

“Ət və ət məhsullarının texnologiyası” fənni üzrə testlər (300 test) 2965 azerb

1. Daha çox ekstraktlı maddələrlə zəngin olan toxuma hansıdır?

- A)) əzələ toxuması
- B) birləşdirici toxuma
- C) piy toxuması
- D) yağ toxuması
- E) birləşdirici və piy toxuması

2. Əzələ toxuması əsasən hansı maddələrlə daha zəngindir?

- A)) ekstraktlı maddələrlə
- B) ara maddələrlə
- C) plazma ilə
- D) formalı elementlərlə
- E) ekstraktlı və ara maddələrlə

3. Qaraciyər və böyrəklər əsasən hansı vitaminlərlə zəngindir?

- A)) A və B qrupu vitaminlərlə
- B) C,PP
- C) D və E
- D) A,PP,B2
- E) C,D,K

4. Fizioloji qida normasına görə 1 insan orta hesabla gün ərzində nə qədər ət və ət məhsulları istehlak etməlidir?

- A)) 150q
- B) 50q
- C) 400q
- D) 250q
- E) 330q

5. Fizioloji qida normasına görə 1 insan orta hesabla il ərzində nə qədər ət və ət məhsulları istehlak etməlidir?

A)) 60-65kq

B) 30kq

C) 40-50kq

D) 80-90kq

E) 50-70kq

6. Ət məhsullarının istehsalı üçün əsas xammal bazası hesab edilir? (tam variantı seçin)

A)) qaramal,qoyun,donuz,ev quşları

B) ov quşları, qoyun,ekstraktiv maddələr

C)qaramal, donuz

D) soya,ekstraktiv maddələr, qoyun

E) ev və ov quşları, qoyun

7. Emal edilmiş ət hansı əlamətlərinə görə kateqoriyalara ayrılır?

A)) heyvanın köklüyünə,əzələ və yağ toxumasının inkişafına görə

B) heyvanın köklüyünə görə

C) heyvanın növünə görə

D) ancaq yağ toxumasının inkişafına görə

E) heyvanın növünə və köklüyünə görə

8.Qaramal, qoyun, keçi, dovşan ətləri köklüyünə görə hansı kateqoriyalara bölünür?

A)) I v II

B) yalnız I

C) I,II,III

D)heç bir kateqoriyaya bölünmür

E)I,II,III,IV

9.Ət neçə üsulla dondurulur?

A))3

B)1

C)5

D)2

E)4

10.Ət cəmdəkləri hansı üsullarla dondurulur?

A)) yavaş,intensiv,sürətli dondurma

B) yavaş,sürətli

C)intensiv

D)sürətli

E)intensiv və sürətli

11.Ət məhsullarının yavaş dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

A))-18-23⁰C

B)-10⁰C

C)-23-30⁰C

D)-20-25⁰C

E)-15-20⁰C

12.Ətin intensiv dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

A))-23-30⁰C

B)-18-20⁰C

C)-30-35⁰C

D)-20-25⁰C

E)-18-23⁰C

13.Ətin sürətli dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

A))-30-35⁰C

B)-23-30 °C

C)-18-23 °C

D)-40 °C

E)-18-20 °C

14.Dondurulmuş ət neçə dərəcədə və hansı nisbi rütubətdə saxlanılır?

A))-18 °C,95-98%

B)-4 °C,85-88%

C)-18 °C,50%

D)-20 °C,60-70%

E)-30 °C,55%

15. Ali köklük dərəcəsinə aid olan heyvanlar hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

A))yaxşı inkişaf etmiş əzələlərə,girdə bədən formasına,dərialtı piyə malikdir

B)kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir

C) qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə,nəzərə çarpmayan skelet sümüklərinə malikdir

D) dərialtı piyə və kəsgin çıxmayan çanaq sümüyünə

E) yaxşı inkişaf etmiş əzələlərə,hiss olunmayan dərialtı piyə malikdir

16. Orta köklük dərəcəsinə aid olan heyvanlar hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

A)) kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir.Kürəklər,oma sümüyünün çıxıntıları və çanaq sümüyü kəsgin çıxmır,dərialtı piyin toplanması quyruğun dibində və oma sümüyünün çıxıntılarında hiss olunur

B)yaxşı inkişaf etmiş əzələlərə malikdir,girdə bədən forması,dərialtı piyin toplanması quyruğun dibində,çanaq sümüyünün uclarında və 2 son qabırğalarda yaxşı hiss olunur

C) qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur.Kürəkləri çanaq sümüyünün çıxıntıları aşkar edilir

D)dərialtı piy qatı hiss olunmur

E)əzələləri yaxşı inkişaf edir

17. Qəbul zamanı hansı heyvanı ayrılıqda (tək-tək) çəkirlər?

A)) qaramalı

B)donuzları

C)qoyunları

D)keçiləri

E)qoyunları və qaramalı

18.Qara yara xəstəliyinə tutulan heyvanları necə zərərsizləşdirirlər?

A))xüsusi yerdə kül olana qədər yandırırırlar

B)peyvəndlər edirlər

C)baytar xidməti göstərilir

D)kolbasa istehsalında istifadə üçün göndərilər

E)təcridxanada sağlana qədər saxlayırlar

19. Quşların qəbulu və baytar müayinəsi neçə dəfə aparılır?

A))2

B)4

C)1

D)3

E)5

20.Quşların qəbulu məntəqələri necə olmalıdır?

A)) üstü örtülü,isti olmalı

B)üstü açıq olmalıdır

C) üstü açıq olmalıdır, isti olmalı

D) üstü örtülü,lakin soyuq olmalı

E)sortlaşdırmaq üçün stollar olmalı, üstü açıq olmalıdır

21.Növünə görə quşlar hansı qruplara bölünür?

A))quruda gəzən və suda üzən

B) növünə görə qruplara bölünmür

C) cavan və yaşlıya

D) quruda gəzən , suda üzən, cavan və yaşlıya

E) quruda gəzən , cavan və yaşlıya

22. Quruda gəzən quşlara hansılar aiddir?

A)) toyuq, hinduşka, firəng toyuğu, çolpa, broyler

B) toyuq, qaz, ördək

C) firəng toyuğu, qaz, çolpa, cavan ördək

D) cavan qaz, qaz, ördək

E) çolpa, broyler, ördək

23. Suda üzən quşlara hansılar aiddir?

A)) qaz və ördək

B) toyuq, hinduşka

C) firəng toyuğu, çolpa, qaz

D) qaz, ördək, çolpa, toyuq

E) hinduşka, firəng toyuğu, ördək

24. 100 km-dən artıq məsafədən gətirilən quşları qəbul edən zaman onların diri çəkisinə neçə % güzəşt edilir?

A)) güzəştə qəbul edilir

B) 4%

C) 3%

D) 2,5%

E) 1,5%

25. Suda üzən quşlar kəsim qabağı xüsusi hovuzlarda neçə dəqiqə üzərək, özlərini çirkədən təmizləyirlər?

A)) 20-30

B) 60

- C) 40
- D) 50
- E) 55-60

26. Heyvanları hansı məqsədlə kəsimdən əvvəl keyləşdirirlər?

I.kəsim əməliyyatlarının rahat və tələssiz aparılması üçün

II.işçilərin təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün

III.cəmdəyin daha yaxşı qansızlaşdırılmasına nail olmaq üçün

IV.Ətin keyfiyyətinin yaxşılaşması üçün

- A)) I,II, III
- B) I,II, IV
- C)ancaq III
- D) II, III, IV
- E) I,IV

27. Hansı heyvanları kəsimdən əvvəl keyləşdirirlər?

- A)) qaramalı və donuzları
- B) qoyunları
- C) keçiləri
- D) qoyunları və camışları
- E) donuzları və keçiləri

28. Keyləşdirmə hansı üsullarla aparıla bilər?

1.mexaniki 2.elektrik cərəyanı ilə 3.karbon qazının təsiri ilə

- A)) 1,2,3
- B) 1,2
- C) heç biri ilə
- D) 1,3
- E) yalnız 1

29.Heyvanlar keyləşdirilərkən onların hansı orqanlarının fəaliyyəti dayanmamalıdır?

A)) ürək və ciyərləri

B) ancaq ürəyi

C) ancaq ağ ciyəri

D) böyrəkləri

E) böyrəyi və ürəyi

30. Qaramalın mexaniki təsirlə keyləşdirilməsi zamanı hansı alətlərdən istifadə olunur?

A)) qılınç, çəkiç və atıcı aparatlardan

B) elektrik avadanlıqlarından

C) ancaq qılınçdan

D) ancaq çəkiçdən

E) elektrik avadanlığından və qılınçdan

31. Çəkiçlə keyləşdirmə zamanı zərbə heyvanın hansı hissəsinə vurulur?

1. boynuna 2. alın hissəsinə 3. təpə nahiyyəsinə

A)) 2

B) 3

C) 1

D) heç biri

E) 1, 3

32. Çəkiçlə keyləşdirmə zamanı çəkiçinin kütləsi neçə kq olur?

A)) 2 kq-a yaxın

B) 4 kq

C) 1 kq

D) 5 kq

E) 3,8 kq

33. Qaramalın mexaniki təsirlə keyləşdirilməsi zamanı hansı üsul ən sərfəli və təhlükəsizdir?

A)) atıcı aparatlarla keyləşdirmə

B) qılıncla keyləşdirmə

C)çəkiclə keyləşdirmə

D)qılınclə keyləşdirmə

E)heç biri

34.Sənayedə ən çox hansı keyləşdirmə üsulundan istifadə edilir?

A)) elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə

B) mexaniki keyləşdirmə

C)qılınclə keyləşdirmə

D)çəkiclə keyləşdirmə

E)karbon qazı ilə keyləşdirmə

35. Elektrik cərəyanı ilə təsir etmə müddəti və cərəyanın gərginliyi hansı amillərdən asılıdır?

A)) heyvanın fərdi xüsusiyyətlərindən

B) asılı deyil

C) ancaq heyvanın yaşından

D)ancaq heyvanın cinsindən

E)heyvanın cinsiyyətindən

36. Qida məqsədi üçün heyvanların qanını toplamaq üçün istifadə edilən bıçaq hansı materialdan hazırlanmalıdır?

A)) paslanmayan poladdan və ya karroziyaya uğramayan materialdan

B) dəmirdən

C)qurğuşundan

D) misdən

E)alüminiumdan

37. Qida məqsədi üçün qaramalın qanının neçə faizini toplayırlar?

A)) 75%

B)10%

C)20%

D)30%

E)50%

38.Cəmdəkdən daxili orqanları çıxarmaq üçün hansı hazırlıq işlərini görürlər?

1.dal ayaqları arasındakı məsafəni genişləndirilər

2.döş sümüyünü mişarlayırlar

3.mədə - bağırsaq traktı çıxarılır

4.düz bağırsağı və sidik kisəsini bağlayırlar

5.qasıq birləşməsini parçalayırlar

A)) 1,2,4,5

B)hamısı

C)1,2,3

D)2,4,5

E)1,3,4,5

39. Daxili orqanları çıxarmaq üçün əvvəlcə cəmdək hansı hissədən kəsilir?

A)) qarın ağ xətt üzrə

B) 3-4-cü qabırğaların arasından

C) döş hissədən

D) 6-7-ci qabırğaların arasından

E) qarın hissə eninə

40. Hansı heyvanın qanını qida məqsədi üçün toplamırlar?

A)) davarların

B) donuzların

C)qaramalın

D)davarların və donuzların

E)davarların və qaramalın

41.Heyvanı kəsdikdən sonra daxili orqanlarda hansı proseslər getdiyindən,onları kəsindən 30 dəqiqədən gec olmayaraq çıxartmaq lazımdır?

A))fermentativ və mikrobioloji

B)fiziki

C)fiziki-kimyəvi

D)kimyəvi

E)fermentativ

42. Hansı heyvanların cəmdəyi kəsilmir,bütöv qalır?

A)) xırda buynuzlu malın

B) qaramalın

C)donuzun

D)qaramalın və donuzun

E)donuzun və xırda buynuzlu malın

43.Cəmdəklərdən dərinin neçə mərhələdə çıxarırlar?

A)) 2

B) 4

C)3

D)1

E)5

44.Cəmdəklərdən dərinin çıxarılması hansı mərhələdə həyata keçirilir?

1.əl ilə bir hissəsinin çıxarılması 2.tam mexaniki çıxarma 3.bıçaqla əl ilə çıxarma

A)) 1,2

B) 2,3

C)ancaq 2

D)yalnız 3

E)yalnız 1

45.Cəmdəyin səthini çirklənmədən qorumaq əmtəəlik görünüşü yaxşılaşdırmaq və ət kütləsi itkisini azaltmaq üçün hansı tədbirlər görülür?

1.cəmdəkləri steril salfetlərə bükürlər

2.cəmdəkləri steril plyonkalara bükürlər

3.cəmdəkləri qoruyucu materiallara bükürlər

A)) 1,2,3

B) heç biri

C) yalnız 1

D) yalnız 2

E) 1,2

46.Ət cəmdəklərini nə üçün steril salfetlərə,plyonkalara və digər qoruyucu materiallara bükürlər?

1.cəmdəyin səthini çirklənmədən qorumaq üçün

2.əmtəəlik görüntüsünü yaxşılaşdırmaq üçün

3.ət kütləsi itkisini azaltmaq üçün

A)) 1,2,3

B) 1,2

C) 2,3

D) 1,3

E) yalnız 2

47.Baytar möhürü ətin hansı göstəricisini xarakterizə edir?

1.keyfiyyətini

2.köklük dərəcəsini

3.ətin növünü

A)) yalnız 1

B) 1,2

C) 1,3

D) 2,3

E) yalnız 3

48.Donuzları keyləşdirmək üçün istifadə edilən qaz qarışığında karbon qazı və hava faizlə miqdarını göstərin.

A)) 65%-CO₂;35%-hava

B)20%-CO₂;80%-hava

C)40%-CO₂;60%-hava

D)35%-CO₂;65%-hava

E)15%-CO₂;85%-hava

49. Donuzlarda qansızlaşdırma zamanı hansı damarlar kəsilməlidir?

1. aortanı 2. boyunduruq venası 3. yuxu arteriyası

A)) 1,2

B) 1,3

C) 2,3

D) 1,2,3

E) yalnız 3

50. Hansı heyvanların qanını qida məqsədi ilə toplayırlar?

1. davarların 2. donuzların 3. qaramalın

A)) 2,3

B) 1,2,3

C) 1,2

D) 1,3

E) yalnız 1

51. Qida məqsədi üçün donuzların bütün qanının neçə faizini toplayırlar?

A)) 60%

B) 5%

C) 10%

D) 90%

E) 85-95%

52. Qanı maye halda saxlamaq üçün onu hansı texnoloji emala məruz qoyurlar?

1. sabitləşdirirlər 2. fibrinsizləşdirirlər 3. püskürdürlər

A)) 1,2

B) 2,3

C) 1,3

D) 1,2,3

E) yalnız 3

53.Bekon istehsal edən zaman donuz cəmdəklərində əvvəlcə hansı hisssələri kəsirlər?

1.dərini

2.onurğa sütununu

3.piy qatını

4.əzələ qatını

A)) 1,3,4

B)1,2,3

C)2,3,4

D)1,2,3,4

E)yalnız 2

54.Hansı heyvanların cəmdəklərini yarımcəmdəklərə bölürlər?

A)) qaramal və donuz

B)davar

C) dovşan

D)keçi

E)davar,keçi,donuz

55.Nə üçün qaramal və donuz cəmdəklərini yarımcəmdəklərə bölürlər?

1.nəql etməni asanlaşdırmaq üçün

2.cəmdəkdə itkiyə yol verməmək üçün

3.soyuqdan daha səmərəli istifadə etmək üçün

A)) 1,3

B)1,2

C)2,3

D)1,2,3

E)yalnız 2

56.Donuz cəmdəklərini mişarladıqdan sonra hansı müayinə üçün nümunə götürülür?

A)) trixinelloskopiya

- B) orqanoleptiki
- C) konsistensiyanın təyini üçün
- D) fiziki müayinə üçün
- E) orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi

57. Donuz cəmdəklərini mişarladıqdan sonra trixinelloskopiya üçün təqribən neçə qram nümunə götürülür?

- A)) 80qr
- B)150qr
- C)260qr
- D)10qr
- E)400qr

58. Donuz cəmdəyində neçə trixinell müəyyən edildikdə cəmdək məhv edilir?

- A)) 6-dan çox
- B) 2
- C)3
- D)1
- E)4

59. Donuz cəmdəyində 6-dan çox trixinell müəyyənləşdirilərsə, onda cəmdək hansı emala göndərilir?

- A)) məhv edilir
- B) baytar-sanitar qaydalarına əsasən müvafiq emal edilir
- C)emala göndərilir
- D)kolbasa istehsalına göndərilir
- E) ət konservi istehsalına göndərilir.

60. Donuz cəmdəyində neçə trixinell aşkar edildikdə cəmdək baytar- sanitar qaydalarına əsasən müvafiq emaldan sonra istifadə edilir?

- A)) 6-dan az
- B) 10
- C)15

D)9

E)20

61.Əmtəəlik möhürü ətin hansı göstəricisini xarakterizə edir?

1.keyfiyyətliliyini

2.köklük dərəcəsini

3.ətin növünü

A)) yalnız 3

B) 1,3

C) 1,2

D) 2,3

E) 1,2,3

62.Ətin köklük dərəcəsini göstərmək üçün yarımçəmdəklərə hansı möhür vurulur?

1.baytar möhürü

2.əmtəəlik möhürü

3.uyğunluq nişanı

A)) yalnız 2

B)1,2

C) 2,3

D) 1,2,3

E) 1,3

63.Quşların emalında əsas texnoloji proseslərə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

A)) dərinin çıxarılması

B)keyləşdirmə

C)kəsilmə və qansızlaşdırma

D) içalatın çıxarılması

E) soyudulma

64.Quşları hansı üsulla keyləşdirirlər?

A)) elektrikle

B)mexaniki

C)çəki ilə

D)atıcı aparatlarla keyləşdirmə

E) heç biri

65.Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı (quşların)mühit kimi nədən istifadə edirlər?

1.sudan

2.NaCl-ın zəif məhlulundan

3.saf sudan

A)) 1,2

B)2,3

C) yalnız 3

D)yalnız 1

E)yalnız 2

66.Quşun kəsilməsi neçə üsulla həyata keçirilir?

A)) 2

B) 1

C) 3

D) 4

E) 5

67.Quşun kəsilməsi hansı üsullarla həyata keçirilir?

1.xarici üsulla

2.daxili üsulla

3.əl ilə

A)) 1,2

B)yalnız 1

C) yalnız 2

D) 2,3

E) heç biri

68.Hansı quşların tük örtüyü sıx və möhkəm olduğu üçün,onların emalı üçün daha yüksək temperatur tələb olunur?

A)) suda üzən quşlar

B) toyuqlar

C) cücələr

D) hinduşkalar

E) cücələr və qazlar

69.Tükün tam təmizlənməsi üçün toyuq və cücələri hansı texnoloji prosesə məruz qoyurlar?

A)) ütülər

B) muma salırlar

C) qaynar suya salırlar

D) soyuq su ilə yuyurlar

E) heç biri

70.Tükün tam təmizlənməsi üçün hansı quşları muma salırlar?

A)) sudaüzən quşları

B) toyuqları

C) cücələri

D) toyuq və qazları

E) toyuq və cücələri

71.Tükün tam təmizlənməsi üçün sudaüzən quşları hansı texnoloji prosesə məruz qoyurlar?

A)) muma salırlar

B) ütülər

C) qaynar suya salırlar

D) soyuq suya salırlar

E) heç biri

72.Sudaüzən quşların tük qalığını təmizləmək üçün mum örtüyünün qalınlığı nə qədər olmalıdır?

A)) 1–2,5 mm B) 3-4mm C) 5-6mm D) 7-8mm E) 10-12mm

73.Çox yağlı quşların o cümlədən suda üzən quşların səthində qalan narın tükləri təmizləmək üçün parafin və kanifol kütləsi hansı nisbətdə götürülür?

A)) 1: 1

B) 4:1

C)1:4

D)2:3

E)3:1

74.Quş cəmdəklərini döş nahiyyəsinin temperaturu neçə $^{\circ}\text{C}$ olana qədər soyudurlar?

A)) -4°C

B) $+4^{\circ}\text{C}$

C) $-10-15^{\circ}\text{C}$

D) $0-8^{\circ}\text{C}$

E) $-7-8^{\circ}\text{C}$

75.Quş cəmdəklərinin hansı hissəsinin temperaturu -4°C olana qədər soyudurlar?

A)) döş nahiyyəsi daxilində

B) bel nahiyyəsində

C)bud nahiyyəsinin səthində

D)döş nahiyyəsinin səthində

E) boyun hissəsində

76.Hansı məhsullara subməhsullar deyilir?

A)) qaramalın,davarın, donuzların və quşların emalından alınan heyvan orqanizminin daxili

orqanlarına və hissələrinə

B) qaramalın emalından alınan cəmdəyə

C) davarların emalından alınan daxili orqanlar

D) qaraciyər, ürək, cəmdək, ayaq və başa

E) heç biri

77. Yeyinti subməhsullarına aşağıdakılardan hansı aiddir?(tam cavabı göstərin)

A))ayaq, quyruq, mədə, qaraciyər,ağciyər,ürək

B)buynuz, baş sümükləri, ayaq, quyruq, yelin

C) dalaq, diafraqma, tənəsül orqanları

D) baş sümükləri, buynuz, buynuz özəyi, tənəsül orqanları

E) ağciyər, ürək, böyrəklər, dalaq,baş sümüyü

78.Texniki subməhsullara aşağıdakılardan hansı aiddir?

A))baş sümükləri, buynuz, buynuz özəyi, tənəsül orqanları

B) ağciyər, ürək, böyrəklər, dalaq,baş sümüyü

C) yelin, dalaq, diafraqma, böyrəklər, mədə

D) ayaq, quyruq, mədə, qaraciyər,ağciyər,ürək

E) buynuz, baş sümükləri, ayaq, quyruq, yelin

79.Aşağıdakılardan hansı yeyinti subməhsullara aiddir?

A)) yelin, dalaq, diafraqma, böyrəklər, mədə

B) baş sümükləri, buynuz, buynuz özəyi, tənəsül orqanları

C) ayaq, quyruq, mədə, qaraciyər,ağciyər,ürək

D) ağciyər, ürək, böyrəklər, dalaq,baş sümüyü

E) buynuz, baş sümükləri, ayaq, quyruq, yelin

80. Hansı subməhsullar sağlam heyvanlardan alınmalıdır?

A)) yeyinti məqsədləri üçün istifadə edilən

B) texniki məqsədlər üçün istifadə edilən

C) buynuz, qaraciyər, ürək

D) ancaq ürək

E) yelin, mədə, bağırsaq, baş sümüklər

81. Hansı subməhsullar kəsimdən 3 saatdan sonra dərhal emal olunmalıdır?

A)) selikli subməhsullar

B) bütün subməhsullar

C) ətli sümüklü

D) tükü

E) yumşaq

82. Selikli subməhsullar kəsəmdən neçə saat sonra dərhal emal olunmalıdır?

A)) 3

B) 8

C) 7

D) 10

E) 9

83. Texnoloji prosesləri düzgün aparmaq üçün şərti olaraq subməhsullar neçə qrupa bölünür?

A)) 4

B) 8

C) 6

D) 2

E) 7

84. Yumşaq subməhsullara hansılar aiddir?

A)) liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin

B) baş (dərisi, dölü və beyni çıxarılmış) , ətli – sümüklü quyruq

C) işgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı

D) qaramal ayaqları, qaramal dodaqları

E) ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə

85. Selikli subməhsullara hansılar aiddir?

A)) işgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı, donuz mədəsi

B) liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin

C) qaramal ayaqları, qaramal dodaqları

D) ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə

E) baş (dərisi, dili və beyni çıxarılmış) ətli – sümüklü quyruq

86.Ətli – sümüklü subməhsullara hansılar aiddir?

- A)) baş (dərisi, dili və beyni çıxarılmış) ətli – sümüklü quyruq
- B) ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə
- C) işgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı, donuz mədəsi
- D) qaramal ayaqları, qaramal dodaqları
- E) liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin

87.Tüklü subməhsullara hansılar aiddir?

- A)) dili və beyni çıxarılmış donuz və qoyun başları,ayaq,qaramal dodaqları,donuz quyruğu,qulaq
- B) qaramal ayaqları, qaramal dodaqları
- C) liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin
- D) işgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı, donuz mədəsi
- E) baş (dərisi, dili və beyni çıxarılmış) ətli – sümüklü quyruq

88.Tüklü subməhsullarının emalı zamanı temperaturları göstərilən temperatur rejimindən yüksək olarsa,onda

- A)) zülallar pıxtalaşar,tükləri selikli təbəqədən ayırmaq mümkün olmaz.
- B) tüklər asanlıqla təmizlənər
- C) zülallarda heç bir dəyişiklik olmur
- D)zülallar pıxtalaşır və tüklər asanlıqla təmizlənir
- E) heç biri

89. Fiziki metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir?

- A))aşağı və yüksək temperaturun təsiri ilə müxtəlif şüalarla konservləşdirmə,mexaniki sterilizasiya
- B) qurutma, duz və şəkərlə konservləşdirmə
- C) turşutma
- D) sirkə turşusu,CO₂- ilə konservləşdirmə
- E) soyudulma

90.Fiziki-kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir?

- A)) qurutma,duz və şəkərlə konservləşdirmə

B) aşağı və yüksək temperaturun təsiri ilə müxtəlif şüalarla konservləşdirmə, mexaniki sterilizasiya

C) turşutma

D) soyudulma

E) sirkə turşusu, CO_2 - ilə konservləşdirmə

91. Kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir?

A)) etil spirti, sirkə turşusu, CO_2 və s ilə konservləşdirmə

B) soyudulma

C) turşutma

D) sirkə turşusu, CO_2 - ilə konservləşdirmə

E) qurutma, duz və şəkərlə konservləşdirmə

92. Biokimyəvi metodla konservləşməyə hansı üsullar daxildir?

A)) turşutma

B) etil spirti, sirkə turşusu, CO_2 və s. ilə konservləşdirmə

C) sirkə turşusu, CO_2 - ilə konservləşdirmə

D) qurutma, duz və şəkərlə konservləşdirmə

E) soyudulma

93. Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı müxtəlif amillərin təsirindən onlarda hansı dəyişikliklər olur?

1. fiziki

2. fiziki-kimyəvi

3. biokimyəvi

4. kimyəvi

A)) 1,2,3,4

B) 1,2,4

C) 1,3

D) yalnız 4

E) heç biri

94.Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar məhsullarda gedən hansı proseslər necə dəyişir?

- A)) kimyəvi və biokimyəvi proseslər zəifləyir
- B) kimyəvi proseslər güclənir
- C) kimyəvi proseslər zəifləyir,biokimyəvi proseslər isə güclənir
- D)avtoliz güclənir
- E) heç biri

95.Kimyəvi proseslərə hansılar aiddir?

- A)) hidrolitik,avtolitik və tənəffüs proseslər
- B) ətin kütləsinin azalması
- C)konsistensiyanın və rəngin dəyişməsi
- D) hidrolitik proseslər
- E) tənəffüs və ətin kütləsinin azalması

96.Saxlanma zamanı kimyəvi dəyişikliklərin baş verməsi nəticəsində hansı proseslər baş verir?

- A)) məhsulun qidalılıq dəyərini,dadını və iyini,rəngini pisləşdirən maddələr əmələ gəlir
- B) məhsulun qidalılıq dəyərini yaxşılaşdıran maddələr əmələ gəlir
- C) rəngi,konsistensiyası yaxşılaşır
- D) su saxlama qabiliyyəti artır
- E) heç biri

97.Cəmdəyin temperaturundan asılı olaraq neçə ət qrupu müəyyən edilir?

- A)) 7
- B) 2
- C)5
- D)4
- E)9

98.Cəmdəyin temperaturundan asılı olaraq hansı ət qrupları müəyyən edilir?

1.isti

2.buğlu-isti

3.soyumuş

4.soyudulmuş

5.çox soyudulmuş

6.dondurulmuş

7.az dondurulmuş

A)) 2,3,4,5,6

B)1,2,3,4,5,6,7

C)1,2,6,7

D)2,3,5,7

E)1,4,6

99.Buğlu-isti ət hansı ətə deyilir?

A)) temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətədir

B) 6 saatdan çox təbii şəraitdə soyudulmuş ətədir

C)xüsusi şəraitdə temperaturu $0-4^{\circ}\text{C}$ çatdırılmış ətədir

D) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətədir

E) temperaturu -8°C ə çatdırılmış ətədir

100.Soyumuş ət hansı ətə deyilir?

A)) 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir

B) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətədir

C) temperaturu -8°C ə çatdırılmış ətədir

D)temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətədir

E) xüsusi şəraitdə temperaturu $0-4^{\circ}\text{C}$ çatdırılmış ətədir

101.Soyudulmuş ət hansı ətə deyilir?

A)) xüsusi şəraitdə temperaturu $0-4^{\circ}\text{C}$ -ə çatdırılmış ətədir

B)temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətədir

C) temperaturu -8°C -ə çatdırılmış ətədir

D) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətdir

E) 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir

102.Çox soyudulmuş ət hansı ətə deyilir?

A)) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətdir

B) 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir

C) temperaturu -8°C -ə çatdırılmış ətdir

D) xüsusi şəraitdə temperaturu $0-4^{\circ}\text{C}$ -ə çatdırılmış ətdir

E)temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

103.Dondurulmuş ət hansı ətə deyilir?

A)) temperaturu -8°C -ə çatdırılmış ətdir

B) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətdir

C)6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir

D) xüsusi şəraitdə temperaturu $0-4^{\circ}\text{C}$ -ə çatdırılmış ətdir

E) temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

104.Donu açılmış ət hansı ətə deyilir?

A)) müəyyən şəraitdə temperaturu -1°C -ə çatdırılmış cəmdəkdir

B) xüsusi şəraitdə temperaturu $0-4^{\circ}\text{C}$ -ə çatdırılmış ətdir

C) temperaturu -8°C -ə çatdırılmış ətdir

D) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətdir

E)6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir

105.Təkrarən dondurulmuş ət hansı ətə deyilir?

A)) donu açılmış ətin təkrarən dondurulması nəticəsində alınan ətdir

B) müəyyən şəraitdə temperaturu -1°C -ə çatdırılmış cəmdəkdir

C) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətdir

D) temperaturu -8°C -ə çatdırılmış ətdir

E) xüsusi şəraitdə temperaturu $0-4^{\circ}\text{C}$ -ə çatdırılmış ətdir

106.Soyumuş ətin temperaturu nə qədər olur?

A)) $5:-15^{\circ}\text{C}$

B) $0-2^{\circ}\text{C}$

C) $-5-10^{\circ}\text{C}$

D) $20-30^{\circ}\text{C}$

E) $30-35^{\circ}\text{C}$

107.Hansı ət qrupunda mikrobioloji və fermentativ proseslərin gedişi üçün əlverişli şərait olur

A)) soyumuş ət

B) dondurulmuş ət

C) çox soyudulmuş ət

D) təkrarən dondurulmuş

E) soyudulmuş ət

108.Soyudulmaya verilən ət termiki vəziyyətindən asılı olaraq neçə cür ola bilər?

A)) 2

B)5

C)4

D)7

E)6

109.Soyudulmaya verilən ət termiki vəziyyətindən asılı olaraq necə ola bilər?

A)) buğlu isti və soyumuş

B) ancaq buğlu-isti

C) soyumuş

D) soyudulmuş

E)donu açılmış

110.Hansı yarımcəmdəklər soyuducu kameranın hava yolunun relsində hərəkət edən diyircəyin qarmağına 1 ədəd asılmaqla soyudulur?

A)) mal və donuz

B) qoyun

C)keçi

D)donuz və qoyun

E) qoyun və keçi

111.Hansı cəmdəklər soyuducu kameranın hava yolunun relsində hərəkət edən diyircəyin qarmağına 10-20 ədəd asılmaqla soyudulur?

A)) qoyun və keçi

B) mal və donuz

C)donuz və keçi

D)mal,qoyun və keçi

E)donuz

112.Qoyun və keçi cəmdəkləri soyuducu kameralarda tavana bərkidilmiş hava yolunun relsində hərəkət edən diyircəyin qarmağına neçə ədəd asılmaqla soyudulur?

A)) 10-20

B)1

C)2-5

D)25-30

E)3-8

113.Soyudulma zamanı cəmdəklərin mikrobioloji xarab olmasının qarşısını almaq üçün cəmdək və yarımcəmdəklər arasındakı məsafə texniki təlimata əsasən nə qədər olmalıdır?

A)) 3-5

B) 1-2

C)0,5-2

D)30-40sm

E)30-35

114. Nə üçün 1 partiya ət soyudulub qurtarmamış oraya yeni ət cəmdəklərinin yerləşdirməsinə yol verilmir?

A))çünki ət tərləyər bu isə mikroorqanizimlərin inkişafı üçün şərait yaradar

B) yeni gələn ət cəmdəklərinin keyfiyyəti aşağı düşməsin deyə

C) çünki belə olduqda ət cəmdəklərində biokimyəvi və fermentativ proseslər getmir

D) ətin yetişməsinə mane olduğu üçün

E) heç

115. Ət neçə üsulla soyudula bilər?

A)) 2

B) 4

C) 1

D) 5

E) 6

116. Ət hansı üsullarla soyudula bilər?

A)) yavaş və tez

B) intensiv

C) sürətli

D) sürətli və intensiv

E) yavaş, sürətli və intensiv

117. Soyudulma zamanı ətin üzərində əmələ gələn quru pərdə hansı proseslərin qarşısını alır?

1. suyun buxarlanmasının

2. ətə mikroorqanizmlərin keçməsinin qarşısını alır

3. histoloji və fiziki

A)) 1, 2

B) yalnız 3

C) 1, 2, 3

D) 2, 3

E) 1, 3

118. Hansı cəmdəklər saxlanmaya davamsız olur?

1. tam qansızlaşdırılmamış

2.soyumamış

3.səthi cırılmış,didilmiş

4.çirklənmiş

A)) 1,3,4

B)hamısı

C)1,3

D)1,2,4

E)2,4

119.Ətin hansı termiki vəziyyətində onun tərkibində bərpa olunmayan dəyişikliklər baş verir?

A)) dondurulmuş ət

B)buğlu-isti

C)soyumuş

D)soyudulmuş

E)çox soyudulmuş və buğlu-isti

120.Ətin bir fazalı dondurulması nəyə deyilir?

A)) ətin buğlu-isti halda dondurulması

B)soyudulduqdan sonra dondurulması

C)donu açılmış ətin dondurulması

D)təkrarən dondurmadır

E) heç biri

121. Ətin iki fazalı dondurulması nəyə deyilir?

A)) soyudulduqdan sonra dondurulması

B) ətin buğlu-isti halda dondurulması

C) donu açılmış ətin dondurulması

D) təkrarən dondurmadır

E)heç biri

122.Bir fazalı dondurma zamanı kamerada havanın temperaturu və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

- A)) -23°C , 4 m/san
- B) -35 - -39°C , 4 m/san
- C) -60°C , 2 m/san
- D) -12 - -25°C , 0,1-0,3 m/san
- E) -12 - -25°C , 2-2,5 m/san

123. Hansı dondurma ət üçün daha faydalıdır?

- A)) birfazalı dondurma
- B) ikifazalı dondurma
- C) yavaş dondurma
- D) yavaş və ikifazalı dondurma
- E) heç biri

124. Birfazalı dondurma müddəti nə qədərdir?

- A)) 10-30 saat
- B) 24-72 saat
- C) 3-8 saat
- D) 50-90 saat
- E) 90-95 saat

125. Birfazalı dondurmada təbii itki ikifazalıya nisbətən nə qədər az olur?

- A)) 30-40%
- B) 70-80%
- C) 5-10%
- D) 10-14%
- E) 20-25%

126. İkifazalı dondurma müddəti nə qədərdir?

- A)) 24-72 saat
- B) 10-30 saat
- C) 3-8 saat
- D) 90-95 saat

E) 50-90 saat

127. Donma sürəti nəyə deyilir?

A)) ətın temperaturunun 0°C -dən -8°C -yə enməsi üçün sərf olunan vaxta deyilir

B) ətın ikifazalı dondurulmasına

C) ətın birfazalı dondurulmasına

D) ətın $-20-23^{\circ}\text{C}$ -də dondurulmasına sərf olunan vaxta deyilir

E) heç biri

128. Donma sürəti hansı amillərdən asılıdır?

1. ətın növündən

2. köklüyündən

3. kütləsindən

4. termiki vəziyyətindən

5. dondurma üsulundan

A)) hamısı

B) 1,2,3,5

C) 2,4,5

D) 1,4

E) 1,4,5

129. Ət şirəsi hansı temperaturda buza çevrilir?

A)) $-0,6-1,2^{\circ}\text{C}$

B) $-3-5^{\circ}\text{C}$

C) $-10-15^{\circ}\text{C}$

D) $2-4^{\circ}\text{C}$

E) $-4-8^{\circ}\text{C}$

130. Ətin dərinliyində temperatur neçə dərəcə S olduqda donma başa çatmış hesab edilir?

A)) -8°C

B) -20°C

C)-4 °C

D)-15 °C

E)-10-18 °C

131. Hansı temperatur krihidrat temperaturu adlanır?

A)) ət şirəsinin tamamilə donduğu

B) ilk kristal mərkəzlərinin əmələ gəlməsi

C) ətətin donduğu temperatur

D) ətətin soyuma temperaturu

E)-20 °C temperatur

132. Ətin krihidrat temperaturu neçə dərəcədir?

A)) -65 °C

B) -30 °C

C)-23 °C

D)-80 °C

E)-0,6-1,2 °C

133. Dondurulmuş ət və ət məhsullarının keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır?

1. dondurulma və saxlanma zamanı onun tərkibində gedən fiziki, biokimyəvi, mikrobioloji dəyişikliklərin intensivliyindən

2. dondurulma sürətindən

3. saxlanma şəraitindən

4. saxlanma müddətindən

A)) 1,2,3,4

B) 2,4

C) 1,3,4

D) 1,3

E) yalnız 1

134. Ət dondurulmazdan əvvəl hansı vəziyyətlərdə ola bilər?

1. buğlu-isti halda

2.keyləşmə mərhələsində

3.keyləşmə mərhələsinin həll olan vəziyyətində

4.yetişmiş halda

A)) hamısı

B)1,4

C)yalnız 1

D)1,2,3

E)2,3

135.Ət hansı vəziyyətdə olduqda donması məsləhət deyil?

A)) keyləşmə mərhələsində

B)buğlu-isti halda

C)yetişmiş halda

D)çox soyudulmuş halda

E) heç biri

136.Qida məhsullarının soyuqla emalının texnoloji proseslərinin son mərhələsi hansı prosesdir?

A)) donun açılması

B) ətin soyuması

C)ətin soyudulması

D) dondurulması

E) soyuması və dondurulması

137. Donu açılmış ətdən hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir?

1.kolbasa məmulatlarının

2.konserv istehsalında

3.yarımfabrikatların

4.qurudulmuş ət məhsullarının istehsalında

A)) 1,2,3

B)hamısı

C)2,4

D)1,3,4

E)1,2

138.Donu açılmış ətə keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir?

1.dondurulmaya qədər onların xüsusiyyətləri

2.dondurma sürəti

3.dondurulma temperaturu

4.dondurulma müddəti

A)) hamısı

B) 1,2

C)2,4

D)1,3

E)1,2,4

139.Donu açılmış məhsulların tərkibi və xüsusiyyətlərində hansı dəyişikliklər olur?

1.ət şirəsi ayrılır

2.həll olan zülalların itirilməsi

3.vitaminlərin,azotlu ekstraktiv maddələrin,mineral maddələrin itirilməsi

4.biokimyəvi və mikrobioloji proseslərin inkişafı

5.orqanoleptiki göstəricilərin yaxşılaşması

6.mikrobioloji proseslərin dayanması

A)) 1,2,3,4

B)hamısı

C)1,4,5

D)1,2,4,5

E)1,2,3,6

140.Donun açılma şəraitindən asılı olaraq ət şirəsinin ayrılması neçə % təşkil edir?

A)) 0,5-3%

B)6%

C)0,2%

D)7-7,5%

E) itirilmir

141.Hansı üsulla dondurulmuş ət donu açıldıqda ət şirəsi itkisi daha az olar?

A)) intensiv və birfazlı

B) ikifazlı

C)yavaş

D)birfazlı,yavaş

E)ikifazlı,sürətli

142.Ət donunun açılması zamanı istilik daşıyıcısı kimi hansı mühitlərdən istifadə edilir?

1.havadan

2.sudan

3.buxardan

4.müxtəlif məhlullardan

A)) hamısı

B)1,2

C)yalnız 1

D)2,4

E)1,3,4

143.Bud hissədə temperatur neçə dərəcə olduqda donun açılması dayandırılır?

A)) 1 °C

B)5 °C

C)-2°C

D)-4 °C

E)3 °C

144.Temperaturdan və havanın hərəkət sürətindən asılı olaraq donun açılması neçə üsulla aparılır?

A))3

B)2

C)4

D)5

E)6

145. Temperaturdan və havanın hərəkət sürətindən asılı olaraq donun açılması hansı üsullarla aparılır?

A)) yavaş,sürətli və tez

B)birfazlı,ikifazlı

C)ancaq sürətli

D)yavaş və intensiv

E) birfazlı,yavaş və tez

146.Yavaş donun açılması zamanı əvvəlcə temperatur nə qədər olmalıdır?

A)) -5-0 °C

B)-10-5°C

C)16-20°C

D)20 °C

E)30-35°C

147.Sürətli donun açılması zamanı temperatur nə qədər olmalıdır?

A)) 16-20 °C

B)-10-5 °C

C) 30-35 °C

D) -5-0 °C

E) 20 °C

148.Tez donun açılması hansı temperaturda aparılır?

A)) 20°C

B) -5-0 °C

C) 16-20°C

D)-10-5°C

E) 30-35 °C

149. Tez soyudulduqda quş ətinin soyudulma müddəti nə qədərdir?

A)) 2-6 saat

B) 12-24 saat

C) 10 saat

D) 0,5-1 saat

E) 15-18 saat

150. Quş cəmdəkləri arabalara hansı formada yığılaraq soyuducu kameraya yerləşdirilir?

A)) piramida

B) düzbucaqlı şəkildə

C) bir cərgə yığılır

D) kameradan asılır

E) ixtiyari qaydada yığılır

151. Yavaş soyudulma zamanı subməhsulları hansı müddətə soyudulur?

A)) 24 saat

B) 2 saat

C) 10-12 saat

D) 5 saat

E) 30 saat

152. Soyudulma zamanı ət və subməhsullarının tərkibində hansı dəyişikliklər baş verir?

1. Fiziki

2. kimyəvi

3. histoloji

4. mikrobioloji

A)) 1,2,4

B) 1,2,3

C) 3,4

D)2,3,4

E)1,3

153.Fiziki dəyişiklikləri göstərin

A)) kütlə itkisi,konsistensiya və rəngin dəyişməsi

B) mikroorqanizmlərin inkişafı

C)keyləşmə

D) mezofil mikroorqanizmlərin sürətli inkişafı

E)keyləşmə və rəngin dəyişməsi

154.Dondurulmuş ət və subməhsullar hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

A)) -12 °C

B)-3 °C

C)0-2 °C

D)5 °C

E)-30°C

155.Dondurulmuş ətin saxlanma müddətində baş verən histoloji dəyişikliyi göstərin.

A)) buz kristallarının ölçüsünün artması və zülalların denaturasiyası

B)kütlə itkisi

C)rəngin və konsistensiyasının dəyişməsi

D)mikrofloranın inkişafı

E)heç biri

156.Soyudulma zamanı ətin tərkibində hansı dəyişiklik baş vermir?

A)) histoloji

B)kimyəvi

C) fiziki

D)mikrobioloji

E)fiziki və kimyəvi

157.Qandan yeyinti məqsədi üçün hansı məhsullar istehsal olunur?

- A)) kolbasa,albumin,qan plazması
- B)gemotogen,qan əvəzediciləri,hidrolizatlar
- C)kolbasa,gemotogen
- D)albumin,qan plazması, hidrolizatlar,qan unu
- E)qan unu,albumin,gemotogen

158.Qandan müalicəvi məqsədlər üçün hansı məhsullar istehsal olunur?

- A)) gemotogen,qan əvəzediciləri,hidrolizatlar
- B) kolbasa,gemotogen
- C) albumin,qan plazması, hidrolizatlar,qan unu
- D)qan unu,albumin,gemotogen
- E) kolbasa,albumin,qan plazması

159.Qan hansı maddə və elementlərdən ibarətdir?

- 1.plazmadan
- 2.formalı elementlərdən
- 3.zülal
- A)) 1,2
- B)1,2,3
- C)2,3
- D)1,3
- E)heç biri

160.Qanın formalı elementlərinə hansılar aiddir?

- 1.eritrositlər
- 2.hemoqlobin
- 3.leykositlər
- 4.trombositlər
- 5.qan zərdabı
- A)) 1,3,4
- B)1,2,4

C)hamısı

D)1,3,5

E)2,5

161.Eritrositlərin tərkibində hansı pigment vardır?

A)) hemoqlobin

B) metmioqlobin

C)mioqlobin

D)oksimioqlobin

E) heç biri

162.Leykositlər hansı qabiliyyətə malikdirlər?

A)) fəqositoz

B) qana qırmızı rəng verir

C) qanı laxtalandırır

D)hemoqlobin pigmentinə malikdir

E)heç biri

163.Qanın hansı formalı elementi şəffaf və ya bozumontul rəngdə,diametri 4-5 mkm olan qan cisimcikləridir?

A)) trombositlər

B)leykositlər

C)eritrositlər

D)hemoqlobin

E)leykosit və eritrosit

164.Trombositlərin funksiyası nədir?

A)) qanın laxtalanmasında iştirak edir

B)fəqositoz qabiliyyətinə malikdir

C) qara qırmızı rəng verir

D)qanın laxtalanmasının qarşısını alır

E)qanı oksidləşdirir

165. Plazmanın tərkibində hansı maddələr vardır?

1. zülal

2. yağ

3. karbohidrat

4. mineral duzlar

A)) hamısı

B) 1,3,4

C) 2,4

D) 1,2,3

E) yalnız 1

166. Qanın formalı elementləri neçə yerə bölünür?

A)) 3

B) 2

C) 4

D) 5

E) 6

167. Faqositoz qabiliyyəti.....

A)) mikroorqanizmləri məhv etmək və bakterial zəhərləri zərərsizləşdirmək

B) mikroorqanizmlərin inkişafına şərait yaratmaq

C) tənəffüs qabiliyyətinə

D) qana rəng vermək

E) heç biri

168. Hemoqlobin hansı zülallardan təşkil olunmuşdur?

A)) rəngsiz zülal olan qlobindən və hemdən

B) mioqlobindən

C) albumindən

D) metmioqlobindən

E) qlobulin və mioqlobindən

169. Hemoqlobini müəyyən şərtlərdə eritrositlərdən plazmaya keçməsi necə adlanır?

A)) hemoliz

B)faqositoz

C) tənəffüs

D)toxumanın tənəffüsü

E) heç biri

170.Qanın laxtalanması neçə mərhələdə həyata keçir?

A)) 3

B)1

C)2

D)5

E)6

171.Qanın laxtalanmasının birinci mərhələsini göstərin

A)) toxuma və qan protrombinazaların əmələ gəlməsi

B)protrombinazanın trombinə çevrilməsi

C)protrombinin trombinə çevrilməsi

D)fibrinogenin fibrinə çevrilməsi

E)liflərin bir biri ilə dolaşaraq gözcüklər əmələ gətirməsi

172. Ən tez hansı heyvanın qanı laxtalanır?

A)) donuz

B) qaramal

C) davar

D) keçi

E) camış

173. Ən gec hansı heyvanın qanı laxtalanır?

A)) qaramal

B) donuz

C) davar

D) keçi

E) davar və donuz

174. Donuz qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır?

A)) 3,5 dəq

B) 6,5 dəq

C) 4 dəq

D) 8 dəq

E) 5 dəq

175. Qaramal qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır?

A)) 6,5 dəq

B) 5 dəq

C) 4 dəq

D) 3,5 dəq

E) 8 dəq

176. Davar qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır?

A)) 4 dəq

B) 8 dəq

C) 6,5 dəq

D) 5 dəq

E) 3,5 dəq

177. Qanın laxtalanmasının qarşısını almaq üçün hansı birinci qrup maddələrdən istifadə olunur?

A)) Ca ionları, sulfatlar, oksalatlar, flüoridlər

B) Mg və Be kationları, heparin, hirudin

C) Mg, Ca ionları

D) sulfatlar, heparin, hirudin, flüoridlər

E) Be kationu, Ca ionu, oksalatlar

178. Qanın laxtalanmasının qarşısını almaq üçün ikinci mərhələdə hansı maddələrdən istifadə edilir?

- A)) Mg və Be kationları, heparin, hirudin
- B) Ca ionları, sulfatlar, oksalatlar, flüoridlər
- C) Be kationu, Ca ionu, oksalatlar
- D) Mg, Ca ionları
- E) sulfatlar, heparin, hirudin, flüoridlər

179. Qanın fibrinsizləşdirilməsi nə üçün aparılır?

- A)) qanın laxtalanmasının qarşısını almaq üçün
- B) qanı laxtalaşdırmaq üçün
- C) qanın laxtalanmasını sürətləndirmək üçün
- D) qanı oksidləşdirmək üçün
- E) qanı qurutmaq üçün

180. Fibrinsizləşdirilmiş qanı neçə dərəcədə və nə qədər saxlamaq olar?

- A)) 15°C ; 4 saat
- B) 15°C ; 20 dəq
- C) 38°C ; 4 saat
- D) 40°C ; 6 saat
- E) 5°C ; 2 saat

181. Qanın emalını ləngitmək , yaxud uzun məsafəyə aparmaq lazım olduqda hansı üsullardan istifadə edilir?

- A)) konservləşdirmə
- B) fibrinsizləşdirmə
- C) stabilləşdirmə
- D) laxtalanma
- E) heç biri

182. Yeyinti qana NaCl əlavə edib, $3 - 4^{\circ}\text{C}$ –də nə qədər saxlamaq olar?

- A)) 2 – 5 gün
- B) 4 saat

C) 10 – 12 gün

D) 9 – 10 saat

E) 24 saat

183. Qan və onun komponentlərini yeyinti məqsədləri üçün istifadə etdikdə, onlatı hansı üsulla konservləşdirirlər?

A)) soyuqla

B) yüksək temperayurun təsiri ilə

C) müxtəlif şüalarla

D) ultrabənövşəyi şüalarla

E) hamısı doğrudur

184. Qanı 6 ay saxlamaq üçün onu hansı temperaturda saxlamaq lazımdır?

A)) -10°C

B) -4°C

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

D) -20°C

E) -6°C

185. Formalı elementlərin hemolizi üçün hansı maddələrdən istifadə olunur?

A)) distillə olunmuş su

B) NaCl

C) su

D) HNO_3

E) hitrat turşusunun duzları

186. Quru qan toxunun alınması üçün qanı hansı emala məruz qoyurlar?

A)) fraksiyalara ayırırlar

B) fibrinsizləşdirirlər

C) sabitləşdirirlər

D) laxtalandırırlar

E) stabilləşdirirlər

187. Qanın fraksiyalara ayrılmasının keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır?

1. separatorun barabanının diametrindən

2. barabanın dövr edilmə sürətindən

3. qanın miqdarından

A)) hamısı

B) yalnız 3

C) yalnız 1

D) 1 , 2

E) 2 , 3

188. Seperatorun qanı ayırdıqda iri buynuzlu heyvanlarda zərdab və formalı elementlərin faizini göstərin? (uyğun olaraq)

A)) 63% ,37%

B) 37%, 63%

C) 51%,49%

D) 49%,51%

E) 50% 50%

189. Seperatorun qanı ayırdıqda donuzlarda zərdab və formalı elementlərin uyğun olaraq faizini göstərin.

A)) 51% ,49%

B) 63% ,37%

C) 49%,51%

D) 49%,51%

E) 37%, 63%

190. Qanın qurudulmasında hansı quruduculardan istifadə edilir?

1. püskürdücü

2. kameralı

3. kanallı

4. vallı

5. barabanlı

A)) hamısı

B) 1,2

C) 2,4,5

D) 1,2,3

E) 4,5

191. Qan quruducu aparatlara yerləşdirilən zaman quruducuda temperatur neçə dərəcəyə catdırılır?

A)) $50 - 55^{\circ}\text{C}$

B) $25 - 30^{\circ}\text{C}$

C) 100°C

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

E) 15°C

192. Kameralı quruducuda qurutma prosesi (qanın) neçə saat davam edir?

A)) 16 – 18 saat

B) 4 saat

C) 30 saat

D) 1 sutka

E) 10 saat

193. Qurutma zamanı alınan albuminin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

A)) 13%

B) 30%

C) 5%

D) 20%

E) 19%

194. Kanallı quruducuda qanın qurudulması neçə saata başa gəlir?

A)) 6 – 7 saat

B) 16 – 18 saat

C) 30 saat

D) 4 saat

E) 12 saat

195. Qanın hansı quruducuda qurudulması daha sərfəlidir?

A)) kanallı

B) kameralı

C) şkaflı

D) kanallı və kameralı

E) kameralı və şkaflı

196. Günəşlə, yaxud təbii qurma üsulu ilə qanın qurudulması hansı müddətə aparılır?

A)) 5- 6 saat

B) 30 saat

C) 4 saat

D) 12 saat

E) 6 – 7 saat

197. Püskürdücü quruducuda qanı neçə mərhələdə qurudular?

A)) 2

B)1

C)3

D)4

E)5

198. Forsunkalı quruducular quruluşundan asılı olaraq neçə növ olur?

A)) 2

B)4

C)3

D)5

E)1

199. Forsunkalı quruducular quruluşundan asılı olaraq hansı növləri vardır?

1.hərəkətsiz

2.fırlanan

3.barabanlı

4.kanallı

A)) 1,2

B)2,3,4

C)hamısı

D)1,3

E)1,3,4

200. Forsunkalı quruducunun məhsuldarlığı saatda neçə kq-dır?

A)) 1450

B)100

C)1900

D)1000

E)660

201. Forsunkalı quruducularda qüllənin məhsuldarlığı saatda 1450 l olduqda neçə forsunka qoyulur?

A)) 9

B)6

C)4

D)15

E)2

202. Forsunkalı quruducularda qüllənin məhsuldarlığı saatda675 l olduqda neçə forsunka qoyulur?

A)) 6

B) 4

C)2

D)9

E)15

203. Forsunkalı quruducularda qüllənin məhsuldarlığı saatda 400 l olduqda neçə forsunka qoyulur?

A)) 4

B)6

C)15

D)9

E)2

204.Qara texniki albumindən hansı məhsulun istehsalında istifadə edilir?

A)) yapışqan

B)gemotogen

C)köpük əmələ gətirən

D)yem unu

E)kolbasa

205.Texniki albumini xüsusi taralarda 20 S temperaturda nə qədər saxlamaq olur?

A)) 6 ay

B)1 ay

C)24 saat

D)15 ay

E) 12 ay

206.Qara texniki albumin necə alınır?

A)) fibrinsizləşdirilmiş qanın qurudulmasından

B) qanın qurudulmasından

C)qanın dondurulmasından

D)qanın sabitləşdirilməsindən

E) heç biri

207. Po-6 köpük əmələ gətirən hansı aqreqat halında olur?

A)) maye

B)qaz

C)buxar

D)bərk

E) plazma

208. P_o-6 köpük əmələ gətirəndən hansı məqsədlər üçün istifadə edilir?

A)) yangınsöndürmədə və penobeton istehsalında

B)yapışqan istehsalında

C)kolbasa istehsalında

D) yapışqan və gemotogen

E) gemotogen

209. P_o-6 köpük əmələ gətirənin istehsalında birinci növbədə qanda hansı texnoloji emalı aparırlar?

A)) 2 saat müddətində 85-95 °C-də hidroliz edirlər

B)qana turşu əlavə edilir

C)fibrinsizləşdirilir

D)qurudulur

E)seperatora fraksiyalara ayrılır

210.Maye gemotogen hansı heyvanların qanından alınır?

A)) iri buynuzlu malın və ya donuzun

B) qoyunun

C)keçinin

D) donuzun və davarın

E) bütün heyvanların

211. Maye gemotogenin tərkibində hansı bakteriyaların olmasına icazə verilir?

A)) heç birinin

B)patogen bakteriyaların

C) kif göbələkləri

D)bağırsaq çöpləri

E)Aspergillus və Mucor

212.1ml- gemotogendə saprofitlərin miqdarı nə qədərdən artıq olmamalıdır?

A)) 2000

B)5000

C)20000

D)50000

E)2950

213. Maye gemotogenin istehsalında pastemizasiya neçə dərəcədən yüksək temperaturda aparılırsa,zülallar denaturasiyaya uğrayar?

A)) 60⁰C

B) 90 ⁰C

C)10 ⁰C

D)30 ⁰C

E)80⁰C

214.Maye gemotogenin istehsalında hansı məhsullardan istifadə edilir?

1.iri buynuzlu malın fibrinsizləşdirilmiş qanı

2.qənd siropu

3.vanilin

4.qlisin

5.etil spirti

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

B)1,5

C)yalnız 1

D)1,2,4

E)3,4,5

215.Kolbasa batonlarını hisləmək üçün hansı ağacların tütüsündən istifadə olunur?

1.palıd

2.fıstıq

3.tozağacı

4.ağcaqayın

5.şam

6.küknar

A)) 1,2,3,4

B) 1,3,4,6

C) 2,3,5

D)1,2,5

E)hamısı

216.Kolbasa batonlarını hisləmək üçün hansı ağaclardan istifadə olunmur?

A)) iynəyarpaqlı şam və küknar

B) palıd

C) fıstıq

D)tozağacı,palıd

E)fıstıq,ağcaqayın,şam

217. Kolbasa məmulatlarına rəng vermək üçün hansı kimyəvi maddələr tətbiq edirlər?

A)) nitritlər və nitratlar

B) yeyinti duzu

C) yeyinti sodası

Д) ədviyyatlar

E) ətirli istiot

218.Kolbasa istehsalında mal yarımcəmdəkləri neçə yerə bölünür?

A))7 B)1 C)2 D)3 E)4

219.Kolbasa istehsalında mal yarımcəmdəkləri aşağıdakılardan hansı hissələrə bölünür?

A)) arxa,bel, qabırğa, kürək, döş, omba, boyun hissə B)ön, orta,arxa C)ön,bel,döş

D)arxa,qabırğa,kürək E)döş, qol, boyun

220.Təmizlənmiş donuz əti neçə növə bölünür?

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

221. Təmizlənmiş donuz əti aşağıdakı hansı növlərə bölünür?

A)) yağsız, yarımyağlı, yağlı B)arıq, yağlı C)yarımyağlı, yağlı D) yağsız,yağlı
C)coxyağlı, yağlı,yarımyağlı

222. Tərkibində 10% piy olan donuz əti necə hesab olunur?

A)) yağsız donuz əti B)yarımyağlı donuz əti C)yağlı donuz əti D) arıq donuz əti
E)heç biri

223.Tərkibində 30-50% piy olan donuz əti necə hesab olunur?

A)) yarımyağlı donuz əti B) yağsız donuz əti C)yağlı donuz əti D) arıq donuz əti
E)heç biri

224.Tərkibində 50%-dən çox piy olan donuz əti necə hesab olunur?

A)) yağlı donuz əti B) yağsız donuz əti C) yarımyağlı donuz əti D) arıq donuz əti
E)heç biri

225.Kolbasa istehsalında donuz cəmdəkləri neçə yerə bölünür?

A)) 3 B)1 C)2 D) 7 E)4

226. Kolbasa istehsalında donuz cəmdəkləri aşağıdakılardan hansı hissələrə bölünür?

A)) ön, orta, arxa B) arxa, bel, qabırğa, kürək, döş, omba, boyun hissə C)ön, bel, döş
D)arxa, qabırğa, kürək E)döş, qol, boyun

227. Kolbasa istehsalında qoyun cəmdəyi neçə yerə bölünür?

A)) 2 B)1 C) 3 D) 7 E)4

228. Kolbasa istehsalında qoyun cəmdəkləri aşağıdakılardan hansı hissələrə bölünür?

A)) ön, arxa B) arxa, bel, qabırğa, kürək, döş, omba, boyun hissə C)ön, bel, döş
D)arxa, qabırğa, kürək E)döş, qol, boyun

229.Kolbasa məmulatlarının qızardılma prosesi batonun mərkəzində temperatur neçə olduqda başa çatır?

A)) 40-50⁰ C B) 5-10⁰C C)10-15⁰C D) 20-30⁰C E) 30-35⁰C

230.Kolbasa məmulatlarının bişirilmə prosesi batonun mərkəzində temperatur neçə olduqda başa çatır?

A))68⁰ C B) 40-50⁰ C C)10-15⁰C D) 20-30⁰C E) 30-35⁰C

231. Kolbasa məmulatlarının isti hisləməsi hansı temperaturda aparılır?

A)) 35-50⁰C B) 5-10⁰C C)10-15⁰C D) 20-30⁰C E) 30-35⁰C

232. Kolbasa məmulatlarının soyuq hisləməsi hansı temperaturda aparılır?

A)) 18-22⁰C B) 5-10⁰C C) 10-15⁰C D) 35-50⁰C E) 30-35⁰C

233. Ət termiki vəziyyətinə görə hansı hallarda olur?

A)) isti-buğlu, soyudulmuş, dondurulmuş B) təbii, urvalanmış C) urvalanmış, narınlaşdırılmış D) təbii və narınlaşdırılmış E) heç biri

234. Raqu ətin əsasən hansı hissəsindən hazırlanır?

A)) qoyunun döş ətindən B) qoyunun bud ətindən C) can ətindən D) kürək hissədən E) qaba birləşdirici toxumadan

235. Qalınlığı 2-3 sm, kütləsi 125 q olan oval formalı yumşaaq tikələrdən ibarət ət hansı yarımfabrikatdır?

A)) bifşteks B) antrekot C) lanqet D) azu E) şoraba yığımı

236. Təbii ət yarımfabrikatları nə şəklində istehsal edilir?

A)) xırdatikə, iritikə və paylar B) yalnız iritikə C) yalnız xırdatikə D) yalnız paylar E) konservləşdirilmiş halda

237. Qablaşdırma elementi olub, məhsulu bilavasitə yerləşdirmə üçün məmulat hansıdır?

A)) tara B) xammal C) etiket D) yarımfabrikat E) vakuum

238. Hansı ət yarımfabrikatının istehsalında buğa, qaytaq, erkək və vəhşi donuz ətlərindən istifadə etməyə yol verilmir?

A)) iritikə B) narınlaşdırılmış C) urvalanmış D) ət qiyməsi E) düşbərə

239. İstehsal edən müəssisədən göndərilən zaman yarımfabrikatların icərisində temperatur neçə dərəcədən yuxarı olmamalıdır?

A) 12⁰C B) 8⁰C C) 16⁰C D) 20⁰C E) 30⁰C

240. Yarımfabrikatların istehsalında donuz yarımcəmdəkləri neçə hissəyə bölünür?

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

241. Langet necə ət hesab olunur?

A) yağlı B) yağsız C) az yağlı D) çox yağlı E) heç biri

242. Ət konservlərinin ümumi istehsal prosesi hansıdır?

A)) xammalın və taranın hazırlanması, xammalın reseptura üzrə bankalara yığılması, vaakumlaşdırma, qapağın bağlanması, bankanın hermetikliyinin yoxlanılması, sterilizasiya, sortlaşdırma, markalanma

B) xammalın və taranın hazırlanması, xammalın reseptura üzrə bankalara yığılması, vaakumlaşdırma,qapağın bağlanması, bankanın hermetikliyinin yoxlanılması, sortlaşdırma, sterilizasiya, markalanma

C) xammalın və taranın hazırlanması, xammalın reseptura üzrə bankalara yığılması, vaakumlaşdırma,qapağın bağlanması,sortlaşdırma,bankanın hermetikliyinin yoxlanılması, sterilizasiya, markalanma

D) xammalın və taranın hazırlanması, xammalın reseptura üzrə bankalara yığılması, vaakumlaşdırma, sortlaşdırma,qapağın bağlanması, bankanın hermetikliyinin yoxlanılması, sterilizasiya, markalanma

E) xammalın və taranın hazırlanması, xammalın reseptura üzrə bankalara yığılması, sortlaşdırma,vaakumlaşdırma,qapağın bağlanması, bankanın hermetikliyinin yoxlanılması, sterilizasiya, markalanma

243. Kimyəvi bombaj zamanı nə ayrılır?

A)) hidrogen

B) oksigen

C) ammonyak

D) CO₂

E) kükürd tozu

244. Bombaj nədir?

A) konserv bankalarının qara ləkəli olması

B))konservlərin alt və üst qapaqlarının şişməsi və normal vəziyyəti almaması

C) mexaniki zədələnmiş bankalar

D) qırılmış bankalar

E) axıdan bankalar

245. Mikrobioloji bombaj hansı səbəblərdən yaranır?

A) məhsuldakı turşuların tənəkəyə təsirindən

B) bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması

C) bankanın kəskin deformasiyaya uğramasından

D) məhsulun donmasından

E))mikrooorqanizmlərin fəzliyyətini nəticəsində

246. Ət konservlərinin pastemizə edilməsi hansı temperatur şəraitində bitmiş hesab olunur?

- A)) bankanın mərkəzində temperatur 65 – 75⁰C olduqda
- B) bankanın mərkəzində temperatur 108 - 112⁰ C olduqda
- C) bankanın mərkəzində temperatur 120⁰C olduqda
- D) bankanın mərkəzində temperatur 145⁰C olduqda
- E) bankanın mərkəzində temperatur 125-130⁰C olduqda

247.Konservləşdirmənin bioloji prinsipinin neçə növü var?

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

248. Məhsul doldurulmuş konserv bankalarından qapağı hermetik bağlamazdan əvvəl havanın sorulub çıxarılması necə adlanır?

- A)) vakuumlaşdırma B)pasterizasiya C)sterilizasiya D) adsorbsiya E)absorbsiya

249.Konserv bankalarının su və ya buxarla avtoklavlarda, sterilizatorlarda 100⁰C-dən yüksək temperaturda emal edilməsi necə adlanır?

- A))sterilizasiya B) vakuumlaşdırma C)pasterizasiya D) adsorbsiya E)absorbsiya

250. Bombajın necə növü var ?

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

251.Konservlərin hermetizasiyası ilə istiliklə emalı arasında olan vaxt nə qədər olmalıdır?

- A))30 dəq-dən çox olmamalıdır B)1 saat C)2 saat D)3 saat E) 4 saat

252.Konservlərin istehsalında xammalın hazırlanmasından sterilizasiyaya qədər olan müddət nə qədər olmalıdır?

- A))2 saatdan çox olmamalıdır B)30 dəq-dən çox olmamalıdır C)1 saat D)3 saat E) 4 saat

253.Sənaye miqyasında ət konservləri ilk dəfə neçənci ildə istehsal edilmişdir?

- A))1870 B) 1670 C) 1789 D)1850 E) 1690

254.Sənaye miqyasında ət konservləri ilk dəfə harada istehsal edilmişdir?

- A))Almaniyada B) Rusiyada C) Kanadada D) Fransada E) İtaliyada

255. Yeyinti yağlarının antioksidləşdiricilərlə emalında məqsəd nədən ibarətdir?

- A) soyudulma

- B)) davamlılığının artırılması
- C) neytrallaşdırmanın aparılması
- D) qatışıqlardan təmizləmə
- E) presləmə

256. Yeyinti heyvanat yağlarının neytrallaşdırılmasında məqsəd nədən ibarətdir?

- A)) turşuluq ədədini azaltmaq
- B) yağı təmizləmək
- C) durultmaq
- D) separatoradan keçirmək
- E) soyutmaq

257.Bitki yağlarından fərqli olaraq heyvani yağların xüsusiyyətlərindən biri tərkibində

A))araxidon yağ turşusunun olmasıdır B)linolen yağ turşusunun olmasıdır C)linol yağ turşusunun olmasıdır D)qliserinin olmasıdır E) stearin yağ turşusunun olmasıdır

258.Heyvan yağlarının bitki yağlarına nisbətən bərk konsistensiyaya malik olması nə ilə izah olunur?

A)) doymuş yağ turşuları ilə B) doymamış yağ turşuları ilə C) neytral yağ turşuları ilə D) qliserinlə E) efirlərlə

259.Əla sort mal yağını əldə etmək üçün hansı heyvanın piyindən istifadə edilir?

A))1-ci dərəcəli köklüyə malik B)2-ci dərəcəli köklüyə malik C)3-cü dərəcəli köklüyə malik D)arıq E)heç biri

260. Birinci sort yağ əldə etmək üçün hansı heyvanın piyindən istifadə edilir?

A)1-ci dərəcəli köklüyə malik B))2-ci dərəcəli köklüyə malik C)3-cü dərəcəli köklüyə malik D)arıq E)heç biri

261. Heyvani yağların istehsal sxemini göstərin

1. Xam piyin əridilmək üçün hazırlanması
2. Xam piyin əridilməsi
3. Əridilmiş yağın qatışıqlardan təmizlənməsi
4. Xam piyin hissə verilməsi

A)) 1.2.3. B)1.2.4. C)1.3.4 D) 2.3.4 E)1.2.3.4

262. Turşuluq ədədinin azaldılması üçün yağları ne edirlər?

A))neytrallaşdırırlar B) süzürələr C) çökdürürələr D) buxarlandırırlar E) duruldırlar

263. Yağların neytrallaşdırılması necı aparılır?

A)) kaustik soda məhlulu ilə B) qliserinlə C) sulfat tırşusu ilə D) KOH –la E) NaOH-la

264. Yağlar neytrallaşdırıldıqda temperatur necə dərəcə olmalıdır?

A))70-80⁰C B) 10-20 0C C) 20-30 ⁰C C) 30-40 ⁰C D) 40-50⁰C E) 50-60⁰C

265. Heyvani yemlərə hansılar aiddir?

A))ətli-sümüklü, sümüklü, ətli, qan, yem unu B) нохуд, пахла C) мяржимяк, сойа D)гарьыдалы, човдар E)шрот вя кпяк

266. Quru heyvan mənşəli yemlərin istahsalı hansı əsas əməliyyatlardan ibarətdir?

1.xammalın hazırlanması 2. istiliklə emal 3.piyin çıxarılması və təmizlənməsi
4.doğranma və quru yemlərin ələnməsi 5.hisləmə

A))1.2.3.4 B) 1.2.3.5 C)1.2.4.5 D)1.3.4.5 E)2.3.4.5

267. Patogen mikrofloranın və sporların radikal məhv edilməsi üçün texniki xammalı necə emal edirlər?

A))110-132⁰C-də 15-30 dəq B)10-20⁰C C) 50-70⁰C D) 80-90⁰C E) 30-40⁰C

268. Yem və texniki məhsulların istehsalında tətbiq olunan sümük xammalı qrupuna hansılar aiddir?

A) yeyinti məqsədlərinə yaramayan xam-yağ, yağ kəsikləri

B) qanın formalı elementləri

C) qan, fibrin

D)) ət çıxarıldıqdan sonra qalan sümük və baş, qoyunun başə və ayaqları, sümük yarımfabrikatı

E) quşun və dovşanların emalından alınan qalıqlar

269. Yem və texniki məhsulların istehsalında tətbiq olunan ətli və ətli-sümüklü xammal qrupuna hansılar aiddir?

A)) yeyinti məqsədlərə yararsız olan xam-yağ, ət , subməhsulların, dərinin, təmizlənməsindən alınan yeyinti məqsədlərinə yaramayan yağ kəsikləri, quşun bağırsaqlar, embrionlar və cinsiyyət orqanları, yeyinti və texniki yağ istehsalının qalıqları

B) qan, fibrin, qanın formalı elementləri

C) baş, ayaq, cəmdəyin sümükləri

D) sümük yarımfabrikatları

E) tük-lələk xammalının qalıqları

270. Yem ununun və yağın keyfiyyətini aşağı salan zülali maddələrin çürüməsi və yağların hidrolizinin qarşısını almaq üçün nə edilir?

A))xammal yığımını, daşınmasını və hazırlanmasını tezləşdirmək lazımdırB) xammal yığımını qurutmaq lazımdır C) dezinfeksiya etmək lazımdır D) xammal yığımını yumaq lazımdır E) heç biri

271. Tüklü xammal sentrifuqada tükləri hansı şəraitdə təmizlənir?

A)) 65-68⁰C-də 5-10 dəq B) 10-20⁰C C) 20-30⁰C D)30-40⁰C E) 40-50⁰C

272. Quru yem məhsullarının, texniki, yem yağlarının alınmasında patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsi üçün müsadirə olunmuş xammalı, qida üçün yarasız qalıqları necə emal edirlər?

A))quru və ya yaş üsulla istiliklə emal edirlər B)ekstraksiya edirlər C) homogenləşdirirlər D)pasterizə edirlər E) sterilizə edirlər

273. Sibir yarasının sporları hansı şəraitdə dağılır?

A)) 110⁰ C-də 10 dəq ərzində B) 20⁰ C-də 10 dəq ərzində C) 30⁰ C-də 10 dəq ərzində

D)40⁰ C-də 10 dəq ərzində E) 50⁰ C-də 10 dəq ərzində

274. Sibir yarasının sporları quru üsulla hansı şəraitdə dağılır?

A)) 140⁰C-də 3-4 saatdan sonra B)110⁰ C-də 10 dəq ərzində C) 100⁰ C-də 10 dəq ərzində D)90⁰ C-də 10 dəq ərzində E) 80⁰ C-də 10 dəq ərzində

275. Patogen mikrofloranın və sporların radikal məhv edilməsi üçün texniki xammalı hansı şəraitdə istiliklə emal edirlər?

A))110-132⁰C-də 15-30 dəq ərzində B) 20⁰ C-də 10 dəq ərzində C) 30⁰ C-də 10 dəq ərzində D)40⁰ C-də 10 dəq ərzində E) 50⁰ C-də 10 dəq ərzində

276. Tezbişən, lakin tərkibində çoxlu xəstəlik törədən sporlar olan xammal necə zərərsizləşdirilir?

A))118-122⁰C-də B) 20⁰ C-də C) 30⁰ C-də D)40⁰ C-də E) 50⁰ C-də

277. Qanın və onun fraksiyalarının 80⁰C-də emalı zamanı zülallar nə olur?

A)) pıxtalaşır B) şişir C) hidroliz olunur D) parçalanır E) ekstraksiya olunur

278. Qanın və onun fraksiyalarının çənlərdə pıxtalaşması hansı şəraitdə aparılır?

A))90-95⁰C-də B) 20⁰ C-də C) 30⁰ C-də D)40⁰ C-də E) 50⁰ C-də

279. Dondurma yumurtanın daxilində temperatur göstəricisi neçə olduqda başa çatmış olur?

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

B) $0 \div -1^{\circ}\text{C}$

C) 0°C

D) $0 - 4^{\circ}\text{C}$

E) $-20 \div -30^{\circ}\text{C}$

280. Dondurulmuş yumurta məhsulları hansı şəraitdə saxlanır?

A)) $-5 \div -6^{\circ}\text{C}$ –də 8 ay

B) otaq temperaturunda 1 ay

C) otaq temperaturunda 1 il

D) 2°C –də 12 ay

E) 10°C –də 15 ay

281. Qaz yumurtasının kütləsi neçə qramdır?

A)) 120-200 B) 80-95 C) 50-60 D) 40-50 E) 100-110

282. Toyuq yumurtasının kütləsi neçə qramdır?

A)) 45-75 B) 120-200 C) 80-95 D) 120-200 E) 100-110

283. Yumurtanın ağı və sarısında olan zülalların tərkibi nə ilə çox zəngindir?

A)) əvəzolunmayan aminturşuları B) lipidlərlə C) fosfolipidlərlə D) qliserinlə E) əvəzolunan aminturşuları ilə

284. Quşların yem payında yağ az olduqda yumurtanın tərkibində doymuş yağ turşularının xüsusi çəkisi necə olur?

A)) artır B) azalır C) dəyişmir D) heç biri E) həm artır, həm də azalır

285. Lipidlər əsasən yumurtanın harasında olur?

A)) sarısında B) ağında C) qabığında D) nüvəsində E) olmur

286. Tam keyfiyyətli yumurtanın sarısında karotinlə ən azı neçə mkq/q təşkil edir?

A)) 15 B) 10 C) 8 D) 5 E) 2

287. Yumurta qabığının tərkibini göstərin

A))üzvi maddələr,karbon,kalsium fosfat B)yalnız üzvi maddələr C)yalnız karbon
D)yalnız kalsium fosfat E) maqnezium duzları

288. Yumurtada olan mikroelementlərin ümumi miqdarı nə qədərdir?

A))7mq B)1mq C)2mq D)3mq E)4mq

289.Yumurta bişirildikdə zülalların həzmə getməsi necə dəyişir?

A))artır B)azalır C) dəyişmir D) heç biri E) həm artır, həm də azalır

290. Yumurta sarısının koloriliyi yumurta ağına nisbətən necədir?

A))daha yüksəkdir B)bərabərdir C)azdır D) sarıda kolorilik yoxdur E) ağda kolorilik yoxdur

291. Yumurtaları növlərinə və kateqoriyalarına görə hansı növ qablarda qablaşdırılır?

A))taxta və karton qutulara, yeşiklərə B)yalnız yeşiklərə C)yalnız bankalara
D)polimer qablara E)salafanlara

292. Yumurtalar qablaşdırılarkən neçə ədəd olmaqla yığılır?

A))720-360 B)100-200 C)300-350 D)400-450 E)500-550

293. Pəhriz və yeməxana yumurtası karton qutulara neçə ədəd yığılıb pərakəndə ticarətə göndərilir?

A))10 B)6 C)8 D)5 E) 9

294. Yumurta neçə dərəcədə saxlanılır?

A)) 1-2⁰C B) 3-5⁰C C)6-7 ⁰C D) 10-12⁰C E) 15-18⁰C

295. Yumurtalar hansı nisbi rutubətdə saxlanılır ?

A))85-88% B)40-50% C) 30-40% D) 10-20% E) 60-70%

296. Yumurta nə qədər müddətdə saxlana bilər?

A))6 ay B) 1 il C) 2 il D) 10 gün E) 6 gün

297. Yeməxana və pəhriz yumurtaları neçə kateqoriyada olur?

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

298.Yem unu yumurtanın hansı hissəsindən hazırlanır?

A))qabığından B) sarısından C)ağından D) nüvədən E) hec birindən

299.Yumurta hansı temperaturda qurudulur?

A))130-140⁰C B)10-20⁰C C)30-40⁰C D)50-60⁰C C)7 0-80⁰C

300. Yumurta tozu hermetik tarada nə qədər saxlanır?

A)) 2 il B) 6 ay C) 1 il D) 1ay E) 3 ay