

1. Azərbaycanda adambaşına düşən balıq məhsullarının miqdarı nə qədər idi ?
 - A) 10 kq
 - B) 20 kq
 - C) 30 kq
 - D)) 19 kq
 - E) 40 kq
2. Son illər ölkəmizdə adambaşına düşən balıq məhsulları neçə kq –dır ?
 - A) 3kq
 - B) 4kq
 - C) 5kq
 - D) 6 kq
 - E)) 3,2 kq
3. Balıq zülalının neçə %-i orqanizm tərəfindən mənimsənilir ?
 - A) 15 %
 - B) 25%
 - C) 35 %
 - D) 45%
 - E)) 96 %
4. Balıq ətində olan hansı maddələr mədə şirəsinin və iştahanın artmasına səbəb olur ?
 - A)) azotlu maddələr
 - B) yağlar
 - C) karbohidratlar
 - D) zülallar
 - E) turşular

5. 1qram zülal oksidləşdikdə neçə kkal istilik əmələ gəlir ?

- A) 4
- B)) 5,5
- C) 6
- D) 7
- E) 8

6. İnsan orqanizmində balıq yağının neçə %-I mənimsənilir ?

- A) 80 %
- B) 90 %
- C)) 96,7 %
- D) 70 %
- E) 60 %

7. Balıq yağının neçə % -i doymuş yağ turşularından ibarətdir ?

- A) 10 %
- B) 20 %
- C) 30 %
- D)) 20-30 %
- E) 40 %

8. Balıq yağının neçə %-I doymamış yağ turşularından ibarətdir ?

- A) 10%
- B) 70 %
- C) 80 %
- D) 90 %
- E)) 70-80 %

9. Hansı doymamış yağ turşularından ibarətdir ?

- A)) linol ,linolen ,araxidon
- B) linol ,linolen
- C) linol ,araxidon

D) linolen ,araxidon

E) linol

10. 30 qram balıǵ yaǵı qəbul etmiş insan qanında xolesterinin miqdarı necə dəyişər ?

A) 1 % artar

B)) 7 % azalar

C) 5 % artar

D) 5 % azalar

E) 2 % artar

11. 1qram balıǵ yaǵı insane orqanizmində oksidləşdikdə neçə kkal istilik törənir ?

A) 6

B) 7

C) 8

D)) 9,5

E) 9

12.Balıqda təqribən nə qədər kimyəvi element var ?

A) 40

B) 50

C) 70

D) 80

E)) 60

13. Mineral maddələr insan üçün hansı əhəmiyyətə malikdir ?

A)) insan sümüyünün ,beyninin ,sinir və örtük toxumalarının qurudulmasında

B) insan sümüyünün formalaşmasında

C) sinir və örtük toxumalarının qurudulmasında

D) beynin formalaşmasında

E) sinirlərin formalaşmasında

14. Balıq ətində hansı vitaminlər vardır ?

- A) A , B₁,B₂
- B)) A ,B₁ ,B₂ ,B₆ ,B₁₂ ,D ,E_T ,C ,pantoten turşusu
- C) B₁ ,B₂ ,B₆ ,B₁₂ ,B_T
- D) D, A, E_T, C
- E) A, D, C

15. Məhsulun keyfiyyət göstəriciləri nə ilə təyin olunur ?

- A) laborator metodlarla
- B) sensor göstəricilərlə
- C)) standartla
- D) standartla və laborator metodlarla
- E) sensor göstəricilərlə və laborator metodlarla

16. Standart neçə dərəcəyə bölünür ?

- A)) 4
- B) 3
- C) 5
- D) 2
- E) 6

17.Standartın hansı dərəcələri var ?

- A) Dövlət standartları ,sahə standartları
- B)) Dövlət standartları ,sahə standartları ,respublika standartları ,müəssisə standartları
- C) respublika standartları, müəssisə standartları
- D) Dövlət standartları ,məssisə standartları
- E) Respublika standartları ,sahə standartları

18. Sahə standartları kim tərəfindən təsdiq olunur ?

- A) sahə rəisləri
- B) komitə rəhbərləri

- C)) nazirliklər
- D) istehlakçılar
- E) sahə rəisləri və istehlakçılar

19. Müəssisə standartları kimlər üçün nəzərdə tutulur ?

- A) SNQ ölkələri üçün
- B) sahə işçiləri üçün
- C) adi vətəndaşlar üçün
- D)) müəyyən müəssisələr üçün
- E) Dövlət təşkilatlar üçün

20. Standart hansı hissələrdən ibarət olur ?

- A) indeksdən ,qeydiyyat nömrəsindən
- B)) qeydiyyat nömrəsindən ,təsdiq olunan ilin axıncı rəqəmindən ,indeksindən
- C) indeksdən ,təsdiq olunan ildən
- D) standartın adından
- E) qeydiyyat nömrəsindən

21. Məhsulun keyfiyyəti üçün texniki sənədlər harada işlədilir ?

- A) ölkə ərazisində
- B) şirkətlərdə
- C)) müəssisələrdə
- D) təşkilatlarda
- E) müəssisə və şirkətlərdə

22. Məhsulun keyfiyyəti hansı xassələr kompleksindən ibarətdir ?

- A) fiziki
- B) kimyəvi
- C) bioloji
- D) fiziki və kimyəvi
- E)) fiziki ,kimyəvi ,bioloji

23. Keyfiyyətin idarə edilməsi hansı miqyasda həyata keçirilir ?

- A)) ölkə sahələr və müəssisələr
- B) sahələr və müəssisələr
- C) ölkə və sahələr
- D) ölkə və müəssisələr
- E) müəssisələr

24. Standartlaşma üzrə normativ sənədlərin aşağıdakı hansı kateqoriyaları var ?

- A) AZS
- B)) AZS ,SS,TŞ,MS ,ETMS
- C) SS,TŞ
- D) MS ,ETMS

25. Standartda nəzərdə tutulan tələblər neçə növə bölünür ?

- A) 4
- B) 3
- C)) 2
- D) 5
- E) 6

26. Sahə standartlarının işlənilib təsdiqlənməsi üçün neçə mərhələ müəyyən edilib ?

- A) 4
- B) 3
- C) 2
- D)) 5
- E) 1

27. TŞ-ləri kim təsdiq edir ?

- A) nazirliklər
- B) idarə rəhbərləri
- C)) onu işləyib hazırlayan müəssisə
- D) müəssisə rəhbərləri

E) sahə rəisləri

28. Məcburi sertifikatlaşdırmaya aid edilən məhsulların siyahısını kim təsdiq edir?

A)) Azərbaycan Respublikası Nazirlər kabineti

B) Müəssisə rəhbərləri

C) İdarə rəhbərləri

D) sahə rəisləri

E) təşkilatlar

29. TŞ hansı standartın ifadəsidir ?

A) sahə standartları

B)) Texniki şərtlər

C) müəssisə standartları

D) Dövlət standartları

E) texniki tələblər

30. Fiziki, kimyəvi, bioloji xassələr kompleksi nəyi ifadə edir?

A)) məhsulun keyfiyyətini

B) məhsulun dəyərini

C) məhsulun miqdarını

D) məhsulun tərkibini

E) məhsulun növünü

31. Standartlar mahiyyətinə və təyinatına görə neçə cür ola bilər ?

A) 4

B) 3

C) 5

D) 6

E)) 2

32. Ölkə, sahələr və müəssisələr miqyasında həyata keçirilən aşağıdakılardan hansıdır?

A) məhsulun çeşidlənməsi

- B)) keyfiyyətin idarə edilməsi
- C) xammalın qəbulu
- D) məhsulun dəyərləndirilməsi
- E) məhsulun növlərə ayrılması

33. AZS, SS, TŞ, MS, ETMS aşağıdakılardan hansının kateqoriyalarındır?

- A) sertifikatlaşdırma üzrə normativ sənədlərin
- B) standartlaşdırma və sertifikatlaşdırma üzrə normativ sənədlərin
- C) standartlaşma üzrə normativ sənədlərin
- D) dövlət sənədlərinin
- E) ərizənin

34. TŞ-ləri işləyib hazırlayan müəssisə nəyi təsdiq edir?

- A) sahə standartlarını
- B) dövlət standartlarını
- C) müəssisə standartlarını
- D) sahə standartlarını və texniki şərtləri
- E) texniki şərtləri

35. Azərbaycan Respublikası Nazirlər kabineti aşağıdakılardan hansını təsdiq edir?

- A)) məcburi sertifikatlaşdırmaya aid edilən məhsulların siyahısını
- B) texniki şərtləri
- C) sahə standartlarını
- D) müəssisə standartlarını
- E) sahə və müəssisə standartlarını

36. Texniki şərtlər standartının qısa ifadəsi necədir?

- A) SS
- B)) TŞ
- C) MS
- D) AZS

E) ETMS

37. Sahə standartlarının qısa ifadəsi necədir?

A) AZS

B) MS

C)) SS

D) ETMS

E) TŞ

38. Müəssisə standartlarının qısa ifadəsi necədir?

A) ETMS

B) TŞ

C) SS

D)) MS

E) AZS

39. Məhsulun keyfiyyətinin yüksəldilməsi üçün hansı tədbirlərin keçirilməsi mühüm əhəmiyyət kəsb edir?

A) təşkilati, qanunverici

B) təşkilati, texniki

C) iqtisadi, qanunverici

D) texniki, iqtisadi

E)) təşkilati, texniki, iqtisadi, qanunverici

40. Məhsulun keyfiyyətinin idarə edilməsinin əsasını hansı prinsiplər təşkil edir?

A)) idarəetmə obyektinin və idarəetmə mexanizminin öyrənilməsi, idarəetmə kriteriyasının tərtib edilməsi və əks əlaqə

B) idarəetmə mexanizminin öyrənilməsi, idarəetmə kriteriyasının tərtib edilməsi

C) idarəetmə kriteriyasının tərtib edilməsi və əks əlaqə

D) əks əlaqə

E) idarəetmə obyektinin və idarəetmə mexanizminin öyrənilməsi

41. Məhsulun keyfiyyətinə nəzarət etmək üçün əsas olan sənədlər hansıdır?

- A) sertifikatlar
- B) yalnız standartlar
- C)) standartlar və texniki şərtlər
- D) sertifikatlar və texniki şərtlər
- E) standartlar və sertifikatlar

42. Azərbaycan Respublikasının Dövlət standartlarının qısa ifadəsi necədir?

- A) TŞ
- B) MS
- C) SS
- D)) AZS
- E) ETMS

43. Elmi-texniki və mühəndis cəmiyyətlərinin və digər ictimai birliklərin standartlarının qısa ifadəsi necədir?

- A) TŞ
- B) MS
- C) SS
- D) AZS
- E)) ETMS

44. Dondurulmuş balıq məhsullarından orta blok şəklində nümunə seçərkən blok yeşiyindən hər birinin kütləsi neçə kq olan nümunə seçilir ?

- A)) 0,1 kq
- B) 0,5 kq
- C) 1 kq
- D) 5 kq
- E)10 kq

45. Dondurulmuş balıq məhsullarından orta blok şəklində nümunə seçərkən blok yeşiyindən neçə parça seçilir ?

- A) 1
- B) 2

C)) 3

D) 4

E) 5

46. Balıq məhsulları üçün birləşdirilmiş nümunə nə qədər olmalıdır ?

A) 1 kq

B) 2 kq

C)) 3 kq

D) 4 kq

E) 5 kq

47. Balıq məhsullarından orta nümunə hansı yolla seçilir ?

A) Birbaşa seçmə yolu ilə

B) İstənilən yerdən nümunə seçməklə

C) Bütün taraları açmaqla

D) Yalnız 2 taranı açmaqla

E)) Təsadüfi seçmə yolu ilə

48. Dondurulmuş balıq məhsullarından nümunə götürərkən blok yeşiyin hansı hissələrdən nümunə seçilir ?

A) Blokun kənarından 0,5 kq olan zolaq seçilir

B) Blokun ortasından tam uzununa zolaq seçilir

C) Blokun ən dərin hissəsindən zolaq seçilir

D)) Blokun ortasından blokun tam eninə və dərininə kütləsi 0,2 kq olan zolaq seçilir

E) Blokun dərin hissəsindən 1 kq zolaq seçilir

49. Balıq məhsulları üçün orta nümunənin həcmi nə qədər olmalıdır ?

A)) 0,3 kq-dan 0,5 kq-dək kütləsi olan nüsxələrdə 0,1 kq və ondan az olmamaqla ; 6 balıq nüsxənin kütləsi 0,1 kq –dan 0,5 kq-dək olduqda ; 3 balıq nüsxənin kütləsi 0,5 kq-dan 0,1 kq-dək olduqda

B) 6 balıq və nüsxənin kütləsi 0,1 kq-dan 0,5 kq-dək olduqda

C) 3 balıq nüsxənin kütləsi 0,5 kq-dan 0,1 kq-dək olduqda

D) 0,3 kq-dan 0,5 kq-dək kütləsi olan nüsxələrdə 0,1 kq-dək və ondan az olmamaqla

E) 6 balıq və hər nüsxənin kütləsi 0,5 kq-dan 0,1 kq-dək olduqda

50. Balıq məhsullarından götürülən nüsxənin kütləsi 1 kq-dan çox olduqda kəsilmiş tikələrin ümumi kütləsi neçə kq-dan çox olmamalıdır?

A) 5 kq

B)) 1 kq

C) 3 kq

D) 2 kq

E) 10 kq

51. İstehlakçı tarasında olan balıq məhsulları üçün orta nümunə istehlakçı tarasının neçə açılmış vahidindən çox olmamalıdır ?

A) 5

B) 1

C)) 3

D) 4

E) 8

52. Kürünün orta nümunəsinin kütləsi neçə kq olmalıdır ?

A) 1-5 kq

B) 2-8 kq

C) 5-10 kq

D)) 0,14-0.45 kq

E) 2 kq

53. Netto çəkisi 0,5 kq-dan olan banka kürüsü üçün kürü ilə dolu neçə banka seçilir ?

A) 1

B) 2

C)) 3

D) 4

E) 5

54. Kürü üçün 0,15 kq-dan və daha çox kütləsi olan bankalarda qablaşdırılmış kürüdən hər bir açılmış daşınma tarasından neçə banka seçilir?

A) 5

B) 4

C) 3

D) 2

E)) 1-2

55. Piroşkilərin və digər balıq-un məmulatlarının seçilməsi zamanı hər bir açılmış tarasının neçə faizdən nümunə seçilir ?

A)) 0,4%

B) 2 %

C) 5 %

D) 10 %

E) 20%

56. Orta nümunə neçə qablaşdırıla bilər?

A) Yalnız şüşə bankada

B) yalnız paketdə

C)) Şüşə bankada, paketdə və ya məhsulun keyfiyyətini qoruyan başqa bir qabda

D) Taxta çəlləkdə

E) Yeşikdə

57. Laboratoriya sınaqları üçün nəzərdə tutulan orta nümunə hissəsi necə adlanır?

A) Arbitraj nümunəsi

B) Ehtiyat nümunəsi

C) Sınaq nümunəsi

D)) laboratoriya nümunəsi

E) ekspertiza nümunəsi

58. Laboratoriya nümunəsi laboratoriyaya göndərilərkən hansı sənədlə birgə göndərilir?

- A) Ərizə
- B) Protokol
- C) Seçmə aktı
- D) Arayış
- E) Ekspertiza aktı

59. Analiz üçün seçilmiş balıq hansı hissələrdən təmizlənir?

- A) mexaniki çirklənmələrdən, bütöv və iki parçalı bitkilərdən və pulcuqlardan
- B) yalnız pulcuqlardan
- C) bütöv və iri parçalı bitkilərdən
- D) yalnız mexaniki çirklənmələrdən
- E) lil və torpaqdan

60. Dondurulmuş balığı təmizləmək üçün donu neçə $^{\circ}\text{C}$ -də donu açılır?

- A) 0°C
- B) 1°C
- D) 10°C
- E) 40°C

61. Təsadüfi seçmə zamanı götürülən nüsxənin kütləsi nə qədər olduqda balıqları filelərə ayırırlar?

- A) 1-5 kq
- B) 5-10 kq
- C) 0,1-1 kq
- D) 0,5-3 kq
- E) 10 kq

62. Balıq və balıq məhsullarının istehlak xüsusiyyətlərinin qiymətləndirilən zamanı daha çox hansı üsullardan istifadə olunur?

- A) Fiziki üsullardan
- B) kimyəvi üsullardan

C) fiziki-kimyəvi üsullardan

D)) orqanoleptiki üsullardan

E)kimyəvi və orqanoleptiki üsullardan

63. Qiymətləndirməni dəqiq təmin etmək üçün hansı tip işıq mənbəyinin olması zəruridir?

A) şam işığı

B) lyuminesent işığı

C) lampa işığı

D) zəif işığın

E)) gur işığın-günəş işığı

64.Qiymətləndirmə zamanı balıq məhsulunun temperaturu neçə $^{\circ}\text{C}$ olmalıdır?

A)) 18°C - 20°C -dək

B) 20 - 25°C

C) 10 - 15°C

D) 30°C

E) 5 - 10°C

65.Qiymətləndirmə zamanı hansı göstəricilər təyin olunur?

A)xarici görünüşü

B)) hissələrə ayrılma keyfiyyəti,konsistensiyası,iyi,xarici görünüşü

C) konsistensiyası

D) İyi

E)rəngi

66.Balığın bədənini neçə hissədən ibarətdir?

A)1

B)2

C))3

D) 4

E) 5

67. Balığın bədənini hansı hissələrdən ibarətdir?

- A) baş, quyruq
- B) baş, bədən
- C) quyruq
- D)) baş, bədən və quyruq
- E) bədən və quyruq

68. Hissələrə ayrılmasına görə balıqlar hansı variantda düzgün verilib?

- A) Hissələrə ayrılmış, qəlsəmələri çıxarılmış
- B) daxili orqanları çıxarılmış
- C) başlı və başsız halda
- D) qəlsəmələri çıxarılmış, başlı və başsız halda
- E)) hissələrə ayrılmış, qəlsəmələri çıxarılmış, daxili orqanları çıxarılmış, başlı və başsız halda

69. Normal halda balığın konsistensiyası necə olmalıdır?

- A)) bərk
- B) yumşaq
- C) boş
- D) əzilən
- E) yaxılan

70. Nərekimilər istisna olmaqla qalan balıqlarda qəlsəmə necə iyə malik olmalıdır?

- A) acı
- B)) azca turş
- C) şirin
- D) kəpək iyi
- E) lil qoxusu

71. Balıqda ən çox hansı iylərə rast gəlinir?

- A) yalnız yem və turş iy
- B) çürümüş və qaxsımış iy

C)) neft məhsulları,yem,turş,çürümüş və qaxsımış iy

D)neft məhsulları iyi

E)qaxsımış iy

72.Fiziki və kimyəvi tədqiqat metodları nə zaman tətbiq olunur ?

A) iyin təyini zamanı

B) rəngin təyini zamanı

C) dadın təyini zamanı

D)) ayrı-ayrı maddələrin tərkibinin təyini zamanı

E) konsistensiyanın təyini zamanı

73. Hansı balıqlar daşındıqda tələf olurlar ?

A) yalnız xəstə balıqlar

B) yalnız zədələnmiş balıqlar,çırpınan balıqlar

C) ov alətindən çıxarkən çox çırpınan balıqlar

D) xəstə,zədələnmiş,ov alətindən çıxmağa

E)) xəstə,zədələnmiş,ov alətindən çıxmağa cəhd göstərərkən çox çırpınan balıqlar

74.Diri balıqları daşınarkən hansı növ nəqliyyat vasitələrindən istifadə olunur?

A)) avtosisternlər, protezlər, dəmir yolu və bəzən təyyarədən

B) yalnız dəmir yolu nəqliyyatı

C) avtosistern və prorezlərdən

D) yalnız prorezlərdən

E) avtobuslardan

75.Prorezlərdə balıqları suyun temperaturdan asılı olaraq neçə gün saxlamaq və daşımaq olar?

A) 20 günə qədər

B)) 3 gündən – 10 günə qədər

C) 2 gün

D)10 gün

E) 3 gün

76. Balıqları daşıqda və diri saxladıqda suda oksigenin miqdarı nə qədər olmalıdır?

A) 4 mq/l

B) 5 mq/l

C)) 4,5 mq/l

D) 8 mq/l

E) 10 mq/l

77. Suyun temperaturu 10-12⁰C olanda az hərəkətdə olan balıqlar saatda neçə mq oksigen tələb edir ?

A) 15 mq

B) 25 mq

C) 35 mq

D)) 30 mq

E) 5 mq

78. Suyun temperaturu 10-12⁰ C olanda az hərəkətdə olan balıqlar saatda neçə mq oksigen tələb edir ?

A) 100 mq

B) 110mq

C) 120 mq

D) 140 mq

E)) 150 mq

79. Suda oksigenin miqdarı nə zaman çoxalır ?

A)) suyun temperaturu az olduqda

B) suyun temperaturu çox olduqda

C) suyun duzluluğu çox olduqda

D) suyun duzluluğu və temperaturu az olduqda

E) suyun duzluluğu azaldıqda

80. Yayda soyuq sevən balıqları neçə ⁰C temperaturu suda daşıyırlar?

A) 0⁰C

B)) 6-8 ⁰C

C) 10⁰C

D) - 1⁰C

E)-5⁰C

81. Yayda isti sevən balıqları neçə ⁰C temperaturu suda daşıyırlar?

A) 10⁰ C

B)12⁰C

C)) 10-12⁰C

D)15⁰C

E)15-20⁰C

82. Nəqliyyatla balıq daşımının çatışmayan cəhəti hansıdır?

A)nəqliyyatın xərclərinin baha olması

B)balıqların belə daşınmada tez xarab olması

C)uzaq məsafələr üçün əlverişsiz olması

D)) balıqların belə daşınmada tez xarab olması və nəqliyyatlı həcmindən tam istifadə etmənin mümkün olmaması

E)nəqliyyatın mənzil başına gec çatması

83. Daşınma zamanı balığın kütləsindən nə qədər çox su götürülür ?

A) 1 dəfə

B))4 dəfə

C) 2 dəfə

D) 3 dəfə

E)10 dəfə

84. Diri balıq tədarükündə hansı balıqlardan istifadə olunur?

A) Şirin su balıqları

B) keçici balıqlar

C)) şirin su balıqları yarımkeçirici balıqlar, keçici balıqlar

D) yarımkeçirici balıqlar

E) keçici və yarımkeçirici balıqlar

85. Hansı balıqlar daşınmaya olduqca yararsızdır?

- A) keçici balıq
- B) yarımkeçici balıq
- C) şirin su balığı
- D)) dəniz balığı
- E) keçici və şirin su balıqlar

86. Respublikamızda əhaliyə satış üçün əsasən hansı variantdakı balıqlar tədarük olunur?

- A)karp,çəki,çapaq
- B) naxa ,ağ amur
- C) karp ,çapaq
- D)çəki,naxa
- E))karp, çəki, çapaq, naxa, ağ amur, durnabalığı

87. Diri balıqları temperaturu neçə C^0 olan sularda saxlayırlar?

- A)) 6-12 C^0
- B)18-20 $^0 C$
- C) 20-25 $^0 C$
- D)25-30 $^0 C$
- E) 30-35 $^0 C$

88. Balıqların saxlandığı su hansı mənbələrdən çirklənir?

- A)yağış və qar sularından
- B))balıqların ifraz etdiyi üzvi maddələr və onların bədən səthində olan selik
- C)balığın qəlsəmələrində olan lil və torpaq
- D)anal dəlikdən çıxan selik
- E) üzvi maddələr

89. Suda hansı maddələr olmamalıdır?

- A)üzvi maddələr
- B) kimyəvi maddələr

C))üzvi və kimyəvi maddələr

D)mineral maddələr

E)ağır metal duzlar

90. Suda fəal xlorun nə qədər miqdarı balığın həyatı üçün təhlükəlidir?

A) 0,1 mq/l

B)0,5 mq/l

C)0,4 mq/l

D)) 0,2 -0,3 mq/l

E)0,3 mq/l

91. Ovlanma sahələrində diri balığı saxlamaq üçün hansı vasitələrdən istifadə edilir?

A) yalnız üzücü kəsik gəmilərdən

B) yeşiklər və tor hasardan

C) su axını olan dərələrdən

D)arxlardan

E)) üzücü kəsik gəmilər, yeşik və tor hasarlar, su axını olan dərə və arxlardan

92.Azərbaycan balıq sənayesində diri balığı saxlamaq üçün ən geniş yayılan hansı vasitədir?

A)) üzücü kəsik gəmilər

B)su axını olan dərələr

C)arxlar

D)yeşiklər və tor hasardan

E)göllərin torpaqla bəndlənmiş sahil hissələri

93. Üzücü kəsik gəmilərin suda asan üzməsi üçün onlar necə düzəldilib?

A)ölçüsü böyük hazırlanır

B))onun baş və arxa hissəsi hermetik düzəldilir

C)yalnız baş hissəsi hermetik hazırlanıb

D)yalnız arxa hissəsi hermetik hazırlanıb

E)gəmi dərin düzəldilib

94.Üzücü kəşik gəmilərin 1 m³ sahəsinə nə qədər balıq yerləşdirilir?

A)50 kq

B)30 kq

C))70 kq

D)40 kq

E) 60 kq

95.Soyutma zamanı balığın hansı göstəricilər dəyişir?

A)kimyəvi tərkibi

B)fiziki vəziyyəti

C)orqanoleptik i göstəricilər

D)) kimyəvi tərkibi və fiziki vəziyyəti

E)rəngi və dadı

96. Balıqları soyutmaqda məqsəd nədir ?

A) Fermentlərin toplanmasını təmin etmək

B) mikroorqanizmlərin məhvini təmin etmək

C) yağlılığın azaltmaq

D) dadını dəyişdirmək

E)) fermentlər və mikroorqanizmlər tərəfindən xarab olmasının qarşısını almaq

97.Yüksək keyfiyyətli soyudulmuş balıq hazırlamaq üçün aşağıdakı hansı variantda bütün şərtlər verilib ?

1.soyutmaq üçün təzə ovlanmış balıqlardan istifadə etməli ;

2.istifadə edilən buz yüksək keyfiyyətli və xırda ölçülü olmalıdır ;

3.balıqların emal etmə sexləri təmiz və sərin olmalıdır ;

4.istifadə olunan çəllək,yeşik və digər qablar təmiz olmalı və əvvəlcədən soyudulmalıdır;

5.balıqların daxili orqanları və qəlsəmələri çıxarılmalıdır ;

A)) 1,2,3,4,5

B) 1,4,3,5

C) 1,5,2

D) 1,5

E) 3,2,5

98. Soyudulmuş balıq ətinin onurğa sümüyünün yaxınlığında əzələdə temperatur Dövlət standartına görə nə qədər olmalıdır ?

A) 0° , -1° C

B)) -1° C , $+5^{\circ}$ C

C) $+5^{\circ}$ C

D) -1° C

E) $0 -2^{\circ}$ C

99. Balıq sənayesində balıqlar neçə $^{\circ}$ C –də qədər soyudulur?

A) $+3^{\circ}$ C

B) -3° C

C)) 0° C

D) $+2^{\circ}$ C

E) -2° C

100. Krioskopik temperatur nəyə deyilir ?

A)) Balıqları -1° C-dən aşağı temperaturda soyutduqda onların tərkibində olan su kristallaşdığı temperatur

B) kürünün donma temperaturu

C) balığın donma temperaturu

D) suyun donma temperaturu

E) Donun açılma temperaturu

101. DÖST 1368-55 standartının tələbinə əsasən soyudulmuş balıqlar uzunluğuna və kütləsinə görə hansı qrupa ayrılır ?

A) orta irilikdə, xırda

B)) iri, orta irilikdə, xırda

C) orta irilikdə və iri

D) xırda və iri

E) yalnız iri olur

102. Balıqlarda baş hissə hansı hissəyə deyilir?

- A) anal dəliyindən quyruğun son xəttinə qədər
- B) anal üzgəcin son xəttindən qəlsəmə qapaqlarına qədər
- C) ağız nahiyyəsindən ,qəlsəmə qapaqlarının sonuna kimi
- D) ağız nahiyyəsindən quyruğun son xəttinə qədər
- E) qəlsəmə qapaqlarından anal dəliyinə qədər

103. Balığın normal xarici görünüşünə malik olduğu zamanlarda qəlsəmələri hansı rəngdə olmalıdır ?

- A) sarı rəngdən tünd bənövşəyi rəngə qədər
- B) açıq qırmızı rəngdən tünd qırmızı rəngə qədər
- C) tünd qırmızıdan bənövşəyi rəngə qədər
- D) açıq sarı rəngdə
- E) tünd qırmızı rəngdə

104. Soyudulmuş balıq istehsalına nəzarət sxemi hansı bənddə düzgün ardıcılıqla verilib ?

- A) xammal balığın qəbulu → balığın soyudulma üçün hazırlanması → qablaşdırma→ balığın yüklənməsi
- B) qablaşdırma – xammal balığın qəbulu → soyudulmuş balıq üçün taranın hazırlanması
- C) balığı soyutmaq üçün taranın buzun hazırlanması → xammal balığın qəbulu→ balığın yüklənməsi
- D) xammal balığın qəbulu → balığı soyutmaq üçün buzun hazırlanması → içməli suyun duz məhlulunun və ya dəniz suyunun soyudulma üçün hazırlanması → soyudulmuş balıq üçün taranın hazırlanması → qablaşdırma → balığın yüklənməsi
- E) xammal balığın qəbulu → qablaşdırma –yüklənmə

105. Təzə balığın saxlanması antiseptik kimi hansı vasitədən istifadə olunur ?

- A) NaCl
- B) içməli sudan
- C) tetrasiklindən
- D) eritrometsindən

E)) biominin buzundan

106. Balıqların buzla soyulması zamanı istifadə olunacaq buz əvvəlcədən hansı ölçüdə parçalanır ?

A)) 2-4 sm

B) 4-6 sm

C) 6-8 sm

D) 8-10 sm

E) 10 sm

107. Balıqları qablaşdırmaq üçün hansı ölçülü yeşik və çəlləklərdən istifadə olunur.(tutum)

A) 100 kq yeşik ,100-250 litrlik çəllək

B)) 80 kq yeşik ,150-250 litrlik çəllək

C) 70 kq yeşik ,250 litrlik çəllək

D) 80 kq yeşik ,100 litrlik çəllək

E) 70 kq yeşik ,150-250 litrlik çəllək

108. Quru çəlləklərə balıq qablaşdırılarkən onun kütləsinin neçə %-i qədər buz tikələri səpilir ?

A) 30-40 %

B) 55-60 %

C)) 50 %

D) 80-100 %

E) 20-30 %

109. Balıqların çeşidlənməsi (buzla emal zamanı) hansı göstəricilərlə görə aparılır?

A) yalnız növünə görə

B) ölçüsünə və rənginə görə

C) keyfiyyətinə və dadına görə

D)) növ, keyfiyyətinə və ölçüsünə görə

E) yalnız ölçüsünə görə

110. Balıqların yeşiklərdə buzla soyudulması zamanı nə qədər buz səpilir ?

- A) 10 %
- B) 15 %
- C) 20 %
- D) 30 %
- E) 25 %

111. Balıqların çəlləklərdə buzla soyudulması zamanı nə qədər buz səpilir?

- A) 20 %
- B) 40 %
- C) 60 %
- D) 30 %
- E) 50 %

112. Balıqların soyudulma sürəti hansı amillərdən asılıdır?

- A) Balığın ölçüsündən, yağıllığından
- B) Balığın ölçüsündən ,yağıllığından ,soyutmadan əvvəlki və sonrakı temperaturundan ,istifadə olunan buzun ölçüsündən və miqdarından
- C) buzun ölçüsü və miqdarından
- D) balığın ölçüsü və buzun ölçüsündən
- E) yalnız buzun miqdarından

113. Hansı tip balıqlar tez soyuyur ?

- A) yalnız kiçik ölçülü balıqlar
- B) yalnız az yağlı balıqlar
- C) kiçik ölçülü və az yağlı balıqlar
- D) iri balıqlar
- E) çox yağlı balıqlar

114. Balıqların soyudulma müddətini azaltmaq üçün hansı məhluldan istifadə olunur ?

- A) 5 %-li NaCl məhlulu
- B) 10 %-li CaCO₃ məhlulu

C) 1 % -li NaCl məhlulu

D)) 2-4 %-li NaCl məhlulu

E) 20 %-li NaCl məhlulu

115. Azərbaycan balıq sənayesində duzluluqda hansı balıqlar soyudulur ?

A) naxa

B) külmə

C) nərə

D) qızılbalıq

E)) tyulka

116. Balıqların dondurulma metodları hansı variantda tam verilib ?

A)) təbii soyuq hava şəraitində ,duz və buz qarşığında ,soyuq məhlullarda ; karbon qazı və azot məhlullarında ,süni soyuq havada

B) duz və buz qarşığında soyuq məhlullarında,süni soyuq havada

C) CO₂ və azot məhlullarında

D) süni soyuq havada və təbii soyuq havada

E) yalnız təbii soyuq havada

117.Balıqların dondurulma üsulları nəyə görə təsnifləşdirilir?

A) soyuğun alınma mənbəyinə və soyuducu mühitin növünə görə

B)) balıqla soyuducu agent arasında gedən istilik mübadiləsinin xarakterinə, soyuducu mühitin növünə, soyuğun alınma mənbəyinə görə

C) yalnız soyuduc mühitin növünə görə

D) balıqla soyuducu agent arasında gedən istilik mübadiləsinin xarakterinə və soyuducu mühitin növünə görə

E) balığın ölçüsünə görə və soyuğun alınma mənbəyinə görə

118. Soyuducu mühitin növündən asılı olaraq dondurmanın hansı üsulları var ?

A) havada, metal səthlə təmasda, buz-duz məhlulunda

B) qaynayan soyuducu agentlərdə, buz-duz məhlulunda

C)) havada, metal səthlə təmasda, buz-duz məhlulunda, qaynayan soyuducu agentlərdə

D) metal səthlə təmasda və havada

E) təmaslı və təmassız

119. Balıqla soyuducu mühit arasında gedən istilik mübadiləsinin xarakterindən asılı olaraq dondurmanın hansı növləri var ?

A) havada, metal səthlə təmasda

B) təmaslı, havada

C) təmassız, buz –duz məhlulunda

D)) təmaslı və təmassız

E) buz-duz məhlulunda ,təmaslı

120. Dondurmanın hansı növündə balıq soyuducu agentə toxunur ?

A) metal səthlə dondurmada

B) təmassız

C) havada

D) buz-duz məhlulunda

E)) təmaslı

121. Süni soyuq havada dondurulmuş balıqları -18°C -də neçə müddət saxlamaq olar ?

A)) 6 ay

B) 7 ay

C) 8 ay

D) 1 həftə

E)1 il

122. Dondurulmuş balıqlar qablaşdırılarkən 1 m^3 sahəyə neçə kq balıq yığılır?

A) 200 kq

B)) 300-350 kq

C) 400 kq

D) 500 kq

E) 100 kq

123. Dondurulmuş balıqlar neçə % nisbi rütubətdə daşımaq və saxlamaq olar ?

- A) 70 %
- B)) 85-90 %
- C) 100 %
- D) 60 %
- E) 50 %

124. Dondurulmuş balıqları -10°C -də neçə ay saxlamaq olar ?

- A) 5 ay
- B) 4 ay
- C)) 1-2 ay
- D) 3 ay
- E) 8 ay

125. Dondurulmuş balıqları -25°C -də neçə ay saxlamaq olar ?

- A) 4 ay
- B) 6 ay
- C) 8 ay
- D)) 6-8 ay
- E) 10 ay

126. Mağazalarda dondurulmuş balıqları neçə $^{\circ}\text{C}$ saxlamaq olar ?

- A) -3°C
- B) -4°C
- C) -2°C
- D) -1°C
- E)) -5..... -6°C

127. Mağazalarda dondurulmuş balıqları $-5\ldots-6^{\circ}\text{C}$ -də neçə gün saxlamaq olar ?

- A)) 14 gün
- B) 20 gün
- C) 30 gün
- D) 35 gün

E) 40 həftə

128. Mağazalarda dondurulmuş balıqları 0 °C-də neçə gün saxlamaq olar?

A) 14 gün

B)) 2-3 gün

C) 5 gün

D) 1 həftə

E) 10 gün

129. Dondurulmuş balıq istehsalının nəzarət sxemi hansı variantda doğru ardıcılıqla verilib ?

A) xammal balığın qəbulu və çeşidlənməsi → şirələnmə → saxlanma

B) qablaşdırma → yüklənmə → şirələnmə

C)) xammalın qəbulu və çeşidlənməsi → dondurulma → şirələnmə → saxlanma → qablaşdırılma → yüklənmə

D) xammalın qəbulu → qablaşdırılma

E) şirələnmə -qablaşdırılma → yüklənmə

130. Balıqların şirələnmə mərhələsində hansı göstəricilər yoxlanır ?

A) suyun və balığın temperaturu

B) şirənin keyfiyyətli və miqdarı

C) suyun temperaturu və şirənin keyfiyyəti

D)) suyun, balığın temperaturu, şirənin keyfiyyəti

E) balığın dadı və temperaturu

131. Balığın təbii soyuq havada dondurulması üsulundan ən çox hansı bölgələrdə istifadə olunur ?

A) cənubda

B) şərq rayonlarında

C) qərb bölgəsində

D) şimal – qərb bölgəsində

E)) şimal rayonlarında

132. Duz-buz qarşığınının yaratdığı ən aşağı temperatur neçə °C-dir ?

A)) -21,2⁰C

B) -20 ⁰C

C) 0⁰ C

D) -1⁰ C

E) -10⁰C

133. Balıqların soyuq məhlulunda dondurulması zamanı hansı duzlardan istifadə olunur ?

A) NaCl ,MgCl₂

B)) NaCl, MgCl₂ və CaCl₂

C) CaCl₂ ,NaCl

D) MgCl₂ ,CaCl₂

E) yalnız NaCl

134. Balıqları soyuq məhlulda dondurmaqda əsas məqsəd nədir ?

A) dondurmanın sürətini azaltmaq

B) yüksək keyfiyyətli məhsul əldə etmək

C)) dondurmanın sürətini artırmaq

D) dondurmanın sürətini stabil saxlamaq

E) balığın dadını yaxşılaşdırmaq

135. Süni soyuq havada dondurmanın ən başlıca müsbət cəhətləri hansılardır ?

A) balıqların formasının dəyişməməsi

B) balıqların rənginin dəyişməməsi

C) kənar dad və iy verməməsi

D)) balıqların forma və rənginin dəyişməməsi, kənar dad və iy verməməsi

E) formanın dəyişməməsi ,kənar iyin olmaması

136. Dondurma zamanı emaldan əvvəl balıqları yumaqda məqsəd nədir ?

A) yalnız seliynin təmizlənməsi

B) qan və çirkin təmizlənməsi

C) balıq ətinin yumşalması

D) dadın yaxşılaşması

E)) selikli maddənin, qan və çirkin təmizlənməsi

137. Balığın yuyulması zamanı suyun temperaturu nə qədər olmalıdır ?

A)) 15⁰ C

B) 20 ⁰C

C) 10 ⁰C

D) 5 ⁰C

E) 2 ⁰C

138. Dondurma kamerasında və ya aparatında havanın temperaturu neçə ⁰C olmalıdır?

A) -20⁰ C-dən yuxarı

B)) -30⁰C-dən yuxarı

C) -10⁰C-dən yuxarı

D) -5⁰C-dən yuxarı

E) -10 ⁰C-dən aşağı

139. Dondurucu kamerada xırda balıqlar neçə saata donur?

A) 5 saata

B) 10 saata

C)) 8-16 saata

D) 2-4 saata

E) 10-15 saata

140. Dondurucu kamerada iri pulcuqlu balıqlar neçə saata donur ?

A) 8-16 saata

B) 20 saata

C) 10 saata

D)) 18-36 saata

E) 40 saata

141. Nərəkimilər asılı vəziyyətdə nə qədər müddətə donur ?

- A) 18-36 saat
- B) 8-16 saat
- C) 10 saat
- D) 20 saat
- E)) 36-72 saat

142. Balığın xarici görünüşü hansı əlamətlərə görə qiymətləndirilir ?

- A)) səthin təmizliyi və rənginə, köklüyunə , mexaniki zədələnməsinə, rəng və kif örtüyünün nişanələrinə görə
- B)sıxlığına,turşuluğuna görə
- C) bədən səthinin rəngi və köklüyunə görə
- D) konsistensiyası və iyinə görə
- E) balığın dondurulma dərəcəsinə görə

143. Balığın konsistensiyasını təyin etmək üçün onun donu neçə $^{\circ}\text{C}$ -də açılır?

- A) 5-10 $^{\circ}\text{C}$
- B)) 15-20 $^{\circ}\text{C}$
- C) 20 $^{\circ}\text{C}$
- D) 0-5 $^{\circ}\text{C}$
- E) -1 $^{\circ}\text{C}$

144. .Balıqlara istiliyin hansı üsulla verilməsindən asılı olmayaraq donun açılması neçə qrupa ayrılır?

- A) 5
- B) 4
- C)) 3
- D) 2
- E) 6

145. Balıqlara donun açılması yolları hansı variantda düzgün verilib ?

- A) istilik mübadiləsi yolu ilə
- B) müxtəlif tezlikli elektrik sahəsindən keçirməklə və ya dielektriklə təsir etməklə
- C) qarışıq üsul və istilik mübadiləsi yolu ilə

D)) istilik mübadiləsi yolu, dielektriklə təsir etməklə və qarışıq üsul

E) yalnız qarışıq üsul

146. Havada donun açılması zamanı neçə % itki olur?

A) 1 %

B) 5 %

C) 10%

D) 8 %

E)) 2-3 %

147. Havada donun açılması hansı balıqlar üçün tətbiq edilir ?

A)) iri balıqlar, kalmar, file və qiymə

B) xırda balıqlar

C) orta irilikdə olan balıqlar

D) tyulka və nərə

E) iri və xırda balıqlar

148. Havada donun açılması zamanı temperatur neçə $^{\circ}\text{C}$ olmalıdır ?

A) $+5^{\circ}\text{C}$

B)) $+8 \text{ } +20^{\circ}\text{C}$

C) $+10^{\circ}\text{C}$

D) $+2^{\circ}\text{C}$

E) $+5^{\circ}\text{C}$

149. Havada donun açılması zamanı nisbi rütubət neçə % intervalında olmalıdır ?

A) 80 %

B) 85 %

C)) 90-95 %

D) 95 %

E) 60%

150. Havada donun açılma müddəti neçə saat olmalıdır ?

A) 10 saat

- B) 15 saat
- C) 20 saat
- D)) 25-30 saat
- E) 30 saat

151. Suda donun açılması zamanı vannalarda su neçə saatdan bir dəyişdirilməlidir ?

- A) 5 saatdan
- B) 19 saatdan
- C) 10 saatdan
- D) 8 saatdan
- E)) 8-12 saatdan

152. .Duzluluqda donun açılması hansı balıqlar üçün tətbiq edilir ?

- A)) istehsalında duzlanma əməliyyatı nəzərdə tutulan balıq məhsulları üçün
- B) istehsalında duzlanma əməliyyatı nəzərdə tutulmayan balıqlar üçün
- C) yağlı balıqlar üçün
- D) yağsız balıqlar üçün
- E) çox duzlu balıqlar üçün

153. Duzluluqda donun açılması zamanı duzluluğun temperaturu neçə °C olmalıdır ?

- A) 5-10 °C
- B) 10-15 °C
- C) 15-20 °C
- D) 20-25° C
- E)) 30 °C

154. Duzluluqda donun açılması zamanı balığın kütləsində baş verən itki neçə % təşkil edir?

- A) 2 %
- B)) 1,5-2,5 %
- C) 3 %

D) 5 %

E) 10 %

155. Vakumda kondensasiya olunan buxarla donun açılması zamanı kameranın havası neçə Pa-dək sorulur ?

A) 20 Pa

B) 40 Pa

C) 39-390 Pa

D) 200 Pa

E) 500 Pa

156. Balıq elektrik cərəyanının necə keçirir ?

A) yaxşı

B) orta dərəcədə

C) zəif

D) pis

E) əla

157. Sənaye tezlikli cərəyanla donun açılması zamanı neçə Volt cərəyan buraxılır ?

A) 5 V

B) 10 V

C) 20 V

D) 30 V

E) 10-40 V

158. Sənaye tezlikli cərəyanla donun açılması zamanı neçə A dəyişən cərəyan buraxılır ?

A) 10-20 A

B) 20 A

C) 30 A

D) 40 A

E) 50 A

159. Tezliyin vahidi hansıdır ?

- A) N
- B)) hers
- C) kq
- D) A
- E) Volt

160. Duzlanmanın sürətinə təsir edən vacib amillər hansı bənddə tam verilib ?

- A) balığın keyfiyyəti ,ölçüsü ,kəsilmə üsulu
- B) duzun kimyəvi tərkibi ,miqdarı ,temperaturu və duzlanma üsulu
- C)) Balığın keyfiyyəti, ölçüsü, kəsilmə üsulu, duzun kimyəvi tərkibi, miqdarı, temperatur və duzlanma üsulu
- D) ölçüsü ,kəsilmə üsulu
- E) duzun temperaturu ,duzlanma üsulu

161. Duzlu balığın keyfiyyəti hansı komponentin keyfiyyəti ilə sıx bağlıdır ?

- A) suyun
- B) balığın
- C) antiseptiklərin
- D)) duzun
- E) ədviyyələrin

162. Balığın keyfiyyətinə duzun hansı göstəriciləri mühüm təsir göstərir ?

- A) yalnız duzun ölçüsü
- B) duzun kimyəvi tərkibi və çeşidi
- C) duzun ölçüsü və çeşidi
- D) yalnız duzun çeşidi
- E)) duzun ölçüsü, çeşidi və kimyəvi tərkibi

163. Duzun kimyəvi tərkibindəki hansı elementlər balığın keyfiyyətini pisləşdirir ?

- A)) kalsium, maqnezium və dəmir duzları
- B) kalium ,kalsium duzları

C) maqnezium və kalium duzları

D) dəmir və fosfor duzları

E) J və litium

164. Hansı iki duz balığın ətinə bərkidir ?

A) kalsium və dəmir

B)) kalsium və maqnezium

C) maqnezium və dəmir

D) yod və dəmir

E) dəmir və kükürd

165. Kalsium , maqnezium və dəmir duzları balıq ətinə hansı xüsusiyyətləri verir ?

A)) balıq ətinə acılıq və sarımtıl rəng verir

B) balıq ətinə şirin dad verir

C) balıq ətinə tünd rəng verir

D) balıq ətinə sarımtıl rəng verir

E) balıq ətinə acılıq verir

166. Balığın duzlanmasında hansı nömrəli duzlardan istifadə olunur ?

A) N1

B) N4

C)) N2 və N3

D) N 5

E) N1

167. Balıqların duzlanma üsulları hansı variantda tam göstərilib ?

A) quru duzlanma ,duz məhlulunda duzlanma

B) yaş duzlanma ,qarışıq duzlanma

C) duz məhlulunda duzlanma ,qarışıq duzlanma

D)) quru duzlanma, duz məhlulunda duzlanma,
qarışıq duzlanma

E) quru duzlanma ,qarışıq duzlanma

168. Balığın duzlanma üsullarının sayı neçədir ?

A) 5

B) 4

C) 6

D) 2

E)) 3

169. Quru duzlanma zamanı üst qatda balığın üzəri neçə sm duz qatı ilə örtülür ?

A)) 1,5-2 sm

B) 3-4 sm

C) 2-3 sm

D) 1-5 sm

E) 6-7 sm

170. Qablaşdırma zamanı qablarda ancaq duz kristalları və balıq olan duzlanma necə adlanır ?

A) yaş duzlanma

B)) quru duzlanma

C) sadə duzlanma

D) mürəkkəb duzlanma

E) natamam duzlanma

171. Quru duzlama üsulu ilə duzlanmada hansı balıqlar duzlayırlar ?

A) yağsız balıqlar

C)) yağsız və orta yağlı, xırda balıqlar

D) xırda balıqlar

E) orta yağlı balıqlar

172. Quru duzlamanın çatışmayan cəhətləri hansı variantda tam verilib ?

A) duzlanma prosesi gec başlayır

B) duzlanmanı mexanikləşdirmək olmur

C) proses əl ilə yerinə yetirməlidir ki, bu da çox zəhmət tələb edir ,çənlərdə duzlanma bərabər getmir

D)) duzlanma prosesi gec başlayır ,duzlanmanı mexanikləşdirmək olmur, proses əl ilə yerinə yetirilir, çənlərdə duzlanma bərabər getmir

E) çənlərdə duzlanma bərabər getmir

173. Yaş duzlamada balıqları əvvəlcədən hansı qatılığa malik duz məhlulunda saxlamaq lazımdır ?

A) 1 q /sm³

B) 3 q /sm³

C) 2 q /sm³

D) 4 q /sm³

E)) 1,2 q /sm³

174. Yaş duzlanmadan hansı proseslər üçün istifadə olunur?

A)) xırda balıqların duzlanmasında, sıxılmış kürü hazırlanmasında isti hisləmədə və konserv istehsalında

B) sıxılmış kürü hazırlanmasında ,isti hisləmədə

C) konserv istehsalında isti hisləmədə

D) xırda balıqların duzlanmasında

E) sıxılmış kürü hazırlanmasında ,konserv istehsalında

175. Qarışıq duzlamaya duzlanmanın hansı növləri daxildir ?

A) yalnız quru duzlanma

B)) quru və duz məhlulunda duzlanma

C) duz məhlulunda duzlanma

D) yaş duzlanma

E) sadə duzlanma

176. Temperatur şəraitindən asılı olaraq hansı duzlanma növləri olur ?

A) yalnız isti duzlanma

B) yalnız soyuq duzlanma

C)) isti və soyuq duzlanma

D) sadə duzlanma

E) mürəkkəb duzlanma

177. Soyuq duzlanmada xammalı duzlamzadan əvvəl neçə $^{\circ}\text{C}$ –yə qədər soyudulur ?

A) 1°C

B) 2°C

C) 4°C

D) 5°C

E) 10°C

178. Soyuq duzlanmanı neçə $^{\circ}\text{C}$ temperaturu kamera və buxanalarda aparılır ?

A) $3-4^{\circ}\text{C}$

B) $4-5^{\circ}\text{C}$

C) $5-6^{\circ}\text{C}$

D) $6-8^{\circ}\text{C}$

E) 7°C

179. Sadəliyinə və məhsuldarlığına görə hansı duzlanma balıq emalı sənayesində geniş yayılmışdır ?

A) çəndə, duzlanma

B) bankada duzlanma

C) yeşikdə duzlanma

D) çələkdə duzlanma

E) konteynerdə duzlanma

180. Dövlət standartına əsasən balıq ətindəki duzun miqdarına görə neçə yerə bölünür ?

A) 4

B) 3

C) 2

D) 6

E) 5

181. Balıq ətindəki duzun miqdarına görə hansı balıq məhsulları mövcuddur ?

A) zəif və bərk duzlu

B) orta və zəif duzlu

C)) zəif ,orta və bərk duzlu

D) bərk və zəif duzlu

E) orta və bərk duzlu

182.Zəif duzlu balıq məhsulunda duzun miqdarı nə qədərdir ?

A) 25 %

B)20 %

C) 17 %

D)) 10 %

E) 30 %

183.Orta duzlu balıq məhsulunda duzun miqdarı nə qədərdir ?

A) 5 %

B) 7 %

C) 10 %

D) 2 %

E)) 10-14 %

184.Bərk duzlu balıq məhsulunda duzun miqdarı nə qədər olmalıdır ?

A)) 14 % -dən çox

B) 10 %-dən az

C) 5-8 %

D) 2 %

E) 6 %-dən çox

185.Duzlama prosesinin axıra qədər gedib getməməsindən asılı olaraq neçə cür duzlanma mövcuddur ?

A) 5

B)) 2

C) 1

D) 4

E) 6

186.İstifadə olunan duzun çeşidindən asılı olaraq hansı duzlu balıq məhsulları mövcuddur ?

A) adi duzlu, Şirin duzlu

B) ədviyyatlı, marinadlı

C)) adi duzlu, şirin duzlu, ədviyyətli, marinadlı

D) adi duzlu, marinadlı

E) ədviyyatlı, adi duzlu

187.Sirkəli duzlu balıq istehsalında tündlüyü neçə % olan sirkədən istifadə olunur ?

A) 50 %

B) 60 %

C) 70 %

D)) 80 %

E) 40 %

188.Bərk duzlu balıq məhsulu almaq üçün xammalın çəkisinə nisbətən neçə % duz ötürülür ?

A) 10 %

B) 20 %

C) 30 %

D) 15 %

E)) 35-45

189.Orta və zəif duzlu balıq məhsulu almaq üçün neçə % duz götürülür ?

A)) 25 -30 %

B) 10 %

C) 15 %

D) 30 %

E) 35 %

190.Zəif və orta duzlu balığı temperaturu neçə °C olan kameralara qoyurlar ?

- A) -2°C
- B)) -4°C və -8°C
- C) -3°C
- D) -6°C
- E) -1°C

191. Balığın duzlanmasına nəzarət sxemi hansı bənddə tam düzgün ardıcılıqla verilib ?

- A)) xammalın qəbulu yuyulması ,doğranılması və suyunun axıdılması → duzlanma → boşadılma ,yuma, çeşidlənmə və taranın təmizlənməsi → saxlama və yüklənmə
- B) duzlanma → çeşidləmə və taranın təmizlənməsi
- C) xammalın qəbulu → doğranılması →yüklənmə
- D) xammalın qəbulu → suyun axıdılması →yüklənmə
- E) çeşidlənmə → xammalın qəbulu →yuma

192.Hisə vermənin neçə növü vardır?

- A) 4
- B)) 3
- C) 2
- D) 5
- E) 6

193.Hisə vermənin növləri hansı variantda doğru verilib ?

- A) isti və natamam hislənmə
- B) soyuq və isti hisləmə
- C)) soyuq hisləmə, isti hisləmə və natamam isti hislənmə
- D) natamam isti hisləmə və soyuq hisləmə
- E) yalnız soyuq hisləmə

194.Soyuq hisləmə neçə 0°C -yə qədər temperaturda gedir?

- A) 10°C
- B) 20°C

C) 30° C

D)) 40° C

E) 50° C

195. Soyuq hisləmə üçün duzlu yarımfabrikatın tərkibində nə qədər duzun olması kifayət edir ?

A) 5 %

B) 18 %

C) 15 %

D)10 %

E)) 8-12 %

196.Soyuq hisləmədə isladıcı və yarımfabrikatın nisbəti necə götürülür?

A) 1:1

B)) 2:1 ; 1:1

C) 3:2

D) 2:1

E) 5:1

197. Hisə verilmiş balığın səthi necə olmalıdır ?

A) selikli ,nəm ,sarı rəngdə

B) selikli ,təmiz ,quru

C)) səthi təmiz , quru və açıq qızıldan tünd qızılı rəngdə

D) bənövşəyi rəngdə ,quru

E) ağ və sarımtıl rəngdə

198. İsti üsulla hislənmiş balıq istehsalının nəzarət sxemi hansı variantda doğru göstərilib ?

A) balığın qəbulu → defrostasiya

B) duzlama → balığın sarınması

C) hisə verilmə →dondurma → saxlama

D)) balığın qəbulu → defrostasiya → duzlama → balığın sarınması → hisə verilmə→ dondurma → saxlama

E) sarınma → duzlama → defrostasiya

199. İsti hisləmədə hansı balıqlardan istifadə edilir ?

A) duzlu

B) soyudulmuş

C) dondurulmuş

D) qurudulmuş

E)) soyudulmuş və dondurulmuş

200. Defrostasiya əməliyyatında hansı göstəricilərə nəzarət olunur ?

A)) mühitin və suyun temperaturu, balığın temperaturuna

B) yalnız suyun temperaturuna

C) balığın temperaturuna

D) mühitin temperaturuna

E) havanın temperaturuna

201. Külmə balıqları hansı üsulla duzlanır ?

A) quru

B)) qarışıq və yaş

C) natamam

D) yalnız yaş

E) yalnız qarışıq

202. Balıqları isti üsulla hisləmədən əvvəl neçə $^{\circ}\text{C}$ –yə qədər qurudurlar ?

A) 40 $^{\circ}\text{C}$

B) 50 $^{\circ}\text{C}$

C)) 60-80 $^{\circ}\text{C}$

D) 80 $^{\circ}\text{C}$

E) 50-100 $^{\circ}\text{C}$

203. Kamerada odunun yanması nəticəsində havanın temperaturu neçə $^{\circ}\text{C}$ olmalıdır ?

A) 10 $^{\circ}\text{C}$

B) 30 °C

C) 50 °C

D)) 65-80 °C

E) 90 °C

204. İsti üsulla hisləmədə bişirmə neçə °C-də və neçə dəqiqə davam edir ?

A) 50 °C 10 dəqiqə

B) 140 °C 30 dəqiqə

C) 200 °C-də 20 dəqiqə

D) 100 °C-də 1 saat

E)) 110-140 °C-də 20 dəqiqə

205. Hislənmə neçə °C –də temperaturda aparılır (isti hislənmə) ?

A)) 100 -120 °C

B) 50-60° C

C) 40-120° C

D) 100 °C

E) 100-150 °C

206. Balıqların qurudulması , bişirilməsi və hislənmə orta hesabla neçə saat davam edir ?

A) 2 saat

B)) 3-4 saat

C) 4 saat

D) 5 saat

E) 8 saat

207. İsti hislənməmiş balığı hansı temperaturda kamerada saxlayırlar ?

A) -1° C

B) 2 °C

C)) 0° C və -2° C

D) -2 °C

E) 0 °C

208. İsti hislənmiş balığı 0° – 2° C temperaturda neçə gün kamerada saxlamaq olar ?

A) 1 gün

B) 5 gün

C) 1 həftə

D)) 2 gün

E) 6 gün

209. İsti hislənmiş balığın saxlanma və istifadə müddəti neçə saatdır ?

A) 12 saat

B) 24 saat

C) 36 saat

D) 48 saat

E)) 72 saat

210. Natamam isti hisləmə üsulu ilə balıq istehsalının nəzarət sxemi hansı variantda doğru göstərilib ?

A)) xammalın qəbulu →duzlama→ sapa keçirmə →hisə verilmə →soyudulma
→ qablaşdırılma

B) duzlama → hisə verilmə → qablaşdırma

C) sapa keçirmə → soyudulma →qablaşdırma

D) hisə verilmə → xammalın qəbulu → qablaşdırma

E) duzlama →soyudulma

211. Duzlu yarimfabrikatdan istifadə etdikdə onu tərkibində nə qədər duz qalana qədər islatmaq lazımdır ?

A) 2 %-ə qədər

B)) 5 %-ə qədər

C) 10 % -ə qədər

D) 8 %-ə qədər

E) 1 %-ə qədər

212. İsladılmış yarımfabrikatı natamam hisləmə üçün neçə $^{\circ}\text{C}$ -yə qədər soyudulur ?

- A) 10°C
- B) 15°C
- C) $15-20^{\circ}\text{C}$
- D) 40°C
- E) 5°C

213. Natamam isti hislənmiş balığın saxlanma və nəqli üçün müddətini artırmaq üçün onu neçə $^{\circ}\text{C}$ -yə qədər dondururlar ?

- A) -5°C
- B) -8°C
- C) -2°C
- D) $-10^{\circ}\text{C} - 15^{\circ}\text{C}$
- E) -20°C

214. Dondurulmuş natamam hislənmiş məhsulu neçə günə qədər saxlamaq olar ?

- A) 20 günə
- B) 30 günə
- C) 10 günə
- D) 5 günə
- E) 35-40 günə

215. Duzlanmış, qurudulmuş balığın nəzarət sxemi hansı variantda doğru ardıcılıqla verilib ?

- A) xammalın və yarımfabrikatların qəbulu $\rightarrow$ təzə balığın suda yuyulması $\rightarrow$ isladılma və ya duzlama $\rightarrow$ suyun axıb getməsi $\rightarrow$ qurudulma $\rightarrow$ saxlama
- B) təzə balığın yuyulması $\rightarrow$ isladılma $\rightarrow$ saxlama
- C) qurudulma $\rightarrow$ xammalın qəbulu $\rightarrow$ duzlama
- D) xammalın qəbulu $\rightarrow$ suyun axıb getməsi $\rightarrow$ saxlama
- E) yarımfabrikatın qəbulu $\rightarrow$ saxlama

216. Qurudulmuş balığın istehsalına nəzarət sxemi necədir ?

A) yuma → duzlama → qaxac olunma

B)) xammalın qəbulu → balığın sapa düzülməsi →ölçülərinə görə çeşidlənməsi → yuma → duzlama → suda yuyulma → qaxac olunma → saxlama

C) sapa düzülmə →qaxac olunma → duzlama

D) yuma → qaxac olunma → saxlama

E) xammalın qəbulu → qaxac olunma → saxlama

217. Balık məmulatlarının istehsalına nəzarət sxemi hansı bənddə doğru verilib ?

A) diri balığın qansızlaşdırılması → xammalın qəbulu → defrostasiya

B) duzlama → hissə verilmə → sapa keçirmə → saxlama

C)) xammalın qəbulu → diri balığın qansızlaşdırılması → dondurulmuş balığın defrostasiyası → balığın bel,qarın və yan hissələrə bölünməsi → duzlamadan əvvəl dondurulma→duzlama→duzluluğun bərabər paylanması → duzlu yarımfabrikatın yuyulması→yarımfabrikatların sapa keçirilməsi →yarımfabrikatların yuyulması və çeşidlənməsi → qaxac olunma və qurudulma → hissə verilmə → yığılma və saxlama

D) xammalın qəbulu →dondurma → duzlama – yuyulma →qaxac etmə → yığılma → saxlama

E) dondurma → qansızlaşdırma →yuma →hissə vermə

218. Hazır məhsul çıxımı balık məmulatları üçün təxminən neçə % təşkil edir ?

A)) 46-65 %

B) 40 %

C) 30 %

D) 45 %

E) 100 %

219. Ədviyyatlı və marinadlı balıq məhsulları başlıca olaraq hansı balıqlardan hazırlanır ?

A) nərə ,tyulka

B)) siyənək və tyulka

C) siyənək ,nərə

D) bölgə ,kələmo

E) tyulka ,bölgə

220. Soyuq marinadlı məhsulları hansı balıqlardan hazırlayırlar ?

- A) duzlu
- B) dondurulmuş
- C)) təzə və duzlu
- D) soyudulmuş
- E) duzlu və soyudulmuş

221. Çürütmə törədən bakteriyaların inkişafı neçə % -li sirkə məhlulunda dayanır ?

- A) 5 %
- B) 3 %
- C) 4 %
- D)) 1-2 %
- E) 6 %

222. Marinadın tərkibində nə qədər duz və sirkə turşusu olmalıdır ?

- A) 5-10 % duz ; 2-3 % sirkə turşusu
- B) 3-8 % duz ; 6-10 % sirkə turşusu
- C) 10-12 % duz ; 20 % sirkə
- D) 8 % duz ; 12 % sirkə turşusu
- E)) 8-12 % duz ; 4-6 % sirkə turşusu

223. Marinadlı siyənək hazırlamaq üçün neçə yarımfabrikatdan istifadə edilir ?

- A)) təzə, soyudulmuş, dondurulmuş və 1-ci növ duzlu
- B) təzə və 1 ci növ duzlu
- C) soyudulmuş və dondurulmuş
- D) 1-ci və 2 növ duzlu
- E) duzlu və soyudulmuş

224. Yarımfabrikatı 3-5 % -li duzluqda neçə dəqiqə yuyurlar ?

- A) 3 dəq
- B)) 5-8 dəq
- C) 8 dəq

D) 10 dəq

E) 2 dəq

225. Marinadlı və ədviyyatlı balıq məhsulları istehsalında hər bankaya üst hissəyə neçə ədəd dəfnə yarmağı qoyulur ?

A) 1 ədəd

B) 10 ədəd

C) 2-5 ədəd

D) 8 ədəd

E) 4 ədəd

226. Marinadlı hazır məhsulu neçə $^{\circ}\text{C}$ temperaturda saxlayırlar ?

A) -2°C və -6°C

B) -3°C

C) -10°C

D) 0°C

E) -1°C

227. Aşağıdakı kürü növlərindən hansı nərəkimilərdən alınır ?

A) qara kürü

B) qırmızı kürü

C) dənəvər kürü

D) sıxılmış kürü

E) pastemizə edilmiş kürü

228. Aşağıdakı kürü növlərindən hansı qızılbalıqlarından alınır ?

A) qara

B) qırmızı

C) dənəvər

D) sıxılmış

E) pastemizə edilmiş

229. Balığın qarnını yarmazdan əvvəl hansı əməliyyat həyata keçirilir ?

- A)) balığın qarnını çəkirlər
- B) balığın başını kəsirlər
- C) quyruğunu kəsirlər
- D) üzgəclərini kəsirlər
- E) pulcuqlarını təmizləyirlər

230. Bölgə balığını qansızlaşdırarkən nə edirlər ?

- A) qəlsəmələrini kəsirlər
- B)) anus üzgəcindən aşağı quyruq hissəsini bir az kəsirlər
- C) başını kəsirlər
- D) üzgəclərini kəsirlər
- E) pulcuqlarını çıxarırlar

231. Kürü dənələri çeşidləndikdən sonra hansı taralara yığırlar ?

- A) gümüş qablara
- B) taxta yeşiklərə
- C)) paslanmayan metaldan aliminiumdan vazlara
- D) karton qutulara
- E) şüşə bankalara

232. Kürü emalında antiseptiklərdən hansılar istifadə olunur ?

- A)) boraks və borat turşusu
- B) boraks turşusu
- C) borat turşusu
- D) nitrat turşusu
- E) oksalat turşusu

233. Kürünü $-2,4^{\circ}\text{C}$ -də neçə ay saxlamaq olar ?

- A) 10 ay
- B)) 6 ay
- C) 12 ay
- D) 15 ay

E) 18 ay

234.Nərəkimilərin kürüsündən hansı kürü istehsal edilir ?

A) dənəvər banka kürüsü

B) sıxılmış kürü

C)) zəif duzlanmış dənəvər kürü

D)yastıq kürüsü

E) pasterizə edilmiş kürü

235.Az duzlu kürünü ideal soyuq şəraitdə neçə gün saxlamaq olar ?

A) 2 gün

B) 3 gün

C) 4 gün

D)) 15 gün

E) 5 gün

236.Dənəvər banka kürüsündə duzun miqdarı nə qədər olmalıdır ?

A) 1 %

B) 2 %

C) 3 %

D) 4 %

E)) 3,5 – 5,0%

237.Duzlanmış kürü dənələrini pasterizə etmək üçün neçə qramlıq tənəkə və şüşə bankalara yığırlar ?

A)) 28, 56 və 112 q

B) 56 , 112 q

C) 28 ,112 q

D) 56 ,28 q

E) 112 q

238.Pasterizə əməliyyatı neçə $^{\circ}\text{C}$ temperaturu suda aparılır?

A) 30°C

B)) 60 °C

C) 120 °C

D) 180 °C

E) 240 °C

239. Pasterizə zamanı banka və suyun nisbəti neçə götürülür ?

A) 1:2

B) 1:3

C)) 1:5

D) 1:4

E) 1:1

240. Həcmi 28 q olan bankalar neçə dəq pasterizə edilir ?

A) 100 dəq

B) 60 dəq

C) 50 dəq

D)) 210 dəq

E) 10 dəq

241. 56 qr-lıq bankalar neçə dəq pasterizə edilir ?

A) 100 dəq

B) 60 dəq

C) 50 dəq

D) 210 dəq

E)) 225 dəq

242. 112 q-lıq bankalar neçə dəq pasterizə edilir ?

A)) 260 dəq

B) 100 dəq

C) 50 dəq

D) 210 dəq

E) 20 dəq

243. Pasterizə edilmiş kürü neçə $^{\circ}\text{C}$ temperaturda saxlanılır ?

- A) -1°C
- B) -2°C
- C) -3°C
- D) $+2^{\circ}\text{C}$
- E) $+2^{\circ}$ və -3°C

244. Dənəvər çəllək kürüsünün hazırlanmasında xörək duzunun miqdarı xammalın kütləsinin neçə %-ni təşkil edir ?

- A)) 7-10 %
- B) 8 %
- C) 9 %
- D) 6%
- E) 5 %

245. Dənəvər banka kürüsü hansı saxlanma müddətinə malikdir ?

- A) -1°C 6 ay
- B)) -4°C 8-9 ay
- C) -3°C 5 ay
- D) -2°C 3 ay
- E) -6°C 4 ay

246. Nərəkimlərin pasterizə olunmuş dənəvər kürüsündən hər çeşidindən neçə banka yoxlama üçün açılır ?

- A)) 3 banka
- B) 4 banka
- C) 2 banka
- D) 5 banka
- E) 6 banka

247. Preserva nəyə deyilir ?

- A) xüsusi qablara yığılmış balığa

B)) xüsusi qablara yığılmış və hermetik qapaqlanmış duzlu , ədviyyatlı və marinadlı balıq məhsullarına

C) yalnız marinadlı balıq məhsullarına

D) sterilizə edilmiş məhsula

E) duzlu məhsula

248. Preservanın konservdən fərqi nədir ?

A) şüşə bankaya yığılması

B) tənəkə bankaya yığılması

C)) preserva sterilizə edilmir

D) duzlu halda olması

E) ədviyyə qatılması

249. Xüsusi duzlanmış preservalar neçə çeşiddə buraxılır ?

A) 3

B) 5

C)) 10

D) 4

E) 6

250. Kəsilmiş balıq preservalarının neçə növü var ?

A)) 40

B) 30

C) 20

D) 10

E) 5

251. Preservalar hansı şəkildə buraxılır ?

A) cəmdək ,file

B) tikə -file,cəmdək

C)) cəmdək , file, tikə -file və rulon

D) file və rulon

E) cəmdək və rulon

252. Preservalarda balıq kütləsinin şirənin kütləsinə olan nisbəti necədir ?

A)) 75-90 :25 -10

B) 5 :10

C) 25 :10

D) 10 :1

E) 1 :2

253. Metallik taranı hazırlamaq üçün hansı materialdan istifadə edilir ?

A) gümüş təbəqəli tənəkə

B)) ağ-dəmir təbəqəli tənəkə

C) mis təbəqəli tənəkə

D) aluminium təbəqəli tənəkə

E) sadə dəmir təbəqə

254. Ağ tənəkələr necə cür olur ?

A) 3

B) 4

C) 5

D)) 2

E) 6

255. Ağ tənəkənin nəzarəti zamanı hansı göstəricilər yoxlanılır ?

A)) tənəkənin davamlılığı ,tənəkənin qalınlığı ,tənəkə təbəqələrinin qablaşdırılmasının düzgünlüyü

B) tənəkənin davamlılığı ,tənəkənin qalınlığı

C) tənəkə təbəqələrinin qablaşdırılmasının düzgünlüyü

D) tənəkənin davamlılığı

E) tənəkənin qalınlığı

256. Kəsilmiş balıq preservləri hansı formada kəsilir ?

A) yalnız bütöv – file

- B) yalnız tikə -file
- C) dairəvi formada
- D) tikə file və dairəvi
- E)) bütöv file, tikə, file

257. Ədviyyatlı –duzlu balıq preservaları hansı qatışıqda emal edilir ?

- A)) ədviyyat , duz və şəkər
- B) duz və şəkər
- C) ədviyyat və duz
- D) ədviyyat və şəkər
- E) şəkər

258. Lak örtüyünün davamlılığı nə ilə yoxlanılır ?

- A) 3% sirkə turşusu
- B) 2 % çaxır turşusu
- C) 0,5 % xörək duzu məhlulu
- D) xörək duzu və sirkə turşusu
- E)) 3 % sirkə və 2 % çaxır turşu , 0,5% xörək duzu məhlulu

259. Krab konserv bankaları neçə $^{\circ}\text{C}$ -də sterilizə edilir?

- A)) 115 $^{\circ}\text{C}$
- B) 60 $^{\circ}\text{C}$
- C) 90 $^{\circ}\text{C}$
- D) 50 $^{\circ}\text{C}$
- E) 70 $^{\circ}\text{C}$

260. Krab konserv bankaları 115 $^{\circ}\text{C}$ -də neçə dəq sterilizə edilir ?

- A) 50 dəq
- B) 60 dəq
- C)) 105 dəq
- D) 90 dəq
- E) 70 dəq

261. Krab konserv bankaları hansı mühitdə saxlanılır ?

- A)) 0⁰C-də 80 % nisbi rütubət
- B) 1⁰C-də 80 % nisbi rütubət
- C) -2⁰C-də 60 % nisbi rütubət
- D) 0⁰-də 90% nisbi rütubət
- E) +5 ⁰C-də 50 % rütubətdə

262. Krab konserv bankalarını müşayət edən sənədlərdə nə göstərilməlidir ?

- A) zavodun yerləşdiyi yer ,buraxılma tarixi
- B)) məhlulun adı ,zavodun yerləşdiyi yer ,buraxılma tarixi ,yoxlama və təcrübələrin nəticələri
- C) yoxlama və təcrübələrin nəticələri
- D) məhsulun adı ,standart nömrəsi
- E) buraxılma tarixi ,zavodun adı

263. .Balıq sənayesinin emal müəssisələrində hansı taralardan geniş istifadə olunur?

- A) dəmir
- B) mis
- C)) alüminium
- D) gümüş
- E) şüşə

264. Konservlər hansı bankalarda istehsal olunur ?

- A)) metal və şüşə
- B) dəmir
- C) yalnız şüşə
- D) taxta yeşiklərdə
- E) şüşə və taxta yeşikdə

265. Konserv bankalarını hansı formalarda hazırlayırlar ?

- A) silindr
- B) düzbucaq

C) ellips

D) uzunsov

E)) silindr , düzbucaq , ellips, uzunsov

266. Xammala görə hansı konserv növləri var ?

A)) balıqlardan , ilbizlərdən , xərçəngkimilərdən , məməlilərdən, yosunlardan hazırlanan

B) balıqlardan və məməlilərdən hazırlanan

C) yosunlardan və ilbizlərdən hazırlanan

D) balıqlardan , yosunlardan , ilbizlərdən hazırlanan

E) balıqlardan və ilbizlərdən , məməlilərdən hazırlanan

267. Xammalın hazırlanma və emalı üsuluna görə konservlərin təsnifatı hansı bənddə doğru verilib ?

A) Xalis balıq şirəsində , tomat sousunda , paştet və pastalardan hazırlanan

B)) Xalis balıq şirəsində , tomat sousunda , bitki yağında, tərəvəzdə , paştet və pasta halında olan , onurğasızlardan və yosunlardan hazırlanan

C) bitki yağında , tərəvəzdə hazırlanan

D) paştet və pasta halında olanlar

E) xalis balıq şirəsində , paştet halında olanlar

268. Hansı balıqların yuma zamanı pulcuqları tökülür ?

A) siyənək

B) tyulka

C)) siyənək və tyulka

D) nərə

E) nərə və siyənək

269. Balıq qabığına şirintəhər dad verən hansı maddədir ?

A)) qlükoza

B) nişasta

C) turşu

D) yağlar

E) şəkər

270. Konserv üçün nəzərdə tutulmuş bankalar neçə $^{\circ}\text{C}$ temperaturu suda yuyulur ?

A)) 60°C

B) $10-20^{\circ}\text{C}$

C) $30-40^{\circ}\text{C}$

D) $50-60^{\circ}\text{C}$

E) $60-80^{\circ}\text{C}$

271. Balıq konservlərinin sterilizəsi neçə $^{\circ}\text{C}$ -də aparılır ?

A) 112°C

B) 120°C

C) 150°C

D) 180°C

E)) $112-120^{\circ}\text{C}$

272. Sterilizə nə ilə aparılmalıdır ?

A)) qızardılmış buxar , su, hava, rentgen şüaları və yüksək tezlikli elektrik cərəyanı

B) qızardılmış buxar ,su,hava

C) rentgen şüaları

D) yüksək tezlikli elektrik cərəyanı

E) qızardılmış su ,hava

273. Konservlərin saxlandığı havanın nisbi nəmliyi necə olmalıdır ?

A) 50 %

B) 60 %

C) 70 %

D)) 70-75 %

E) 75 %

274. Bitki yağında balıq konservləri neçə müddət saxlanılmalıdır ?

A) 2 il

B)) 2-2,5 il

C) 5 il

D) il

E) 4 il

275. Balıq konservlərinin keyfiyyəti neçə $^{\circ}\text{C}$ temperaturda su hamamında qızardılıqdan sonra tədqiq edilir ?

A) 30°C

B) 35°C

C)) $35-36^{\circ}\text{C}$

D) 36°C

E) 40°C

276. Son zamanlar qablaşdırma üçün nədən hazırlanmış təbəqələrdən istifadə olunur ?

A) polietilen ,polipropilen

B) polivinilxlorid

C)) polietilen, polivinilxlorid, polipropilen

D)polipropilen

E) propilen

277. Polimer qablaşdırma materialı hansı ümumi tələblərə cavab verməlidir ?

A) mexaniki ,davamlılığa

B) elastikliyə

C) asanbirləşməyə

D)) formalaşmaya, asanbirləşməyə, elastikliyə, mexaniki davamlığa, rəngli şəkillərin qəbuluna

E) rəngli şəkillərin qəbuluna

278. Qızılbalıqkimilərin ətində neçə % azot vardır ?

A) 2,5 %

B)) 2,5 % - 3,0 %

C) 3,0 %

D) 4 %

E) 5,0 %

279. Qızılbalıqkimilərin ətində neçə % kalsium vardır ?

A) 1,2 %

B) 2,5 %

C) 1,2-2,5 %

D) 3,0 %

E) 5,0 %

280. Qızılbalıqkimilərin ətində neçə % kükürd vardır ?

A) 1,2 – 2,5 %

B) 2,5 -3 %

C) 3,0-4 %

D) 0,3 %

E) 5-6 %

281. Dad –tam növləri hansı variantda doğru verilib ?

A) duzlu ,acı

B) şirin ,turş

C) acı ,şirin

D) duzlu ,turş

E) duzlu, acı , şirin turş

282. Şəffaflıq dərəcəsi hansı terminlərlə qeyd olunur ?

A) şəffaf , zəif bulanlıq, bulanlıq və çox bulanlıq

B) zəif bulanlıq , çox bulanlıq

C) bulanlıq , şəffaf

D) şəffaf , çox bulanlıq

E) bulanlıq , zəif bulanlıq , çox bulanlıq

283. Suyun keyfiyyətinə nəzarət hansı mərhələlərdən ibarətdir ?

A)) iyin təyini , dad və tamın təyini , şəffaflığın təyini, asılqan maddələrin təyini, ammiaklı birləşmələrin təyini, ammoniakın təyini

B) dadın təyini ,iyin təyini

C) ammiaklı birləşmələrin təyini ,asılqan maddələrin təyini

D) iyin təyini ,şəffaflığın təyini

E) ammoniakın təyini ,iyin təyini

284. Asılqan maddələrin təyini nə zaman aparılır ?

A)) su bulanıq olduqda

B) su iy (pis qoxu) verdikdə

C) suyun dadı pis olduqda

D) suyun rəngi dəyişdikdə

E) suyun iyi və tamı dəyişdikdə

285. His olunan iy hansı iydır ?

A)) tez aşkar olunan iy

B) suyu içmək üçün yararsız hala salan iy

C) suyu xoşagəlməyən hala salan iy

D) təcrübə ilə tədqiq olunan iy

E) istehlakçı tərəfindən his olunmayan iy

286. Hal –hazırda ən üstün mövqeyə malik file hansı balığın filesidir ?

A) tyulka

B) nərə

C)) qızılbalıqkimilərin

D) bölgə

E) naxa

287. Qızılbalıq filesi nəyə deyilir ?

A) pulcuqdan təmizlənmiş balığa

B)) pulcuqlardan və içəlatdan təmizlənmiş balığın onurğa sütunundan kəsilmiş ətdir

C) içəlatdan təmizlənmiş balıq

D) üzgəcləri və pulcuğu çıxarılmış balıq

E) balığın qarın nahiyyəsinə

288. Balıq ətində hansı maddələr olur ?

A)) su , yağ , zülal , mineral maddələr

B) su,yağ, zülal

C) yağ ,zülal ,mineral maddələr

D) su,zülal

E) yağ ,mineral maddələr

289. Yağda A vitamini istehsal etmək üçün xammal kimi nədən istifadə edilir ?

A) balığın və dəniz məməlilərinin təzə qaraciyərindən və ya laxtalanmış qanı kənarlaşdırılmış tikəciklərə ayrılmış hissələrdən

B) taralarda duzlanmış qaraciyərdən

C) konservləşdirilmiş qaraciyərdən

D) konservləşdirilmiş və duzlanmış qaraciyərdən

E)) balığın və dəniz məməlilərinin təzə qaraciyərindən taralarda duzlanmış qaraciyərdən , konservləşdirilmiş qaraciyərdən

290. Duzlanmış qaraciyər neçə ay saxlanıla bilər ?

A) 4 ay

B) 5 ay

C)) 6 ay

D) 7 ay

E) 8 ay

291. Xırdalanma mərhələsində nəyə nəzarət olunur ?

A)) xırdalanmanın səviyyəsinə

B) xırdalanma müddətinə

C) balığın rənginə

D) balığın ölçüsünə

E) balığın dadına

292. Xırdalanmış qaraciyərin yağla qatışdırılması mərhələsində hansı göstəricilər təyin edilir ?

- A) yağın miqdarı
- B)) yağın miqdarı, şəffaflığı, turşuluq ədədi
- C) yağın şəffaflığı
- D) turşuluq ədədi
- E) yağın miqdarı ,şəffaflığı

293. Hidroliz mərhələsində hansı göstəricilərə nəzarət olunur ?

- A) əlaqə edilmiş suyun miqdarı
- B) temperatur rejimləri
- C)) hidroliz davamiyyəti əlavə edilmiş qələvinin miqdarı,qarışdırıcının sürəti,əlavə edilmiş suyun miqdarı ,temperatur rejimləri
- D) əlavə edilmiş qələvinin miqdarı
- E) qarışdırıcının sürəti

294. Yağ fraksiyasının yuyulub –ayrılması mərhələsində hansı göstəricilərə nəzarət olunur ?

- A)) yumanın müddəti suyun temperaturu ,yağın keyfiyyəti ,şəffaflığı ,qələvi izlərinin olması ,A vitaminin miqdarı ,turşuluq ədədi
- B) suyun temperaturu ,yağın keyfiyyəti ,şəffaflığı
- C) qələvi izlərinin olması ,A vitaminin miqdarı
- D) yağın keyfiyyəti ,suyun temperaturu
- E) yumanın müddəti ,turşuluq ədədi

295. Süzülmə mərhələsində hansı göstərici müəyyən edilir ?

- A) yağın keyfiyyəti
- B)) yağın şəffaflığı
- C) suyun temperaturu
- D) qələvi izlərinin olması
- E) A vitaminin miqdarı

296. Dondurma üçün qaraciyəri hansı hissəyə ayırmaq lazımdır ?

A) 0,5 kq

B) 0,7 k

C)) 1 kq

D) 0, kq

E) 0,4 kq

297. Molekulyar distillə texnikası A vitaminin hansı temperaturda dərin vakuum şəraitində distilləsinə əsaslanır ?

A) 150⁰ C

B) 200⁰ C

C) 250⁰C

D)) 160-170⁰ C

E) 300⁰ C

299. 0 və 4⁰C-də saxlanma zamanı qaraciyərdən yağ alınmasında saxlanmanın əvvəlində turşuluq ədədi neçə olur və necə dəyişir ?

A) -1,28 ; -5,71

B) -5,71 ; -2,98

C) -2,98 ; -1,28

D) -2,98 ; 0,71

E)) 0,71 ; -1,28 ; -2,98 -5,71

300. Sterlizə nə qədər müddət davam etməlidir ?

A) 5 dəq

B) 15 dəq

C)) 10-20 dəq

D) 25 dəq

E) 35 dəq