin bir hissəsi məhlula keçir
 - ətənin donu tez açılır
-

Sual: Göstəricilərdən hansı saxlanma dövründə ətə keyfiyyətini daha yaxşı saxlanmasına və təbii itginin azalmasına səbəb olur? (Çəki: 1)

- aşağı temperaturun yaradılması
 - yüksək rütubətin yaradılması
 - havanın parametrlərinin sabit saxlanması
 - ət qalağının üzərinin örtülməsi (brezentlə, tənziplə, buz təbəqəsi və s.)
 - kameranın havasının temperaturunun gündə 2 dəfə ölçülməsi
-

Sual: ətənin dondurulma sürəti nədir? (Çəki: 1)



ətın temperaturunun 0°C

-dən mənfi 8°C -

-dək enməsi üçün sərf olunan vaxt

buğlu-isti ətın temperaturunun mənfi 6°C

-dək enməsi üçün sərf olunan vaxt

soyumuş ətın temperaturunun mənfi 12°C -

-dək enməsi üçün sərf olunan vaxt

soyudulmuş ətın temperaturunun mənfi 5°C

-dək enməsi üçün sərf olunan vaxt

defrostasiya edilmiş ətın temperaturunun mənfi 10°C

-dək enməsi üçün sərf olunan vaxt

Sual: Dondurulmuş ətın və subməhsulların keyfiyyətinə və tərkibində gedən dəyişiklərin sürətinə hansı göstərici təsir etmir? (Çəki: 1)

- ətın və subməhsulların dondurulmasından əvvəlki keyfiyyəti
- dondurulma sürəti
- saxlanma şəraiti
- kamerada havanın parametrlərinin ölçülməsində istifadə edilən cihazların konstruksiyası
- saxlanma müddəti

Sual: UBŞ-la şüalandırma soyudulmuş ətın saxlanma müddətinə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- keyfiyyətli qalma müddəti $2\div 2,5$ dəfə artır
- keyfiyyətli qalma müddətinə təsir etmir
- keyfiyyətli qalma müddətini qısaldır
- keyfiyyətli qalma müddəti $5\div 10\%$ artır
- keyfiyyətli qalma müddəti $5\div 10\%$ azalır

Sual: Ət məhsullarının az doza ilə işlənməsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- ref
- rad
- radurizasiya
- rentgen
- radappertizasiya

Sual: Ət məhsullarının yüksək (0,8 milyon rad) doza ilə işlənməsi necə adlanır? (Çəki: 1)

- ref
- rad
- radurizasiya
- rentgen
- radappertizasiya

Sual: Soyudulmuş ətın keyfiyyətli saxlanılma müddətinin uzadılmasında işlədilən güclü antiseptik birləşmə-fitsonitlər hansı bitgidən alınır? (Çəki: 1)

- sarımsaq
- soğan
- xardal
- turp

nanə

Sual: Soyudulmuş ətın keyfiyyətli saxlanma müddətini 4÷5 gün artırmaq məqsədilə hansı antibiotikin işlədilməsinə icazə verilmir? (Çəki: 1)

- biomisin
 - tetrasiklin
 - nistidin
 - terramisin
 - penisilin
-

Sual: (Çəki: 1)

Soyudulmuş ətın mənfi 1,5°C temperaturda keyfiyyətli saxlanma müddətini 70 günə çatdırılması üçün atmosferdə CO₂-nin miqdarı nə qədər artırılmalıdır?

- 10
 - 20
 - 30
 - 5
 - 40
-

Sual: (Çəki: 1)

Hansı göstərici ətın saxlanmasında CO₂-nin tətbigini müsbət baxımdan əsaslandırır?

- ətın daxili qatlarına asan keçməsi
- yağların oksidləşməsinin qarşısını alması
- yağların hidrolizləşməsinin qarşısını alması
- ətın rənginin dəyişilməsi

iç qatlara keçən CO₂ ətın zülalları, yağları və suyu tərəfindən udulması

Sual: Soyudulmuş ətın saxlanma müddətinin uzadılmasında hansı konservləşdirmə üsulunun tətbigi məqbul sayılır? (Çəki: 1)

- ionlaşdırıcı şüalar
 - ultra səs
 - qatı duz məhlulu
 - karbon qazı
 - fitonsitlər
-

Sual: Hansı tədbir soyudulmuş ətın saxlanması zamanı baş verən təbii itginin azaldılmasında əhəmiyyət kəsb etmir? (Çəki: 1)

- temperaturun sabit saxlanması təmin edilməli
- kameraya isti hava axınının girməsinə yol verilməməli
- kameranın parametrləri vaxtında ölçülməli
- yüksək nisbi rütubətdə (90%) saxlanılmalı

nisbətən aşağı temperaturda (0÷1°C) saxlanılmalı

Sual: Hansı qüsür ətın yüksək miqdarda ozonla işlənməsi nəticəsində yaranmır? (Çəki: 1)

- insanlara ziyanlı təsiri
- soyuducu batereyaların paslanması
- avadanlıq və texniki vasitələrin korroziyaya uğraması
- ətın keyfiyyətinin aşağı düşməsi
- Ozonator aparatının tez-tez körlənməsi

Sual: Hansı dəyişiklik ətın UBŞ-la işlənməsi nəticəsində baş vermir? (Çəki: 1)

- ətın rənginin qaralması
- ət zülallarının denaturatlaşması
- ət yağlarının oksidləşməsi
- ətın kütləsinin azalması
- ətətdəki vitaminlərin, xüsusilə B₆ -nin parçalanması

Sual: UBŞ-ın ətətdəki mikroorqanizmlərə təsiri hansı göstəricidən asılı deyil? (Çəki: 1)

- şüanın uzunluğundan, enerjisindən
- şüanın təsir etmə müddəti və üsulundan
- ətətdəki mikroorqanizmlərin növ tərkibindən, miqdarından
- ətrafdakı havanın parametrlərindən
- ətın növ və sortundan

Sual: Malqaranın emalı prosesində hansı əməliyyatdır ki, o düzgün yerinə yetirilmədikdə ət cəmdəyinin səthinin bütövlüyü pozulur? (Çəki: 1)

- gicəlləndirmə
- qansızlaşdırma
- dərisinin soyulması
- nutrovka
- cəmdəyinin tualeti

BÖLMƏ: 0703

Ad	0703
Suallardan	14
Maksimal faiz	14
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Soyudulmuş ətın saxlanma müddətinin 1÷1,5 dəfə artırılmasına nail olmaq üçün ozonlaşma necə aparılmalıdır? (Çəki: 1)

2mq/m³ qatlıqda

10 mq/m³ qatlıqda

25÷40 mq/m³ qatlıqda

1 mq/m³ qatlıqda

3÷5 mq/m³ qatlıqda, həftədə 1÷2 dəfə 4 saat

Sual: Ət məhsullarının keyfiyyətli saxlanma müddətinin uzadılmasında tətbiq edilən ionlaşdırıcı şüaların radioaktiv γ -şüaları ilə müqayisədə çatışmayan cəhəti nədir? (Çəki: 1)

- ətin iç qatlarına yaxşı keçməsi
 - ətin iç qatlarına pis keçməsi
 - ətin temperaturuna təsiri
 - şüalanmanın çox qısa müddətə aparılması
 - istənilən taradan və bükücü materialdan istifadənin mümkünlüyü
-

Sual: Hansı elementdən radioaktiv γ -şüaları kimi istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- radium (Ra)
 - ferium (Fe)
 - kobalt (Co^{60})
 - sezium (Cs^{137})
 - torium (To^{182})
-

Sual: Ətin şüalanmasında istifadə edilən radioaktiv γ -şüasının enerjisinin ölçü vahidinin adı nədir? (Çəki: 1)

- rad (şüanın udulan dozası)
 - radappertizasiya
 - radurizasiya
 - rentgen
 - mq/m³
-

Sual: Baş verən hansı dəyişiklik ətin radioaktiv γ -şüalarının yüksək doza ilə işlənməsi ilə əlaqəli deyil? (Çəki: 1)

- karbonil birləşmələrinin (aldehidlər, ketonlar) əmələ gəlməsinin sürətlənməsi
 - mioqlobinin oksimioqlobinə və metmioqlobinə çevrilməsi
 - ətin vitaminlərindəki dəyişikliyin dərinləşməsi
 - suyun buxarlanması
 - qlikogendə, sərbəst aminturşularda gedən
 - çevrilmələr nəticəsində SO_2
 - merkaptanın, ammoniyakın yaranması
-

Sual: Hansı tədbir ətin şüalandırılmasında yüksək nəticə alınmasına imkan yaratmır? (Çəki: 1)

- ətin üzərinin xörək duzu ilə işlənməsi
 - ətin səthinin tripolifosfatla işlənməsi
 - ətin askorbin turşusu ilə işlənməsi
 - ətin nazik pərdəyə büküldükdən sonra sadalanan maddələrdən biri ilə işlənilib vakuumda şüalandırılması
 - ətin şüalandırılmasının qarlı suda aparılması
-

Sual: Ətin dondurulması zamanı yaranan buz kristalçıqlarının ölçüsü, miqdarı və harada yerləşməsi əsasən nədən asılıdır? (Çəki: 1)

- ətin ilkin keyfiyyətindən
 - dondurulma formasından
 - dondurulma sürətindən
 - ətin kimyəvi tərkibindən
 - ətin köklük dərəcəsindən
-

Sual: Dondurulmuş ətin səthinin ağımtıl, kəhraba rəngli görünməsi nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- kəsgin hava axını ilə dondurulan ətin səthində yaranan hava "cibcikləri" düşən işıq səpələməsi ilə
 - dondurulmuş ət cəmdəklərinin bir-birinə toxunması
 - dondurulmaq üçün yetişmə mərhələsinin sonunda olan ətdən istifadə edilməsi
 - ətin səthinə işıq saçan mikroorqanizmlərin düşməsi
 - dərinin soyulması zamanı cəmdəyin səthindəki pərdənin cırılması
-

Sual: Uzun müddət saxlanılan dondurulmuş ətin zülallarının su tutma, su saxlama, su birləşdirmə, həll olma xassəsinin azalması nəyin nəticəsində baş verir? (Çəki: 1)

- ətin tərkibindəki suyun buxarlanması
 - mühitin pH-nın turş tərəfə yönəlməsi, zülalların denaturatlaşması və "köhnəlməsi"
 - mikroorqanizmlərin fəaliyyətsizləşməsi
 - biokimyəvi reaksiyaların ləngiməsi
 - aktin və miozin zülallarının birləşməsi
-

Sual: Dondurulmuş ətin donu gec defrostasiya üsulu ilə açılarkən defrostatorun havasının parametrləri necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- temperatur- $0 \div 8^{\circ}\text{C}$; nisbi rütubət $90 \div 95\%$; cərəyan etmə sürəti $0,1 \div 0,2$ m/san
 - temperatur- $15 \div 20^{\circ}\text{C}$; nisbi rütubət $85 \div 90\%$; cərəyan etmə sürəti $1 \div 2$ m/san
 - temperatur- $20 \div 25^{\circ}\text{C}$; nisbi rütubət $75 \div 80\%$; cərəyan etmə sürəti $2,0 \div 2,5$ m/san
 - temperatur- $0 \div$ mənfi 2°C ; nisbi rütubət $95 \div 97\%$; cərəyan etmə sürəti $0,1 \div 0,2$ m/san
 - temperatur- mənfi $2 \div$ mənfi 3°C ; nisbi rütubət $95 \div 97\%$; hava cərəyan etdirilmir
-

Sual: Dondurulmuş ətin donu tez defrostasiya üsulu ilə açılarkən defrostatorda havanın parametrləri necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- temperatur- $0 \div 8^{\circ}\text{C}$; nisbi rütubət $90 \div 95\%$; cərəyan etmə sürəti $0,1 \div 0,2$ m/san
- temperatur- $15 \div 20^{\circ}\text{C}$; nisbi rütubət $85 \div 90\%$; cərəyan etmə sürəti $1 \div 2$ m/san
- temperatur- $20 \div 25^{\circ}\text{C}$; nisbi rütubət $75 \div 80\%$; cərəyan etmə

sürəti 2,0÷2,5m/san

temperatur- 0÷mənfi 2°C; nisbi rütubət 95÷97%; cərəyan
etmə sürəti 0,1÷0,2 m/san

temperatur- mənfi 2÷mənfi 3°C; nisbi rütubət 95÷97%;
hava cərəyan etdirilmir

Sual: Donu açılmış və defrostasiya edilmiş ətərin hətta qısa müddətli saxlanmaya davamsızlığını hansı göstərici təsdiq etmir? (Çəki: 1)

- hüceyrələrin qlafının cırılması
- ətə suyun miqdarının artması
- mikroorqanizmlərin inkişafı üçün əlverişli şəraitin yaranması
- süd turşusunun miqdarının artması, pH-ın yüksəlməsi
- ət şirəsinin axıb ayrılması

Sual: (Çəki: 1)

Hansı göstərici ət məhsullarına sabit çəhrayı-qırmızı rəng vermək üçün duzluğa qatılan NaNO_2 -nin hidrolizi nəticəsində alınan HNO_2 -nin NO_2 -ə qədər parçalanmasını sürətləndirmir?

- duzluğun pH-ı
- denitritləçdirici bakteriyaların miqdarı
- ətə mioqlobin və hemoqlobinin miqdarı
- qatılan nitritin miqdarı
- ətə yağlılığı

Sual: Duzlanıb hislənməmiş ət məhsulları istehsalında duzluğa qatılan (100 kq ət hesabı ilə 47 q) askorbin turşusu hansı göstəriciyə təsir etmir? (Çəki: 1)

- havadakı oksigenin təsirinə qarşı davamlılığını artırır
- metmioqlobinin mioqlobinə parçalanmasını sürətləndirir
- ətə boyanma tezliyinə və intensivliyinə
- ətə duzluluğunun zəifləməsinə

HNO_2
ilə reaksiyaya girib onun NO_2
qədər parçalanmasına səbəb olur

BÖLMƏ: 0801

Ad	0801
Suallardan	31
Maksimal faiz	31
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında quru duzlama həyata keçirilərkən nə üçün çənlərdəki məhsul vaxtaşırı çevrilməlidir? (Çəki: 1)

- ət bərabər duzlanması
 - ət əzilməməsi
 - duzluğun yaranmasının sürətlənməsi
 - ət ekstraktiv maddələrinin duzluğa keçməməsi
 - ət səthində duzun az toplanması
-

Sual: Hansı göstərici quru duzlama tətbiq edilməklə alınan duzlanıb hislənmiş ət məhsullarına xas deyil? (Çəki: 1)

- duzludur
 - məhsulun hər tərəfi bərabər duzlanmayıb
 - qaba konsistensiyalıdır
 - məhsul şirəli, dadlı və xoşagələn qoxulu olur
 - məhsulda suyun miqdarı azdır
-

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalı zamanı tətbiq edilən quru duzlama əməliyyatı nə qədər çəkir? (Çəki: 1)

- 1÷2 gün
 - 10÷15 gün
 - 25÷30 gün
 - 10÷20 saat
 - 48÷72 saat
-

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən uzun müddətli yaş duzlama əməliyyatı nə qədər çəkir? (Çəki: 1)

- 6÷7 gün
 - 21÷30 gün
 - 31÷39 gün
 - 40÷50 gün
 - 15÷18 gün
-

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən adi yaş duzlama əməliyyatı nə qədər çəkir? (Çəki: 1)

- 40÷50 gün
 - 15÷18 gün
 - 6÷7 gün
 - 21÷30 gün
 - 31÷39 gün
-

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən sürətli yaş duzlama əməliyyatı nə qədər çəkir? (Çəki: 1)

- 40÷50 gün
 - 15÷18 gün
 - 6÷7 gün
 - 21÷30 gün
 - 31÷39 gün
-

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsal edən müəssisələrdə quru, yaş və qarışıq duzlama üsullarından ən çox hansından istifadə edilir? (Çəki: 1)

- quru
 - yaş
 - qarışıq
 - duzluqsuz
 - tüstü-yaş
-

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının termiki emalı dedikdə hansı əməliyyat nəzərdə tutulmur? (Çəki: 1)

- hisləmə
 - bişirmə
 - hislənib-qızartma
 - hislənib-qovurma
 - kabab etmə
-

Sual: Hansı məhsullar duzlanıb hislənmiş ət qrupuna daxil olmasına baxmayaraq hislənirlər? (Çəki: 1)

- hislənib bişirilmiş
 - hislənib qovrulmuş
 - çiy hislənmiş
 - bişirilmiş, qovrulmuş, qızardılmış
 - hislənib qızardılmış
-

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının isti hisləmə əməliyyatı hansı temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 18÷22°C
 - 10÷15°C
 - 60÷72°C
 - 35÷45°C
 - 50÷55°C
-

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının soyuq hisləmə əməliyyatı hansı temperaturda aparılır? (Çəki: 1)

- 18÷22°C
 - 35÷45°C
 - 50÷55°C
 - 60÷72°C
 - 10÷15°C
-

Sual: Çiy hislənmiş ət məhsulları hisləndikdən sonra nə edilir? (Çəki: 1)

- satışa verilir
 - qurudulur
 - bişirilir
 - qızardılır
 - qovrulur
-

Sual: Hislənib-bişirilmiş və bişirilmiş ət məhsulları hansı temperaturda və hansı müddətdə bişirilir? (Çəki: 1)

80÷95°C-də məhsulun daxili qatında 70÷72°C alınmadək

90÷100°C-də məhsulun hər kq-ı üçün 50 dəqiqə

75÷80°C-də məhsulun hər kq-ı üçün 60 dəqiqə

60÷65°C-də məhsulun hər kq-ı üçün 85 dəqiqə

65÷70°C-də məhsulun hər kq-ı üçün 80 dəqiqə

Sual: Hislənib-bişirilmiş və bişirilmiş ət məhsulları bişirilərkən tərkibində hansı dəyişiklik baş vermir? (Çəki: 1)

- zülalların pıxtalaşması
 - yağın əriməsi
 - vegetativ mikroorqanizmlərin məhv olması
 - hüceyrə daxili ət şirəsinin ayrılması
 - kütləsinin artması
-

Sual: Hislənib-bişirilmiş və bişirilmiş ət məhsulları bişirilmə əməliyyatından sonra hansı temperaturadək soyudulur? (Çəki: 1)

6÷8°C

10÷15°C

8÷10°C

3÷6°C

20÷21°C

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının termiki emalının xüsusiyyətindən asılı olaraq ayrıldığı 5 qrupdan hansı saxlanmaya daha davamlıdır? (Çəki: 1)

- çiy hislənmiş
 - hislənib bişirilmiş
 - bişirilmiş
 - hislənib qızardılmış
 - hislənib qovrulmuş
-

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarından ən çox istehsal ediləni və satılan hansıdır? (Çəki: 1)

- donuz ətindən hazırlanan
 - mal ətindən hazırlanan
 - qoyun ətindən hazırlanan
 - quş ətindən hazırlanan
 - keçi ətindən hazırlanan
-

Sual: Donuz ətindən hazırlanan çiy hislənmiş məhsulların hansının qidalılıq dəyəri daha yüksəkdir? (Çəki: 1)

- donuz budu, ruleti, koreyka, döş ət (dəri və sümüklü), döş ət (sümüksüz), boyun vetçinası, can ət, boyun ət
- kürək ət
- yanaq ət, dərili donuz kəlləsi, boyun-qabırğalar arası ət

- ön maça, arxa maça
 - bel fəqərələri ilə birlikdə (fəqərələrsiz də ola bilər) donuz qabırğaları
-

Sual: Çiy hislənmiş donuz kürəyinin sensor göstəricilərdən hansı qeyd edilən kimi olmamalıdır? (Çəki: 1)

- forması-ovalvari
 - kütləsi-2kq-dan yuxarı
 - konsistensiyası-bərk
 - maça bilək oynaqlarından kəsilib ayrılır
 - turşumuş qoxu aydın hiss edilir
-

Sual: Çiy hislənmiş donuz budlarının sensor göstəricilərdən hansı qeyd edilən kimi olmamalıdır? (Çəki: 1)

- xarici səthi-təmiz, ləkəsiz, seliksiz və kifsiz quru, tüksüz və saçaqsız, ətli və piyi siyirməmiş, kənarları səliqəli işlənmiş
 - en kəsiyi-əzələ toxuması boz ləkələrsiz, bütün səthi bərabər surətdə çəhrayı-qırmızı rəngli, piyi ağ və yaxud çəhrayı çalarlı, saralmamış
 - qoxu-hislənmə aydın hiss olunur
 - tami-azacıq şortəhər
 - konsistensiyası-qurumuş, qayış təhər, möhkəmdir
-

Sual: Çiy hislənmiş donuz ətini ruletinin sensor göstəricilərindən hansı qeyd edilən kimi olmamalıdır? (Çəki: 1)

- xarici səthi-təmiz, ləkəsiz, çirklənməmiş, tüksüz, ətli və piyi siyirməmiş
 - en kəsiyi-əzələ toxuması eyni dərəcədə çəhrayı-qırmızı rəngli, piyi ağ və ya çəhrayı çalarlı, lakin saralmamış
 - qoxu-hislənmə aydın hiss olunur
 - tami-şortəhər
 - konsistensiyası-bərk, qurumuş, möhkəmdir, qayışvari
-

Sual: Hansı məhsul mal ətindən hazırlanan duzlanıb hislənmiş məhsullardan biri sayılmır? (Çəki: 1)

- arxa buddan alınan bişirilmiş, hislənmiş, hislənib-bişirilmiş ruletlər
 - formada mal ətli, mal dili, hislənmiş dil
 - döş ətindən alınmış bişirilmiş, hislənmiş, hislənib-bişirilmiş ruletlər
 - hislənmiş və hislənib-bişirilmiş döş
 - bujenina
-

Sual: (Çəki: 1)

Bişirilmiş, hislənib bişirilmiş, hislənib qızardılmış və hislənib qovrulmuş ət məhsullarının 8°C-dən yüksək olmayan temperaturda saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 1 gün
 - 2 gün
 - 3 gün
 - 4 gün
 - 5 gün
-

Sual: (Çeki: 1)

Tərkibində 25-40% su, 20-30% zülal, 30-50% yağ, 6-10% kül və 100 q-in enerjililiyi 480÷500kkal/2016÷2100kc olan kolbasa hansı qrupa aiddir?

- bişmiş
 - yarımhislənmiş
 - hislənmiş
 - subməhsul və qan kolbasaları
 - ət çörəkləri
-

Sual: (Çeki: 1)

Tərkibində 50÷70% su, 15÷20% zülal, 10÷30% yağ, 1,5÷3% kül və 100q-in enerjililiyi 200÷300kkal/840÷1260kc olan kolbasa hansı qrupa aiddir?

- bişmiş
 - yarımhislənmiş
 - hislənmiş
 - subməhsul və qan kolbasaları
 - ət çörəkləri
-

Sual: Kolbasa istehsalında hansı ət istifadə edilməsinə yol verilmir? (Çeki: 1)

- bir dəfədən artıq dondurulmuş
 - icazə verilən normadan artıq üz səthində didilmə, siyirmə, cırılma olan
 - üzərində qan laxtaları, dəri qalığı, daxili orqanların tikələri, çirklənmiş
 - təzəliyi şübhəli olan
 - xəstəliyə şübhəli heyvanların ət
-

Sual: Respublikamızda kolbasa məmulatı istehsalında ən az hansı heyvanın ətindən istifadə edilir? (Çeki: 1)

- mal
 - donuz
 - qoyun
 - camış
 - dəvə
-

Sual: Respublikamızda kolbasa məmulatı istehsalında ən çox hansı heyvanın ətindən istifadə edilir? (Çeki: 1)

- at
 - dəvə
 - maral
 - dovşan
 - mal
-

Sual: Dünyada, o cümlədən Azərbaycanda istehsal edilən kolbasalar (bir neçəsi istisna olmaqla) ən çox hansı ətərin qarışığından hazırlanır? (Çeki: 1)

- mal ət + donuz ət
- mal ət + qoyun ət

- qoyun əti + donuz əti
- quş əti + mal əti
- camış əti + zebu əti

Sual: Hansı göstərici kolbasa istehsalında qoyun ətindən çox istifadə edilməsinə şərait yaradır? (Çəki: 1)

- ümumi ət istehsalında qoyun ətinin xüsusi çəkisinin aşağı olması
- bəzi qoyun cinsləri ətində və yağında xoşa gəlməyən qoxunun olması
- qoyun cəmdəklərində ətin az olub, sümükdən çətin ayrılması
- azərbaycanlıların digər heyvan ətləri ilə müqayisədə qoyun əti məhsullarına daha çox üstünlük verməsi
- uzun illərdən bəri əhalidə qoyun ətinin qidalılıq dəyəri barədə səhv fikirin formalaşması

Sual: Qidalılıq dəyəri aşağı olan kolbasaların istehsalında hansı xammaldan az istifadə edilir? (Çəki: 1)

- diafraqma pərdəsi
- kəllə əti
- yem borusu
- ürək
- qoyun əti

BÖLMƏ: 0802

Ad	0802
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Çiy hislənmiş ət məhsullarının qurudulması hansı rejimdə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- qurutma kameralarında $12\div 15^{\circ}\text{C}$, nisbi rütubət 75%
- adi şəraitdə $20\div 21^{\circ}\text{C}$, nisbi rütubət 75%
- qurutma kameralarında $5\div 10^{\circ}\text{C}$, nisbi rütubət 80%
- otaq temperaturunda, nisbi rütubət 85%
- konteynerlərdə $10\div 15^{\circ}\text{C}$, nisbi rütubət 73%

Sual: Yaş duzlama zamanı duzluğun ətdə daha yaxşı və bərabər yayılması məqsədilə təklif edilən hansı üsul daha sərfəlidir? (Çəki: 1)

- duzluq iynə ilə əzələyə vurulur
- duzluq iynə ilə qan damarlarına vurulur
- ət duzluğa salınmazdan əvvəl döyüşlənir
- duzluğa salınmazdan qabaq ətə ultra səsle təsir edilir
- içərisində ət olan duzluq fırladılır

BÖLMƏ: 0803

Ad	0803
Suallardan	2
Maksimal faiz	2
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən qarışıq duzlama necə həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- duz və ya duz qatışığı ilə ovxalanan ət duzluğa salınır
- ət çəlləklərə yığılır və üzərinə duzluq tökülür
- ət quru duzla ovxalanır
- ət üzərinə duzluq tökülür
- ət qan damarlarına duzluq yedirilir

Sual: Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında ət duzlandıqdan sonra su ilə yuyularkən hansı göstərici baş vermir? (Çəki: 1)

- məhsulun xarici səthindəki artıq duz yuyularaq azalır
- nitritin 20%-i suya keçir
- nitritin 20%-i suya keçir
- ət 1÷2% miqdarında özünə su birləşdirir
- məhsulun kütləsi azalır

BÖLMƏ: 0901

Ad	0901
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Kolbasa məmumatına xoşagələn dad və qoxu vermək üçün hansı ədviyyatdan istifadə etmirlər? (Çəki: 1)

- mixək, dəfnə yarpağı, muskat cevizi
- ağ istiot, qara istiot, ətirli istiot, qırmızı istiot
- zəfəran, darçın, yerqulağı
- bir neçə tərkibdə hazırlanan şəkərli ədviyyat qatışığı
- sarı çiçək

Sual: Kolbasanın hansı örtücü pərdəsi süni deyil? (Çəki: 1)

- sinyuqa (kor bağırsağ)
- kutizin
- belkozin
- naturin
- viskoz

Sual: Kolbasanın hansı örtücü pərdəsi sellülozalı və polimer mənşəli deyil? (Çəki: 1)

- saran
 - polietilen
 - sellofan
 - viskoz
 - çereva (onikibarmaq bağırsağ)
-

Sual: Hansı göstərici kolbasanın süni örtücü pərdələrinin üstün cəhətini isbatlamır? (Çəki: 1)

- təbii örtücü pərdələrdən fərqli olaraq istənilən forma və ölçüdə hazırlana bilər
 - kolbasanın adı, istehsalçının adı və s. məlumatlar yazıla bilər
 - ucuz başa gəlir
 - adi şəraitdə saxlanıla bilər
 - kifayət qədər elastiki deyil, tüstünün tərkibindəki maddələrin kolbasaya keçməyə qoymur, kolbasaya yapışmır
-

Sual: Kolbasa qiyməsinin əsasını hansı heyvanın əti təşkil edir? (Çəki: 1)

- donuz
 - qoyun
 - at
 - mal
 - dovşan
-

Sual: Bişmiş kolbasaların adi üsulla duzlanmış qiyməsi 8÷12°C-də yetişməsi üçün neçə müddət saxlanılır? (Çəki: 1)

- 24 saat
 - 24 dəqiqə
 - 24 saniyə
 - 24 gün
 - 24 həftə
-

Sual: Hansı göstərici lazımi qaydada yetişməyən ətdən (qiymədən) alınan kolbasalara xas deyil? (Çəki: 1)

- əsas xammala görə hazır məhsul çıxarı azdır
 - saxlanmaya davamsızdır
 - kolbasanın dadı, tərqi qənaətbəxş sayılmır
 - konsistensiyası məqbul deyil
 - iyi, qoxusu, şirəliliyi ilə fərqlənir
-

Sual: Kobasa istehsalında şprislemə əməliyyatı nədir? (Çəki: 1)

- qiymənin baton formasına salınması üçün şprislemə maşını vasitəsilə örtücü pərdəyə doldurulması
 - qiymənin aramsız iynələnməsi
 - qiymənin yetişməsi üçün şprislemə yığılıb saxlanması
 - qiymənin duzlanmasını həyata keçirən aparat
 - kolbasanın reseptində göstərilən əsas və yardımçı xammalın qarışdırılması
-

Sual: Düşbərə ət yarımfabrikatlarının hansı qrupuna aid edilir? (Çəki: 1)

- xırda tikə ət yarımfabrikatları
- iri tikə ət yarımfabrikatları
- urvalanmış ət yarımfabrikatları

- döyülmüş ət yarımfabrikatları
 - təbii ət yarımfabrikatları
-

Sual: Dəmiryolu vaqonları ilə hansı ət məmulatının daşınmasına icazə verilmir? (Çəki: 1)

- hislənmiş kolbasalar
 - yarımhislənmiş kolbasalar
 - ət konservləri
 - dondurulmuş ət
 - bişmiş kolbasalar, sosiska və sardelkalar, paştetlər, qan kolbasaları
-

Sual: Dondurulmuş ət saxlanılan kameralarda havanın temperaturu neçə dəfə ölçülür? (Çəki: 1)

- ayda 1 dəfə
 - gündə 1 dəfə
 - gündə 2 dəfə
 - həftədə 1 dəfə
 - həftədə 2 dəfə
-

Sual: Keçi cəmdəyi qoyun cəmdəyindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənir? (Çəki: 1)

- cəmdəyin ağır olması
 - boynunun və ayaqlarının uzun, döş nahiyəsinin nisbətən sivri olması
 - cəmdəyin yüngül olması
 - cəmdəyin yağlı olması
 - ətinin daha açıq rəngli olması
-

Sual: Camış ətini hansı əlamətlərə görə mal ətindən fərqlənir? (Çəki: 1)

- yağının ağ, qabırğalarının daha enli və qalın olması
 - ətinin daha yağlı olması
 - ətinin nisbətən yağsız olması
 - cəmdəyin daha iri olması
 - tərkibində daha çox suyun olması
-

Sual: Yenicə kəsilmiş heyvanın ətinin tərkibində gedən avtoliz prosesinin sürəti, istiqaməti və dərinliyi hansı göstəricidən asılı deyil? (Çəki: 1)

- heyvanın köklüyündən
 - heyvanın yaşından
 - heyvanın sağlamlığından
 - ətini saxlama şəraitindən
 - kəsilməzdən öncə heyvanın çimizdirilməsindən
-

Sual: Heyvanın köklüyündən və yaşından asılı olaraq ətinin tərkibindəki kimyəvi birləşmələrdən hansının miqdarı daha çox dəyişir? (Çəki: 1)

- zülallar
 - lipidlər
 - mineral maddələr
 - karbohidratlar
 - vitaminlər
-

Sual: Məhsuldar kənd təsərrüfatı heyvanları və quşlarının hansının emalı zamanı dərisi ayrılır? (Çəki: 1)

- inək
- qoyun
- keçi
- ev quşları
- camış

Sual: Ətin hansı toxumasının qidalılıq dəyəri daha yüksəkdir? (Çəki: 1)

- epitel
- birləşdirici
- sinir
- əzələ
- sümük

Sual: Gösterilən xəstəliklərdən hansı ətin infeksiyon xəstəliyinə aid edilmir? (Çəki: 1)

- qarayara
- vərəm
- brusellyoz
- dabaq
- finnoz


Sual: Heyvanların emalı prosesində hansı əməliyyat düzgün yerinə yetirilmədikdə alınan ət saxlanmaya davamsız olur və rəngi tez qaralır? (Çəki: 1)

- gicəllənmə
- qansızlaşdırma
- nutrovka
- cəmdəyin təmizlənməsi
- damğalanma

Sual: Məhsuldar kənd təsərrüfatı heyvanlarının hansında ət çıxarı daha yüksəkdir? (Çəki: 1)

- qoyun
- keçi
- inək
- donuz
- camış

BÖLMƏ: 0902

Ad	0902
Suallardan	16
Maksimal faiz	16
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Duzlanıb yetişən bişmiş kolbasa qiyməsini kutterləşdirməkdə məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- əsas xammala görə hazır məhsul çıxarını artırmaq
- ət qiyməsinin temperaturunu yüksəltmək

- ət qiyməsinə qatılan yardımçı xammalın yaxşı qarışması
 - ətın əsas toxumalarının təbii quruluşunun dağılması
 - su, buz, qar qatmaqla qiyməni durulaşdırmaq
-

Sual: ətın qızarması, göyərməsi, işıq saçması nə ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
 - biokimyəvi reaksiya
 - suyun buxarlanması
 - zülalların parçalanması
 - dondurulması
-

Sual: Hansı subməhsul qidalılıq dəyərində görə ətə yaxın olub delikates məhsul sayılır? (Çəki: 1)

- yelin
 - qaraciyər
 - qulaq
 - qursağ
 - ağciyər
-

Sual: Azərbaycanın taxılçılıq təsərrüfatlarında ev quşlarından hansının inkişaf etdirilməsi məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ördək
 - qaz
 - hinduşka
 - toyuq
 - firəng toyuğu
-

Sual: Kəsilməzdən öncə qaramalın elektrik cərəyanı ilə gicəlləndirilməsi ətın zərifliyinə necə təsir edir? (Çəki: 1)

- təsir etmir
 - sensor göstəriciləri yaxşılaşır
 - zərifliyi azalır
 - səciyyəvi qoxu əmələ gəlir
 - dad tami yaxşılaşır
-

Sual: Ov quşlarının ətı dadına və qidalılıq dəyərində görə ev quşlarının ətindən hansı göstəricilərinə görə fərqlənir? (Çəki: 1)

- tünd rəngli, bərk konsistensiyalı və səciyyəvi iyini olmasına
 - yağlı, açıq rəngli, yumşaq konsistensiyalı olmasına
 - suyun və yağın çox, zülalın az olmasına
 - suyun və yağın az, zülalın çox olmasına
 - dad-tamının xoşagəlməyən və orqanizmdə pis həzm olmasına, az mənimsənilməsinə
-

Sual: ət malları yavaş dondurulduqda ilk buz kristalçıqları toxumanın hansı hissəsində yaranır? (Çəki: 1)

- hüceyrə daxilində
 - hüceyrələrarası sahədə
 - hüceyrənin sitoplazmasında
 - həm hüceyrə daxilində, həm də hüceyrələrarası sahədə
 - hüceyrənin nüvəsində
-

Sual:  t malları sürətli dondurulduqda ilk buz kristalciqları toxumanın hansı hissəsində yaranır? ( eki: 1)

- hüceyrə daxilində
 - hüceyrələrarası sahədə
 - hüceyrənin sitoplazmasında
 - həm hüceyrə daxilində, həm də hüceyrələrarası sahədə
 - hüceyrənin nüvəsində
-

Sual: Termiki vəziyyətdən asılı olaraq hansı subm hsulları soyudulan dəmiryolu ilə daşımağa icazə verilir? ( eki: 1)

- soyumuş
 - soyudulmuş
 - dondurulmuş
 - donu açılmış
 - təkrar dondurulmuş
-

Sual: Hislənmiş  t malları v  kolbasa istehsalında nitritd n istifadə etməkdə əsas məqsəd nədir? ( eki: 1)

- məmulata çəhrayı-qırmızı rəng vermək
 - məmulatın konsistensiyasını bərkitmək
 - məmulata xoşagələn iy vermək
 - istehsal prosesini sürətləndirmək
 - xammala görə hazır məhsul  ıxarını artırımaq
-

Sual: Kolbasa məmulatının tərkibində olan nitrit n  nitrozo birləşmələr insan orqanizmində ən çox hansı xəstəliyin baş verməsinə səbəb olur? ( eki: 1)

- qızılyel
 - finnoz
 - onkoloji
 - trixinellyoz
 - brusellyoz
-

Sual: Paştet, zels, liver (içalat) kolbasaların istehsalında əsas xammal kimi n  götürülür? ( eki: 1)

- mal  ti
 - donuz  ti
 - mal, qoyun v  donuz  ti
 - heyvanların qaraciyeri, b yr yi, diafraqma  ti, dodaq, qulaq, yanaq  ti, sümük yağı
 - mal  ti, donuz  ti, qan
-

Sual: Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir? ( eki: 1)

- rütubət
 - xörək duzu
 - nitrit
 - bakterioloji
 - yağı v  zülal
-

Sual:  t konservlərində hansı qüsur olduqda satışına icazə verilir? ( eki: 1)

- mikrobioloji bombaj

- kimyəvi bombaj
- qara ləkə
- qırışmış
- bankanın xarici səthindəki lak bir neçə yerdən cızılmış

Sual: Hansı kolbasa qrupunun istehsalında şprisləmə əməliyyatı zamanı qiymə örtücü pərdəyə daha sıx doldurulur? (Çəki: 1)

- bişmiş
- yarımhislənmiş
- hislənmiş
- subməhsul kolbasaları
- qan kolbasaları

Sual: Hansı kolbasa qrupunun istehsalında şprisləmə əməliyyatı zamanı qiymə örtücü pərdəyə sıx doldurulmur? (Çəki: 1)

- bişmiş
- yarımhislənmiş
- hislənmiş
- subməhsul kolbasaları
- qan kolbasaları

BÖLMƏ: 0903

Ad	0903
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Əti saxlayarkən rənginin tutqunlaşması, qaralması nə ilə əlaqədardır? (Çəki: 1)

- mioqlobinin metmioqlobinədək oksidləşməsi
- yağların oksidləşməsi
- qlikogenin parçalanması
- ekstraktlı maddələrin azalması
- aktomiozin zülallarının parçalanması

Sual: Saxlanılma dövründə camış ətinin rənginin mal əti ilə müqayisədə daha tez qaralması nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- mioqlobinin daha çox olması
- əzələ liflərinin daha qaba olması
- tərkibindəki suyun daha tez buxarlanması
- yağının tez oksidləşməsi
- bioloji aktiv maddələrin tez parçalanması

Sual: Hislənib-bişirilmiş ət mallarına xas olan səciyyəvi qoxunun və dadın əmələ gəlməsində bişirmə zamanı tərkibindəki hansı maddələrdə baş verən dəyişiklik həlledici rol oynayır? (Çəki: 1)

- lipidlərdə

- vitaminlərdə
 - ekstraktiv maddələrdə
 - zülallarda
 - mineral maddələrdə
-

Sual: Nə üçün kolbasa məmulatının istehsalı və istehlakının azadılması tövsiyə olunur? (Çəki: 1)

- iqtisadi baxımdan sərfəli olmadığından
 - xammala görə hazır məhsul çıxarı az olduğundan
 - orqanizmdə pis həzm olduğundan
 - saxlanılmaya davamsız olduğundan
 - orqanizmdə onkoloji xəstəliyin baş verməsinə səbəb olduğundan
-

Sual: Nə üçün bişirilmiş kolbasaların və sosiskaların qızardılıb yeyilməsi məsləhət görülür? (Çəki: 1)

- kütləsi azalır
 - xoşagəlməyən qoxu əmələ gəlir
 - nitrit və nitrozo birləşmələr daha da fəallaşır
 - yağlar oksidləşir
 - zülallar denaturatlaşır
-

Sual: (Çəki: 1)

Kolbasa istehsalında qiymənin duzlanması əməliyyatı iri tutumlu (150 kq-dan artıq) qablarda aparılarkən temperatur 8°C -dən yuxarı olduqda hansı arzu edilməyən dəyişikliklər baş verə bilər?

- mikroorqanizmlər çoxalır, ət iylənir, turşuyur və s.
 - qiymənin həcmi artır
 - qiymənin subirləşdirmə xassəsi pisləşir
 - qiymə bərabər duzlanmır
 - duzlanma müddəti qısalır
-

Sual: (Çəki: 1)

Bişirmə əməliyyatında kolbasa batonunun daxilində temperatur 72°C -ə çatdırmadıqda kolbasada hansı qüsurlar yaranır?

- arzu edilən rəng alınmır
 - arzu edilən dad-tam yaranmır
 - zülallar tam denaturatlaşmır
 - mikroorqanizmlər tam məhv olmur
 - su kifayət qədər ayrılır
-

BÖLMƏ: 1001

Ad	1001
Suallardan	34
Maksimal faiz	34
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>

Sual: Kolbasanın keyfiyyəti kimyəvi üsulla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir? (Çəki: 1)

- rütubət
- xörək duzu
- nitrit
- kolbasa batonunun uzunluğu və diametri
- nişasta, fosfor

Sual: Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir? (Çəki: 1)

- zahiri görünüşü
- qoxusu və tamı
- en kəsiyinin görünüşü
- konsistensiyası
- həzm olma və mənimsənilmə faizi

Sual: Mağazaya gətirilən kolbasanın keyfiyyəti adətən hansı metodla təyin edilir? (Çəki: 1)

- sensor
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi
- bakterioloji

Sual: Kolbasada NaCl-un normadan artıq olması qüsuru hansı əməliyyatda buraxılan səhvin nəticəsidir? (Çəki: 1)

- reseprurada nəzərdə tutulan yardımçı xammalın götürülməsi
- kolbasanın hazırlanma texnologiyasında
- kolbasanın qablaşdırılmasında
- kolbasanın saxlanma və daşınmasında
- kolbasanın satış müddətinə və şəraitinə əməl edilmədikdə

Sual: Qan kolbasalarının digər qrup kolbasalardan fərqləndirici cəhəti nədir? (Çəki: 1)

- qiyməsinə yeyinti qanının qatılması
- saxlanmaya davamsızlığı
- rənginin qırmızı olması
- tez bişməsi
- qiyməsinin hazırlanmasında subməhsullardan istifadə edilməsi

Sual: Sosiska və sardelkalar hansı göstəriciyə görə bişmiş kolbasalara bənzəyir? (Çəki: 1)

- tərkibində donuz piyi tikəciklərinin olmamasına
- çox nazik bağırsağa və ya örtücü pərdəyə doldurulmasına
- batonlar vişlə sarınmadığına
- istehsal texnologiyasına
- ədədlə buraxılmasına

Sual: Ümumi kolbasa istehsalında hansı qrup kolbasalar ən yüksək xüsusi çəkiyə malikdir? (Çəki: 1)

- bişmiş
 - yarımhislənmiş
 - hislənmiş
 - subməhsul və qan kolbasaları
 - pəhriz və müalicəvi kolbasalar
-

Sual: Kolbasa məmulatını qruplara ayırarkən hansı göstərici nəzərə alınmır? (Çəki: 1)

- əsas xammalın növü
 - kolbasanın resepturası
 - istehsal texnologiyası
 - kolbasa batonlarının zahiri görünüşü
 - kolbasa batonunun diametri və uzunluğu
-

Sual: (Çəki: 1)

Havasının temperaturu $10\div 15^{\circ}\text{C}$, nisbi rütubəti 75% olan quruducu kamerada çiy hislənmiş kolbasalar neçə müddətə qurudulur?

- 25÷30 saat
 - 25÷30 dəqiqə
 - 25÷30 gün
 - 25÷30 həftə
 - 25÷30 ay
-

Sual: (Çəki: 1)

Havasının temperaturu $10\div 15^{\circ}\text{C}$, nisbi rütubəti 75% olan quruducu kamerada bişirilib-hislənmiş kolbasalar neçə müddətə qurudulur?

- 10 saat
 - 10 dəqiqə
 - 10 gün
 - 10 həftə
 - 10 ay
-

Sual: (Çəki: 1)

Havasının temperaturu $10\div 15^{\circ}\text{C}$, nisbi rütubəti 75% olan quruducu kamerada yarımhislənmiş kolbasalar neçə müddətə qurudulur?

- 2÷3 saat
 - 2÷3 dəqiqə
 - 2÷3 gün
 - 2÷3 həftə
 - 2÷3 ay
-

Sual: Yarımhislənmiş və hislənmiş kolbasalar hisləndikdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir? (Çəki: 1)

- duzlama
- çökdürmə
- bişirmə

- soyutma
 - qurudulma
-

Sual: Kolbasaları hisləmək üçün iynəyarpaqlı ağaclardan, çürümüş, çirkli və yaş odundan istifadə etdikdə nə baş vermir? (Çəki: 1)

- kolbasanın çirklənməsi və acıtəhər dad verməsi
 - hisləyici kamerada temperaturun aşağı düşməsi
 - qurumun kolbasanın üzərinə düşməsi
 - tüstünün tərkibində yüksək miqdarda aşağı molekullu turşuların olmasına
 - standartın tələbinə cavab verən kolbasanın alınması
-

Sual: Çiy hislənmiş kolbasalar hansı temperatur və müddətə hislənir? (Çəki: 1)

- 18÷20°C 2÷5 gün
 - 10÷15°C 10÷15 gün
 - mənfi 1°C 20÷25 gün
 - mənfi 2°C 25÷30 saat
 - 5÷8°C 5÷9 gün
-

Sual: Bişirilib-hislənmiş kolbasalar hansı temperatur və müddətə hislənir? (Çəki: 1)

- 45°C-də 15 saat
 - 50°C-də 12 saat
 - 10°C-də 20 saat
 - 3°C-də 15 saat
 - 60°C-də 15 saat
-

Sual: Yarımhislənmiş kolbasalar hansı temperatur və müddətə hislənir? (Çəki: 1)

- 30°C-də 20 saat
 - 25°C-də 15 saat
 - 20°C-də 10 saat
 - 15°C-də 10 saat
 - 35°C-də 24 saat
-

Sual: Hansı ağacların odunu və kəpəyindən kolbasaların hislənməsində istifadə olunan tüstü alınmır? (Çəki: 1)

- iri yarpaqlı fıstıq
 - iri yarpaqlı palıd
 - iri yarpaqlı tozağacı
 - ağcaqayın
 - iynəyarpaqlı şam, küknar
-

Sual: Bişmiş kolbasalar soyudulduqdan sonra hansı əməliyyata yönəldilir? (Çəki: 1)

- keyfiyyəti yoxlanılıb satışı verilir
 - hisləmə
 - təkrar emala
 - qurutma
 - duzlama
-

Sual: Sellofanda olan kolbasa batonları nə üçün su ilə soyudulmur? (Çəki: 1)

- suyu canına çəkərək kütləsi arta bilər
 - sellofan islandıqda kövrəkliyini itirir və cırılır
 - sellofanın üzərindəki məlumatlar yuyulub gedə bilər
 - sellofan islandıqda səthində mikroorqanizmlər inkişaf edə bilər
 - su sərfini azaltmaq üçün
-

Sual: Soyudulma zamanı suyun buxarlanması nəticəsində kolbasaların kütləsi nə qədər azalır? (Çəki: 1)

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

Sual: (Çəki: 1)

Soyuq su duşu altında 27÷30°C-də soyudulan sosiska, sardelka və bişmiş kolbasalar soyuducu kameralarda hansı °C-də soyudulur?

- 20÷27
 - 10÷17
 - 0÷15
 - mənfi 1÷mənfi 3
 - mənfi 4÷mənfi 6
-

Sual: Yarımhislənmiş və hislənmiş kolbasalar bişirildikdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir? (Çəki: 1)

- duzlama
 - çökdürmə
 - qızartma
 - hisləmə
 - soyutma
-

Sual: Bişirilmiş kolbasalar, qızardılmış ət çörəkləri bişirildikdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir? (Çəki: 1)

- duzlama
 - çökdürmə
 - qızartma
 - hisləmə
 - soyutma
-

Sual: Hansı dəyişiklik bişirilmə zamanı kolbasaların tərkibində baş vermir? (Çəki: 1)

- zülalların denaturatlaşması
 - yağların dəyişilməsi
 - ekstraktiv maddələrin, vitaminlərin, piqmentlərin dəyişilməsi
 - vegetativ formalı mikroorqanizmlərin məhv olması
 - mineral maddələrdəki dəyişiklik
-

Sual: Kolbasa batonunun ortasında temperatur neçə °C-ə çatdıqda bişirmə başa çatmış sayılır? (Çəki: 1)

- 52
 - 62
 - 72
 - 82
 - 92
-

Sual: Çiy hislənmiş kolbasalar və qızardılmış ət çörəkləri istisna olmaqla yerdə qalan kolbasalar qızardılmadan sonra hansı əməliyyata yönəldilir? (Çəki: 1)

- duzlama
 - çökdürmə
 - bişirmə
 - hisləmə
 - soyutma
-

Sual: (Çəki: 1)

Ət çörəklərinin istehsalında şərti yararlı ətdən istifadə edildikdə qızardılma hansı oC temperaturadək aparılır?

- 72
 - 50
 - 60
 - 40
 - 85
-

Sual: Kolbasa batonlarının çökdürülməsi əməliyyatı həyata keçirilən kameraların havasının parametri necə olmalıdır? (Çəki: 1)

- temperatur 0÷4°C; nisbi rütubət 80÷85%
 - temperatur 5÷10°C; nisbi rütubət 75÷80%
 - temperatur 10÷15°C; nisbi rütubət 70÷75%
 - temperatur 15÷20°C; nisbi rütubət 65÷70%
 - temperatur 0÷mənfi 4°C; nisbi rütubət 85÷90%
-

Sual: Örtücü pərdələrə yığılmış kolbasa batonları növbəti hansı əməliyyata yönəldilir? (Çəki: 1)

- duzlama
- çökdürmə
- bişirmə

- qızartma
 - soyutma
-

Sual: Kolbasa çörəkləri istehsalı üçün hazırlanan qiymə içi donuz yağı ilə yağlanmış alüminium və ya qalaylanmış metal qəliblərə hansı kütlədə yığılır? (Çəki: 1)

- 0,5÷1 kq
 - 1÷1,5 kq
 - 1,5÷1,9 kq
 - 2÷2,5 kq
 - 3÷4 kq
-

Sual: Sosiska və sardelkalar hansı uzunluqda burulmaqla batonlar alınır? (Çəki: 1)

- 5÷10 sm
 - 10÷15 sm
 - 15÷20 sm
 - 10÷15 dm
 - 5÷10 dm
-

Sual: (Çəki: 1)

Ət çörəklərinin ortasında temperatur neçə °C-ə çatdıqda qızartma başa çatmış sayılır?

- 72
 - 50
 - 60
 - 40
 - 80
-

Sual: Kolbasa batonları diametrindən, mühitin parametrlərindən, hisləyici maddədən və s. asılı olaraq hansı temperaturda və müddətdə qızardılır? (Çəki: 1)

- temperatur 60÷80°C; 60÷250 dəqiqə
 - temperatur 60÷120°C; 30÷180 dəqiqə
 - temperatur 90÷160°C; 15÷130 dəqiqə
 - temperatur 80÷140°C; 25÷100 dəqiqə
 - temperatur 90÷160°C; 15÷130 dəqiqə
-

Sual: Kolbasa batonları çökdürüldükdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir? (Çəki: 1)

- hislənmə
 - qızardılma
 - bişirmə
 - qovurma
 - soyutma
-

BÖLMƏ: 1002

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

Sual: Hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasaların qiyməsi təbii örtücü pərdəyə doldurularkən onunla bərabər daxil olan havanı oradan necə çıxarırlar? (Çəki: 1)

- kolbasa batonları ovxalanır
- kolbasa batonları sıxılır
- kolbasa batonları silkələnir
- kolbasa batonları asıllaraq saxlanılır
- kolbasa batonları bir neçə yerdən dəşilir

Sual: Hansı halda kolbasa batonları vişlə standart formada yox, ortadan bir neçə dəfə sarınır? (Çəki: 1)

- süni örtücü pərdənin üzərində kolbasa haqqında məlumat olduqda
- süni örtücü pərdələrə yığıldıqda
- təbii örtücü pərdələrə yığıldıqda
- ət çörəkləri
- kiçik diametrlı batonlara yığıldıqda

Sual: Hansı göstərici kolbasa batonlarının qızardılması əməliyyatının başa çatması barədə işarə vermir? (Çəki: 1)

- örtücü pərdənin quruması
- batonun xarici səthinin qızarması
- örtücü pərdənin mexaniki möhkəmliyinin artması
- bəzi batonların bir-birinə toxunması

batonun ortasında temperaturun $40\div 50^{\circ}\text{C}$ -ə çatması

Sual: Qızartma əməliyyatında əsasən suyun buxarlanması nəticəsində baş verən itki faizi hansı kolbasa qrupunda düzgün göstərilir? (Çəki: 1)

- sosiska-10÷12
- bişmiş kolbasalar-4÷7
- yarımhislənmiş kolbasalar-7
- sardelka-9-10
- ət çörəkləri-15÷20

Sual: Hansı qrup kolbasa batonların çökdürmə müddəti düzgün göstərilməyib? (Çəki: 1)

- təbii örtücü pərdələrdəki bişmiş kolbasa batonları 2 saat
- yarımhislənmiş kolbasa batonları 4 saat
- çiy hislənmiş kolbasa batonları 7÷10 gün
- südlü kolbasa batonları 2 saat
- həll bişmiş kolbasa batonları 5 gün

Sual: Hislənmiş kolbasaların mikroorqanizmlərin təsirinə qarşı davamlı olmasında hansı göstəricinin əhəmiyyəti yoxdur? (Çəki: 1)

- hisləyici tüstünün bakterisid xassəsi və təsiri
- kolbasa qiyməsinə qatılmış NaCl-un konservləşdirici təsiri
- hisləmə dövründə kolbasanın tərkibindəki suyun azalması
- kolbasa batonlarının müəyyən məsafədə vişlə sarınıb, ucunda ilgəyin qoyulması

kolbasa qiyməsinə qatılmış NaNO_2 -in konservləşdirici təsiri

Sual: Hansı göstəricini kolbasa istehsalının müasir texnologiyasının “zəif” cəhəti kimi saymaq olmaz? (Çəki: 1)

- kolbasa istehsalının uzun çəkməsi
- sanitariya-gigiyena tələblərinə əməl edilməsinin çətinliyi
- hislənmiş kolbasanın tərkibində konserogen maddələrin olması
- istehsalın mexanikləşdirmə və avtomatlaşdırılmasının çətinliyi
- heyvanların təbii bağırsaqlarından geniş istifadə edilməməsi

Sual: Kolbasaların yeni elektrohisləmə üsulunun çatışmayan göstəriciləri daxilində ən çox qəbul edilməyəni hansıdır? (Çəki: 1)

- hisləmə tez başa çatdığından ət yetişmir və susuzlaşmır
- hislənmiş kolbasadan spesifik dad, qoxu gəlmir
- hisləmə əməliyyatını həyata keçirən avadanlıqlar iri olub baha başa gəlir
- his almaq üçün xeyli odun tələb olunur
- hislənmiş kolbasanın tərkibində konserogen birləşmələrin çox olması

Sual: Kolbasa məmulatının “yaş” (tüstüsüz) üsulla hislənməsinin mahiyyəti nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- kolbasanın hislənməsində tüstüdən yox, onun müəyyən qaydada işlənməsi nəticəsində alınan “hisləyici məhluldan” istifadə edilir
- kolbasanın hislənməsində isti su buxarı ilə doyurulmuş tüstüdən istifadə edilir
- kolbasa tüstü və suyun qatışıqları ilə hislənilir
- kolbasa əvvəlcə su ilə yuyulur, sonra isə hisə verilir
- kolbasa hisə verildikdən sonra su ilə yuyulur

Sual: Hansı göstərici hislənmiş kolbasaların quruması prosesində baş vermir? (Çəki: 1)

- quru maddəyə görə 30÷50%-ə qədər suyun itməsi
- kolbasanın zərifliyinin yüksəlməsi
- çiy ətə xas olan dad-tamın itməsi
- hisləyici maddənin komponentlərinin kolbasanın daxilində bərabər yayılması
- örtücü pərdənin kütləsinin azalması

Sual: Qan kolbasaların istehsalında hansı qandan istifadə etmək olmaz? (Çəki: 1)

- çiy
- bişirilmiş
- defibrinləşdirilmiş
- sabitləşdirilmiş
- çirklənmiş

BÖLMƏ: 1101

Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Hansı kolbasanın konsistensiyasının standart üzrə necə olması düzgün göstərilir?
(Çəki: 1)

- bişmiş kolbasaların konsistensiyası-sıx, ovulmayan elastiki
- hislənmiş kolbasaların konsistensiyası-sıx
- liver kolbasaların konsistensiyası-bərk, yaxılmayan
- bişirilib-hislənmiş kolbasaların konsistensiyası-bərk
- çiy hislənmiş kolbasaların konsistensiyası-çox bərk

Sual: Hansı göstərici təzə bişmiş kolbasalara xas deyil? (Çəki: 1)

- örtücü pərdəsi quru, bütöv, möhkəm, elastiki, təmiz, qurumsüz, yanıqsız, kifsiz
- qaxsımış, turşumuş, kiflənmiş və heç bir kənar qoxu və tam vermir
- rəngi bütün səthdə, hissələrdə eynidir, qiymədə boz ləkələr, hava boşluğu yoxdur
- konsistensiyası-sıx, ovulmayan elastiki
- batin sınımışdır

Sual: Bir neçə adda kolbasanın sensor göstəriciləri qiymətləndirildikdə ilk növbədə hansı qrup ekspertiza olunmalıdır? (Çəki: 1)

- yarımhislənmiş kolbasalar
- bişirilib hislənmiş kolbasalar
- çiy hislənmiş kolbasalar
- bişmiş kolbasalar
- duzlanıb hislənmiş kolbasalar

Sual: Bir neçə adda kolbasanın dadı eyni vaxtda qiymətləndirildikdə dequstasiya arası nə edilir? (Çəki: 1)

- bişirilmiş süd içilir
- qaynanmış su ilə ağız yayxalanır
- spirtlə ağız dezinfeksiya edilir
- dequstasiya arasında fasilə edilir, ağız tünd çayla yayxalanır
- ağız yod, duz və soda qatılmış məhlulə yayxalanır

Sual: Kolbasanın instrumental göstəricilərinin ekspertizasına göndərilən orta nümunənin sənədlərində hansı məlumatın göstərilməsi vacib deyil? (Çəki: 1)

- orta nümunənin götürüldüyü yer, vaxt, adı
- kolbasanın istehsal edildiyi tarix, saat, müəssisə
- ekspertizanın məqsədi, səbəbi
- hansı göstəricilərin ekspertizasının aparılması
- mağazanın soyuducu kameraları haqqında məlumat

Sual: Kolbasaların qablaşdırılması üçün ən əlverişli tara hansıdır? (Çəki: 1)

- içərişi alüminium və ya polad vərəqlə örtülmüş taxta taralar
- metal yeşiklər

- karton qutular
- polietilen yeşiklər, yeşik-konteynerlər
- taxta çəlləklər

Sual: Hansı kolbasaların soyuduculu dəmir yolu ilə daşınmasına yol verilmir? (Çəki: 1)

- çiy hislənmiş kolbasaların
- bişirilib hislənmiş kolbasaların
- yarımhislənmiş kolbasaların
- bişmiş kolbasalar, sosiska, sardelka, zelslər, paştetlər, qan kolbasaları
- hislənib qovrulmuş ət məhsulları

Sual: ət konservləri texnologiyasında ilk əməliyyat hansıdır? (Çəki: 1)

- xammalın və taranın hazırlanması
- reseptura üzrə xammalın bankalara yığılması
- vakuumlaşdırma
- bankanın qapağının bağlanması və markalanma
- bankanın germetik bağlanmasının yoxlanması

BÖLMƏ: 1201

Ad	1201
Suallardan	11
Maksimal faiz	11
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Balıqlar yaşa dolduqca pulcuqlarda nə baş verir? (Çəki: 1)

- pulcuqlar sərtləşir
- pulcuqlar kövrəkləşir
- pulcuqlar formalarını dəyişir
- pulcuqların üzərində ildə-bir halqa yaranır
- pulcuqların ölçüsü kiçilir

Sual: Balığın alt (korium) qatı hansı toxumadan ibarətdir? (Çəki: 1)

- sinir
- əzələ
- yağ
- birləşdirici
- qığırdaq

Sual: Sürətlə üzən balıqların bədəninin forması necə olur? (Çəki: 1)

- yastı
- kürə
- lent
- yan tərəfdən basıq
- uzunsov

Sual: Sudakı bitkilərlə qidalanan balıqların bədəninin forması necə olur? (Çəki: 1)

- yanlardan basıq və tikansız
 - yastı
 - kürə
 - uzunsov
 - lent
-

Sual: Suyun dərin qatlarında üzən balıqların bədəninin forması necə olur? (Çəki: 1)

- yanlardan basıq və tikansız
 - yastı
 - kürə
 - uzunsov
 - lent
-

Sual: Hansı sümük sümüklü balıqların skeletini yaradanlardan biri deyil? (Çəki: 1)

- fəqərə sümükləri
 - üzgəclərin sümükləri
 - qabırğalar və onların çıxıntılarının əzələlərarası sümüklər
 - qığırdaq
 - baş sümükləri
-

Sual: Qığırdaqlı-sümüklü skeletə malik olan nərə balığında qığırdağın xüsusi çəkisi %-lə nə qədərdir? (Çəki: 1)

- 12
 - 10
 - 8
 - 14
 - 16
-

Sual: Hansı balıq tam qığırdaq skeletlidir? (Çəki: 1)

- qızılbalıq
 - durna balığı
 - minoqlar
 - nərə
 - bölgə
-

Sual: Balığın bədəninin formalaşmasında hansı toxuma iştirak etmir? (Çəki: 1)

- əzələ
 - sümük
 - birləşdirici
 - yağ
 - epitel
-

Sual: Hansı zülal balığın eninəzolaqlı əzələ toxumasının liflərini yaradan zülallardan biri deyil? (Çəki: 1)

- sarkolemma (qısa)
- miofibrillər
- sarkoplazma (maye faza)
- hemoqlobin
- nüvə

Sual: Balığın birləşdirici toxuması göstərilənlərin hansının yaranmasında (Çəki: 1)

- əzələ toxumasının
- yağ toxumasının
- qığırdağın
- dərinin
- seliyin

BÖLMƏ: 1202

Ad	1202
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Əmtəəşünaslıq baxımından balığın kütlə tərkibi dedikdə nə başa düşülür (Çəki: 1)

- ayrı-ayrı anatomik nahiyələrin və orqanların bütöv balığın kütləsinə olan nisbətini %-lə ifadəs
- balığın içalatının ümumi kütləsinə olan nisbətini %-lə ifadəsi
- balığın başının ümumi kütləsinə olan nisbətini %-lə ifadəsi
- balığın üzgəclərinin ümumi kütləsinə olan nisbətini %-lə ifadəsi
- balığın quyruğunun, başının və üzgəclərinin kütləsinin bir-birinə olan nisbəti

Sual: Hansı göstərici balığın yeyilən orqanı sayılır? (Çəki: 1)

- üzgəcləri
- əti
- pulcuqları
- içalati
- sümükləri

Sual: Balıqlardan hansının yeyilən hissəsinin çıxarı daha yüksəkdir? (Çəki: 1)

- treska
- Atlantika sifi
- kapitan balığı
- qılınc balıq
- qaradəniz çapaq balığı

Sual: Hansı balıq yaşlaşdıqca ətinin qidalılıq dəyəri aşağı düşür? (Çəki: 1)

- durna balığı
- kefal
- navaş
- qızılbalıq
- sudak

Sual: Hansı göstərici balıqlarda ola bilən ibtidai parazitlər və qurdlardan biri deyil? (Çəki: 1)

- nematodlar Anasakis simplex
- insan askaridi (Ascaris lumbricoides)

- qızılvari stafilokok (staphylococcus aureus)
 - ameb dizenteriyası (diphyllbothrium latum)
 - lyambliya (Yiardia lamblia)
-

Sual: Hansı göstərici balıqlarda ola bilən bakteriyalardan biri deyil? (Çəki: 1)

- klostridi-botulizm törədənələr (Clostridium botulinum)
 - trixiyella (Trichinella spiralis)
 - patogen bağırsağ bakteriyaları (Escherichia coli)
 - salmonella cinsli bakteriyalar (məs. :Salmonella tumphimurium, S. enteriditis)
 - streptococcus pyogenes növlü bakteriya
-

Sual: Hansı göstərici balıqlarda ola bilən virusdur? (Çəki: 1)

- A və E hepatiti
 - trixiyella (Trichinella spiralis)
 - klostridi-botulizm törədənələr (Clostridium botulinum)
 - ameb dizenteriyası (Diphyllbothrium latum)
 - lyambliya (Yiardia lamblia)
-

Sual: Hansı göstərici balıqların infeksiya və intoksikasiya yolu ilə insanları xəstələndirən bakterioloji təhlükə faktoru sayılmır? (Çəki: 1)

- patogen mikroorqanın orqanizmə daxil olması
 - balıqlarda mikroorqanizmlərin toksinli ifrazat maddələrinin toplanması
 - mayalar, kiflər
 - clostridium
 - bacilius növü
-

Sual: Yenəcə tutulmuş balıqdakı mikrobların tərkibi və miqdarı hansı amildən asılı deyil (Çəki: 1)

- su hövzəsinin mikroflorasından
 - balığın növündən
 - balığın yaşından
 - balığın köklüyündən
 - balığın quyruq üzgəcinin uzunluğundan
-

BÖLMƏ: 1203

Ad	1203
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	100 %

Sual: Balıqları saxlayan zaman müddət/temperatur rejiminə əməl edilmədikdə hansı patogen mikroorqanizmlər zəif inkişaf edir? (Çəki: 1)

- vibrio vulnificus
 - vibrio parahaemolyticus
 - vibrio cholerae
 - listeria monocytogenes
 - Escherichia coli
-

Sual: Hansı göstəricini balıqlarda patogenlərin təhlükəli həddə çatmamağı üçün görülən qabaqlayıcı tədbirlərdən biri kimi saymaq olmaz? (Çəki: 1)

- ovlanan balıqlar mümkün qədər tez, soyuqla işlənməli
 - balıq tələb edilən qaydada etiketləndirilməli
 - balıq istehsalçısının lisenziyası və ya sertifikatının olması
 - etikətdə balığın çiy və ya tam bişməmiş yedikdə yarana biləcək xəstəliklər barədə məlumatın olması
 - balıq saxlanması, tutulması və satışının qadağan edilməsi
-

Sual: Dünya sularında neçə adda balıq və balıq olmayan su məhsulları yaşayır və insanlar neçəsini yeyir? (Çəki: 1)

- 32 min adda yaşayır, yeyiləni 16 min
 - 100 min adda yaşayır, yeyiləni 90 min
 - yarım milyon adda yaşayır, yeyiləni hamısı
 - 10 min adda yaşayır, yeyiləni yarısı
 - 1000 adda yaşayır, yeyiləni 700
-

Sual: Hansı su hövzəsində nərəkimilər yaşamır? (Çəki: 1)

- Xəzər dənizində
 - Azov və Qara dənizlərində
 - Baykal gölündə
 - Volqa, Amur, İrtiş çaylarında
 - Nil çayında
-

Sual: Dünyada tutulan nərəkimilərin neçə %-i Xəzərin payını düşür? (Çəki: 1)

- hamısı
 - yarısı
 - dördüdə biri
 - 80÷90
 - bir neçə faizi
-

Sual: Keçən əsrin 80-ci illərində Xəzər su hövzəsinin hansı bölgəsində ovlanan nərəkimilərin %-lə miqdarı düzgün deyil? (Çəki: 1)

- Rf-nin Həştərxan vilayəti (Volqa çayı) ≈9
 - Qazaxıstan (Ural çayı) -29,5
 - Azərbaycan (Kür çayı) -1,6
 - Türkmənistan-0,5
 - Dağıstan-3
-

Sual: Hansı balıq nərəkimilər fəsiləsinə aid deyil? (Çəki: 1)

- bölgə (ağ balıq, şüşə burun)
 - nərə (tart)
 - kələmo (qaya balığı, bic balıq)
 - uzunburun
 - sardinlər
-

