

“BALIQ VƏ BALIQ MƏHSULLARININ TEXNOLOGİYASI”
FƏNNİ ÜZRƏ TESTLƏR - 2977

1. Asfikasiya prosesi nədir?
 - a) balıq sudan çıxarıldıqdan sonra orqanizmə oksigenin az daxil olması nəticəsində boğulması
 - b) balıqların acından ölməsi
 - c) balıqların üzmə qovuşunun partlaması hesabına ölməsi
 - d) balıqlarda öd kisəsinin partlaması nəticəsində zəhərlənərək ölməsi
 - e) balıqların cinsi yetişkənliyə çatması
2. Hiperemiya nədir?
 - a) öldükdən sonra balığın səthində həddən artıq selikli maddələrin yığılması
 - b) öldükdən sonra balıq bədəninin quruması
 - c) öldükdən sonra balıq bədəninin şişməsi
 - d) öldükdən sonra balıqdan üfunətli iyin əmələ gəlməsi
 - e) balığın zəhərlənərək ölməsi
3. Balığın ölümündən sonra baş verən dəyişikliklər aşağıdakı hansı mərhələdən keçir?
 - a) balığın səthində həddindən artıq selikli maddələrin yığılması
 - b) bədənin quruması
 - c) avtoliz
 - d) çürümə (balıqların bakterioloji pozğunluğu)
 - e) sadalananların hamısı
4. Balıq üçün normal olmayan şəraitdə intensiv ayrılan selik balığın bədən kütləsinin neçə faizini təşkil edir?
 - a) 1 %-ni
 - b) 0,5 %-ni
 - c) 1,5 %-ni
 - d) 2 %-dən çoxunu
 - e) 2 %-ni
5. Balıqda əsas enerji mənbəyi aşağıdakılardan hansıdır?
 - a) yağlar
 - b) zülallar
 - c) qlükogen
 - d) mineral duzlar
 - e) karbohidratlar
6. Avtoliz nədir?
 - a) özündə olan fermentlərin təsiri ilə orqanizmlərə, toxumalara parçalanma avtoliz adlanır
 - b) balıqların xarab olmasına avtoliz deyilir
 - c) balıqların hislənməsi prosesinə avtoliz deyilir
 - d) balıqların qurudulmasına avtoliz deyilir
 - e) bişirilərkən balıqların pörtlənməsi avtoliz adlanır
7. Temperaturu 0 - 2°C olan kamerada saxlanılan Xəzər siyənəyi balığını qurutmaq üçün əməliyyat hansı saatlarda başlayır və qurtararaq sona çatır?
 - a) qurutma əməliyyatı 5-8 saatdan sonra başlayır, 32 saatdan sonra başa çatır
 - b) qurutma əməliyyatı 10-12 saatdan sonra başlayır, 35 saatdan sonra başa çatır
 - c) qurutma əməliyyatı 4-5 saatdan sonra başlayır, 20 saatdan sonra başa çatır
 - d) qurutma əməliyyatı 3-6 saatdan sonra başlayır, 25 saatdan sonra başa çatır
 - e) qurutma əməliyyatı 7-8 saatdan sonra başlayır, 40 saatdan sonra başa çatır
8. Polipeptid və amin turşuları yeyinti dəyərində görə aşağıdakı göstərilən maddələrin hansından heç də geri qalmır?
 - a) zülallardan
 - b) yağlardan

- c) karbohidratlardan
 - d) mineral maddələrdən
 - e) qlükozitlərdən
9. Blıqların çürüyərək xarab olmasının əsas səbəbi nədir?
- a) virusların onlara təsiri
 - b) çürüdücü mikroorqanizmlərin onlara təsiri
 - c) qıvcırdıcı bakteriyaların onlara təsiri
 - d) turşuducu bakteriyaların onlara təsiri
 - e) qıvcırdıcı və turşuducu bakteriyaların onlara təsiri
10. Balıqlarda mikrobların növü və miqdarı nədən asılıdır?
- a) balıqların uzunluğundan
 - b) balıqların kütləsindən
 - c) balıqların cinsindən
 - d) balığın növündən
 - e) yaşadığı sularıdan, çirklənməsindən, həmçinin qəbulu və emal etmə xüsüsünün sanitariya vəziyyətindən
11. Balıqların həzm sistemində olan mikrobların müxtəlifliyi nə ilə bağlıdır?
- a) balıqların bədən ölçüsü ilə
 - b) balıqların kütləsi ilə
 - c) balıqların cinsi ilə
 - d) balıqların növü ilə
 - e) balıqların növü və qidası ilə
12. Bitki ilə qidalanan balıqların mədəsində qidamı parçalayan hansı mikroblardır?
- a) həzm fermentləri
 - b) hormonlar
 - c) viruslar
 - d) mədədə bitki hüceyrələrini parçalayan mikroblar
 - e) həzm sistemində olan amin turşuları
13. Aşağıdakı maddələrdən hansı mikroblar üçün ən yaxşı qida mənbəyi hesab olunur?
- a) yağlar
 - b) karbohidratlar
 - c) zülallar
 - d) mineral maddələr
 - e) balıq əzələlərində olan və zülali tərkibə malik olmayan azotlu (ekstraktiv) maddələr
14. Balıq ətində olan ümumi azotun miqdarının neçə faizi zülalların payına düşür?
- a) 50 %-i
 - b) 58 %-i
 - c) 65 %-i
 - d) 70 %-i
 - e) 85 %-i
15. Mikrobların təsirdən zülal parçalanır və nəticədə aşağıdakı hansı sulfid birləşmələri alınır?
- a) kükürd
 - b) kükürd 2 oksid
 - c) kükürd 4-oksid
 - d) kükürd 6-oksid
 - e) kükürd və merkaptanlar (etilmerkaptan, metilmerkaptan)
16. Zülalların mikrobioloji çürüməsi zamanı balıq ətində zülali xassəyə malik olmayan hansı maddənin miqdarı artır?
- a) azotun
 - b) fosforun
 - c) kükürdün

- d) karbonun
 - e) karbon 4-oksidin
17. Mikrobların balıq ətinə daxil olması sürəti və intensivliyi nədən asılıdır?
- a) mikrobların hərəkət sürətindən
 - b) balıqların saxlanması temperaturundan
 - c) mikrobların fəaliyyətindən
 - d) mikrobların ölçüsündən
 - e) mikrobların kütləsindən
18. Ovlanmış balığı kəsib daxili orqanlarını və qəlsəmələrini çıxarmaqda əsas məqsəd nədir?
- a) balığı qurutmaq
 - b) balığı hissə vermək
 - c) balığı qaxac etmək
 - d) balığı dondurmaq
 - e) balıq ətinin uzun müddət xarab olmadan keyfiyyətli qalmasına şərait yaratmaq
19. Balıqların konservləşdirilməsində əsas məqsəd nədir?
- a) mikroorqanizmlərin fəaliyyətini dayandırmaq
 - b) mikroorqanizmlərin fəaliyyətini azaltmaq
 - c) fermentativ parçalanmanın qarşısını almaq
 - d) balıq məhsullarını uzun müddət xarab olmadan saxlamaq
 - e) yuxarıda adları sadalanan bütün bəndlərin hamısı
20. Balıq və balıq məhsullarının konservləşdirilməsi neçə bioloji prinsip üzərində qurulmuşdur?
- a) 1
 - b) 2
 - c) 3
 - d) 4
 - e) 5
21. Konservləşdirmənin əsasını təşkil edən bioloji prinsiplərdən aşağıdakılardan hansıdır?
- a) bioz
 - b) anabioz
 - c) senanobioz
 - d) abioz
 - e) yuxarıda adları qeyd edilən bütün prinsiplər
22. "Bios" sözü yunan dilində nə deməkdir?
- a) həyat
 - b) gen
 - c) internet
 - d) təkamül
 - e) dominant
23. İmmunitet nədir?
- a) immunitet – orqanizmin genetik yad agentə, o cümlədən mikroblar və onların toksininə, virusa və s. qarşı qeyri-həssaslığı
 - b) orqanizmin xəstəlik törədən mikroblara qarşı dözümlülüyü
 - c) orqanizmin xəstəliyə qarşı davamlılığı
 - d) orqanizmin infeksiya xəstəliyə qarşı zəifliyi
 - e) orqanizmin infeksiya xəstəliyə tez tutulması
24. Mikroorqanizmlərin əksəriyyətinin inkişafı üçün ən əlverişli temperatur aşağıdakılardan hansı hesab edilir?
- a) 25 °C
 - b) 30 °C
 - c) 37 °C
 - d) 40 °C
 - e) 45 °C

25. Mezofil mikroorqanizmlər necə °C- temperaturda yaşayanlara deyilir?
- 15 - 20°C
 - 20 - 25°C
 - 25 - 35°C
 - 35 - 40°C
 - 40 - 45°C
26. Balığın emala verilməsi üçün aşağıda göstərilən hansı əməliyyatlar keçirilir?
- balığın ovlanma yerindən emaletmə yerinə daşınması
 - balığın boşaldılması
 - balığın miqdarının təyin edilməsi
 - balığın keyfiyyətinin təyin edilməsi və emala qədər saxlanması
 - yuxarıda adları qeyd edilən bütün əməliyyatlardan keçməlidir
27. Nə üçün ovlanmış balıqları ovlanma yerindən emaletmə yerlərinə tez gətirmək lazımdır?
- balığın xarab olmaması üçün
 - balığın tez çürüməsinin qarşısını almaq üçün
 - ovlanmış balıqda fermentlərin və mikroorqanizmlərin təsiri ilə arzuolunmaz dəyişikliklər baş verməsinə deyərək
 - balığın iyilməsinin qarşısını almaq üçün
 - balığın qurumasının qarşısını almaq üçün
28. Azərbaycan balıq sənayesində ovlanmış balıqları emaletmə müəssisələrinə hansı nəqliyyat növü ilə daşıyırlar?
- kəşik gəmilərlə
 - qayıqlarla
 - təyyarə ilə
 - qatarlarla
 - motorlu gəmilər və avtomaşınlarla
29. İsti havalarda ovlanmış balığı saxlamaq üçün nədən istifadə edirlər?
- anbarlardan
 - buzdan
 - çəlləklərdən
 - soyuduculardan
 - soyuducu kameralardan
30. Susuz diri balığı daşımaq üçün avtomaşında havanın temperaturu neçə dərəcə °C olmalıdır?
- 2 - 4°C
 - 3 - 6°C
 - 4 - 8°C
 - 6 - 10°C
 - 10 - 12°C
31. Ovlanmış balığın daşınmasında, qəbulunda və saxlanmasında aşağıda qeyd edilən hansı şərtlərə əməl edilməlidir?
- balığı günəş şüasından, küləkdən və atmosfer çöküntüsündən qorumaq
 - balığı nəqliyyat vasitələrindən təcili boşaltmaq və qəbul işini mexanikləşdirmək
 - balığı emala qədər tələb olunan temperaturda saxlamaq
 - saxlama kameralarında sanitariya qaydalarına riayət etmək
 - yuxarıda qeyd edilən bütün əməliyyatlara əməl edilməlidir
32. Balıqlar emaletmə müəssisələrinə nəyə əsasən qəbul edilirlər?
- cinsinə görə
 - növünə, ölçüsünə və keyfiyyətinə görə
 - növünə görə
 - bədən ölçüsünə görə
 - cinsiyyətinə görə

33. Ovlanmış balıqda baş verən hiperemiya nədir?
A) bədənin quruması
B) bədənin çürüməsi
C) balığın səthində həddindən artıq selikli maddələrin toplanması
D) balıqda baş verən avtoliz prosesi
E) balıqda baş verən qıvcırma prosesi
34. Balıqlar emal müəssisələrinə verilmədən hansı proseslərdən keçirilir?
a) əvvəlcə tez yuyulur
b) səthindən sərbəst su axıdılır
c) çəkisi təyin olunur
d) əvvəlcə tez yuyulur, səthindən sərbəst su axıdılır, çəkisi təyin olunur, ölçüsü müəyyənləşdirilir, keyfiyyəti yoxlanıldıqdan sonra qəbul edilir
e) ölçüsü müəyyənləşdirilir
35. Emaletmə müəssisələrində balıq hansı texniki normativ sənədlər əsasında qəbul edilir?
a) balığın ölçüsü və keyfiyyəti mövcud olan normativ texniki sənədlərə əsasən aparılır
b) işin yekununda rəsmi sənədlər (qəbz) yazılır
c) balığı təhvil verən və balığı qəbul edən arasında ümumi razılığa gəlinir
d) balığı təhvil verən və balığı qəbul edən arasında müqavilə bağlanır
e) balığı təhvil verən və balığı qəbul edən arasında hesabat aparılır
36. Azərbaycanca diri balıq tədarükü hansı təsərrüfatlarda aparılır?
a) H.Z.Tağıyev adına Bankə balıq kombinatında
b) Hacıqabul balıq zavodunda
c) Neftçala balıq zavodunda
d) Nohur balıq yetişdirə təsərrüfatlarında
e) yuxarıda adları qeyd edilən bütün təsərrüfatlarda
37. Diri balığı tədarük etmək üçün ən çox hansı balıqlardan istifadə edilir?
a) nərəkimilərdən
b) qızılbalıqlardan
c) şirin su, keçici və yarımkəçici balıqlardan
d) çəkikimilərdən
e) xanikilərdən
38. Dənizkənarı şəhərlərdə balıqlar nə üçün diri halda istifadə edilir?
a) onların əti çox şirin olduğu üçün
b) onların ətində müxtəlif vitamin kompleksi olduğu üçün
c) onlar çox yağlı olduğu üçün
d) onların əti tez xarab olduğu üçün
e) onlar istiliyə çox davamlı olduğu üçün
39. Çox hərəkətdə olan balıqları diri halda saxladıqda və daşdıqda suda olan oksigenin miqdarı orta hesabla neçə mq/l-ə bərabər olmalıdır?
a) 4,0 mq/l
b) 5 mq/l
c) 7,0 mq/l
d) 8,0 mq/l
e) 6,0 mq/l
40. Balıqları diri halda saxladıqda və daşdıqda suda olan oksigenin miqdarı orta hesabla neçə mq/l olmalıdır?
a) 4,5 mq/l-dən az olmamalıdır
b) 1,0 mq/l
c) 1,5 mq/l
d) 2,0 mq/l
e) 3,5 mq/l

41. Uzunburun balığının saxlanması və daşınması üçün suda oksigenin miqdarı neçə mq/l olmalıdır?
- a) 1 - 2 mq/l
 - b) 2 - 3 mq/l
 - c) 3 - 4 mq/l
 - d) 4 - 5 mq/l
 - e) 5 - 6 mq/l
42. Nohur balıq yetişdirmə təsərrüfatlarında balıqları əsasən hansı aylarda satışa verirlər?
- a) oktyabr, noyabr, dekabr aylarında
 - b) yanvar, fevral, mart aylarında
 - c) iyun, iyul, avqust aylarında
 - d) may, iyun, iyul aylarında
 - e) mart, aprel, may aylarında
43. Azərbaycanda tədarük olunan karp və çəki balıqlarının satış norması neçə qramdır?
- a) 500 – 700 qram
 - b) 300 – 400 qram
 - c) 400 – 500 qram
 - d) 200 - 300 qram
 - e) 100 – 200 qram
44. Azərbaycanda tədarük olunan sıf balığının satış norması neçə mq-dır?
- a) 70 mq
 - b) 80 mq
 - c) 90 mq
 - d) 100 mq
 - e) 110 mq
45. Respublikada tədarük edilən Naxa balığının satış norması neçə mq-dır?
- a) 70 mq
 - b) 80 mq
 - c) 90 mq
 - d) 100 mq
 - e) 112 mq
46. Balıq saxlanan qablarda suyu çirkləndirən əsasən nədir?
- a) suda olan mineral maddələr
 - b) suda olan üzvi maddələr
 - c) tənəffüs zamanı balığın buraxdığı karbon
 - d) suda olan üzvi və qeyri-üzvi maddələrin qalığı
 - e) balığın ifraz etdiyi üzvi maddələr və onların səthində olan selik
47. Sıf balığını diri halda saxladıqda və daşdıqda suda neçə mq/l oksigenin olması tələb olunur?
- a) 1 – 2 mq/l
 - b) 2 – 3 mq/l
 - c) 3 - 4 mq/l
 - d) 4 - 5 mq/l
 - e) 5 – 5 mq/l
48. Naxa balığını diri halda saxladıqda və daşdıqda suda oksigenin miqdarı neçə mq/l olmalıdır?
- a) 1 – 2 mq/l
 - b) 2 – 3 mq/l
 - c) 3 - 4 mq/l
 - d) 4 - 5 mq/l
 - e) 5 – 5 mq/l
49. Suyun temperaturu 10 - 12°C olduqda az hərəkətdə olan balıqlar çəkisinin hər 1 kq-na saatda suyun tərkibində neçə mq oksigen tələb olunur?

- a) 20 mq
- b) 25 mq
- c) 27 mq
- d) 28 mq
- e) 30 mq

50. Süni soyuq havada balıqların dondurulması harada aparılır?

- a) balıq emaletmə zavodlarında
- b) gəmidə
- c) balıq təsərrüfatlarında
- d) xüsusi avtomobillərdə
- e) bu üsulla balıqları gəmilərdə və eləcə də sahil balıqemalətmə müəssisələrində dondururlar

51. Balıqları süni soyuq havada nə şəkildə dondururlar?

- a) müxtəlif formada
- b) müxtəlif ölçüdə
- c) tək-tək halda
- d) blok şəklində
- e) adları yuxarıda qeyd edilən formalarda dondururlar

52. Balıqların süni soyuq havada dondurulmasının müsbət cəhətləri hansılardır?

- a) balıqların bədən forması dəyişmir
- b) balıqların bədən ölçüsü dəyişmir
- c) balıqların rəngi dəyişmir
- d) balıqlar kənar dad və iy vermir
- e) yuxarıda göstərilən bütün cəhətlər doğrudur

53. Balıqları süni soyuq havada harada dondururlar

- a) xüsusi otaqlarda
- b) xüsusi kameralarda
- c) xüsusi aparatlarda
- d) xüsusi çənlərdə
- e) xüsusi kamera və aparatlarda soyuq havada dondururlar

54. Nə üçün müxtəlif ölçülü və keyfiyyətli balıqları bir yerdə dondurmaq olmaz?

- a) onlar müxtəlif vaxtlarda donurlar
- b) xırda balıqlar tez donur
- c) iri balıqlar gec donur
- d) iri və xırda balıqlar müxtəlif vaxtlarda donduğuna görə keyfiyyəti pisləşir
- e) yuxarıda göstərilən bütün şərtlər doğrudur

55. Balıqları emalətmə sexlərində neçə və hansı üsullarla soyudurlar?

- A) 1 üsulla: buz qarışığında
- B) 2 üsulla: buz qarışığında və soyuq dəniz suyunda
- C) 3 üsulla: buz qarışığında, soyuq dəniz suyunda və soyuq duz məhlulunda
- D) 1 üsulla: yalnız soyuq duz məhlulunda
- E) 1 üsulla: yalnız soyuq dəniz suyunda

56. Balıqların dondurulmasının neçə metodu vardır və hansılardır?

- A) 1 metodu: təbii soyuq hava şəraitində
- B) 2 metodu: duz və buz qarışığında və soyuq məhlullarda
- C) 3 metodu: süni soyuq havada, karbon qazı və azot məhlulunda və təbii soyuq hava şəraitində
- D) 4 metodu: təbii soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, soyuq məhlullarda, süni soyuq havada
- E) 5 metodu: təbii soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, soyuq məhlullarda, süni soyuq havada, karbon qazı və azot məhlulunda

57. Dondurulmuş balıqları neçə $^{\circ}\text{C}$ -də saxlayır və daşıyırlar?

- A) -10°C -də
- B) -12°C -də

- C) -14°C -də
- D) -15°C -də
- E)) -18°C -də

58. Soyudulmuş balıq ətinin onurğa sümüyünün yanında əzələdə temperaturu neçə $^{\circ}\text{C}$ olmalıdır?

- A) $-1,5^{\circ}\text{C}$ -dən $+8^{\circ}\text{C}$ -yə qədər
- B) $-2,0^{\circ}\text{C}$ -dən $+10^{\circ}\text{C}$ -yə qədər
- C)) -1°C -dən $+5^{\circ}\text{C}$ -yə qədər
- D) $-2,5^{\circ}\text{C}$ -dən $+11^{\circ}\text{C}$ -yə qədər
- E) -3°C -dən $+4^{\circ}\text{C}$ -yə qədər

59. Soyudulmuş balıqlar temperaturu neçə $^{\circ}\text{C}$ olan binalarda saxlanılmalıdır?

- A) -5°C -də
- B)) -1°C -də
- C) -3°C -də
- D) -6°C -də
- E) -8°C -də

60. Hansı soyudulmuş balıqlar yarımdondurulmuş balıqlar adlandırılır?

- A) -5°C -dən aşağı temperaturda soyudulmuş balıqlar
- B) -4°C -dən aşağı temperaturda soyudulmuş balıqlar
- C) -3°C -dən aşağı temperaturda soyudulmuş balıqlar
- D) -2°C -dən aşağı temperaturda soyudulmuş balıqlar
- E)) -1°C -dən aşağı temperaturda soyudulmuş balıqlar

61. Dondurulmuş balıq ətinin onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperaturu neçə $^{\circ}\text{C}$ olmalıdır?

- A) -1°C -dən çox
- B) -3°C -dən az
- C) -5°C -dən çox
- D) -6°C -dən çox
- E)) -18°C -dən az

62. Balıqların neçə dərəcə temperaturda sürətli dondurma prosesi gedir?

- A) -15°C – dən -25°C – dək
- B) -16°C – dən -26°C – dək
- C) -17°C – dən -27°C – dək
- D)) -18°C – dən -35°C – dək
- E) -36°C – dən -40°C – dək

63. Xüsusi ədviiyyatlarda balıqların duzlama ilə emalətmə üsulunun bizim eradan təqribən neçə il əvvəl işlədilməsi qeyd edilir?

- a) 4000 - 3500 il
- b) 2000 – 2500 il
- c) 3000 – 2500 il
- d) 2000 – 1500 il
- e) 5000 – 4500 il

64. Sadə texnoloji üsul olan duzlamadan nə istehsal olunur?

- a) marinadlı balıq
- b) qurudulmuş balıq
- c) qaxac edilmiş balıq
- d) hislənmiş balıq
- e)) duzlanmış balıq

65. Duzlu balığın keyfiyyəti nədən asılıdır?

- a) duzun miqdarından
- b)) duzlama üçün istifadə edilən duzun keyfiyyətindən asılıdır
- c) duzun ölçüsündən
- d) doğranmış balığın ölçüsündən

e) doğranmış balığın doğranma üsulundan

66. Qablaşdırarkən balıqları necə qablara yığırlar?

a) təmiz qablara

b) quru qablara

c) möhkəm qablara

d) kənar iy verməyən qablara

e)) yuxarıda deyilənlər mütləq nəzərə alınmalıdır

67. Duzlu balıq istehsalında duzlamanın neçə üsulu vardır və hansılardır?

A) 1 üsulu: quru duzlama

B) 1 üsulu: yaş (duz məhlulunda)duzlama

C) 2 üsulu: quru duzlama, qarışıq duzlama

D) 1 üsulu: yalnız qarışıq duzlama

E)) 3 üsulu: quru duzlama, yaş (duz məhlulunda) duzlama və qarışıq duzlama

68. Ədviyyatlı –duzlu balıqları neçə $^{\circ}\text{C}$ temperaturda saxlayırlar?

A) -1°C -dən -3°C -yə qədər temperaturda

B) -2°C -dən -4°C -yə qədər temperaturda

C)) 2°C -dən -6°C -yə qədər temperaturda

D) 3°C -dən -8°C -yə qədər temperaturda

E) 0°C -dən $+5^{\circ}\text{C}$ -yə qədər temperaturda

69. Emal üsuluna görə marinadlı balıq məhsullarını neçə yerə ayırırlar?

A) isti emal məhsulları

B) soyuq emal məhsulları

C) dondurulmuş emal məhsulları

D) soyuq və dondurulmuş emal məhsulları

E)) isti və soyuq emal məhsulları

70. İsti marinadlı məhsullar hansı balıqlardan hazırlanır?

A) bişirilmiş balıqlardan

B) qızardılmış balıqlardan

C) təzə balıqlardan

D) duzlu balıqlardan

E)) bişirilmiş, qızardılmış və hissə verilmiş balıqlardan

71. Soyuq marinadlı məhsullar hansı balıqlardan hazırlanır?

A) qızardılmış balıqlardan

B) hissə verilmiş balıqlardan

C) bişirilmiş balıqlardan

D) qızardılmış və duzlu balıqlardan

E)) təzə və duzlu balıqlardan

72. Marinadlı balıq məhsulları istehsalında aşağıdakı balıqların hansından daha çox istifadə edilir?

A) çəki, çapaq, sıf

B) şəmayı, kütüm, həşəm

C) kefal, ziyad, poru

D)) siyənək, tyulka, sardina, xəmsi

E) qızılbalıq, durna balığı, uzunburun

73. Ədviyyatlı və marinadlı balıq məhsulları istehsalında aşağıda göstərilən məhsulların hansından istifadə edilir?

A) xörək duzundan

B) ədviyyatlardan

C) şəkərdən

D) sirkə turşusundan

E)) bunların hamısından

74. Marinadlı balıq istehsalında çəlləklərə yığılmış balıqları yetişdirmək məqsədilə temperaturu neçə $^{\circ}\text{C}$ olan kameralarda saxlayırlar?

- A) $+2^{\circ}\text{C}$ -dən -1°C -yə qədər
- B) $+5^{\circ}\text{C}$ -dən -2°C -yə qədər
- C) $+6^{\circ}\text{C}$ -dən -4°C -yə qədər
- D) $+8^{\circ}\text{C}$ -dən -6°C -yə qədər
- E) $+10^{\circ}\text{C}$ -dən -10°C -yə qədər

75. Marinadlı balıq konservləri istehsalına, aşağıda göstərilən hansı bəndin texnoloji sxemi daha uyğundur?

- A) balığı bitki yağında qızardır, bankalara yığıldıqdan sonra üzərinə su, duz, şəkər, ədviyyatlar və sirkə turşusundan hazırlanmış isti məhsul (marinad) tökülür, hermetik bağlanır və sterilizə edilir
- B) balığı heyvanat yağında bişirir, bankalara doldurub, üzərinə şəkər, duz töküb üzərinə marinad əlavə edərək, kip bağlayır və pasterizə edirlər
- C) balığı soyutma bişirib, bankalara yığıb, üzərinə su, duz və şəkər, hermetik bağlayır və sterilizə edirlər
- D) balığı qızardıb, bankalara doldurub, üzərinə su, duz və şəkər töküb, marinad əlavə edirlər, kip bağlayır və sterilizə edirlər
- E) balığı bitki yağında qızardıb, bankalara doldurub, üzərinə su, duz, şəkər və ədviyyat əlavə edib, ağzını hermetik bağlayıb, pasterizə edirlər

76. Tərəvəzli balıq konservləri istehsalına, aşağıda göstərilən hansı bəndin texnoloji sxemi daha uyğundur?

- A) balıq tikə və yaxud qiymə halında konservləşdirilir, bu balıq ətinə tərəvəz və düyü qarışdırılaraq kələm və yarpaq dolması, kiftə, kotlet, teftel və s. düzəldirlər. Yarımfabrikat qızardılır və ya pörtlənilir, bankalara yığılarkən ətirli tərəvəzlər əlavə edilir, üzərinə tomat sousu, qaynar bitki yağı və ya marinad tökülür, hermetik bağlanır və sterilizə edilir
- B) balıq əti konservləşdirilir, üzərinə tərəvəz və düyü qarışdırılaraq kələm və yarpaq dolması, kiftə, kotlet, teftel düzəldilir. Yarımfabrikat bişirilir, bankalara yığılır, üzərinə tərəvəz əlavə edilir, tomat sousu və marinad tökülərək, kip bağlanır və pasterizə edilir
- C) balıq əti konservləşdirildikdən sonra üzərinə tərəvəz və düyü tökülərək kələm və yarpaq dolması kiftə, kotlet düzəldilir, üzərinə tərəvəz əlavə edilir, tomat sousu, heyvani yağ və marinad tökülür, hermetik bağlanır və sterilizə olunur
- D) balıq əti konservləşdirilir, sonra üzərinə tərəvəz və düyü töküb kələm dolması, kiftə, kotlet hazırlanır. Yarımfabrikatlar qızardılıb bankalara doldurulur və üzərinə tərəvəz əlavə edilir, tomat sousu, bitki yağları və marinad töküb, hermetik bağlayır və pasterizə edirlər
- E) balıq əti konservləşdirilir, üzərinə tərəvəz və düyü tökülərək, kələm dolması, kiftə, kotlet hazırlanır. Yarımfabrikatlar qızardılır, bankalara doldurulurub, üzərinə tərəvəz əlavə edilir, tomat sousu, bitki yağları və marinad tökülür, hermetik bağlanır və sterilizə olunur

77. Balıqların yüksək temperaturda qurudulması neçə $^{\circ}\text{C}$ temperaturda aparılır?

- A) $60 - 90^{\circ}\text{C}$ -də
- B) $70 - 110^{\circ}\text{C}$ -də
- C) $80 - 135^{\circ}\text{C}$ -də
- D) $90 - 148^{\circ}\text{C}$ -də
- E) $100 - 160^{\circ}\text{C}$ -də

78. Qaxac edilmiş balıq məhsulları sırasında xüsusi yer tutan balıqlar hansılardır?

- A) külmə, ziyad, həşəm, şəmayı
- B) çəki, çapaq, poru, durna balığı
- C) külmə, sıf, kütüm, qızılbalıq
- D) şirbit, enlibaş, qızıl-üzgəc, çapaq
- E) sıf, qızılbalıq, enlibaş, durna balığı

79. Qaxac etmək məqsədi ilə külmə balığının hansı formalarından istifadə edilir?

- A) təzə
- B) soyudulmuş

- C) dondurulmuş
D) duzlu
E)) təzə, soyudulmuş, dondurulmuş və duzlu balıqlardan
80. Hazır məhsulun keyfiyyətindən asılı olaraq qaxaç edilmiş külmələri neçə növə ayırırlar?
A) 1 növə
B)) 2 növə
C) 3 növə
D) 4 növə
E) 5 növə
81. İqlim şəraitindən və balıqların ölçüsündən asılı olaraq qaxaçetmə müddəti neçə gün çəkir?
A) 3 – 6 gün
B) 6 –12 gün
C) 8 - 14 gün
D)) 10 –17 gün
E) 15-20 gün
82. Balıqları hansı şəraitdə qaxac edirlər?
A) təbii şəraitdə (talvarlarda)
B) mufil peçlərində
C) domna peçlərində
D) süni şəraitdə (aparatlarda)
E)) təbii şəraitdə (talvarlarda) və süni şəraitdə (aparatlarda)
83. Balıqlarda qaxac edilmə prosesi neçə $^{\circ}\text{C}$ -də aparılır?
A) 12-18 $^{\circ}\text{C}$ -də
B) 14-20 $^{\circ}\text{C}$ -də
C) 16-22 $^{\circ}\text{C}$ -də
D)) 22-28 $^{\circ}\text{C}$ -də
E) 24-32 $^{\circ}\text{C}$ -də
84. Balıqların hisə verilməsinin neçə növü vardır?
A) bir növü: soyuq hisləmə (temperatur 40 $^{\circ}\text{C}$ -yə qədər)
B) bir növü: isti hisləmə (temperatur 80-170 $^{\circ}\text{C}$)
C) iki növü: natamam isti hisləmə (50-80 $^{\circ}\text{C}$)
D) bir növü: yalnız natamam isti hisləmə (50-80 $^{\circ}\text{C}$)
E)) üç növü: isti hisləmə (temperatur 80-170 $^{\circ}\text{C}$), soyuq hisləmə (temperatur 40 $^{\circ}\text{C}$ -yə qədər) və natamam isti hisləmə (50-80 $^{\circ}\text{C}$)
85. Hisləmə prosesində ən böyük əhəmiyyətə malik olan maddələr hansılardır?
A) turşular, spirtlər
B) aldehidlər, ketonlar
C) fenollar, karbohidratlar
D) aromatik maddələr
E)) yuxarıda sadalananların hamısı
86. Hisləmədə balığa rəng verən aşağıdakı maddələrdən hansılardır?
A)) fenollar
B) turşular
C) aromatik maddələr
D) ketonlar
E) karbohidratlar
87. Hislənmiş balıqların rənginin dəyişməsi nədən asılıdır?
A) tüstünün sıxlığından
B) tüstünün temperaturundan
C) fenolların miqdarından
D) balığın səthində olan suyun miqdarından
E)) yuxarıda qeyd olunan bütün göstəricilərdən

88. Yüksək temperaturlu tüstüdə hisləmə zamanı balıq hansı rəngə boyanır?
- A) açıq – sarımtıl
 - B) tutqun sarımtıl
 - C) tünd qara
 - D) qırmızımtıl
 - E) kərpiçi sarı
89. Hisləmə zamanı aşağı temperaturlu tüstüdə balıq hansı rəngə boyanır?
- A) kərpiçi sarımtıl
 - B) tutqun sarımtıl
 - C) açıq sarımtıl
 - D) qırmızımtıl
 - E) tünd qara
90. Hislənmə zamanı hazır məhsulun keyfiyyətli olması hansı şərtdən asılıdır?
- A) yanaşağın kimyəvi tərkibindən
 - B) yanma rejiminin düzgün aparılmasından
 - C) yanaşağın kimyəvi tərkibinin balıq hisləmə üçün yararlı olması və yanma rejiminin düzgün aparılmasının təmin edilməsindən
 - D) tüstünün temperaturundan
 - E) tüstünün sıxlığından
91. Soyuq hisləmə zamanı hansı balıqlardan istifadə olunur?
- A) təzə balıqdan
 - B) soyudulmuş balıqdan
 - C) dondurulmuş balıqdan
 - D) duzlu yarımfabrikatlardan
 - E) soyudulmuş, dondurulmuş balıqdan və duzlu yarımfabrikatlardan
92. Hislənmə zamanı nə üçün tərkibində qətranlı maddələr çox olan ağaclardan istifadə etmək olmaz?
- A) bu maddələr balıq ətinə acılıq verir
 - B) bu maddələr balığın üstünün rəngini qaraldır:
 - C) bu maddələr balığın üstünün rəngini saraldır
 - D) bu maddələr balıq ətinə zəhərləyir
 - E) bu maddələr balıq ətinə acılıq verir və tüstünün rəngini qaraldır
93. Balıq məhsullarının hislənməsi aşağıdakı hansı ardıcıl prosesdə aparılır?
- A) qurutma və hisləmə
 - B) soyutma və dondurma
 - C) duzlama və hisləmə
 - D) soyutma və hisləmə
 - E) qurutma və qaxaçetmə
94. Qara kürü aşağıda adları göstərilən balıqların hansından istehsal olunur?
- A) çəki, sıf, ziyad
 - B) həşəm, çapaq, kambala
 - C) ağ balıq, nərə balığı, uzunburun balıq
 - D) kütüm, qızılbalıq, şəmayı
 - E) durna balığı, qaradol, poru
95. Qırmızı kürü aşağıda adları göstərilən balıqların hansından istehsal olunur?
- A) ağ balıq
 - B) çəki
 - C) nərə balığı
 - D) həşəm
 - E) uzaq şərq qızılbalığı
96. Kürünün əsas konservləşdirmə üsulu nədir?
- A) oksidləşdirmə

- B) qurutma
- C) qaxac etmə
- D)) duzlama
- E) pasterizə etmə

97. Dənəvər banka kürüsünün istehsalında texnoloji prosesin ardıcılığı hansı bənddə daha düzgün göstərilmişdir?

A)) kürü dənələri istiliyi $5-8^{\circ}\text{C}$ olan suda 30 saniyə ərzində yuyulur, ələkdən keçirilir. Üzərinə kütləsinin 4,5 – 5,5 %- i qədər “Ekstra” xörək duzu, 0,1 – 0,15 % urotropin və üçpolifosfat əlavə edilir. Duzlama adi halda 1-3 dəq. isti vaxtlarda isə 40 saniyəyə başa çatır. Sonra kürü tənəkə bankalara yığılır, ağzı kip bağlanır. Dənəvər kürü doldurulmuş bankalar $-2\dots-4^{\circ}\text{C}$ -yə qədər soyudulur. Bu temperaturda onu 6-8 ay saxlamaq olar

B) kürü dənələri istiliyi $8-10^{\circ}\text{C}$ olan suda 2 dəqiqə ərzində yuyularaq, ələkdən keçirilir. Üzərinə kütləsinin 5,5 – 6,5 %-i qədər “Ekstra” xörək duzu 0,2 – 0,3 % urotropin və üçpolifosfat əlavə edilir. Duzlanma 4-5 dəqiqəyə başa çatdırılır. Kürü tənəkə bankalara yığılaraq ağzı möhkəm bağlanılır. Dənəvər kürü doldurulmuş bankalar $-4\dots-6^{\circ}\text{C}$ -yə qədər soyudulur

C) kürü dənələri istiliyi $10-12^{\circ}\text{C}$ olan suda 4 dəqiqə yuyulub, ələkdən keçirilir. Üzərinə kütləsinin 6,5-7,5 %-i qədər “Ekstra” xörək duzu 0,4-0,6 % urotropin və üçpolifosfat əlavə edilir. Duzlama 5-6 dəqiqəyə başa çatdırılır. Kürü tənəkə bankalara yığılaraq ağzı kip bağlanır. Bu bankalar $-4\dots-8^{\circ}\text{C}$ -yə qədər soyudulur.

D) kürü istiliyi $10-13^{\circ}\text{C}$ olan suda 5 dəqiqə yuyulur. Üzərinə kütləsinin 2,8-3,8 %-i qədər “Ekstra” xörək duzu 0,6-0,8 % urotropin və üçpolifosfat əlavə edilir. Duzlama 7-8 dəqiqəyə başa çatır. Kürü bankalara doldurularaq $-4\dots-10^{\circ}\text{C}$ -yə qədər soyudulur

E) dənəvər kürü istiliyi $12-15^{\circ}\text{C}$ olan suda 7 dəqiqə yuyularaq, ələkdən keçirilir. Üzərinə kütləsinin 3,5-4,5 %-i qədər “Ekstra” xörək duzu 0,4-0,6 %, urotropin və üçpolifosfat əlavə edilir. Duzlama prosesi 8-10 dəqiqəyə başa çatır. Kürü dənələri bankalara doldurularaq, $-3\dots-7^{\circ}\text{C}$ -yə qədər soyudulur.

98. Qaxac etmək və dondurmaq üçün əsasən hansı pulcuqlu balıqların kürüsündən istifadə edilir?

- A) çəki
- B) çapaq
- C) həşəm
- D)) kefal
- E) kütüm

99. Yarımfabrikatların duzluluğunu hansı üsulla təyin edirlər?

- A) kimyəvi
- B) mikrobioloji
- C) biokimyəvi
- D) fiziki
- E)) orqanoleptiki və kimyəvi

100. Balıq üçün hazırlanmış duzlu yarımfabrikatlar keyfiyyətinə görə hansı çeşidlərə ayrılır?

- A) əla
- B) birinçi
- C) ikinci
- D) üçünçü
- E)) əla, birinçi və ikinci

101. Duzlu yarımfabrikatları temperaturu neçə $^{\circ}\text{C}$ olan xörək duzu məhlulunda isladılar?

- A) 3°C – də
- B) 5°C – də
- C) 8°C – də
- D) 10°C – də
- E)) 12°C – də

102. Yarımfabrikatın tərkibində duzun miqdarı normal halda neçə faiz olmalıdır?

- A) 1- 3 %

- B) 1- 4 %
- C) 2 – 4 %
- D) 4 – 5 %
- E)) 5 – 7 %

103. Aşağıda göstərilən sıralardan hansı balıq yarımfabrikatları hesab edilir?

- A)) balıq filesi, dondurulmuş balıq kababı, balıq kotleti, dondurulmuş balıq düşbərəsi
- B) ədviyyatlı – duzlu Tallini kilkəsi, şərəblə Riqa kilkəsi
- C) şüyüdlə Baltik kilkəsi, xüsusi duzlanmış Sakit okean siyənəyi
- D) xüsusi duzlanmış Baltik kilkəsi, xüsusi duzlanmış sayra
- E) ədviyyatlı – duzlu Xəzər kilkəsi ,şərəblə Riqa kilkəsi

104. Aşağıda göstərilən hansı balıqlardan hazırlanmış yarımfabrikatların donu açıldıqdan sonra zəif yod dadı və iyi verə bilər?

- A) göl balıqlarından
- B) çay balıqlarından
- C) şirin su balıqlarından
- D) dəniz balıqlarından
- E)) okean balıqlarından

105. Balıq kotlet yarımfabrikatları hazırlamaq üçün aşağıda hansı bənddə göstərilən xammallardan istifadə olunur?

- A) balıq ətindən, vitaminlərdən, heyvanat yağından, kələmdən, turpdan
- B)) təzə və dondurulmuş balıq ətindən, isladılmış boyat çörəkdən, soğandan, yumurtadan, yerkökündən, kərə yağı, duz və istiotdan
- C) soyudulmuş balıq ətindən, bitki yağlarından, quru çörəkdən, sarımsaqdan, turpdan, çuğundurda və kələmdən
- D) dondurulmuş balıq ətindən, undan, boyat çörəkdən, soğandan, sarımsaqdan, ədviyyatdan, dəfnə yarpağından və duzdan
- E) təzə balıq ətindən, yerkökündən, turpdan, kələmdən, çuğundurda, duzdan, heyvanat yağından və quru çörəkdən

106. Balıq kababı yarımfabrikatı istehsalı üçün hansı fəsiləyə aid olan balıqlardan istifadə edilir?

- A)) nərəkimilər fəsiləsi
- B) qızılbalıqkimilər fəsiləsi
- C) çəkikimilər fəsiləsi
- D) xanıbalıqlar fəsiləsi
- E) siyənəkkimilər fəsiləsi

107. Balıq kababı yarımfabrikatı əsasən hansı halda satışa verilir?

- A) soyudulmuş halda
- B) qızardılmış halda
- C) təzə halda
- D)) dondurulmuş halda
- E) hislənmiş halda

108. Balıq kababı yarımfabrikatı əsasən hansı halda satışa verilir?

- A) soyudulmuş halda
- B) qızardılmış halda
- C) təzə halda
- D)) dondurulmuş halda
- E) hislənmiş halda

109. Balıq düşbərəsi yarımfabrikatı –18⁰ C-də neçə gün xarab olmadan saxlana bilər?

- A) 2 – 4 gün
- B) 5 – 8 gün
- C)) 10 gün
- D) 0,5 – 1,0 ay
- E) 2 – 3 ay

110. Konserv istehsalında balıqların yuyulması zamanı orta hesabla 1 kq balığa neçə litr su sərf olunur?
- A) 1 litr
 - B) 2 litr
 - C) 3 litr
 - D) 4 litr
 - E) 5 litr
111. Konserv istehsalında ümumiyyətlə, tullantıların miqdarı bütöv balığın kütləsinin neçə faizini təşkil edir?
- A) 10 – 15 % -ni
 - B) 15 – 20 % -ni
 - C) 20 – 25 % -ni
 - D) 24 – 27 % -ni
 - E) 30 – 35 % -ni
112. Balıq konservlərində xörək duzunun miqdarı neçə faiz olmalıdır?
- A) 0,5 – 1,0 %
 - B) 1,0 – 2,0 %
 - C) 1,2 – 2,5 %
 - D) 1,5 – 3,0 %
 - E) 2,0 – 3,5 %
113. Balıq emalı sənayesində konservləşdirmənin əsasları neçə bioloji prinsiplər üzərində qurulmuşdur?
- A) bioz
 - B) anabioz
 - C) senanabioz
 - D) abioz
 - E) sadalananların hamısı
114. Balıq konservləri neçə dərəcə C temperaturda sterilizə olunur?
- A) 100 - 113⁰ C- dək
 - B) 105 - 108⁰ C-dək
 - C) 102 – 110⁰ C-dək
 - D) 110 - 115⁰ C-dək
 - E) 112 - 120⁰ C-dək
115. İstehsal olunan konservlərin neçə faizi dəniz heyvanları və yosunlardan hazırlanan konservlərin payına düşür?
- A) 3 % - ə qədəri
 - B) 5 % - ə qədəri
 - C) 10 % -dən çox
 - D) 15 %-dən az
 - E) 20 % - ə qədəri
116. Şprot konservisi istehsalında xammal olaraq hansı balıqlardan istifadə olunur?
- A) çəki, çapaq
 - B) külmə, həşəm
 - C) qızılbalıq, durna balığı
 - D) salaka, Baltik kilkəsi
 - E) kambala, stavrida
117. Pəhriz və uşaq üçün konservlər istehsalında tomat sousundan fərqli olaraq aşağıdakıların hansından istifadə olunmur?
- A) ədviyyat, sirkə və tomat pastadan
 - B) kərə yağı, tərəvəzlər, vitaminlər
 - C) bitki yağı, marinad, ətirli tərəvəzlər
 - D) vitaminlər, ətirli tərəvəz, dəfnə yarpağı

E) müxtəlif tərəvəzlər, kərə yağı, vitaminlər

118. Yağda, marinadda və tomat sousunda hazırlanan konservləri neçə müddətə saxlayıb yetişdirirlər?

A)) yağda balıq konservlərini 20 gündən 6 aya qədər, tomat sousunda 10 gündən 15 günə qədər, öz şirəsində balıq konservlərini 15 – 20 gün saxlayırlar

B) yağda balıq konservlərini 10 gündən 3 aya qədər, tomat sousunda 5 gündən 10 günə qədər, öz şirəsində balıq konservlərini 20 – 30 gün saxlayırlar

C) yağda balıq konservlərini 30 gündən 5 aya qədər, tomat sousunda 15 gündən 25 günə qədər, öz şirəsində balıq konservlərini 40 – 55 gün saxlayırlar

D) yağda balıq konservlərini 30 gündən 4 aya qədər, tomat sousunda 30 gündən 45 günə qədər, öz şirəsində balıq konservlərini 20 – 25 gün saxlayırlar

E) yağda balıq konservlərini 25 gündən 2 aya qədər, tomat sousunda 20 gündən 40 günə qədər, öz şirəsində balıq konservlərini 25 – 35 gün saxlayırlar

119. Ədviyyatlı – duzlu preservlər aşağıda göstərilən hansı bütöv balıqlardan hazırlanır?

A) çəki, kütüm, çapaq

B)) xırda siyənəklər, kilkə, salaka, xəmsi

C) durna balığı, sıf, qızılbalıq

D) ziyad, həşəm, şəmayı

E) kambala, stavrida, xanı

120. Balıqdan hazırlanmış preservlər neçə aya qədər saxlanılıb yetişdirilir?

A) 5 gündən 1,0 aya qədər

B)) 10 gündən 3,0 aya qədər

C) 15 gündən 2,5 aya qədər

D) 20 gündən 4 aya qədər

E) 25 gündən 5 aya qədər

121. Ədviyyatlı – duzlu preservlər aşağıdakı hansı okean balıqlarından hazırlanır?

A)) skumbriya, stavrida, sardina

B) kambala, skat, akula

C) ançouslar, siyənək, rıqa kilkəsi

D) xəmsə, salaka, baltik kilkəsi

E) mintay, kambala, qızılbalıq

122. Azərbaycanda aşağıda göstərilən hansı preservlər istehsal edilir?

A) “ədviyyatlı – duzlu Tallini kilkəsi”

B) “şərabla Rıqa kilkəsi”

C) “şüyüdlə Baltik kilkəsi”

D)) “ədviyyatlı – duzlu Xəzər kilkəsi”

E) “xüsusi duzlanmış sayra”

123. Konservləşdirmədə anabioz prinsipinin mahiyyəti nədən ibarətdir?

a)) burada müxtəlif fiziki və kimyəvi amillərə təsir edərək, mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətini boğmaq lazımdır

b) mikroorqanizmləri məhv etmək

c) balıqda gedən həyati prosesləri dayandırmaq

d) mikroorqanizmlərin inkişafını dayandırmaq

e) virusların inkişafını dayandırmaq

124. Senabioz (ekoloji) prinsipin konservləşdirmədə əsas amil kimi əhəmiyyəti nədən ibarətdir?

a)) bu prinsip mikroorqanizmlərin antoqonist xüsusiyyətlərinə əsaslanır

b) mikroorqanizmlərin inkişafını dayandırmaq

c) virusların inkişafına kömək etmək

d) mikroorqanizmləri məhv etmək

e) mikroorqanizmlərin inkişafına şərait yaratmaq

125. Termofil mikroorqanizmlər neçə °C temperaturda yaşayanlara deyilir?

- a) 30 – 40 °C-də
- b) 40 – 45 °C-də
- c) 50 – 60 °C-də
- d) 65 – 75 °C-də
- e) 70 – 75 °C-də

126. Termofil mikrobların inkişaf temperaturunun aşağı həddi ilə yuxarı həddi neçə °C-də baş verir?

- a) 30 – 70 °C-də
- b) 40 – 45 °C-də
- c) 50 – 60 °C-də
- d) 65 – 75 °C-də
- e) 25 – 35 °C-də

127. Psixrofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə °C-yə yaxındır?

- a) 5 °C-yə
- b) 7 °C-yə
- c) 8 °C-yə
- d) 10 °C-yə
- e) 15 °C-yə

128. Psixrofil mikroorqanizmlərin yuxarı temperatur həddi neçə dərəcəyə yaxındır?

- a) 15 °C-yə
- b) 20 °C-yə
- c) 25 °C-yə
- d) 30 °C-yə
- e) 45 °C-yə

129. Temperatur optimal səviyyədən aşağı düşdükdə mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti necə dəyişir?

- a) mikroorqanizmlərin fəaliyyəti yüksəlir
- b) mikroorqanizmlərin fəaliyyəti dəyişməz qalır
- c) mikroorqanizmlərin fəaliyyəti kəskin şəkildə yüksəlir
- d) mikroorqanizmlərin fəaliyyəti tədricən azalır
- e) mikroorqanizmlərin fəaliyyəti sıçrayışla yüksəlir

130. Balıq istehsalının texnologiyası hansı bənddə daha düzgün göstərilmişdir?

- A) xammalın qəbulu, yuyulması, kəsilməsi, duz və buz qarışığında dondurulması, duzlanması, isladılması, hislənməsi, silinməsi, qablaşdırılması və saxlanması
- B) xammalın qəbulu, kəsilməsi, duzlanması, hislənməsi, saxlanması və qablaşdırılması
- C) xammalın qəbulu, yuyulması, kəsilməsi, isladılması, silinməsi, qablaşdırılması və saxlanması
- D) xammalın qəbulu, kəsilməsi, duzlanması, hislənməsi, silinməsi, saxlanması və qablaşdırılması
- E) xammalın qəbulu, isladılması, kəsilməsi, duzlanması, hislənməsi, qablaşdırılması və saxlanması

131. Balıq ətinin orta hissəsində temperatur neçə °C olduqda don açma əməliyyatı qurtarır?

- A) 1,0° C olduqda
- B) 1,5° C olduqda
- C) 2,0° C olduqda
- D) 2,5° C olduqda
- E) 3,0° C olduqda

132. Fiziki dəyişikliklər zamanı balıq bədənində hansı dəyişikliklər baş verir?

- a) balığın kimyəvi tərkibi dəyişir
- b) balıq ətində qlükogenin miqdarı artır
- c) balıq ətində süd turşusunun miqdarı azalır
- d) balıq ətində bakterioloji proses baş verir
- e) balıq ətinin sıxlığı, hüceyrə şirəsinin və qanın özlülüyü artır

133. Kimyəvi dəyişikliklər zamanı balığın ətində hansı proseslər baş verir?

- a) qlükogenin parçalanması və süd turşusunun əmələ gəlməsi
- b) balıq ətinin sıxlığı
- c) balıq ətinin sıxlığı artır
- d) balıqda qanın özüllüyü azalır
- e) balıqda qanın özüllüyü artır

134. Aşağı temperaturda balıq toxumalarında maddələr mübadiləsi prosesində nə hadisə baş verir?

- a) maddələr mübadiləsi güclənir
- b) maddələr mübadiləsi ləngiyir
- c) maddələr mübadiləsi tormozlanır
- d) maddələr mübadiləsi dayanır
- e) maddələr mübadiləsinin sürəti artır

135. Mənfi 12 °C-də balıq ətində olan suyun neçə faizi donur?

- a) 50 %-i
- b) 60 %-i
- c) 70 %-i
- d) 80 %-i
- e) 86 %-i

136. Mənfi 20 °C-də balıq ətinin tərkibində olan suyun neçə faizi donur?

- a) 89 %-i
- b) 68 %-i
- c) 76 %-i
- d) 85 %-i
- e) 36 %-i

137. Mənfi 30 °C-də balıq ətində olan suyun neçə faizi donur?

- a) 62 %-i
- b) 68 %-i
- c) 76 %-i
- d) 95 %-i
- e) 100 %-i

138. Balıq ətində olan məhlulun 100% donması onun biokimyəvi tərkibindən asılı olaraq neçə °C-də baş verir?

- a) -10 - 18°C-də
- b) -12 - 20°C-də
- c) -20 - 28°C-də
- d) 32 - 36°C-də
- e) -55 - 65°C-də

139. Soyutma zamanı balıqda hansı dəyişikliklər baş verir?

- a) mikrobioloji
- b) bakterioloji
- c) ekoloji
- d) genetik
- e) fiziki və kimyəvi dəyişikliklər

140. Balıq əti donarkən onun ətində hansı dəyişikliklər baş verir?

- a) balığın bədəni yumşalır
- b) balığın bədəninin bərkliyi artır
- c) balığın qanı donur
- d) balığın bədəni şişir
- e) balığın bədəni çürüyür

141. Balıq donarkən onun həcmi neçə faizə qədər artır?

- a) 2 – 3% - ə qədər

- b) 3 – 3% - ə qədər
- c) 5 - 8% - ə qədər
- d) 8 - 10% - ə qədər
- e) 10 - 12% - ə qədər

142. Dondurma zamanı balığın kütləsində nə baş verir?

- a) balıq donduqda kütləsi az azalır
- b) balıq donduqda kütləsi artır
- c) balıq donduqda kütləsi lap çox azalır
- d) balıq donduqda kütləsi çox artlr
- e) balıq donduqda onun kütləsi sabit qalır (dəyişmir)

143. Dondurma zamanı balığın sıxlığında nə baş verir?

- a) balığın sıxlığı azalır
- b) balığın sıxlığı artır
- c) balığın sıxlığı dəyişmir
- d) balığın sıxlığı həddən artıq artır
- e) balığın sıxlığı həddən artıq azalır

144. Dondurma zamanı balığın istilik tutumunda nə hadisə baş verir?

- a) balığın istilik tutumu artır
- b) balığın istilik tutumu azalır
- c) balığın istilik tutumu dəyişmir
- d) balığın istilik tutumu həddən artıq artır
- e) balığın istilik tutumu həddən artıq azalır

145. Dondurma zamanı balığın rənginin dəyişməsinə səbəb nədir?

- a) qanda olan hemoqlobinin parçalanması
- b) qanda olan eritrositin çökməsi
- c) qanda olan leykositin parçalanması
- d) qanda olan trombositin çökməsi
- e) qanda olan leykositin çökməsi

146. Dondurma zamanı zülalların denaturasiyası neçə dərəcədə baş verir?

- a) – 2 - 5 °C-də
- b) – 3 - 6°C-də
- c) – 4 - 7 °C-də
- d) -6 - 8°C-də
- e) – 8 - 10°C-də

147. Buz parçalarını qablaşdırmaq üçün neçə litr tutumu olan çəlləklərdən istifadə edilir?

- a) 110 – 120 l
- b) 120 – 130 l
- c) 150 – 250 l
- d) 170 – 220 l
- e) 180 – 240 l

148. Azərbaycan şəraitində ilin soyuq aylarında buzun miqdarı balığın kütləsinə nisbətən neçə faiz götürülür?

- a) 50 – 75%
- b) 45 – 50%
- c) 42 – 58%
- d) 47 – 62%
- e) 52 – 64%

149. Azərbaycan şəraitində ilin isti aylarında buzun miqdarı balığın kütləsinə nisbətən neçə faiz götürülür?

- a) 100%
- b) 60%
- c) 65%

d) 70%

e) 85%

150. Soyutma zamanı istifadə olunan buzun miqdarı nədən asılı olaraq dəyişilir?

a) havanın temperaturundan

b) nəqliyyat vasitələrindən

c) soyuma müddətindən

d) buzun ölçüsündən

e) yuxarıda göstərilən şərtlərdən asılı olaraq buzun miqdarı dəyişilir

151. Bu cür soyudulmuş balıqların istifadəyə verilməsi neçə gündən artıq olmamalıdır?

a) 1 – 2 gündən

b) 2 – 3 gündən

c) 3 – 4 gündən

d) 4 – 5 gündən

e) 6 - 7 gündən

152. Balığın soyutmaqda əsas məqsəd nədən ibarətdir?

a) onun keyfiyyətini artırmaq

b) onun keyfiyyətini azaltmaq

c) onun qidalılıq dəyərini yüksəltmək

d) onların fermentlər və mikroorqanizmlər tərəfindən xarab olmasının qarşısını almaq

e) məhsuldarlığı artırmaq

153. Yüksək keyfiyyətli soyudulmuş balıq hazırlamaq üçün aşağıda göstərilən hansı şərtlərə əməl edilməlidir?

a) soyutmaq üçün təzə ovlanmış balıqlardan istifadə edilir

b) xammalın keyfiyyəti 1 – ci növdən aşağı olmamalı

c) soyudulma sürətlə aparılmalı və müddəti qısa olmalıdır

d) buz yüksək keyfiyyətli və xırda ölçülü olmalıdır

e) yuxarıda adları qeyd edilən şərtlərə ardıcıl əməl edilməlidir

154. Balıqların soyudulması neçə üsulla aparılır?

a) 1 üsulla

b) 2 üsulla

c) 3 üsulla

d) 4 üsulla

e) 5 üsulla

155. Balıqları aşağıda göstərilən hansı üsullarla soyudurlar?

a) buz qarışığında

b) soyuq dəniz suyunda

c) soyuq duz məhlulunda

d) yuxarıda göstərilən göstərilən üsulların heç biri ilə

e) yuxarıda göstərilən üsulların şəraitindən asılı olaraq hər biri ilə

156. Göstərilən soyutma üsullarından ən geniş istifadə ediləni hansı üsuldür?

a) duz ilə soyutma

b) buz qarışığında

c) soyuq dəniz suyunda

d) soyuq duz məhlulunda

e) soyuq duz və buz məhlulunda

157. Soyudarkən balığın bədəninin zədələnməməsi üçün buzu neçə sm olanda doğrayırlar?

a) 4 x 4 x 4 sm

b) 5 x 5 x 5 sm

c) 6 x 6 x 6 sm

d) 3 x 3 x 3 sm

e) 7 x 7 x 7 sm

158. Balıqların buzla soyudulması zamanı hansı sudan hazırlanmış buzdan istifadə edilir?

- a) duzlu sudan
- b) dəniz suyundan
- c) şor sudan
- d) içməli sudan
- e) mineral sudan

159. İstifadə ediləcək buz əvvəlcə neçə sm ölçüdə hissələrə parçalayırlar?

- a) 1 – 2 sm
- b) 2 – 3 sm
- c)) 2 – 4 sm
- d) 3 – 5 sm
- e) 4 – 6 sm

160. Buz parçalarını ablaşdırmaq üçün tutumu neçə kq olan yeşiklərdən istifadə edirlər?

- a) 50 kq
- b) 60 kq
- c) 70 kq
- d) 80 kq
- e) 90 kq

161. Balıqların buzla emalı zamanı aşağıdakı hansı qaydalara riayət edilməlidir?

- a) ovlanmış balıqlar çeşidlənir
- b) balıq təmiz, axar və soyuq suda yuyulur
- c) nərəkimilərin və sıx torla ovlanan iri balıqların daxili orqanları çıxarılır
- d) qablaşdırmadan əvvəl balığın kütləsi müəyyən edilir
- e) qabın dib hissəsinə buz səpilir və bu buz ümumən 25% olmalıdır

162. Duz və buz qarışığının yaratdığı ən aşağı temperatur neçə dərəcə olur?

- a) mənfi 10,5 dərəcə
- b) mənfi 15,6 dərəcə
- c) mənfi 16,8 dərəcə
- d) mənfi 20,5 dərəcə
- e) mənfi 21,2 dərəcə

163. Duz və buz qarışığı neçə dərəcə temperaturda donur?

- a) -10,5 °C-də
- b) – 12,8 °C-də
- c) – 14,5°C-də
- d) – 16,9 °C-də
- e) – 21,2°C-də

164. Balıq sənayesində duz-buz qarışığında balıq əti neçə dərəcə temperaturda soyudulur?

- a) -19 °C-də
- b) -20 °C-də
- c) -21 °C-də
- d) -22 °C-də
- e) -25°C-də

165. Duz və buz qarışığında balıqları neşə dərəcə °C temperaturda dondururlar?

- a) – 1 - 3°C-də
- b) - 3 - 5°C-də
- c) – 4 - 5°C-də
- d) -6 - 12°C-də
- e) – 5 - 6°C-də

166. Duz və buz qarışığında balıqların dondurulması üçün götürülən duz nə haqda olmalıdır?

- a) duz xırda dənəli olmalıdır
- b) duz iri dənəli və sanitariya normasında olmalıdır
- c) iri duz dənəli olmalıdır
- d) duz narın halda əzilməlidir

e) duz yodlu olmalıdır

167. Balıqları duz və buz qarışığında dondurduqda neçə üsuldan istifadə edilir?

a) 1 üsul

b) 2 üsul

c) 3 üsul

d) 4 üsul

e) 5 üsul

168. Xırda balıqları dondurmaq üçün hansı dondurma üsulundan istifadə olunur?

a) təbii soyuq hava şəraitində

b) soyuq məhlulda

c) duz və buz qarışığında

d) süni soyuq havada

e) karbon azı və azot məhlulunda

169. Balıqları kameralarda nə vəziyyətdə dondururlar?

a) asılı vəziyyətdə

b) barmaqçıqlar üzərində

c) qəfəs üzərində

d) stol üstə sərilmiş vəziyyətdə

e) qeyd olunan bütün vəziyyətlərdə

170. Balıqlar süni havada dondurarkən kamerada havanın temperaturunu neçə dərəcədə saxlayırlar?

a) -10 – 15 °C-də

b) – 15 – 20 °C-də

c) – 20 – 25 °C-də

d) – 30 – 40 °C-də

e) – 25 – 30 °C-də

171. Eyni temperaturda sakit havaya nisbətən hərəkət sürəti 1m/san olan balığın donma müddəti neçə dəfə tezləşir?

a) 1 dəfə

b) 2 dəfə

c) 3 dəfə

d) 4 dəfə

e) 5 dəfə

172. Eyni temperaturda sakit havaya nisbətən hərəkət sürəti 2 m/san olan balığın donma müddəti neçə dəfə tezləşir?

a) 1 dəfə

b) 7 dəfə

c) 2,4 dəfə

d) 4 dəfə

e) 5 dəfə

173. Eyni temperaturda sakit havaya nisbətən hərəkət sürəti 10m/san olduqda balığın donma müddəti neçə dəfə tezləşir?

a) tezləşmir

b) 2 dəfə

c) 3 dəfə

d) 3,6 dəfə

e) 5 dəfə

174. Respublikamızda balıq sənayesində dondurucu aparat kimi istifadə edilən “Şkaf” tipli dondurucu neçə dərəcə °C temperaturda balıqları dondurur?

a) – 15 °C-də

b) – 20 °C-də

c) – 25 °C-də

d) – 35 °C-də

e) – 30 °C-də

175. . Respublikamızda balıq sənayesində dondurucu aparat kimi istifadə edilən “Tunel” tipli dondurucu neçə dərəcə °C temperaturda balıqları dondurur?

a) – 18 °C-də

b) – 20 °C-də

c) – 25 °C-də

d) – 35 °C-də

e)) – 38 °C-də

176. Respublikamızda balıq sənayesində təcili dondurucu aparat kimi istifadə edilən “Asma” tipli dondurucu neçə dərəcə °C temperaturda balıqları dondurur?

a) – 15 °C-də

b) – 20 °C-də

c) – 25 °C-də

d) – 45 °C-də

e)) – 33 °C-də

177. Respublikamızda balıq sənayesində təcili dondurucu aparat kimi istifadə edilən “Kama” tipli dondurucu neçə dərəcə °C temperaturda balıqları dondurur?

a) – 15 °C-də

b) – 20 °C-də

c)) – 30 °C-də

d) – 45 °C-də

e) – 10 °C-də

178. Respublikamızda balıq sənayesində təcili dondurucu qurğu kimi istifadə edilən “AMA-1” tipli dondurucu neçə dərəcə °C temperaturda balıqları dondurur?

a) – 15 °C-də

b) – 20 °C-də

c) – 25 °C-də

d) – 45 °C-də

e)) – 35 °C-də

179. Balıqların havada donun açılması zamanı itki neçə % - ə çatır?

A) itki 4 – 5% - ə çatır

B)) itki 2 – 3% - ə çatır

C) itki 3 – 6% - ə çatır

D) itki 4 – 7% - ə çatır

E) itki 5 -7% -ə satır

180. Balıq ətinin orta hissəsində temperatur neçə °C olduqda don açma əməliyyatı qurtarır?

A) 1,0⁰ C olduqda

B)) 1,5⁰ C olduqda

C) 2,0⁰ C olduqda

D) 2,5⁰ C olduqda

E) 3,0⁰ C olduqda

181. Qarışıq duzlama üsulu ilə ən çox hansı balıqları duzlayırlar

a) yağsız balıqları

b) orta yağlı balıqları

c) xırda balıqları

d) arıq balıqları

e)) yağlı və sıx torla ovlanan balıqları

182. İsti duzlama ölkənin hansı rayonlarında daha geniş istifadə edilir?

a)) şimal rayonlarında

- b) cənub rayonlarında
 - c) şərq rayonlarında
 - d) qərb rayonlarında
 - e) şimali-şərq rayonlarında
183. İsti duzlama cənub rayonlarında hansı balıqların duzlanmasında tətbiq edilir?
- a) yağsız balıqları
 - b) orta yağlı balıqları
 - c) yağlı və sıx torla ovlanan balıqları
 - d) arıq balıqları
 - e) xırda və tez duzlanan balıqları
184. Soyuq duzlamada xammalı duzlamazdan əvvəl neçə dərəcə temperatura qədər soyudurlar?
- a) 3 °C temperatura qədər
 - b) 5 °C temperatura qədər
 - c) 8 °C temperatura qədər
 - d) 10 °C temperatura qədər
 - e) 15 °C temperatura qədər
185. İri və yağlı balıqları duz və buz qarışığında mənfi neçə dərəcə °C temperatura qədər dondurulduqdan sonra soyuq binalarda duzlayırlar?
- a) mənfi 1 - 23 °C temperatura qədər
 - b) mənfi 2 - 4 °C temperatura qədər
 - c) mənfi 3 - 5 °C temperatura qədər
 - d) mənfi 4 - 6 °C temperatura qədər
 - e) mənfi 5 - 10 °C temperatura qədər
186. Qarışıq duzlama aşağıda adları çəkilən hansı qablarda aparılır?
- a) çəndə, çəlləkdə
 - b) yeşikdə
 - c) konteynerdə
 - d) bankada, habelə tor halında çardaqda
 - e) yuxarıda adları göstərilən bütün yerlərdə
187. Çəndə balıqların qarışıq halda duzlanması hansı balıqlar üçün tətbiq olunur?
- a) yağlı balıqlar üçün
 - b) yağsız balıqlar üçün
 - c) xırda balıqlar üçün
 - d) iri balıqlar üçün
 - e) bütün balıqlar üçün tətbiq olunur
188. Siyənəkləri quru və qarışıq duzlama üsulu ilə duzlayarkən hansı qablardan istifadə edilir?
- a) çəlləklərdən
 - b) çəndən
 - c) konteynerdən
 - d) yeşiklərdən
 - e) səbətlərdən
189. Zəif duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faizə qədərdir?
- a) 3 %-ə qədər
 - b) 5 %-ə qədər
 - c) 10 %-ə qədər
 - d) 6 %-ə qədər
 - e) 1 %-ə qədər
200. Orta bərkliyə malik olan balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faizə qədər olur?
- a) 2 - 3 %-ə qədər
 - b) 4 - 5 %-ə qədər
 - c) 10 - 14 % arasında
 - d) 3 - 4 %-ə qədər

- e) 5 - 6 %-ə qədər
201. Bərk duzluğa malik olan balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faizə qədər olur?
- 5 %-ə qədər
 - 6 %-ə qədər
 - 7 %-ə qədər
 - 8 % olur
 - 14 %-dən çox
202. Şirin duzlamada duza neçə faiz şəkər əlavə olunur?
- 3 – 5 %
 - 5 – 10 %
 - 10 – 12 %
 - 10 – 25%
 - 12 - 15%
203. Sirkəli duzlu balıq məhsullarında tündlüyü neçə faiz olan sirkə turşusundan və ədviyyatdan istifadə edilir?
- a) 30 %
 - b) 40 %
 - c) 50 %
 - d) 60 %
 - e) 80 %
204. Balıqları ayrı-ayrı duzlayarkən hansı əlamətləri nəzərə alınır?
- balıqların növü
 - balıqların ölçüsü
 - balıqların kəsmə üsulu
 - balıqların keyfiyyəti
 - balıqların yuxarıda sadalanan bütün əlamətlər
205. Balıqlar duzlandıqdan sonra onu duzluqda təmiz yuyaraq hansı əlamətlərinə görə çeşidləyirlər?
- ölçülərinə görə
 - duzluğuna görə
 - keyfiyyətinə görə
 - növünə görə
 - yuxarıda adları qeyf olunan bütün əlamətlərinə görə
206. Yeşiklərə yığılmış duzlu balıqları neçə saat saxladıqdan sonra qapaqla bağlayırlar?
- 1 – 2 saat
 - 2 – 3 saat
 - 3 – 4 saat
 - 8 – 10 saat
 - 5 – 6 saat
207. Zəif və orta duzlu balıqları temperaturu mənfi neçə dərəcə °C olan kameralarda saxlayırlar?
- mənfi 1 - 2 °C olan
 - mənfi 2 - 4 °C olan
 - mənfi 3 - 4 °C olan
 - mənfi 4 - 8 °C olan
 - mənfi 5 - 10 °C olan
208. Quru duzlama zamanı balıq aşağıda qeyd edilən hansı texnoloji proseslərdən keçirilir?
- balıq bütöv və ya başı kəsilmiş halda
 - qarın boşluğu açılmış halda
 - daxili orqanları çıxarılmış halda
 - bədəni ayrı-ayrı parçalara ayrılmış halda
 - cərgənin üzərinə duz səpilir

209. Düzülmüş cərgənin üzərinə duz səpərkən aşağı qata nisbətən yuxarı qatlarda balığın üzərinə neçə dəfə artıq duz səpilir?

- a) 0,5 dəfə
- b) 1,0 dəfə
- c) 1,5 dəfə
- d) 2,0 dəfə
- e) 2,5 dəfə

210. Düzülmüş balıq cərgələrinin üst qatında balıqların üzəri neçə sm qalınlığında duz qatı ilə hərtərəfli örtülür?

- a) 1,5 – 2 sm
- b) 2,0 – 2,5 sm
- c) 3,0 – 3,5 sm
- d) 3,5 – 4 sm
- e) 4,5 – 5 sm

211. Yaş duzlama aşağıda göstərilən hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir?

- a) xırda balıqların duzlanmasında
- b) sıxılmış kürü hazırlanmasında
- c) balıqların isti hislənməsində
- d) konserv istehsalında
- e) yuxarıda adları çəkilən bütün əməliyyatlar yaş duzlamada istifadə edilir

212. Balıqların mexanikləşdirilmiş üsulla duzlanmasında ən əlverişli üsul aşağıdakılardan hansıdır?

- a) quru duzlama
- b) yaş (duz məhlulunda) duzlama
- c) qarışıq duzlama
- d) hər üç üsulün qarışığı
- e) heç bir üsul əlverişli deyil

213. Balıqların konserləşdirilməsində abioz prinsipinin mahiyyətini izah edin:

- a) bu mikroorqanizmlərin fəaliyyətini məhv etməklə balıqda gedən həyatı proseslərin dayanması ilə nəticələnir
- b) mikroorqanizmlərin fəaliyyətini azaltmaq
- c) virusları inkişafdan saxlamaq
- d) mikroorqanizmləri dondurmaqla məhv etmək
- e) mikroorqanizmləri qızdırmaqla inkişafını dayandırmaq

214. Dövlət standartına əsasən soyudulmuş balıq ətinin içərisində (onurğa sümüyünün yanında) temperatur neçə °C-yə qədər olmalıdır?

- a) 1 - +5°C-yə qədər
- b) 1 - 2°C-yə qədər
- c) 2 - 3°C-yə qədər
- d) 2 - 4°C-yə qədər
- e) 1 - 4°C-yə qədər

215. Balıq emalı sənayesində Dövlət standartına əsasən dondurulmuş balıq ətinin içərisində (orta hissədə) temperatur neçə dərəcə °C-yə bərabər olmalıdır?

- a) +5°C-yə
- b) +10°C-yə
- c) +15°C-yə
- d) +3°C-yə
- e) -18°C-yə

216. Balığın dondurulmasında evtetik nöqtə nəyə deyilir?

- a) balıq ətindəki şirənin bircinsli qarışıq şəklində (tamam) donduğu temperatura evtetik nöqtə deyilir
- b) balıq ətində şirənin donmağa başladığı temperatur evtetik nöqtə adlanır

- c) donmuş balıqlarda donun açılması prosesi evtetik nöqtə adlanır
d) balıqların -3°C ; -5°C dondurulmasında baş verən proses evtetik nöqtə adlanır
e) balıqların 0°C -də donmağa başladığı an evtetik nöqtə adlanır
217. Nə üçün balıqları heç vaxt evtetik temperaturda dondurmurlar?
a) bu temperaturda balıqlar tam donmurlar
b) bu temperaturda balıq az donduğu üçün balığın donu tez əriyir
c) bu temperaturda balıq donmaqdan quruyub qaxaca dönür
d) balıq ətində şirənin tamam donması dərin biokimyəvi dəyişikliklərə səbəb olur və nəticədə ətin keyfiyyəti pisləşir
e) bu temperaturda balıq həddindən artıq donduğu üçün əti insanı zəhərləyə bilər
218. Dondurma zamanı balığın bədənində olan suyun əsas hissəsi neçə dərəcə $^{\circ}\text{C}$ -də buza çevrilir?
a) $-2 - 5^{\circ}\text{C}$ -də
b) $-5 - 6^{\circ}\text{C}$ -də
c) $-6 - 8^{\circ}\text{C}$ -də
d) $-4 - 8^{\circ}\text{C}$ -də
e) $-8 - 10^{\circ}\text{C}$ -də
219. Dondurma zamanı balıq ətinin rənginin dəyişməsinin 2-ci səbəbi nədir?
a) əmələ gəlmiş buz kristallarının forma və ölçüsünün optik effekti ilə bağlıdır
b) qanda leykositlərin çökməsi ilə bağlıdır
c) qanda eritrositlərin parçalanması ilə bağlıdır
d) qanda hemoqlobinin parçalanması ilə bağlıdır
e) qandakı trombositlərin çökməsi ilə bağlıdır
220. Dondurmada zülalların denaturasiyası maksimum neçə dərəcədə baş verir?
a) maksimum $-3,5^{\circ}\text{C}$ -də
b) maksimum $-2,5^{\circ}\text{C}$ -də
c) maksimum $-4,5^{\circ}\text{C}$ -də
d) maksimum $-5,5^{\circ}\text{C}$ -də
e) maksimum $-8,5^{\circ}\text{C}$ -də
221. Dondurulmuş balığı $(-1) - (-5)^{\circ}\text{C}$ -də saxladıqda onun tərkibində olan suyun neçə faizə qədər buza çevrilir?
a) 60%-ə qədər
b) 70%-ə qədər
c) 75 %-ə qədər
d) 65%-ə qədər
e) 85%-ə qədər
222. Dondurulmuş balığı saxladıqda hansı mürəkkəb dəyişiklik baş verir?
a) balığın əti acı dadır
b) balığın əti turşumuş qoxu verir
c) balıq əti yumşalır
d) balıq əti sulanır
e) balıq ətində zülal denaturasiyaya uğrayır və yağı oksidləşir
223. Balığı tez-tez -20°C -yə qədər dondurduqda nə baş verir?
a) balığın kimyəvi tərkibi dəyişir
b) balığın əti acı dadır
c) balıq kiflənmiş iy verir
d) balıq əti yeyinti əhəmiyyətini itirir
e) zülal maddələrin denaturasiyasının qarşısı alınır
224. Balığın donunu hansı temperaturda açmaq daha məqsədəuyğundur?
a) isti hava şəraitində
b) soyuq hava şəraitində
c) mülayim hava şəraitində

d) kəskin isti hava şəraitində

e) ilıq su şəraitində

225. Ovlanmış balıqların səthində və daxilində ilk bioloji dəyişikliklər zamanı nə etmək lazımdır?

a)) balıqların səthində və daxilində ilk bioloji dəyişiklik zamanı mikroorqanizmlərin fəaliyyətini dayandırmaq lazımdır

b) mikroorqanizmlərin orqanizm daxilinə keçməsinin qarşısını almaq lazımdır

c) mikroorqanizmlərin fəaliyyətini ləngitmək lazımdır

d) mikroorqanizmləri məhv etmək lazımdır

e) mikroorqanizmlərin fəaliyyətini gücləndirmək lazımdır

226. Maya göbələyinin həyat fəaliyyəti neçə dərəcə °C temperaturda zəifləyir?

a) +5°C-də

b) +3°C-də

c) +2°C-də

d) +6°C-də

e)) 0°C-də

227. Maya göbələyinin fəaliyyəti neçə dərəcədə dayanır?

a) 0°C-də

b) -1°C-də

c) -2°C-də

d)) -2 - 5°C-də

e) -5-8°C-də

228. Əlverişli qida mühiti olduqda bəzi kif və maya göbələkləri neçə dərəcə°C temperaturda da fəaliyyətini davam etdirərək inkişaf edirlər?

a) +5°C-də

b) +8°C-də

c)) -12°C-də

d)-15°C-də

e) -16°C-də

229. Sterilizasiya edilmiş isti halda konservləri açdıqda nə iyi verir?

a) oksigen qazı

b)) ammonyak və hidrogen-sulfid qazı

c) karbon qazı

d) azot qazı

e) kükürd qazı

230. Konserv istehsalında zülal tərkibli azot əvvəlki miqdarından neçə faiz azalır?

a)) 8 – 20%

b) 5 – 6%

c) 7 – 8%

d) 8 – 9%

e) 9 – 10%

231. Konservdə tomat sousunda nəyin hesabına balıq əti bir az dəyişir?

a)) tomat sousunda olan suyun hesabına

b) tomat sousunda olan zülalın hesabına

c) tomat sousunda olan yağın hesabına

d) tomat sousunda olan karbohidratların hesabına

e) tomat sousunda olan mineral maddələrin hesabına

232. Tomat sousunda balıq konservi istehsalında sterilizasiya zamanı tamamilə parçalanan hansı suda həll olan vitamindir?

a)) C

b) D

c) B

d) E

e) A

233. Tomat sousunda balıq konservi istehsalında sterilizasiya zamanı rejimdən və konservin çeşidindən asılı olaraq B1 vitamini neçə faiz hesablanır?

a) 12 – 15%

b) 15 – 18%

c) 20 – 25%

d) 25 – 75%

e) 30 – 35%

234. Konservlərdə tomat sousunda nə vaxt balıq əti ilə tomat sousu arasında duzluluq və turşuluq eyni olur?

a) balıq əti ilə tomat sousu arasında gedən diffuziya prosesi zamanı

b) balıq əti bişirilən zaman

c) tomat sousu qaynadılan zaman

d) tomat sousu soyudulan zaman

e) balıq əti ilə tomat sousu qarışdırılan zaman

235. Konservlərdə balıq əti ilə tomat sousu arasında fəal proses neçə gün davam edir?

a) 2 – 4 gün

b) 3 – 5 gün

c) 4 – 6 gün

d) 5 – 8 gün

e) 10 gün

236. Konservləşmə əməliyyatı başa çatdıqdan sonra konservdə olan quru maddələrin miqdarı neçə faiz olur?

a) 10 – 15%

b) 15 – 18%

c) 20 – 25%

d) 26 – 27%

e) 28 – 30%

237. Yetişmiş konservlər hansı əlamətləri özündə daşıyır?

a) şirin dada malik olur

b) yüksək dad, xoş ətir və bərk konsistensiyaya malik olur

c) xoş ətrə malik olur

d) əlvan rəndə malik olur

e) bərk konsistensiyaya malik olur

238. Tomat sousu ilə balıq əti arasında olan mübadilə neçə günə başa çatır?

a) 3 – 4 gün

b) 4 – 5 gün

c) 5 – 6 gün

d) 6 – 7 gün

e) 12 – 15 gün

239. Balıq əti ilə tomat sousu arasında mübadilə, qarışma və yetişmə prosesi nə vaxta başa çatır?

a) 0,5 – 1,0 aya

b) 1,0 – 1,5 aya

c) 2 – 2,5 aya

d) 1,5 – 2,0 aya

e) 1,5 – 2,3 aya

240. Balıq konservlərində ilk termiki emal etməkdə əsas məqsəd nədir?

a) balığı qızartmaq

b) balığı pörtmək

c) balığı qurutmaq

d) balığı hissə vermək

e)) xammalın tərkibində olan suyun miqdarını 8 – 20% azaltmaq və ona müəyyən əlavə dad vermək

241. Balıq konservləri neçə dərəcə °C-də sterilizə edilir?

- a) 105 - 110°C-də
- b)) 112 - 120°C-də
- c) 115 - 125°C-də
- d) 116 - 227°C-də
- e) 110 - 129°C-də

242. Konservləşdirmə zamanı tam sterillik neçə dərəcə °C olur?

- a) 105 - 110°C-də
- b) 112 - 120°C-də
- c) 115 - 125°C-də
- d) 116 - 227°C-də
- e)) 170 - 190°C-də

243. Balıq emalı sənayesində balıq konservlərinin sterilizasiyası neçə dərəcədə aparılır?

- a) 70°C-də
- b) 85°C-də
- c) 90°C-də
- d) 95°C-də
- e)) 100°C-dən yuxarı

244. Balıq konservləri emal edilərkən neçə dərəcə °C temperaturda pasterizə olunur?

- a) 25 - 35°C-də
- b) 35 - 40°C-də
- c) 40 - 45°C-də
- d) 45 - 60°C-də
- e)) 55 - 60°C-də

245. Balıq konserv istehsalında əsas proses aşağıdakı üsullardan hansı hesab edilir?

- a) qızdırma üsulu
- b) qaynatma üsulu
- c) soyutma üsulu
- d) pasterizasiya üsulu
- e)) sterilizasiya üsulu

250. Sterilizasiyada məqsəd nədən ibarətdir?

- a) konservləri qızdırmaqdan
- b) konservləri soyutmaqdan
- c)) mikrobların vegetativ və spor formalarının fəaliyyətini məhv etmək və yaxud boğmaqdır
- d) mikrobların fəaliyyətini azaltmaqdan
- e) mikrobların fəaliyyətini gücləndirmək

251. Nərəkimilərin kürsünü neçə dərəcə °C temperaturda pasterizə edirlər?

- a) 25 - 35°C-də
- b) 35 - 40°C-də
- c) 40 - 45°C-də
- d) 45 - 60°C-də
- e)) 55 - 60°C-də

252. Паштет вя паста истещсалында ясас хаммал олараг нядян истифадя олунур?

А)) треска балыбынын вя хярчянэкимилярин ятиндян вя дяниз шейванларынын гара жийяриндян

Б) чяки балыбынын вя хярчянэкимилярин ятиндян вя дурна балыбынын гара жийяриндян

Ж) гызылбалыбын вя молйускаларын ятиндян вя узунбурун балыбын гара жийяриндян

Д) чапаг балыбынын вя хярчянэлярин ятиндян вя кцтцмцн гара жийяриндян

Е) шымайы балыбынын вя хярчянэлярин ятиндян вя сыф балыбынын цзмя говуьундан

253. Балыг хястяликлярини юйрянян елм шансыдыр?

- А) анатомийа
- Б) токсикологийа
- Ж) гистологийа
- Д) ихтиопатологийа
- Е) щидробиолоэийа

254. Балыгларын бядянинин цзяриндя вя дахили органларында чыбана охшар йара вя шишляр ямяля гялдикдя, бу щансы хястяликдир ?

- А) фрунклиоз
- Б) бранхиомикоз
- Ж) сапролегниоз
- Д) мяхмяряк
- Е) салмонелез

255. Балыг мящсулларынын кейфиййятинин органолептики цсулла эиймятляндирилмяси заманы мящсулун температуру ня гядяр олмалыдыр?

- А) 15 - 25°Ж
- Б) 16 - 24°Ж
- Ж) 17 - 23°Ж
- Д) 18 - 20°Ж
- Е) 19 - 22°Ж

256. Балыбын юлчщцндян вя кейфиййятиндя асылы олагаг онларын исладылмасы нечя эщн давам етдирилир?

- А) 1- 2 эщн
- Б) 1- 3 эщн
- Ж) 1- 4 эщн
- Д) 1- 6 эщн
- Е) 1- 10 эщн

257. Балыг уну вя йармасы башлыжа олагаг ашаьыдакы щансы балыглардан щазырланыр?

- А) сыф вя трескадан
- Б) чапаг вя чякидян
- Ж) шымайы вя кщтцмдян
- Д) щяшям вя зийаддан
- Е) пору вя дурна балыбындан.

258. Йейинти йапышганы ашаьыдакы эюстярилян балыгларын щансы органларындан щазырланыр?

- А) чяки вя чапаг балыбынын гара чийяриндян
- Б) щяшям вя кщтцм балыбынын дюш цзэчляриндян
- Ж) нярякимиярин вя наханын цзмя говуьундан
- Д) шымайы вя сыфын баьырсагларындан
- Е) пору вя дурна балыбынын мядясиндян.

259. Балыг йаьында олан «Д» витамини ашаьыда эюстярилян щансы хястялийин мцалижясиндя истифадя едилир?

- А) албиноз
- Б) авитаминоз
- Ж) базедов
- Д) рахит
- Е) анемийа

260. Балыг хаммалынын тяркибиндя ян чох мцщащидя едилян кимйяви элемент щансыдыр?

- А) оксиэен
- Б) щидроэен
- Ж) карбон

Д) азот

Е) калсиум

261. Балыгларын молекуляр кимйяви тяркиби дедикдя ня баша дцщццр?

А) балыгда олан айры-айры кимйяви элементлярин мигдары

Б) балыгда олан айры-айры кимйяви элементлярин бирляшмяляри

Ж)) балыгда олан айры-айры кимйяви бирляшмяляр вя онларын шансы мягсядя (йемяли, техники, йем) йарарлы олмасынын эюстярилмяси

Д) балыгда олан минерал маддялярин мигдары

Е) балыгда олан цзви маддялярин мигдары

262. Sterilizasiya prosesində bankaların daxilində hansı mühüm fiziki və kimyəvi dəyişikliklər baş verir?

a) balıq ətində olan zülallar denaturasiyaya uğrayır

b) yağlar oksidləşərək kimyəvi tərkibini dəyişir

c) karbohidratlar parçalanır

d) mineral maddələr tamam parçalanır

e)) yuxarıda sadalanan bütün dəyişikliklər baş verir

263. Bankaların ağzını hermetik bağlamazdan əvvəl nə üçün havasını çıxartmaq lazımdır?

a) zülallar parçalanmasın deyə

b) yağlar oksidləşməsin deyə

c) karbohidratlar son tərkib hissəsinə ayrılmasın deyə

d) mineral maddələrin parçalanıb tərkibini dəyişməsin deyə

e)) oraya müxtəlif mikroblar düşüb bombaj əmələ gətirməsin deyə

264. Balıq ətinə acılıq verən aşağıdakı maddələrdən hansıdır?

a)) hipoksantin

b) perxlorat

c) DDT

d) heksaxloran

e) pektin

265. Balıq ətində yağın oksidləşməsi və parçalanması nəticəsində hansı dəyişikliklər baş verir?

a) balıq ətinin keyfiyyəti aşağı düşür

b) balıq ətində kristallaşma suyunun miqdarı azalır

c) balıq əti tonusdan düşür

d) yeyilərkən balıq əti acı tam verir

e)) balıq ətinin üzəri sarımtıl qırmızı ləkələrlə örtülür, yəni balıq əti “paslanır” və yeyinti əhəmiyyətini itirir

266. Pasterizasiya prosesi nə üçün aparılır?

a) mikrobların fəaliyyətini azaltmaq üçün

b) mikrobların fəaliyyətini gücləndirmək üçün

c) mikrobların vegetativ və spor formalarının fəaliyyətini məhv etmək və yaxud boğmaqdır

d) mikrobların yayılmasının qarşısını almaq üçün

e)) mikrobların müxtəlif formalarını məhv etmək üçün

270. Vegetativ halda olan mikroorqanizmlərin çoxusu neçə dərəcə °C-də tələf olurlar?

a) 20 - 30°C-də

b) 30 - 35°C-də

c) 35 - 45°C-də

d) 45 - 50°C-də

e)) 60 - 70°C-də

271. Vegetativ halda olan mikroorqanizmlərin çoxusu 60 - 70°C-də neçə dəqiqə müddətində tələf olurlar?

a)) 15 – 30 dəqiqə

b) 20 – 40 dəqiqə

c) 25 – 50 dəqiqə

- d) 23 – 46 dəqiqə
e) 26 – 48 dəqiqə
272. Osmofil maya hüceyrələri 100°C temperatura neçə dəqiqə davam gətirir?
a) 15 dəqiqə
b) 20 dəqiqə
c) 25 dəqiqə
d) 30 dəqiqə
e) 40 dəqiqə
273. Termofil bakteriyaların sporları neçə dərəcə°C-də öz fəaliyyətini itirmirlər?
a) 100°C-də
b) 110°C-də
c) 120°C-də
d) 130°C-də
e) 140°C-də
274. Bakteriyaların sporlarının istiliyə davamlı olması nə ilə bağlıdır?
a) onlarda sərbəst suyun az olması ilə
b) onlarda yağın çox olması ilə
c) onlarda zülalların az olması ilə
d) onlarda karbohidratların az olması ilə
e) onlarda amin turşularının çox olması ilə
275. Yağsız balıq əti bitki yağının neçə faizini özünə çəkir?
a) 7 – 9%
b) 3 – 5%
c) 6 – 7%
d) 7 -15%
e) 10 – 20%
276. Yağlı balıq əti bitki yağının neçə faizini özünə çəkir?
a) 7 – 9%
b) 3 – 5%
c) 6 – 7%
d) 7 -15%
e) 10 – 20%
277. Biokimyəvi amillərin təsirindən müəyyən müddət ərzində balığa məxsus olan hansı dəyişikliklər əmələ gəlir?
a) konsistensiyası bərkiyir
b) rəngi itir
c) iyi yox olur
d) balığa məxsus çiy dadı itir
e) yuxarıda sadalananların hamısı baş verir
278. Azərbaycan balıq sənayesində “Tyulka tomat sousunda” konserv istehsal edərkən balığı təmizlənmiş günəbaxan yağında neçə dərəcə °C temperaturda qızdırırlar?
a) 105 - 110°C-də
b) 110 - 120°C-də
c) 115 - 125°C-də
d) 116 - 227°C-də
e) 140 - 170°C-də
279. “Tyulka tomat sousunda” konserv istehsal edərkən balığı təmizlənmiş günəbaxan yağında 140 - 170°C-də neçə dəqiqə qızadırlar?
a) 3 – 5 dəqiqə
b) 5 – 10 dəqiqə
c) 10 – 15 dəqiqə
d) 15 – 20 dəqiqə

e) 20 – 25 dəqiqə

280. Qızartmadan əvvəl təmizlənmiş balığı hansı proseslərdən keçirirlər?

a) çeşidləmə

b) yuyulma

c) duzlama

d) unlama

e) çeşidlənmiş, yuyulmuş və duzlanmış tyulkanı 85%-li buğda unu ilə unlayırlar

281. Balıqları qızardarkən unlamada məqsəd nədən ibarətdir?

a) balığa möhkəmlik vermək

b) balığın qidalılığını artırmaq

c) balığın tərkibində şirəsini saxlamaq

d) qızardılmış balığa möhkəmlik və ətirlilik vermək, xarici görünüşünü gözəlləşdirmək, xammaldan artıq suyu çıxarmasının qarşısını almaq, onun şirəliliyini saxlamaq

e) balığı qurutmaq

282. Qızartma zamanı balığın çəkisi zahirən neçə faiz azalır?

a) 11 – 12%

b) 8 – 10%

c) 6 – 8%

d) 4 – 6%

e) 16 – 20%

283. Qızartma zamanı balığın həqiqi çəkisi neçə faiz azalır?

a) 12 – 13%

b) 13 – 15%

c) 22 – 26%

d) 16 – 18%

e) 18 – 20%

284. Qızartma zamanı orta hesabla neçə faiz günəbaxan yağı balıq ətinə hopur?

a) 2%

b) 3%

c) 4%

d) 5%

e) 6%

285. Qızartma prosesində üzvi maddələr içərisində əvvəlcə hansı maddə şişməyə başlayır?

a) zülallar

b) karbohidratlar

c) yağlar

d) amin turşuları

e) fermentlər

286. Qızartma zamanı neçə dərəcə °C temperaturda üzvi maddələrin şişməsi dayanır?

a) 100 °C-də

b) 55°C-də

c) 45°C-də

d) 60°C-də

e) 85°C-də

287. Qızartma zamanı şişmənin dayanması nə ilə nəticələnir?

a) zülalların parçalanması sayəsində müxtəlif dadlı maddələrin əmələ gəlməsilə

b) zülalların parçalanması sayəsində müxtəlif ətirli maddələrin əmələ gəlməsilə

c) balıq ətinin tədricən quruması ilə

d) zülalların denaturasiyaya uğraması ilə

e) zülalların parçalanması sayəsində dadlı və ətirli maddələrin əmələ gəlməsilə nəticələnir, quruma başlayır. Nişasta əvvəlcə şişir, lakin temperatur 100°C-dən yüksək olduqda suyunu itirərək qurumağa başlayır

288. Qızardılmış balıqları neçə dəqiqə saxladıqda (soyutduqdan) sonra onu bankalara doldurub hermetik bağlayırlar?

- a) 20 dəqiqə
- b) 25 dəqiqə
- c) 30 dəqiqə
- d) 40 dəqiqə
- e) 1 saat

289. Qızardılmış balığı neçə dərəcə °C-yə qədər soyudub qablaşdıraraq hermetik bağlayırlar?

- a) 10°C-yə qədər
- b) 40°C-yə qədər
- c) 20°C-yə qədər
- d) 25°C-yə qədər
- e) 60°C-yə qədər

290. Hisləmə prosesində balıqlarda baş verən fiziki dəyişikliklər aşağıdakılardan hansıdır?

- a) balıq bədənində suyun azalması
- b) balıq bədənində kütlənin azalması
- c) balığın bədəninin sıxılaraq kiçilməsi
- e) yuxarıda sadalanan bütün dəyişikliklər

291. Hisləmə prosesində balıqda baş verən kimyəvi dəyişikliklər aşağıdakılardan hansıdır?

- a) isti tüstünün təsirindən balıq ətinin susuzlaşması
- b) ətin tərkibində xörək duzunun miqdarının artması
- c) balıq ətində zülalların pıxtalaşması (aşılması)
- d) hisləmədə suyun hesabına balığın kütləsinin dəyişməsi
- e) yuxarıda sadalanan bütün proseslərin hamısı kimyəvi dəyişikliyə aiddir

292. Çapaq balığı isti hisləmə zamanı öz kütləsini neçə faiz itirir?

- a) 5%
- b) 24%
- c) 6%
- d) 12%
- e) 10%

293. Çapaq balığı soyuq hisləmə zamanı öz kütləsini neçə faiz itirir?

- a) 5%
- b) 24%
- c) 6%
- d) 12%
- e) 10%

294. Hisləmə zamanı neçə dərəcə °C-temperaturda balıq ətində olan zülallar denaturasiyaya uğrayır?

- a) 25°C-də
- b) 30°C-də
- c) 35°C-də
- d) 40 °C-də
- e) 45°C-də

295. Hisləmə zamanı balıq ətində olan zülalların 40 °C temperaturda neçə faizi denaturasiyaya uğrayır?

- a) 65 – 68%
- b) 50 – 53%
- c) 45 – 50%
- d) 56 – 60%
- e) 61 – 64%

296. Hisləmə zamanı balıq ətində zülalların neçə dərəcə °C temperaturda kollagen pıxtalaşması ilə əzələ toxumasının sıxlaşması baş verir?

- a) 25 - 30 °C-də
- b) 30 - 35 °C-də
- c) 40 - 45 °C-də
- d) 50 - 54 °C-də
- e) 55 - 60 °C-də

297. Hisləmə prosesində balıq bədənində su itkisinə səbəb olan əsas şərt hansıdır?

- a) balıq ətində olan fenollar
- b) balıq ətində olan zülalların pıxtalaşması
- c) balıq ətinin kimyəvi tərkibinin dəyişməsi
- d) balıq ətində olan zülalların kollagen pıxtalaşması və əzələ toxumalarının sıxlaşması
- e) balıq ətindən suyun buxarlanması

298. Hisləmə zamanı tütünün tərkibində olan maddələrin balıq ətinə keçməsi ən çox hansı prosesə öz təsirini göstərir?

- a) balıq ətinin kimyəvi tərkibini dəyişməyə
- b) balıq ətində fenolların əmələ gəlməsinə
- c) hislənməmiş balıq ətinin saxlanma müddətinin artırılmasına
- d) balıq ətinin kütləsinin artırılmasına
- e) balıq ətində zülalların sıxılaraq bərkiməsinə

299. Hissə verilmiş balıq əti hansı aşağıda göstərilən proseslərə daha davamlıdır?

- a) avtoliz prosesinə
- b) çürümə prosesinə
- c) qıcqırma prosesinə
- d) iylənmə prosesinə
- e) oksidləşmə və bakteriooloji parçalanma prosesinə

300. Diri balıq nə məqsədlə tədarük edilir?

- a) əhaliyə satmaq üçün
- b) balıq artırmaq üçün
- c) balıq yetişdirmək üçün
- d) sutularlarını sağlamaq və akvariumlarda balıq saxlamaq üçün
- e) yuxarıda sadalananların hamısı doğrudur