

[Testlər/1109#01#Y15.qiyabi/Baxış](#)**TEST: 1109#01#Y15.QIYABI**

Test	1109#01#Y15.qiyabi
Fənn	1109 - Yeyinti məhsullarının soyuduculuq texnologiyası
Təsviri	[Təsviri]
Müəllif	Zülfüqarova A.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	11
Bölmələri qarışdırmaq	☒
Köçürməyə qadağa	☒
Ancaq irəli	☐
Son variant	☒

BÖLMƏ: 0101

Ad	0101
Suallardan	43
Maksimal faiz	43
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	6 %

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

- ☐ ayda 1 dəfə
☐ gündə 1 dəfə
☒ gündə 2 dəfə
☐ həftədə 1 dəfə
☐ həftədə 2 dəfə

Sual: Termiki vəziyyətdən asılı olaraq hansı subməhsulları soyudulan dəmiryolu ilə daşımağa icazə verilir? (Çəki: 1)

- ☐ soyumuş
 - ☐ soyudulmuş
 - ☒ dondurulmuş
 - ☐ donuaçılmış
 - ☐ təkrar dondurulmuş
-

Sual: Soyudulmuş ət yığılan vaqonun havasının temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ -30 dərəcə C
 - ☐ +10 dərəcə C
 - ☒ 0 dərəcə C-dən +3 dərəcə C-dək
 - ☐ +20 dərəcə C
 - ☐ -10 dərəcə C-dən +10 dərəcə C-dək
-

Sual: Kütləsinə görə 70% buz götürməklə soyudulmuş balıqların buzxana- vaqonlarda nəql edilmə müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☒ 9- 10 gün
 - ☐ 9- 10 ay
 - ☐ 9- 10 saat
 - ☐ 48- 72 saat
 - ☐ 2- 3 gün
-

Sual: Adheziya hadisəsi nədir? (Çəki: 1)

- ☐ ət və balığı dondurarkən dondurulduğu qabın səthindən ayrılması
 - ☒ ət və balığın dondurulduğu qabın səthinə yapışması
 - ☐ ət və balığı dondurarkən tərkibində gedən biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
 - ☐ ət və balığın dondurulduğu qabdan çətin ayrılması
 - ☐ ət və balıq dondurularkən həcmnin artması nəticəsində qabı cırması
-

Sual: Balıq məhsulları istehsalında istifadə edilən dondurulmuş balıqların donu əsasən hansı üsulla açılır? (Çəki: 1)

- ☐ sənaye tezlikli cərəyanla
 - ☐ yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla
 - ☐ vakuumda kondensasiya olunan buxarla
 - ☒ duzluqda
 - ☐ suda
-

Sual: Temperaturu mənfi 1 dərəcə C-dən 5 dərəcə C arasında olan soyudulmuş balıqların daşınma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 50 gün
 - ☐ 3 gün
 - ☐ 10 saat
 - ☒ 8- 10 gün
 - ☐ 5 ay
-

Sual: Soyudulan dəmiryolu vaqonları ilə daşınma üçün qəbul edilən dondurulmuş balıqların temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 0 dərəcə C-dən mənfi 6 dərəcə C-dək
 - ☐ 15 dərəcə C
 - ☐ mənfi 3 dərəcə C
 - ☒ mənfi 6 dərəcə C-dən aşağı
 - ☐ 3 dərəcə C
-

Sual: Balıq təmaslı üsulla soyudulduqda hansı buzdan istifadə etmək olmaz? (Çəki: 1)

- ☒ texniki (bulanıq)
 - ☐ şəffaf
 - ☐ yeyinti
 - ☐ antiseptik
 - ☐ quru buz
-

Sual: Balıq dondurulduqda soyuq məsrəfinin ümumi miqdarı (Q) hansı düsturla hesablanır? (Çəki: 1)

- ☒ $\sum Q = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4$
 - ☐ $Q = Q_1 + Q$
 - ☐ $Q_1 = KF(t_{bh} + t_{kh})BT$
 - ☐ $Q_4 = AF$
 - ☐ $Q_2 = q_2G + q_2(E-G)1BT$
-

Sual: Duzlanmış, qaxaclanmış, qurudulmuş, hislənmiş balıq nəql edilən soyudulan dəmiryolu vaqonlarda temperatur neçə dərəcə C olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ mənfi 40 dərəcə C
 - ☐ mənfi 10 dərəcə C
 - ☐ mənfi 3 dərəcə C
 - ☒ 0 dərəcə C-dən 5 dərəcə C-dək
 - ☐ 20 dərəcə C
-

Sual: Bioz prinsipi ilə ərzaq mallarının konservləşdirilməsi üsulları hansı prosesə əsaslanır? (Çəki: 1)

- ☒ ərzaq mallarında canlı həyat prosesinin davam etdirilməsi üçün şəraitin yaradılmasına
 - ☐ ərzaq mallarında mikroorqanizmlərin anabiotik vəziyyətə keçirilməsi, fermentlərin fəaliyyətsizləşməsi, həyat prosesinin dayandırılması şəraitinin yaradılmasına
 - ☐ ərzaq mallarındakı xeyirli mikroorqanizmlərin inkişaf etməsi, zərərli mikroorqanizmlərin isə inkişaf edə bilməməsi üçün şəraitin yaradılmasına
 - ☐ ərzaq mallarının tərkibindəki mikroorqanizmlərin hamısının məhv edilməsinə
 - ☐ ərzaq mallarının havasız şəraitdə saxlanılmasına
-

Sual: Anabioz prinsipi ilə ərzaq mallarının konservləşdirilməsi üsulları hansı prosesə əsaslanır? (Çəki: 1)

- ☐ ərzaq mallarında canlı həyat prosesinin davam etdirilməsi üçün şəraitin yaradılmasına

- ☒ ərzaq mallarında mikroorqanizmlərin anabiotik vəziyyətə keçirilməsi, fermentlərin fəaliyyətsizləşməsi, həyat prosesinin dayandırılması şəraitinin yaradılmasına
 - ☐ ərzaq mallarındakı xeyirli mikroorqanizmlərin inkişaf etməsi, zərərli mikroorqanizmlərin isə inkişaf edə bilməməsi üçün şəraitin yaradılmasına
 - ☐ ərzaq mallarının tərkibindəki mikroorqanizmlərin hamısının məhv edilməsinə
 - ☐ ərzaq mallarının havasız şəraitdə saxlanılmasına
-

Sual: Tsenaanabioz prinsipi ilə ərzaq mallarının konservləşdirilməsi üsulları hansı prosesə əsaslanır? (Çəki: 1)

- ☐ ərzaq mallarında canlı həyat prosesinin davam etdirilməsi üçün şəraitin yaradılmasına
 - ☐ ərzaq mallarında mikroorqanizmlərin anabiotik vəziyyətə keçirilməsi, fermentlərin fəaliyyətsizləşməsi, həyat prosesinin dayandırılması şəraitinin yaradılmasına
 - ☒ ərzaq mallarındakı xeyirli mikroorqanizmlərin inkişaf etməsi, zərərli mikroorqanizmlərin isə inkişaf edə bilməməsi üçün şəraitin yaradılmasına
 - ☐ ərzaq mallarının tərkibindəki mikroorqanizmlərin hamısının məhv edilməsinə
 - ☐ ərzaq mallarının havasız şəraitdə saxlanılmasına
-

Sual: Abioz prinsipi ilə ərzaq mallarının konservləşdirilməsi üsulları hansı prosesə əsaslanır? (Çəki: 1)

- ☐ ərzaq mallarında canlı həyat prosesinin davam etdirilməsi üçün şəraitin yaradılmasına
 - ☐ ərzaq mallarında mikroorqanizmlərin anabiotik vəziyyətə keçirilməsi, fermentlərin fəaliyyətsizləşməsi, həyat prosesinin dayandırılması şəraitinin yaradılmasına
 - ☐ ərzaq mallarındakı xeyirli mikroorqanizmlərin inkişaf etməsi, zərərli mikroorqanizmlərin isə inkişaf edə bilməməsi üçün şəraitin yaradılmasına
 - ☒ ərzaq mallarının tərkibindəki mikroorqanizmlərin hamısının məhv edilməsinə
 - ☐ ərzaq mallarının havasız şəraitdə saxlanılmasına
-

Sual: Ərzaq malları satışında "Qırılmayan soyuduculuq zənciri" (QSZ) anlayışı altında nə başa düşülür? (Çəki: 1)

- ☐ ərzaq mallarının saxlanması zamanı soyudulması
 - ☐ dondurulmuş ərzaq məhsullarının istifadəsi zamanı donunun açılması
 - ☒ istehsal edilən ərzaq məhsullarının temperaturunun tələb edilən dərəcəyədək aşağı endirilməsi və istifadə ediləndə həmin temperaturda saxlanması
 - ☐ ərzaq məhsullarının daşınma mərhələlərində soyuqla işlənməsi
 - ☐ ərzaq məhsullarının mağazada və evdə soyuducuda saxlanması
-

Sual: Tez xarabolan ərzaq malları saxlanılan kameralarda temperaturun ölçülməsində hansı cihazdan istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ mayeli və müqavimət termometrlərindən
 - ☐ termocütlərdən
 - ☐ termoqraflardan
 - ☐ elektrotermometrlərdən
 - ☒ Avqust psixrometrindən
-

Sual: Tezskarabolan ərzaq məhsulları saxlanılan kameralarda havanın rütubətini ölçmək və nəzarət etmək üçün hansı cihazdan istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ Avqust psixrometri
 - ☐ tüklü hiqrometr
 - ☐ Assmanın aspirasion psixrometri
 - ☐ hiqroqraf
 - ☒ laqometr
-

Sual: Tezskarabolan ərzaq məhsulları dondurulan kameralarda havanın hərəkət sürətini hansı cihazla ölçürlər? (Çəki: 1)

- ☒ katatermometr
 - ☐ yaylı manometr
 - ☐ rele
 - ☐ manovakuummeter
 - ☐ hiqroqraf
-

Sual: Soyuducu su nəqliyyatı ilə ən çox hansı tezskarabolan ərzaq növü daşınır? (Çəki: 1)

- ☒ balıq
 - ☐ ət
 - ☐ meyvə- tərəvəz
 - ☐ süd məhsulları
 - ☐ şərab məhsulları
-

Sual: Aşağıda göstərilən konteynerlərdən hansı standartlaşdırma üzrə Beynəlxalq Təşkilatın (İSO) konteynerləri təsnifləşdirdiyi beş tipə aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ tələb olunan temperaturu yaratmaq üçün lazım gələn qurğuları olmayan izotermik konteynerlər
 - ☐ soyuducu agentlər (quru buz, sıxılmış qaz və s.) işlətməklə soyudulan konteynerlər
 - ☐ fərdi absorpsion və ya soyuducu maşın qurğusu ilə soyudulan konteynerlər
 - ☐ soyudulan və qızdırılan qurğusu olan konteynerlər
 - ☒ taxtadan hazırlanan konteynerlər
-

Sual: Tezskarabolan ərzaq mallarının soyuqla işlənməsi zamanı kütləsində baş verən itki əsasən nəyin hesabına baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun tərkibindəki yağın hesabına
 - ☐ məhsulun tərkibindəki zülalların hesabına
 - ☐ məhsulun tərkibindəki karbohidratların hesabına
 - ☒ məhsulun tərkibindəki suyun hesabına
 - ☐ məhsulun tərkibindəki mineral maddələrin hesabına
-

Sual: Tezskarabolan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının ionlaşdırıcı şüalar, ultrabənövşəyi şüalar, karbon qazı və digər konservləşdirmə üsulları ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun sensor göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
- ☐ məhsulun instrumental göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
- ☒ məhsulun keyfiyyətli qalma müddətini uzatmaq

- ☐ məhsulun kütləsində baş verən itkini azaltmaq
 - ☐ məhsulun maya dəyərini artırmaq
-

Sual: Tezkarabolan ərzaq mallarının ölkələrarası daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür? (Çəki: 1)

- ☐ mal göndərən ölkənin qaydaları
 - ☐ mal qəbul edən ölkənin qaydaları
 - ☐ nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları
 - ☒ BMT- nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları
 - ☐ gömrük qaydaları
-

Sual: Tezkarabolan ərzaq məhsullarının daşınmasında istifadə edilən izotermik nəqliyyat vasitələri neçə kateqoriyaya ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ 5
 - ☐ 9
 - ☒ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 11
-

Sual: Tezkarabolan ərzaq məhsulları saxlanılan kamerada göstərilən vasitələrin hansından orada hava axınının yaradılmasında istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ təbii ventilyasiya
 - ☐ mexaniki ventilyasiya
 - ☐ ejektorlu ventilyasiya
 - ☐ fəal ventilyasiya
 - ☒ ozonator
-

Sual: (Çəki: 1)

Balığın buzla soyudulması zamanı sərf edilən buzun miqdarını hesablamaq üçün istifadə edilən

$$Q = m c_b (t_1 + t_s)$$

düsturunda işarəsi t_1

hansı göstəricini əks etdirir?

- ☐ balığın kütləsi
 - ☐ soyudularkən balıqdan ayrılan istiliyin miqdarı
 - ☒ soyudulan balığın ilk temperaturu
 - ☐ balığın soyudulduqdan sonrakı temperaturu
 - ☐ balığın xüsusi istilik tutumu
-

Sual: Sitrus meyvələri soyudulan kamerada saxlanılarkən tutqun xalların yaranması hansı xəstəlik nəticəsində baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ mikrobioloji
- ☒ fizioloji
- ☐ fiziki
- ☐ mexaniki

☐ histoloji

Sual: Alma soyudulan kamerada saxlanılarkən özəyinin bozarması hansı xəstəlik nəticəsində baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ mikrobioloji
 - ☒ fizioloji
 - ☐ fiziki
 - ☐ mexaniki
 - ☐ histoloji
-

Sual: Meyvə soyudulan kamerada saxlanılarkən tam yetişmə bilməməsi hansı xəstəlik nəticəsində baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ mikrobioloji
 - ☒ fizioloji
 - ☐ fiziki
 - ☐ mexaniki
 - ☐ histoloji
-

Sual: Meyvə soyudulan kamerada saxlanılarkən onda xoşa gəlməyən iy-dadın yaranması hansı xəstəliyə aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ mikrobioloji
 - ☒ fizioloji
 - ☐ fiziki
 - ☐ mexaniki
 - ☐ histoloji
-

Sual: Kartof soyudulan kamerada saxlanılarkən onun cücərməsi hansı xəstəliyə aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ mikrobioloji
 - ☒ fizioloji
 - ☐ fiziki
 - ☐ mexaniki
 - ☐ histoloji
-

Sual: Meyvə-tərəvəzi tez dondurulan aparatlarda olan plitələrin içindən nə axır? (Çəki: 1)

- ☒ soyuducu agent
 - ☐ soyuq hava
 - ☐ kolloid məhlul
 - ☐ isti hava
 - ☐ su
-

Sual: Meyvə-tərəvəzin dalanvari tez donduran aparatlarda dondurulma texnologiyası necədir? (Çəki: 1)

- ☒ hava bərkliklərin içindən keçərək soyuyur və ventilyatorla dalana vurulur
- ☐ su bakteriyaların içindən keçərək soyuyur və dalana üfürülür

- ☐ duzlaq bakteriyaların içindən keçərək soyuyur
 - ☐ buz-duz məhlulu bakteriyaları soyudur
 - ☐ kriogen maddələr soyudur
-

Sual: Təzə süd , xama, inək yağı, qaymaq, kəsmik hansı vaqonla daşınır? (Çəki: 1)

- ☒ izotermik
 - ☐ maşınla soyudulan
 - ☐ zeratorla soyudulan
 - ☐ sıxılmış qazlarla soyudulan
 - ☐ quru buzla soyudulan
-

Sual: Soyuqla işlənmiş tez xarab olan yeyinti məhsulu dəmir yolu ilə göndəriləndə hansı sənəd tələb olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ faktura
 - ☐ yol vərəqi
 - ☐ yükün qəbulu barədə qəbz
 - ☐ keyfiyyət vəsiqəsi
 - ☒ malın istehsal tarixi
-

Sual: Tez xarabolan ərzağın soyuqla işlənməsi dövründə kütləsində baş verən azalma əsasən nəyin hesabına olur? (Çəki: 1)

- ☒ susuzlaşma (quruma)
 - ☐ zülalların denaturatlaşması
 - ☐ yağların oksidləşməsi
 - ☐ mineral maddələrin parçalanması
 - ☐ maddələr mübadiləsinin pozulması
-

Sual: Soyuducu aparatın yanında papiros çəkmək olarmı? (Çəki: 1)

- ☐ olar
 - ☐ aparat işləmədikdə olar
 - ☐ aparatın üzərində qoruyucu tor olduqda olar
 - ☒ olmaz
 - ☐ bəzi soyuducu aparatların yanında olar, bəzilərinin yanında olmaz
-

Sual: Soyuducu aparatların yanında od yandırmaq olarmı? (Çəki: 1)

- ☐ olar
 - ☐ aparat işləmədikdə olar
 - ☐ aparatın üzərində qoruyucu tor olduqda olar
 - ☒ olmaz
 - ☐ bəzi soyuducu aparatların yanında olar, bəzilərinin yanında olmaz
-

Sual: Soyuducu agentlərlə zəhərlənən adam mütləq nə etməlidir? (Çəki: 1)

- ☒ həkimə getməlidir
- ☐ sosial müdafiə fonduna getməlidir
- ☐ həmkarlar təşkilatına getməlidir

- ☐ müdiriyyətə getməlidir
☐ polisə getməlidir
-

Sual: Stasionar soyuducuxana harada inşa edilmir? (Çəki: 1)

- ☒ havada
☐ su altında
☐ su üstündə
☐ buz üstündə
☐ yer altında
-

Sual: Azərbaycanın əksər bölgələrində hansı stasionar soyuducuxanaların inşası məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ havada
☐ su altında
☐ su üstündə
☐ buz üstündə
☒ yer altında
-

Sual: İzotermik nəqliyyat vasitələrinin kateqoriya sayını göstərin. (Çəki: 1)

- ☐ 5
☒ 2
☐ 4
☐ 6
☐ 3
-

BÖLMƏ: 0102

Ad	0102
Suallardan	50
Maksimal faiz	50
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	5 %

Sual: Ərzaq mallarının daşınma qaydası və nəqliyyat vasitəsi tipinin seçilməsinə qeyd edilən amillərdən ən az təsir edəni hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun növü
☐ məhsulun termiki vəziyyəti
☐ nəqliyyatın mənzil başına çatanaqədək keçdiyi ərazinin temperaturu
☐ daşınma müddəti
☒ məhsulun dəyəri
-

Sual: Tez xarabolan ərzaq mallarının soyudulan dəmir yolu nəqliyyatı ilə daşınma müddəti müəyyən edilərkən aşağıdakı amillərdən hansı nəzərə alınmır? (Çəki: 1)

- ☐ yolda əlavə əməliyyatların həyata keçirilib- keçirilməyəcəyi

- ☐ gəmiyə və ya bərəyə mindirilib- mindirilməyəcəyi
 - ☐ əvvəlcədən nəzərdə tutulan son ünvanın dəyişdirilib- dəyişdirilməyəcəyi
 - ☐ gün ərzində qət ediləcək yol
 - ☒ nəql edilmə dövründə yağışın yağması
-

Sual: Soyuduculu dəmiryolu vaqonuna vurulan ərzağın norması müəyyənləşdirilərkən aşağıdakı amillərdən hansı nəzərə alınmır? (Çəki: 1)

- ☐ ərzağın növü
 - ☐ vaqonun yükləmə gücü
 - ☐ daşınma dövrü
 - ☒ ərzağın vaqona mexaniki yükləyici vasitəsilə vurulması
 - ☐ ərzağın termiki vəziyyəti
-

Sual: Daşınma müddətinin ötdüyü aşkar edilərsə, vaqonun açılmasında kim mütləq iştirak etməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ malgöndərenin nümayəndəsi
 - ☐ bələdiyyə nümayəndəsi
 - ☐ keyfiyyət üzrə mal eksperti bürosunun müfəttişi
 - ☐ hüquq mühafizə orqanlarının nümayəndəsi
 - ☒ dəmiryolu stansiyasının nümayəndəsi
-

Sual: Məhsulun keyfiyyəti və kəmiyyəti yük sənədlərində göstərilənə uyğun gəlmədikdə və digər çatışmazlıqlar müşahidə edildikdə vaqon boşaldılarkən nə edilməlidir? (Çəki: 1)

- ☒ kommersiya aktı yazılır
 - ☐ malgöndərenin nümayəndəsi çağırılır
 - ☐ mətbuat nümayəndələri çağırılır
 - ☐ mal təzədən vaqona yığılır
 - ☐ boşaldılan mal dərhal satışa verilir
-

Sual: Tez xarabolan ərzaq malları nəql edildiyi soyuduculu nəqliyyat vasitələrinin döşəməsi və divarları arasında olan mal altlıqlarının üstünə sərilən kağızda nə üçün dəşiklər açılır? (Çəki: 1)

- ☐ suyun ayrılması üçün
 - ☐ mal qırıntılarının ayrılması üçün
 - ☒ havanın yaxşı dövr etməsi üçün
 - ☐ nəzarət etmək üçün
 - ☐ mal altlığına yapışmaması üçün
-

Sual: Soyuduculu avtonəqliyyatın üzərinə vurulan tanıtıcı hərfi işarələrin rəngi və ölçüsü necə olur? (Çəki: 1)

- ☐ qırmızı rəngli, 3 sm hündürlükdə
 - ☐ sarı rəngli, 1,5 sm hündürlükdə
 - ☒ tünd göy rəngli, ən azı 12 sm hündürlükdə
 - ☐ yaşıl rəngli, 10 sm hündürlükdə
 - ☐ ağ rəngli, 11 sm hündürlükdə
-

Sual: Malla birlikdə alıcıya verilən taralar necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ inventar taralar
 - ☐ taxta taralar
 - ☐ metal taralar
 - ☐ polimer taralar
 - ☒ istehlak taraları
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin, ətin uzaq məsafəyə hansı tip konteynerlərdə daşınması daha məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ izotermik konteynerlər
 - ☐ isidilən konteynerlər
 - ☒ hipobarik şərait yaradılan konteynerlər
 - ☐ fərdi absorbsion maşınla soyudulan konteynerlər
 - ☐ soyuducu agentlərlə soyudulan konteynerlər
-

Sual: Meyvə- tərəvəz doldurulan yeşiklər izotermik vaqonlara hansı hündürlükdən artıq üst- üstə yığılmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 240- 350 sm
 - ☐ 400- 500 sm
 - ☐ 100- 150 sm
 - ☒ 160- 180 sm
 - ☐ 25- 50 sm
-

Sual: Faraş kələmlə doldurulan yeşiklər daşınmaq üçün refrejeratorlu vaqonlara hansı hündürlükdən artıq üst- üstə yığılmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 150- 200 sm
 - ☐ 25- 50 sm
 - ☐ 400- 500 sm
 - ☒ 220- 240 sm
 - ☐ 100- 150 sm
-

Sual: Meyvə- tərəvəz istisna olmaqla yerdə qalan tezxezabolun ərzaq məhsullarının daşınması üçün soyuduculu dəmir yolu nəqliyyatının hansı tipindən istifadə etmək daha sərfəlidir? (Çəki: 1)

- ☐ avtonom refrejeratorlu vaqonlarda (ARV)
 - ☐ 12 vaqonlu mexaniki seksiyalarda
 - ☐ qatara qoşulmuş vaqonlarda
 - ☒ vaqontermoslarda
 - ☐ buz- duz qarışığı ilə soyudulan vaqonlarda
-

Sual: Aşağıda göstərilənlərdən hansı meyvə- tərəvəz mallarının “Qırılmayan soyuduculuq zənciri-(QSZ)”-nin elementlərindən biridir? (Çəki: 1)

- ☐ soyuqla emal edilən meyvə- tərəvəz malları
- ☒ stasionar, səyyar soyuducuxanalar və soyudulan qurğular
- ☐ meyvə- tərəvəz yığılan əkin sahəsi
- ☐ meyvə- tərəvəz malları satılan bazarlar

☐ meyvə- tərəvəz yarımfabrikatları istehsal edən müəssisələr

Sual: Meyvə- tərəvəzin nə vaxt və harada soyudulması məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ stasionar soyuducuların kameralarına yığıldıqdan 3 gün sonra
 - ☐ pərakəndə ticarət obyektlərinə qəbul edildikdən 3 saat sonra
 - ☐ daşımaq üçün nəqliyyat anbarlarına yığıldıqdan sonra
 - ☒ meyvə- tərəvəz yığılan vaxt yerində
 - ☐ alıcılar meyvə- tərəvəzi aldıqdan sonra evlərindəki soyuducuda
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin uzun müddət saxlanması nəzərdə tutulursa, onun nə vaxt soyudulması daha məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ☒ yığılan kimi
 - ☐ daşıyıcı nəqliyyat vasitəsinə yığıldıqdan sonra
 - ☐ anbarlarda 5 saat saxlandıqdan sonra
 - ☐ topdan ticarət müəssisələrinə daxil olduqdan sonra
 - ☐ pərakəndə ticarət müəssisələrinə daxil olduqdan sonra
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin soyudulma üsullarından bu gün daha çox hansı tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- ☒ havası intensiv dövr edən soyuducu kamerada
 - ☐ hidro soyutma üsulu
 - ☐ vakuum soyutma üsulu
 - ☐ hidroaerozol soyutma
 - ☐ üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla
-

Sual: Soyuducu kamerada saxlanılan meyvə- tərəvəzin kefiyyətli qalmasını şərtləndirən əsas amil nədir? (Çəki: 1)

- ☐ kamerada saxlanılan meyvə- tərəvəzin miqdarı
 - ☒ kamera havasının parametri və onun sabitliyi
 - ☐ meyvə- tərəvəzin çeşidi
 - ☐ kameranın tutumu
 - ☐ meyvə- tərəvəzin kameraya necə yığılması
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin tənzimlənən qaz mühitində (TQM) saxlanması üçün nə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ meyvə- tərəvəz kip taraya yığılır
 - ☐ meyvə- tərəvəz yığılan taranın altına malaltlıqları qoyulur
 - ☒ kameradakı havanın qaz tərkibi dəyişdirilir
 - ☐ kameranın havası tez- tez dəyişdirilir
 - ☐ meyvə- tərəvəzin üstü xüsusi materialla örtülür
-

Sual: Soyudularaq saxlanılan meyvənin "yanması" nəticəsində onda tutqun ləkələrin, xalların əmələ gəlməsi, özəyinin bozarması, başqa dad verməsi onun hansı xəstəliyə tutulduğuna dəlilətdir? (Çəki: 1)

- ☐ mikrobioloji
- ☒ fizioloji

- ☐ biokimyəvi
 - ☐ infeksiyon
 - ☐ invazion
-

Sual: Hansı üsulla meyvə- tərəvəz dondurulmur? (Çəki: 1)

- ☐ aşağı mənfi temperaturlu hava şəraitində
 - ☐ tezdonduran aparatlarda
 - ☐ “qaynayanlayda” flüdizasion üsulla
 - ☐ turbosoyuducu maşınlarda (TSM) soyudulan havada
 - ☒ soyuq suya salmaqla
-

Sual: Dondurulub saxlanılan meyvələrin konsistensiyası hansı səbəbdən yumşalır? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibindəki nişastanın hidrolizi
 - ☐ polifenol birləşmələrin oksidləşməsi
 - ☐ tərkibindəki aşılایıcı maddələrin azalması
 - ☒ protopektinin pektinə çevrilməsi
 - ☐ saxarozanın qlükoza, fruktoza çevrilməsi
-

Sual: Soyudulmuş əti nəql etmək üçün nəzərdə tutulan dəmiryolu vaqonunun temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ mənfi 3 dərəcə C
 - ☐ mənfi 8 dərəcə C
 - ☒ 0 dərəcə C-dən 3 dərəcə C-dək
 - ☐ 5 dərəcə C-dən 10 dərəcə C-dək
 - ☐ mənfi 2 dərəcə C-dən mənfi 4 dərəcə C-dək
-

Sual: Kütləsinə görə 70% buz götürüldükdə soyudulmuş balıqların buzxana vaqonlarda nəql edilmə müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☒ 9- 10 gün
 - ☐ 9- 10 ay
 - ☐ 9- 10 saat
 - ☐ 48- 72 saat
 - ☐ 2- 3 gün
-

Sual: Tez xarabolan yeyinti məhsullarının nəql edilməsində istifadə edilən soyuduculu nəqliyyat vasitələrinə vurulan tanıtdırıcı hərflər hansı rəngdə olur? (Çəki: 1)

- ☐ qırmızı
 - ☐ sarı
 - ☒ göy
 - ☐ ağ
 - ☐ qara
-

Sual: Əgər nəqliyyat vasitələrinin çıxarıla bilən və ya avtanom olmayan termiki avadanlığı varsa, bu halda tanıtdırıcı hərflərin sonuna hansı hərf əlavə edilir? (Çəki: 1)

- ☒ X

- ☐ Y
 - ☐ Z
 - ☐ W
 - ☐ V
-

Sual: Soğan soyudulan kamerada saxlanılarkən onda xoşa gəlməyən iy-dadın yaranması hansı xəstəliyə aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ mikrobioloji
 - ☒ fizioloji
 - ☐ fiziki
 - ☐ mexaniki
 - ☐ histoloji
-

Sual: Kələm soyudulan kamerada saxlanılarkən onda xoşa gəlməyən iy-dadın yaranması hansı xəstəliyə aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ mikrobioloji
 - ☒ fizioloji
 - ☐ fiziki
 - ☐ mexaniki
 - ☐ histoloji
-

Sual: Ağacdən dərilməyən meyvədə mikrobioloji xarab olma təhlükəsi nə üçün olmur? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində suyun olması
 - ☐ tərkibində vitaminlərin olması
 - ☒ səthində qabığın olması
 - ☐ tərkibində turşuluğun çox olması
 - ☐ özəyin olması
-

Sual: Meyvə-tərəvəz soyudulan kameralarda saxlanılarkən mikroorqanizmlərə yoluxması onun tənəffüs prosesinə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ təsir göstərmir
 - ☐ saxlanmanın ilk mərhələsində təsir göstərir
 - ☐ saxlanmanın son mərhələsində təsir göstərir
 - ☒ tənəffüs prosesi sürətləndirir
 - ☐ prosesini gah ləngidir, gah da sürətləndirir
-

Sual: Meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada temperaturun yüksəlməsi tənəffüs prosesinə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ təsir göstərmir
 - ☐ saxlanmanın ilk mərhələsində təsir göstərir
 - ☐ saxlanmanın son mərhələsində təsir göstərir
 - ☒ prosesi sürətləndirir
 - ☐ prosesini gah ləngidir, gah da sürətləndirir
-

Sual: Meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada temperaturun aşağı salınması tənəffüs prosesinə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ təsir göstərmir
 - ☐ saxlanmanın ilk mərhələsində təsir göstərir
 - ☐ saxlanmanın son mərhələsində təsir göstərir
 - ☒ prosesi ləngidir
 - ☐ prosesini gah ləngidir, gah da sürətləndirir
-

Sual: Meyvə-tərəvəz donma temperaturu hansı göstəricidən asılı deyildir? (Çəki: 1)

- ☐ növündən
 - ☐ kimyəvi tərkibindən
 - ☐ quruluşundan
 - ☐ sərbəst və rabitəli suyun miqdarından
 - ☒ rəngindən
-

Sual: Meyvə-tərəvəz dondurmaq üçün hazırlanarkən hansı əməliyyat həyata keçirilmir? (Çəki: 1)

- ☐ yuyulmaq
 - ☐ doğranmaq
 - ☐ qaynar suda pörtlətmək
 - ☐ ölçüsünə görə ayırmaq
 - ☒ rənginə görə ayırmaq
-

Sual: Doğranılan və pörtlənən meyvə tikələrinin dondurulanaqədər qaralmamağı üçün saxlandığı suya hansı maddələr qatılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ 0,5%-li askorbin turşusu, 0,1%-li xörək duzu
 - ☐ sulfat turşusu
 - ☐ nitrat
 - ☐ nitrit
 - ☐ soda
-

Sual: Hansı soyudulmuş ətin vaqonlarla nəql edilməsinə yol verilmir? (Çəki: 1)

- ☐ soyudulmuş mal əti
 - ☐ soyudulmuş qoyun əti
 - ☐ soyudulmuş camış əti
 - ☒ soyudulmuş donuz əti
 - ☐ soyudulmuş keçi əti
-

Sual: Meyvə-tərəvəz hansı üsulla soyudulmur? (Çəki: 1)

- ☐ Hidroaerozol soyutma
 - ☐ Üzərinə buz və ya qar yağmaqla soyutma
 - ☐ Vakuüm soyutma
 - ☐ Hidro soyutma
 - ☒ Maye azotla
-

Sual: Yenice sağılan südün bakterisid xassəsi onun tərkibində olan hansı maddə ilə şərtlənir? (Çəki: 1)

- ☐ laktenin-1
 - ☐ laktenin-2
 - ☐ lizosim
 - ☒ Ca duzları
 - ☐ lesitin
-

Sual: Dondurulmuş süddə yağ ən çox hansı qatda toplanır? (Çəki: 1)

- ☐ alt qatda
 - ☐ üst qatda
 - ☐ daxili qatlarda
 - ☒ xarici qatlarda
 - ☐ orta qatlarda
-

Sual: Dondurulmuş kəsmiyin donunun açılması prosesi onun temperaturunun hansı dərəcəyə çatanaq aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ 5 dər.C
 - ☐ 4 dər.C
 - ☐ 3 dər.C
 - ☐ 2 dər.C
 - ☒ 0±1 dər.C
-

Sual: Ammonyakla işləyən tez donduran aparatların yanında hansı qurğu mütləq olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ nasos
 - ☐ monometr
 - ☐ ampermetr
 - ☒ ventilyator-sorucu qurğu
 - ☐ drossel
-

Sual: Havada soyuducu agentin iyi kəskin hiss edildikdə göstərilən əməliyyatlardan hansı həyata keçirilmir? (Çəki: 1)

- ☐ elektrik mühərriki söndürülür
 - ☐ əleyhqaz geyinilir
 - ☐ yanğın söndürən ləvazimatlar hazır vəziyyətə gətirilir
 - ☐ adamlar həmə yerdən uzaqlaşdırılır
 - ☒ adamların qorxuya və depressiyaya düşməməyi üçün daxili radio qovşağı ilə "Tərəkəmə" oyun havası çalınır
-

Sual: Hansı köməklik ammonyakla zəhərlənən adama göstərilə biləcək yardım siyahısına aid edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ təmiz havaya çıxardılmalı
- ☐ paltarları tez dəyişdirilməli
- ☐ tərkibində 1-2% limon turşusu olan buxarla inhalyasiya edilməli
- ☐ tünd çay içirdilməli

- ☒ saçları qırılmalı
-

Sual: Hansı göstərici ammoniyakla zəhərlənmə zamanı huşunu itirmiş və nəfəs almayan adama göstərilə biləcək yardımdan biri sayılmaz? (Çəki: 1)

- ☐ təmiz havaya çıxarılmalı
☐ süni nəfəs verilməli
☐ bədəni hansı bir yollasa isidilməli
☐ paltarı dəyişdirilməli
☒ saçlarına və ayaqlarına xına qoymalı
-

Sual: Hansı köməklik gözüne ammoniyak düşən adama edilə biləcək yardımdan biri sayılmaz? (Çəki: 1)

- ☐ göz təmiz su ilə yuyulur
☐ gözə bor turşusunun 1-2%-li məhlulu damızdırılır
☐ qara eynək taxılır
☒ göz tənizlə sıx-sıx sarınır
☐ göz həkiminə müraciət olunur
-

Sual: Hansı köməklik dərisinə ammoniyak düşən adama yerində göstərilən yardımdan biri sayılmaz? (Çəki: 1)

- ☐ dəri su ilə yuyulmalı, dəsmalla qurudulmalı
☐ dərinin zədələnən yerinə penslin mazi yaxmalı və sarımalı
☐ dərinin zədələnən yerinə günəbaxan yağı yaxmalı və sarımalı
☐ dərinin zədələnən yerinə duzsuz kərə yağı yaxmalı və sarımalı
☒ dərinin zədələnən yerinə su buzı qoymalı və sarımalı
-

Sual: Hansı maddə kriogen temperaturun alınmasına sərf edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ helium
☐ hidrogen
☐ karbon qazı
☒ kalium hidroksid
☐ oksigen
-

Sual: Hansı maddə soyuq daşıyıcısı kimi istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ etil spirti
☐ toluol
☐ izopropil benzol
☒ bitki yağı
☐ su
-

Sual: Təbii su buzundan harada soyuducu kimi istifadə edilə bilməz? (Çəki: 1)

- ☐ şkafların soyudulmasında
☐ piştaxtaların soyudulmasında
☐ kameraların soyudulmasında
☐ aparatların soyudulmasında

☒ südün təmaslı soyudulmasında

Sual: Soyudulma prosesinin əsasını nə təşkil edir? (Çəki: 1)

- ☐ iki mühit-soyuyan və soyudanın temperaturunun yüksəlməsi
☒ soyuyan və soyudan arasında baş verən istilik mübadiləsi
☐ iki mühit-soyuyan və soyudanın temperaturunun aşağı düşməsi
☐ soyuyan və soyudanın tərkibindəki suyun temperaturunun aşağı düşməsi
☐ soyuyan və soyudanın molekullarının yer dəyişməsi

Sual: Soyuq sərfinin ümumi miqdarı (Q) hesablanarkən hansı göstərici nəzərə alınmır? (Çəki: 1)

- xarici qoruyuculardan daxil olan istilik axını – (Q_1) ☐
 erzağın termiki emalı zamanı ayrılan istilik axın – (Q_2) ☐
 kameranın havasının dəyişdirilməsi zamanı yaranan istilik axını – (Q_3) ☐
 istismar zamanı yaranan istilik axını – (Q_4) ☐
☒ malın keyfiyyəti və növü

BÖLMƏ: 0103

Ad	0103
Suallardan	38
Maksimal faiz	38
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	5 %

Sual: Tez xarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur? (Çəki: 1)

- ☐ JR
☐ RNA
☐ RRA
☒ JN
☐ RRB

Sual: Tez xarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur? (Çəki: 1)

- ☐ JN
☒ JR
☐ RNA
☐ RRA
☐ TRC

Sual: Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı buxana A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur? (Çəki: 1)

- ☐ CRA
 - ☐ CRB
 - ☒ RNA
 - ☐ FRF
 - ☐ FRA
-

Sual: Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı buxana A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur? (Çəki: 1)

- ☐ FRA
 - ☐ FNA
 - ☒ RRA
 - ☐ RRC
 - ☐ RRB
-

Sual: Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı buxana B sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur? (Çəki: 1)

- ☐ FNB
 - ☐ FRA
 - ☐ FNA
 - ☐ RRC
 - ☒ RRB
-

Sual: Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı buxana C sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur? (Çəki: 1)

- ☐ FRB
 - ☐ FNB
 - ☐ FRA
 - ☒ RRC
 - ☐ FNA
-

Sual: Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı refrerjator A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur? (Çəki: 1)

- ☐ FNB
 - ☐ FRA
 - ☒ FNA
 - ☐ FRB
 - ☐ FRC
-

Sual: Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı refrejerator A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur? (Çəki: 1)

- ☐ FNB
 - ☒ FRA
 - ☐ FRB
 - ☐ FRC
 - ☐ FIC
-

Sual: Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı refrejerator E sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur? (Çəki: 1)

- ☒ FNE
 - ☐ FRC
 - ☐ CNA
 - ☐ CRA
 - ☐ FRB
-

Sual: Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı qızdırılan A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur? (Çəki: 1)

- ☐ RRC
 - ☐ FRE
 - ☐ CRB
 - ☐ CRA
 - ☒ CNA
-

Sual: Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı qızdırılan A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur? (Çəki: 1)

- ☐ CNA
 - ☐ FRF
 - ☐ FNA
 - ☐ CRB
 - ☒ CRA
-

Sual: Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı qızdırılan B sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur? (Çəki: 1)

- ☐ FRE
 - ☐ FRF
 - ☒ CRB
 - ☐ CRR
 - ☐ CRA
-

Sual: Tezkarabolan ərzaq mallarının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan avtonəqliyyatın zeratorla soyutma sistemi başqa cürə necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ quru buzla soyutma sistemi
 - ☐ maşınla soyutma sistemi
 - ☐ akkumlyasiya soyutma sistemi
 - ☒ elektrik soyutma sistemi
 - ☐ sıxılmış qazla soyutma sistemi
-

Sual: Orta güclü soyuduculu avtonəqliyyatın yüklətmə gücü neçə tona qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 4 tonadək
 - ☐ 6 tonadək
 - ☐ 10 ton
 - ☒ 5 tonadək
 - ☐ 8 ton
-

Sual: Az güclü soyuduculu avtonəqliyyatın yüklətmə gücü neçə tona qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 5 tonadək
 - ☐ 5 tondan artıq
 - ☐ 2 ton
 - ☐ 10 ton
 - ☒ 1 tonadək
-

Sual: Bayırın havasının orta temperaturu 30 dərəcə C olduqda istilikötürmə əmsalı 0,4 BT/m² dərəcə C olan B sinifli buxana nəqliyyat vasitəsində ən çoxu hansı temperaturu yaratmaq mümkündür? (Çəki: 1)

- ☒ mənfi 10
 - ☐ mənfi 15
 - ☐ mənfi 20
 - ☐ mənfi 25
 - ☐ mənfi 30
-

Sual: Tez xarabolan ərzaq mallarının soyudulan avtonəqliyyatla daşınmasında hansı soyutma sistemi daha yüksək texniki, iqtisadi və əmtəəşünaslıq göstəricilərlə səciyyələnir? (Çəki: 1)

- ☒ sıxılmış qazlarla soyutma sistemi
 - ☐ quru buzla soyutma sistemi
 - ☐ zeratorla soyutma sistemi
 - ☐ maşınla soyutma sistemi
 - ☐ akkumlyasiya soyutma sistemi
-

Sual: Soyuduculu dəmir yolu nəqliyyatı soyudulma üsuluna görə neçə əsas tipə ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ 1
- ☒ 2
- ☐ 3
- ☐ 4

○ 5

Sual: Soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatı nə ilə soyudulur? (Çəki: 1)

- ☐ soyuq su ilə
 - ☐ qazla
 - ☒ elektrikle
 - ☐ isti su ilə
 - ☐ buxarla
-

Sual: Tezkarabolan ərzaq mallarının nəql edildiyi 12 vaqonlu refrejeratorlu mexaniki seksiyaların neçə vaqonuna yük yığılır? (Çəki: 1)

- ☐ 12
 - ☒ 10
 - ☐ 11
 - ☐ 8
 - ☐ 7
-

Sual: Tezkarabolan ərzaq mallarının nəql edildiyi 21 vaqonlu refrejeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır? (Çəki: 1)

- ☒ 18
 - ☐ 19
 - ☐ 20
 - ☐ 21
 - ☐ 17
-

Sual: Tezkarabolan ərzaq mallarının nəql edildiyi 23 vaqonlu refrejeratorlu qatarın neçə vaqonu yük yığma üçündür? (Çəki: 1)

- ☐ 19
 - ☒ 20
 - ☐ 18
 - ☐ 22
 - ☐ 23
-

Sual: Yüksək yük tutumu, az yanacaq – enerji sərf etməsi, ciddi texniki xidmət tələb etməməsi və s. baxımından hansı soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatı üstün sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ maşın sistemi ilə soyudulan
 - ☒ vaqon- termos
 - ☐ buz- duz məhlulu ilə soyudulan
 - ☐ avtonom elektrik qurğulu
 - ☐ avtanom soyuducu- qızdırıcı qurğulu
-

Sual: Yerkökü soyudulan kamerada saxlanılarkən onda mikrobioloji xəstəliyi əsasən hansı mikroorqanizm törədir? (Çəki: 1)

- ☐ Penicillim
- ☐ Botrytis

- ☐ Mucor
 - ☒ Bakteriyalar
 - ☐ Viruslar
-

Sual: Meyvə soyudulan kamerada saxlanılarkən oksigenin miqdarı az olduqda onda hansı qüsurlar yaranır? (Çəki: 1)

- ☒ qızcırma dadı-tamı
 - ☐ konsistensiyası bərkiyir
 - ☐ konsistensiyası boşalır
 - ☐ rəngi qaralır
 - ☐ rəngi bozarır
-

Sual: Meyvə-tərəvəz hansı texnologiya üzrə dondurulmur? (Çəki: 1)

- ☐ turbosoyuducu maşınlarla
 - ☐ fluidizasion üsulla ("qaynayan laya"da)
 - ☐ dalanvari tez donduran aparatlarda
 - ☐ tez donduran aparatlarda
 - ☒ tərkibindəki suyu çıxartmaqla
-

Sual: Hansı göstərici avtonəqliyyatın soyutma sistemlərindən biri deyil? (Çəki: 1)

- ☒ izotermik
 - ☐ maşınla
 - ☐ zeratorla
 - ☐ quru buzla
 - ☐ sıxılmış qazlarla
-

Sual: Hansı göstərici soyuqla işləmə və saxlanma müddətində ərzağın kütləsində yaranan itkinin miqdarına təsir etmir? (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun növü
 - ☐ məhsulun termiki halı
 - ☐ məhsulun keyfiyyəti
 - ☒ kameranın necə işıqlanması
 - ☐ havanın parametrləri
-

Sual: Tez xarab olan yeyinti məhsullarının soyuqla işlənməsi əməliyyatı hansı konservləşdirmə üsulu ilə birgə tətbiq edilə bilməz? (Çəki: 1)

- ☐ İonlaşdırıcı şüalar
 - ☐ Ultrabənövşəyi şüalar
 - ☐ Ozon qazı
 - ☐ Karbon qazı
 - ☒ Pasterizasiya
-

Sual: Çiy südü soyutmaqla keyfiyyətli qalma müddətinin uzadılması hansı prinsipə əsaslanır? (Çəki: 1)

- ☐ tsenaanabioz

- ☐ anabioz
 - ☐ bioz
 - ☒ aboiz
 - ☐ mikrobioz
-

Sual: Nə üçün süd soyudularkən onun arabir qarışdırılması məsləhət görülür? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibindəki zülalların ayrılmamağı üçün
 - ☒ tez soyması üçün
 - ☐ tərkibindəki yağın ayrılmamağı üçün
 - ☐ tərkibindəki zülalların pıxtalaşmamağı üçün
 - ☐ tərkibində gedən biokimyəvi reaksiyanın səngiməsi üçün
-

Sual: Hansı göstərici soyudulmuş südün saxlanması, nəql edilməsi, satışı işində çətinlik törədir? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibində yağın çox olması
 - ☐ tərkibində suyun çox olması
 - ☒ saxlanma müddətinin qısa olması
 - ☐ tərkibində zülalın çox olması
 - ☐ tərkibində yağın az olması
-

Sual: Soyuducu agentlərlə boğulma və ya öskürmə xəsarəti alan adam həkimə necə aparılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ avtomasında oturaq vəziyyətdə
 - ☐ həkim yaxındadırsa piyada
 - ☒ uzanmış vəziyyətdə
 - ☐ xərəkdə oturan vəziyyətdə
 - ☐ əl arabasında çömbələn vəziyyətdə
-

Sual: Hansı göstərici aşağı mənfi temperaturda işləyən adamın donmuş orqanına göstərilən yardımdan biri deyil? (Çəki: 1)

- ☒ qanın çıxması üçün donmuş yer bıçaqla çətilir
 - ☐ donan yer quru ipəklə sürtülməlidir
 - ☐ donan yer mahudla sürtülməlidir
 - ☐ ipək və ya mahudla sürtülən yer spirtlə silinməlidir
 - ☐ ipək və ya mahudla sürtüldükdən, spirtlə silindikdən sonra tənizflə sarılmalıdır
-

Sual: Dondurulmuş maye yumurtanın istehsalı zamanı nə üçün yumurta pasterizə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ zülalların denaturatlaşması üçün
 - ☒ patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsi üçün
 - ☐ yağların oksidləşməsi üçün
 - ☐ yumurta qabığının bərkiməsi üçün
 - ☐ sonrakı əməliyyatlar zamanı qabığın çatlamamağı üçün
-

Sual: Temperaturu aşağı olan ərzaqdan temperaturu yüksək olan ərzağa istilik keçə bilərmi? (Çəki: 1)

- ☐ temperaturu aşağı olan ərzağın tərkibində su çox olduqda keçə bilər
- ☐ temperaturu aşağı olan ərzağın tərkibində su az olduqda keçə bilər
- ☒ heç vaxt keçə bilməz
- ☐ hər iki ərzaq bir tarada olarsa keçə bilər
- ☐ ərzaqlar arasına təcrid edici qoyulduqda keçə bilər

Sual: Dondurucu kamera üçün avadanlıq müəyyənləşdirilərkən öncə hansı göstərici nəzərə alınmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ kameraya yönələn istilik axınının hesablanması
- ☐ maliyyə imkanı
- ☐ malın miqdarı
- ☐ taranın tipi
- ☐ kameranın hündürlüyü

Sual: Soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatı nə ilə isidilir? (Çəki: 1)

- ☐ soyuq su ilə
- ☐ isti su ilə
- ☐ buxarla
- ☐ qazla
- ☒ elektrikle

BÖLMƏ: 0201

Ad	0201
Suallardan	47
Maksimal faiz	47
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	5 %

Sual: Tez xarabolan ərzaq malları nəql edən 21 vaqonlu refrerjatorlu qatarın yük yığılan 18 vaqonunun daxilində hansı dərəcəyədək mənfi temperatur yaradıla bilər? (Çəki: 1)

- ☐ mənfi 12 dərəcə C
- ☒ mənfi 10 dərəcə C
- ☐ mənfi 15 dərəcə C
- ☐ mənfi 20 dərəcə C
- ☐ mənfi 25 dərəcə C

Sual: Nəql etmək üçün soyuduculu dəmiryolu vaqonlarına yığılan soyudulmuş ətir temperaturu neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 10 ÷ 15 dərəcə C
- ☒ 0 ÷ 4 dərəcə C
- ☐ mənfi 3 ÷ 5 dərəcə C
- ☐ mənfi 6 ÷ mənfi 10 dərəcə C
- ☐ 30 ÷ 20 dərəcə C

Sual: Nəql etmək üçün soyuduculu dəmiryolu vaqonlarına yığılan dondurulmuş ətin temperaturu neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ mənfi 5 dərəcə C-dən yüksək
 - ☐ 0 ÷ 5 dərəcə C
 - ☐ 10 ÷ 15 dərəcə C
 - ☐ mənfi 10 dərəcə C
 - ☒ mənfi 8 dərəcə C-dən yüksək
-

Sual: Ət subməhsulları soyudulan dəmiryolu nəqliyyatı ilə termiki vəziyyətindən asılı olaraq hansı halda nəql edilə bilər? (Çəki: 1)

- ☐ isti- buğlu
 - ☐ soyumuş
 - ☒ dondurulmuş
 - ☐ azca dondurulmuş
 - ☐ çox soyudulmuş
-

Sual: Ət yığılan, soyudulan dəmiryolu vaqonlarının döşəməsində olan malaltlıqlarının üstünə sərilən kağızı nə üçün bir neçə yerdən dəşirlər? (Çəki: 1)

- ☒ havanın yaxşı cərəyan etməsi üçün
 - ☐ malın çirklənməməsi üçün
 - ☐ malın qurumaması üçün
 - ☐ malın nəmlənməməsi üçün
 - ☐ malın malaltlığına yapışmaması üçün
-

Sual: Temperaturu 4 dərəcə C olan yarımhislənmiş kolbasalar soyudulan dəmiryolu ilə hansı müddətə daşına bilər? (Çəki: 1)

- ☐ 1 saat
 - ☐ 1 ay
 - ☒ 15 gün
 - ☐ 1 il
 - ☐ 5 gün
-

Sual: Yeyinti yağları nəql edildiyi soyuduculu nəqliyyat vasitələrinin döşəməsi və divarları arasında olan mal altlıqlarının üstünə sərilən kağızda nə üçün dəşiklər açılır? (Çəki: 1)

- ☐ suyun ayrılması üçün
 - ☐ mal qırıntılarının ayrılması üçün
 - ☒ havanın yaxşı dövr etməsi üçün
 - ☐ nəzarət etmək üçün
 - ☐ mal altlığına yapışmaması üçün
-

Sual: Süddə hansı dövr bakteriosid faza adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ südün sağıldığı dövr
- ☒ mikroorqanizimlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr
- ☐ südün soyudulduğu dövr

- ☐ nəzarət etmək üçün
 - ☐ südün keyfiyyəti yoxlanan dövr
-

Sual: Süd emal müəssisələrində südün soyudulması üsullarından hansı ən geniş tətbiq olunur? (Çəki: 1)

- ☐ südün soyuq su ilə işlənməsi
 - ☐ südün qar vasitəsilə soyudulması
 - ☒ südün vanna və tankı olan avadanlıqda təmassız soyudulması
 - ☐ südün buz ilə soyudulması
 - ☐ südün hovuzlarda buz – su vasitəsilə soyudulması
-

Sual: İlin isti günlərində flyaqlar nə üçün nəql edilən zaman südlə ağzınacan doldurulur? (Çəki: 1)

- ☐ taranın tutumundan maksimum istifadə olunması
 - ☒ südün çalxalanmaması və nəticədə yağın ayrılmaması üçün
 - ☐ südün temperaturunun daha da yüksəlməməsi üçün
 - ☐ südün tərkibinə su qatılmamasının qarşısının alınması üçün
 - ☐ südün oksidləşmə prosesinin qarşısının alınması
-

Sual: İlin şaxtalı günlərində flyaqlar nə üçün nəql edilən zaman südlə ağzınacan doldurulmur? (Çəki: 1)

- ☒ süd donduqda həcmnin genişlənməsi nəticəsində taranın cırılmaması üçün
 - ☐ südün çalxalanaraq eynicinsli qalmasına nail olmaq üçün nəql edilən zaman südlə ağzınacan doldurulması
 - ☐ havanın təsiri ilə süddə oksidləşmə prosesini sürətləndirmək üçün
 - ☐ südün temperaturunun yüksəlməməsi üçün
 - ☐ nəqliyyatın hərəkəti dövründə südün taradan axıb tökülməməsi üçün
-

Sual: Temperaturu 0; ± 1 dərəcə C, nisbi rütubət 80- 85 % olan soyudulan kamerada kəsmiyn saxlanılma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☒ 5 gün
 - ☐ 5 saat
 - ☐ 24 saat
 - ☐ 10 gün
 - ☐ 1 ay
-

Sual: Avropa pendirləri daşınılan soyuduculu dəmiryolu vaqonlarında temperatur neçə dərəcədə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ mənfi 5 dərəcə C
 - ☐ 10 dərəcə C
 - ☐ mənfi 5 dərəcə C- dən 20 dərəcə C- dək
 - ☒ 5 dərəcə C- dən 0 dərəcə C- dək
 - ☐ mənfi 15 dərəcə C
-

Sual: Dequstasiya komissiyasının çıxartdığı nəticəyə görə kərə yağının saxlanılma müddəti dəyişdirilə bilərmi? (Çəki: 1)

- ☐ saxlanılma müddəti yalnız uzadıla bilər
 - ☐ saxlanılma müddəti yalnız qısaldıla bilər
 - ☒ saxlanılma müddəti həm uzadıla, həm də qısaldıla bilər
 - ☐ saxlanılma müddəti dəyişdirilə bilməz
 - ☐ saxlanılma müddəti yalnız bilər
-

Sual: Soyudulan dəmir yolu vaqonları ilə daşımaq üçün qəbul edilən süd konservlərinin temperaturu neçə dərəcə olmamıdır? (Çəki: 1)

- ☐ mənfi 5 dərəcə C-dən 10 dərəcə C-dək
 - ☐ 25 dərəcə C
 - ☒ 0 dərəcə C- dən 20 dərəcə C- dək
 - ☐ mənfi 20 dərəcə C- dən 20 dərəcə C- dək
 - ☐ 0 dərəcə C-dən 5 dərəcə C- dək
-

Sual: Temperaturu $2 \div 2,5$ dərəcə C olan soyuducu kameralarda toyuq yumurtasını neçə müddətdə keyfiyyətli saxlamaq olar? (Çəki: 1)

- ☐ 48 saat
 - ☐ 48 gün
 - ☒ 7 ay
 - ☐ 15 gün
 - ☐ 2 ay
-

Sual: Nəql edilməsi üçün vaqonlara vurulan dondurulmuş ətə temperaturu neçə dərəcə selsdən yüksək olmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ -6 dərəcə C
 - ☐ -18 dərəcə C
 - ☒ -8 dərəcə C
 - ☐ + 2 dərəcə C
 - ☐ +10 dərəcə C
-

Sual: Ət yavaş üsulla dondurulduqda ilk buz kristalcıqları toxumanın hansı hissəsində yaranır? (Çəki: 1)

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

Sual: Ət sürətli üsulla dondurulduqda ilk buz kristalcıqları toxumanın hansı hissəsində yaranır ? (Çəki: 1)

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

Sual: Yarpaqlı və daha böyük səthli tərəvəzlərin (ispanaq, cəfəri və s.) hansı üsulla soyudulması daha məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda
 - ☐ hidrosoyutma
 - ☒ vakuum soyutma
 - ☐ hidroaerozol soyutma
 - ☐ üzərinə buz qırıntıları və ya qar yağmaqla soyutma
-

Sual: Üzüm, kələm, çiyələk və s. hansı üsulla soyudulması daha məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ☒ havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda
 - ☐ hidrosoyutma
 - ☐ vakuum soyutma
 - ☐ üzərinə buz qırıntıları və ya qar yağmaqla soyutma
 - ☐ hidroaerozol soyutma
-

Sual: Gilənar, qovun, şaftalı, çəyirdəkli meyvələr, armudun hansı üsulla soyudulması daha məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda
 - ☒ hidrosoyutma
 - ☐ vakuum soyutma
 - ☐ üzərinə buz qırıntıları və ya qar yağmaqla soyutma
 - ☐ hidroaerozol soyutma
-

Sual: Soğan, turp, xiyar, kahi, cəfəri və s. hansı üsulla soyudulması daha məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda
 - ☐ hidrosoyutma
 - ☐ vakuum soyutma
 - ☒ üzərinə buz qırıntıları və ya qar yağmaqla soyutma
 - ☐ hidroaerozol soyutma
-

Sual: Uzaq məsafəyə soyudulan dəmir yolu vaqonları və ya avtorefrejartarlarla daşınan meyvə- tərəvəzin hansı üsulla soyudulması daha məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda
 - ☐ hidrosoyutma
 - ☐ vakuum soyutma
 - ☐ üzərinə buz qırıntıları və ya qar yağmaqla soyutma
 - ☒ hidroaerozol soyutma
-

Sual: Meyvə- tərəvəz soyudulan kameralarda havanın temperaturu, nisbi rütubəti, hava axınının sürəti nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ temperatur 0 dərəcə C; nisbi rütubət 90- 95 %, hava axınının sürəti 3-4 m\sn
- ☐ temperatur 10 dərəcə C; nisbi rütubət 80-85%, hava axınının sürəti 0,3-0,4m\sn
- ☐ temperatur 15 dərəcə C; nisbi rütubət 75-80 %,hava axınının sürəti 0,1-0,2m\sn

- ☐ temperatur -3 dərəcə C; nisbi rütubət 90- 95 %, hava axınının sürəti 2-3 m\san
 - ☐ temperatur -5 dərəcə C; nisbi rütubət 90- 95 %, hava axınının sürəti 5-8 m\san
-

Sual: Havasının temperaturu 0 dərəcə C; nisbi rütubət 90- 95 %, hava axınının sürəti 3-4 m\san olan soyuducu kamerada ilkin temperaturu 25 dərəcə C olan meyvə-tərəvəzin 4 dərəcə C-dək soyudulması üçün nə qədər vaxt tələb olunur? (Çəki: 1)

- ☒ 20- 24 saat
 - ☐ 10- 14 saat
 - ☐ 5- 14 saat
 - ☐ 1- 5 saat
 - ☐ 20- 24 dəqiqə
-

Sual: Lazımi qaydada hazırlanmış və qablaşdırılmış meyvə-tərəvəz havası intensiv dövr edən soyuducu kameralara nə üçün sıx yığılmır və qalaqlar arasında 3- 4 sm məsafə saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☒ məhsulun arasında havanın cərəyan edib onun yaxşı soyuması üçün
 - ☐ məhsulun bir-birini əzməməsi üçün
 - ☐ məhsulun iynin kameranın bütün ərazisinə tez yayılması üçün
 - ☐ təsadüfən hər hansı bir mal qalağı yığılarsa o biri qalaqların yıxılmaması üçün
 - ☐ lazım gəldikdə hər hansı bir mal yerinin asanlıqla qalaqdan çıxarımaq üçün
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin hidrosoyutması necə aparılır? (Çəki: 1)

- ☒ meyvə- tərəvəzin buzlu suyun içərisinə salınıb- çıxarılması və ya üzərinə buzlu su çilənməsi, səpilməsi yolu ilə soyudulma
 - ☐ lazımi qaydada hazırlanmış və qablaşdırılmış meyvə- tərəvəz soyuq havası olan kamerada hərəkət edən konveyerin üzərinə qoyulur və soyudulur
 - ☐ lazımi qaydada hazırlanmış və qablaşdırılmış meyvə- tərəvəzin üzərinə soyuq hava üfürməklə soyudulma
 - ☐ meyvə- tərəvəz qablaşdırılmış taranın içərisindən hava qismən çıxarılır, havanın nəmliyi artırılır
 - ☐ meyvə- tərəvəz qablaşdırılmış taraların qırxayaq quyularda saxlanılması ilə soyudulması
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin vakuum soyutma üsulunun mahiyyəti nədir? (Çəki: 1)

- ☒ hermetik qablara yerləşdirilən meyvə- tərəvəzin ətrafındakı hava 10- 15 mm civə sütunundək seyrəkləşdirilərkən onun tərkibindəki suyun 1-2%- nin buxarlanması ilə temperatur aşağı düşür, məhsul soyuyur
 - ☐ havası seyrəkləşdirilmiş hermetik konteynerlərə qablaşdırılmış meyvə-tərəvəzin soyuducu kamerada saxlanmaqla soyutma
 - ☐ havası seyrəkləşdirilmiş hermetik taraya qablaşdırılmış meyvə-tərəvəzin soyuq suya salınması ilə soyutma
 - ☐ soyudulmuş meyvə-tərəvəz taraya yığılır və havası sorulub çıxarılır
 - ☐ meyvə- tərəvəz və müəyyən miqdar buz taraya yığılaraq havası seyrəkləşdirilir
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin hidroaerozol soyutma üsulunun mahiyyəti nədir? (Çəki: 1)

- ☒ meyvə- tərəvəzin tərkibində soyudulmuş su olan hava axını ilə soyudulması
- ☐ meyvə- tərəvəz yığılmış hermetik konteynerə soyudulmuş su doldu

- ☐ meyvə- tərəvəz qablaşdırılmış və içərisinə su doldurulmuş taranın soyuducu kameralarda soyudulması
 - ☐ meyvə- tərəvəzin üzərinə qar suyu tökməklə soyudulma
 - ☐ meyvə- tərəvəzin müəyyən dərəcəyədək soyuq suda, sonra isə soyuq havada soyudulması
-

Sual: Hansı amil soyudulmuş meyvə- tərəvəzin keyfiyyətli saxlanılma müddətinə təsir etmir? (Çəki: 1)

- ☐ meyvə-tərəvəzin botaniki sortu
 - ☐ meyvə-tərəvəzin yetişmə dərəcəsi
 - ☐ meyvə-tərəvəzin əkilb-becərildiyi yer
 - ☐ soyudulan kameraya yığılma qaydası
 - ☒ meyvə-tərəvəzin soyudulan kameraya avtokar, elektrokarla və ya əl arabası ilə gətirilməsi
-

Sual: Tara və konteynerlərə qablaşdırılmış soyudulmuş meyvə-tərəvəz soyudulan kameralara yığılarkən hansı göstəricinin nəzərə alınmasının əhəmiyyəti yoxdur? (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun ətrafında hava axınının səviyyəsi
 - ☐ kameranın tutumundan optimal variantda istifadə olunması
 - ☐ yükləyici- daşıyıcı mexanizmlərin sərbəst işləməsinin təmin edilməsi
 - ☐ kamerada məhsulun keyfiyyətli qalmasını təmin edən rejimin yaradılması
 - ☒ temperaturu ölçmək üçün termometrlerin kameranın üç yerində deyil, yalnız qapının yanında yerləşdirilməsi
-

Sual: Uzun müddət soyuducuxanada saxlanılması nəzərdə tutulan soyudulmuş alma və armudun hansı taraya yığılması məsləhət görülür? (Çəki: 1)

- ☐ zənbillərə
 - ☐ səbətlərə
 - ☐ kisələrə
 - ☐ ələklərə
 - ☒ yeşiklərə
-

Sual: Balıqların dondurulması necə prosesdir? (Çəki: 1)

- ☒ dondurma zamanı balığın temperaturu toxuma şirəsinin donma nöqtəsindən aşağı olur və toxumalardakı suyun xeyli hissəsi donur
 - ☐ balığın tərkibindəki suyun temperaturu mənfə 1 dər.C -dək enir
 - ☐ balığın hüceyrədaxili və hüceyrələr arasında temperaturu mənfə 3 dər.C -ə enir və buz kristallıqları yaranır
 - ☐ temperaturun aşağı düşməsi ilə əzələlərin bərkiməsidir
 - ☐ balığın tərkibindəki zəif birləşmiş suyun donaraq buza dönməsidir
-

Sual: Balıqlar yeşiklərdə soyudularkən sərf ediləcək buzun neçə faizi yeşiyin içinə səpilir? (Çəki: 1)

- ☐ 10 %
- ☐ 20 %
- ☐ 50 %

- ☒ 25 %
☐ 90 %
-

Sual: İri balıqlar (ölçüləri 30 sm-dən artıq) buzla soyudulmaq üçün yeşiklərə necə yığılır? (Çəki: 1)

- ☐ yanüstə
☒ belüstə, cərgə ilə
☐ dikiyə
☐ başı aşağı, cərgə ilə
☐ başı yuxarı cərgə ilə
-

Sual: Balıqlar konveyer tipli dondurucu aparatlarda, konteynerlərdə, zənbillərdə 1,13÷1,16 q/kub.sm sıxlıqlı duzluqda hansı müddətə dondurulur? (Çəki: 1)

- ☐ 3÷5 günə
☐ 3÷5 saata
☐ 3÷5 dəqiqəyə
☒ 10÷20 dəqiqəyə
-

Sual: Hansı üsulla balıqlar soyudulmur? (Çəki: 1)

- ☐ yeşiklərdə soyudulma
☐ çəlləklərdə soyudulma
☐ gəmilərin anbarlarında soyudulma
☐ maye mühitdə soyudulma
☒ tezdonduran aparatlarda
-

Sual: Hansı göstərici dondurulmuş balıqların saxlanılması zamanı baş verən qurumadan asılı olaraq dəyişilmir? (Çəki: 1)

- ☐ balığın dərisi və ətinin rəngi
☐ ətin konsistensiyası
☐ ətin qoxusu
☐ dadı
☒ yağıllığı
-

Sual: Nə üçün ovlanan balıqların dərhal dondurulması məsləhət görülür? (Çəki: 1)

- ☒ saxlanma müddətinin çox qısa olduğu üçün
☐ çirklənməməyi üçün
☐ kütləsinin azalmamağı üçün
☐ tərkibindəki suyun az buxarlanması üçün
☐ istehsal sahəsindən səmərəli istifadə olunması üçün
-

Sual: Dondurulmuş balıqların saxlanılan yerin havasının nisbi rütubəti saxlanma dövründə neçə dəfə ölçülməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ hər gün 2 dəfə
☐ gündə 1 dəfə
☒ həftədə ən azı 1 dəfə

- ☐ ayda 1 dəfə
 - ☐ 6 aydan bir
-

Sual: Dondurulmuş balığın donu açılarkən temperatur neçə dərəcə selsə çatdıqda donun açılması başa çatmış sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ 0÷5 0C
 - ☐ 5÷10 0C
 - ☒ 0÷ mənfi 10C
 - ☐ mənfi 3÷ mənfi 5 0C
 - ☐ mənfi 3÷mənfi 6 0C
-

Sual: Dondurulmuş balığın donunun açılması zamanı nə üçün temperaturun 0 ÷ mənfi 1 dər.C yuxarı artırmaq məsləhət görülmür? (Çəki: 1)

- ☐ temperaturun yüksəlməsi ilə əlaqədar xərcin artması
 - ☐ donun açılmasına gedən vaxtın qısalması
 - ☒ temperaturun göstərilən dərəcədən yuxarı qalxması ilə, mikroorqanizmlərin inkişafı və avtolitik proseslərin sürəti artır
 - ☐ balığın kütləsi azalır
 - ☐ donu açılmış balığın taraya yığılması çətinləşir
-

Sual: Balıqlar dondurucu aparatlarda mayedə hansı üsulla dondurulur? (Çəki: 1)

- ☐ yalnız təmaslı
 - ☐ yalnız təmassız
 - ☒ həm təmaslı, həm də təmassız
 - ☐ təmaslı və təmassız üsulla dondurulmur
 - ☐ balıqlar mayenin üzərindəki havada dondurulur
-

Sual: Dondurucu aparatlarda mayedə balıqlar təmaslı üsulla dondurulduqdan sonra nə üçün soyuq su ilə yuyulur? (Çəki: 1)

- ☐ çirkədən təmizlənməsi üçün
 - ☐ kütləsinin artması üçün
 - ☐ taraya yığılmasını asanlaşdırmaq üçün
 - ☒ balığın xarici qatındakı duzun yuyulması və duzluğun bütün qatlarda bərabərləşməsi üçün
 - ☐ suyun daxili qatlara diffuziya etməsi və tərkibində suyun artması üçün
-

Sual: Hansı üsul balıqların süni surətdə soyudulan havada dondurulması üsuluna aid deyildir? (Çəki: 1)

- ☐ gəmilərin dondurucu kameralarında
 - ☐ liman soyuducuxanaların dondurucu kameralarında
 - ☐ 100-lərlə adda olan dondurucu aparatlarda
 - ☐ 100-lərlə adda olan dondurucu qurğularda
 - ☒ dondurucu aparatlarda mayedə
-

Sual: Xırda balıqlar ən çox hansı halda dondurulur? (Çəki: 1)

- ☐ başı kəsilmiş

- ☐ içalatdan təmizlənmiş
- ☐ tikə-tikə doğranmış
- ☒ bütöv halda
- ☐ başı kəsilmiş, içalatdan təmizlənmiş

BÖLMƏ: 0202

Ad	0202
Suallardan	65
Maksimal faiz	65
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	5 %

Sual: Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donunun açılması balığın hansı xassəsinə əsaslanır? (Çəki: 1)

- ☐ fiziki
- ☐ kimyəvi
- ☒ dielektrik
- ☐ mikrobioloji
- ☐ sensor

Sual: Dondurulmuş balıqların elektron üsulu ilə donu necə açılır? (Çəki: 1)

- ☒ yüksək tezlikli dəyişən cərəyanın intensiv elektrik sahəsindən keçilməklə
- ☐ donmuş duz məhlulunun içinə salmaqla
- ☐ Sərin suyun içində saxlamaqla
- ☐ sənaye tezlikli cərəyanla təsir etməklə
- ☐ vakuumda kondinsasiya olunan buxarla təsir etməklə

Sual: Dondurulmuş balıqların mikrodalğa üsulu ilə donu necə açılır? (Çəki: 1)

- ☐ donmuş duz məhlulunun içinə salmaqla
- ☐ sənaye tezlikli cərəyanla təsir etməklə
- ☒ yüksək tezlikli dəyişən cərəyanın intensiv elektrik sahəsindən keçirməklə
- ☐ açıq havada saxlamaqla
- ☐ isti suyun içində saxlamaqla

Sual: Dondurulmuş balığın dielektrik üsulu ilə donu necə açılır? (Çəki: 1)

- ☐ Vakuumda kondinsasiya olunan buxarla təsir etməklə
- ☐ soyuq suyun içində saxlamaqla
- ☐ Açıq havada saxlamaqla
- ☐ sənaye tezlikli cərəyanla təsir etməklə
- ☒ yüksək tezlikli dəyişən cərəyanın intensiv elektrik sahəsindən keçirməklə

Sual: Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donunun açılması üsulu bəzən necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☒ dielektrik
 - ☐ vakuum
 - ☐ hava
 - ☐ buxar- hava
 - ☐ isti metal plitəsi
-

Sual: Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donunun açılması üsulu bəzən necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ vakuum
 - ☒ elektron üsulu
 - ☐ havada donaçma üsulu
 - ☐ buxar- hava mühitində donaçma üsulu
 - ☐ duzluluqda donaçma üsulu
-

Sual: Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donu açıldıqda nə üçün balığın qatlarının hamısının donu bərabər sürətdə açılır? (Çəki: 1)

- ☒ istilik balığın bütün qatlarında eyni vaxtda toplandığından
 - ☐ cərəyan balığın daxili qatına daha çox təsir etdiyindən
 - ☐ cərəyan balığın xarici qatına daha çox təsir etdiyindən
 - ☐ cərəyan balığın orta qatına daha çox təsir etdiyindən
 - ☐ cərəyan balığın daha ətli qatına daha çox təsir etdiyindən
-

Sual: Dondurulmuş balığın donu mikrodalğa üsulu ilə açılarkən balığın kütləsində dəyişiklik baş verirmi? (Çəki: 1)

- ☐ kütləsi artır
 - ☐ kütləsi azalır
 - ☒ kütləsi sabit qalır
 - ☐ kütləsi əvvəlcə azalır, sonra isə artır
 - ☐ kütləsi əvvəlcə artır, sonra isə azalır
-

Sual: Dondurulmuş balığın donu elektron üsulu ilə açılıqda əlavə tətbiq edilə bilən məliyyat hansı yüksək son nəticə əldə edilməsinə təsir göstərmir? (Çəki: 1)

- ☐ balığı silkələmək
 - ☐ suya salmaq
 - ☐ üzərinə xırdalanmış buz yığmaq
 - ☐ soyuq (- 15 dərəcə) hava üfəmək
 - ☒ duzlamaq
-

Sual: Dondurulmuş balığın donu yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla açılarkən verilən enerji hara sərf olunur? (Çəki: 1)

- ☐ balığın kütləsinin artmasına
 - ☐ balığın həcmi genişlənməsinə
 - ☒ dondurulmuş balığın donunun açılmasına
 - ☐ balığın tərkibindəki suyun buxarlanmasına
 - ☐ balığın tərkibindəki yağın əriməsinə
-

Sual: Donu açılmış balığın saxlanmaya davamlılığı necədir? (Çəki: 1)

- ☐ uzun müddət saxlamaq olar
 - ☐ bir neçə gün saxlamaq olar
 - ☒ davamsızdır
 - ☐ davamlıdır
 - ☐ soyuq şəraitdə 5 gün
-

Sual: Donu açılmış balığın müəyyən səbəbdən həmin müddətdə istifadəsi mümkün olmadıqda nə edilməlidir? (Çəki: 1)

- ☒ təkrar dondurulmalıdır
 - ☐ çıxdaş edilməlidir
 - ☐ təkrar soyudulur
 - ☐ soyuducu kamerada saxlanılır
 - ☐ defrastatora yerləşdirilir
-

Sual: Dondurulmuş balığın donunun sənaye tezlikli cərəyanla açılması üsulunun çatışmayan cəhəti nədir? (Çəki: 1)

- ☒ donun açılmasına xeyli enerji və suyun sərf olunması
 - ☐ balığın donunun gec açılması
 - ☐ elektrik cərəyanının balığın bütün səthində bərabər yayılması
 - ☐ balığın bütün qatları və səthinin donunun eyni zamanda açılması
 - ☐ dondurulmuş balığa verilən elektrik cərəyanının istiliyə çevrilməsi
-

Sual: Hansı göstərici dondurulmuş balığın vakuumda kondensasiya olunan buxarla donun açılması üsulunun üstünlüyünü əks etdirmir? (Çəki: 1)

- ☐ kütlə itkisinin miqdarı
 - ☒ buxar sərfi
 - ☐ mikroorqanizmlərə yoluxma və çirklənmə ehtimalı
 - ☐ donun açılması sürəti
 - ☐ ilkin keyfiyyətinin saxlanması səviyyəsi
-

Sual: Dondurulmuş balığın don açması rejiminə riayət olunmaması nəyə gətirib çıxarır? (Çəki: 1)

- ☐ donaçma müddəti uzanır
 - ☐ donaçma müddəti qısalmır
 - ☒ balığın sensor göstəriciləri pisləşir
 - ☐ donu açılan balığa olan tələbat ödənilmir
 - ☐ donaçma əməliyyatında istifadə edilən qurğular sıradan çıxır
-

Sual: Dondurulmuş balıqları duzluluqla donunun açılması müddəti əsasən hansı aillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ balığın cinsindən
- ☐ balığın təmizliyindən
- ☒ balığın ölçüsündən
- ☐ balığın pulcuqlu və ya pulcuqsuz olmasından

☐ balığın kimyəvi tərkibindən

Sual: Dondurulmuş balıqları duzluluqla donu açılarkən kütləsi dəyişirmi? (Çəki: 1)

- ☐ kütləsi dəyişilmir
 - ☐ kütləsi artır
 - ☒ kütləsi 1.5-2.5 % azalır
 - ☐ kütləsi əvvəlcə artır, sonra isə azalır
 - ☐ kütləsi əvvəlcə azalır, sonra isə artır
-

Sual: Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən suyun temperaturu neçə dərəcə arasında olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ isti su
 - ☐ qaynar su
 - ☐ soyuq su
 - ☒ 15÷ 18 dərəcə C temperaturu
 - ☐ qaynadılıb soyudulmuş su
-

Sual: Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən balığın kütləsində hansı dəyişiklik baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ kütləsi azalır
 - ☐ kütləsi sabit qalır
 - ☒ kütləsi 2÷ 3 % artır
 - ☐ kütləsi əvvəlcə azalır, sonra isə artır
 - ☐ kütləsi əvvəlcə artır, sonra isə azalır
-

Sual: Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən tərkibindəki suda həll olan ekstraktivli və mineral maddələrində nə baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ balığın tərkibindəki miqdarı dəyişilmir
 - ☐ balığın tərkibindəki miqdarı artır
 - ☒ balığın tərkibindəki miqdarı azalır
 - ☐ balığın tərkibindəki miqdarı əvvəlcə azalır, sonra isə artır
 - ☐ balığın tərkibindəki miqdarı əvvəlcə artır, sonra isə azalır
-

Sual: Dondurulmuş iri balıqların donunun suda açılması nə üçün məsləhət görülmür? (Çəki: 1)

- ☐ baha başa gəldiyindən
 - ☐ suyun temperaturu yüksəldiyindən və çirkləndiyindən
 - ☐ xeyli su itkisi olduğundan
 - ☒ balıq su çəkərək sulandığından və keyfiyyəti aşağı düşdüyündən
 - ☐ balığın kütləsi azaldığından
-

Sual: Donu açılmış balıqlar nə üçün dərhal sudan çıxarılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ balığın kütləsi azaldığından
- ☐ suya qənaət etmək üçün
- ☐ balığın mikroorqanizimlərlə yoluxma təhlükəsi artdığından

- ☐ vaxta qənaət etmək
 - ☒ balığın xeyli miqdar su çəkərək keyfiyyətinin pisləşməsinə yol verməmək üçün
-

Sual: Dondurulmuş balıqların açıq havada donunun açılmasının üstün cəhəti nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ donun açılmasının uzun çəkməsi
 - ☐ əl əməyindən daha çox istifadə olunması
 - ☐ itginin çox (2÷3 %) olması]
 - ☒ sadə və ucuz başa gəlməsi
 - ☐ ilin bütün aylarında həyata keçirilə bilməsi
-

Sual: Dondurulmuş balıqların açıq havada donunun açılması hansı müddətdən artıq olmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 3-5 gün
 - ☐ 1 aydan
 - ☐ 1-2 saatda
 - ☒ 25-30 saatdan
 - ☐ 5-10 saatdan
-

Sual: Dondurulmuş balıqların havada donunun açılması zamanı temperatur və nisbi rütubət hansı hədd daxilində olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ temperatur 30÷35 dərəcə C; nisbi rütubət 99÷ 100 %
 - ☐ temperatur 40÷45 dərəcə C; nisbi rütubət 80÷ 89 %
 - ☒ temperatur 8÷20 dərəcə C; nisbi rütubət 90÷ 95 %
 - ☐ temperatur 0÷5 dərəcə C; nisbi rütubət 50÷ 60 %
 - ☐ temperatur 5÷10 dərəcə C; nisbi rütubət 80÷ 85 %
-

Sual: Dondurulmuş balığın donu açılarkən temperatur neçə dərəcə selsə çatdıqda donun açılması başa çatmış sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ 0÷5 dərəcə C
 - ☐ 5÷10 dərəcə C
 - ☒ 0÷ mənfi 1 dərəcə C
 - ☐ mənfi 3÷ mənfi 5 dərəcə C
 - ☐ mənfi 3÷mənfi 6 dərəcə C
-

Sual: Dondurulmuş balığın donunun açılması zamanı nə üçün temperaturun 0 ÷ mənfi 1 dərəcə C- dən yuxarı artırmaq məsləhət görülmür? (Çəki: 1)

- ☐ temperaturun yüksəlməsi ilə əlaqədar xərcin artması
 - ☐ donun açılmasına gedən vaxtın qısalması
 - ☒ temperaturun göstərilən dərəcədən yuxarı qalxması ilə, mikroorqanizimlərin inkişafı və avtolitik proseslərin sürəti artır
 - ☐ balığın kütləsi azalır
 - ☐ donu açılmış balığın taraya yığılması çətinləşir
-

Sual: Dondurulmuş balığın kütləsində baş verən dəyişikliyə hansı amil təsir etmir? (Çəki: 1)

- ☐ balığın dondurulmazdan əvvəlki keyfiyyəti
 - ☐ balığın dondurulma üsulu və qaydası
 - ☐ balığın donunun açılması üsulu və qaydası
 - ☐ dondurulmuş balığın saxlanma şəraiti və müddəti
 - ☒ balığın başının böyüklüyü və forması
-

Sual: Dondurulmuş balığın donu açılarkən əzələlər tərəfindən udulan və axıb balıqdan ayrılan suyun nisbətində hansı amil təsir göstərmir? (Çəki: 1)

- ☐ balığın dondurulmazdan əvvəlki keyfiyyəti
 - ☐ balığın dondurulma üsulu və qaydası
 - ☐ dondurulmuş balığın saxlanma şəraiti və müddəti
 - ☐ donaçma üsulu və qaydası
 - ☒ balığın əzələlərinin sayı və hansı nahiyyədə yerləşməsi
-

Sual: Bir kamerada neçə adda dondurulmuş balıq saxlanıla bilər? (Çəki: 1)

- ☒ 1
 - ☐ 2
 - ☐ 44
 - ☐ 4
 - ☐ xeyli adda
-

Sual: Dondurulmuş balıqlar saxlanılan stasionar soyuducuxanalarda havanın temperaturu, nisbi rütubəti və cərəyan etmə sürəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☒ temperatur -18 dərəcə C-də yüksək olmamalı; nisbi rütubət 94÷ 90 %; cərəyan etmə sürəti 0.01÷0.08 m/ san
 - ☐ temperatur 0 dərəcə C-də yüksək olmamalı; nisbi rütubət 65÷ 70 %; cərəyan etmə sürəti 0.1÷0.2 m/ san
 - ☐ temperatur -6 dərəcə C; nisbi rütubət 70÷ 75 %; cərəyan etmə sürəti 0.3÷0.5 m/ san
 - ☐ temperatur -8 dərəcə C; nisbi rütubət 90÷ 95 %; cərəyan etmə sürəti 1÷2 m/ san
 - ☐ temperatur -15 dərəcə C; nisbi rütubət 90÷ 95 %; cərəyan etmə sürəti 0.5÷1 m/ san
-

Sual: Dondurulmuş balıq bloklarının kütləsi neçə kq-dan çox olmamalıdır (təmaslı üsulla dondurulma istisna olmaqla)? (Çəki: 1)

- ☐ 50 kq
 - ☐ 11 kq
 - ☐ 30 kq
 - ☐ 10 kq
 - ☒ 12 kq
-

Sual: Hansı üsul balıqların soyuducu mühitin növündən asılı olaraq dondurulması üsuluna aid edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ havada dondurma
- ☒ yağda
- ☐ metal səthlə təmasda
- ☐ buz-duz məhlulunda

☐ qaynayan soyuducu agentlərdə

Sual: Balıqların təmaslı dondurulması üsulu təmassız dondurulma üsulundan nə ilə fərqlənir? (Çəki: 1)

- ☒ soyuducu agentə toxunması ilə
 - ☐ soyuducu agentə toxunmamağı ilə
 - ☐ soyuducu agentə arakəsmə vasitəsilə toxunması ilə
 - ☐ soyuducu agentə fasilələrlə toxunması ilə
 - ☐ soyuducu agentin miqdarının müəyyən həddən aşağı olmamağı ilə
-

Sual: Dondurucu aparatlarda dondurulan balığın bel hissəsində və ya blokun orta qatında temperatur neçə dərəcəyə çatdıqda dondurulma başa çatmış sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ mənfi 5 dər.C
 - ☐ mənfi 10 dər.C
 - ☐ mənfi 15 dər.C
 - ☐ mənfi 20 dər.C
 - ☒ mənfi 18 dər.C
-

Sual: Qüvvədə olan standartda əsasən azca dondurulmuş balıqların temperaturu neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 0÷4 dər.C
 - ☐ mənfi 6 dər.C
 - ☐ balığın tərkibindəki suyun xeyli hissəsinin donduğu mənfi 18 dər.C
 - ☒ krioskopik temperaturdan 1÷2 dər.C aşağı
 - ☐ ovlandıqdan sonra mənfi 1 dər.C temperaturda 24 saat saxlanılan
-

Sual: Azca dondurulmuş balıqlar soyudulmuş balıqlarla müqayisə edildikdə hansı üstünlüyə malikdir? (Çəki: 1)

- ☐ keyfiyyəti yüksəkdir
 - ☒ saxlanılma müddəti artıqdır
 - ☐ ətə zərifdir
 - ☐ yağı az oksidləşir və hidroliz olur
 - ☐ qidalılıq dəyəri yüksəkdir
-

Sual: Soyudulmuş balığın keyfiyyətinin və qidalılıq dəyərinin azca dondurulmuşdan yüksək olması nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- ☒ azca dondurulduqda əzələ şirəsində duzların qatılığına artması və pH-ın aşağı düşməsi
 - ☐ azca dondurulduqda balığın tərkibindəki suyun bir hissəsinin donması
 - ☐ azca dondurulduqda mikroorqanizmlərin fəaliyyətinin zəifləməsi
 - ☐ azca dondurulduqda fermentlərinin aktivləşməsi
 - ☐ əzələ toxumasının yumşaq olması
-

Sual: Balıqları buzla soyutmaq üçün yığıldığı 80 kq tutumlu yeşiklərin alt qapağının taxtaları nə üçün bir-birindən aralı olur? (Çəki: 1)

- ☐ hava daxil olsun

- ☐ vaxtaşırı buz əlavə etmək üçün
 - ☒ soyudulma prosesində buzun əriməsindən alınan suyun ayrılması üçün
 - ☐ xırda buz tikəciklərinin ayrılması üçün
 - ☐ balıqların əzilməməyi üçün
-

Sual: Balıqları buzla soyutmaq üçün yığıldığı 150 ÷ 180 kq tutumlu çəlləklərin alt qapağında 10 mm ölçüdə 4÷5 deşiyin qoyulmasında məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- ☐ temperaturun tənzimlənməsi
 - ☐ havanın daxil və xaric olması
 - ☐ vaxtaşırı buz tikəcikləri daxil etmək
 - ☒ soyudulma prosesində buzun əriməsi nəticəsində alınan suyun ayrılması
 - ☐ balıqların kimyəvi və fiziki göstəricilərinin dəyişilməməyi üçün
-

Sual: Soyudulması nəzərdə tutulan balıqlar növünə, ölçüsünə, keyfiyyətinə görə çeşidləndikdən sonra növbəti hansı əməliyyat həyata keçirilməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ qurudulur
 - ☐ dəsmalla silinir
 - ☐ duzlanır
 - ☐ üzərinə buz qoyulur
 - ☒ su ilə yuyulur
-

Sual: Hansı amil balıqların soyudulması üçün sərf ediləcək buzun miqdarının müəyyənləşdirilməsində nəzərə alınmır? (Çəki: 1)

- ☐ balığın ölçüsü
 - ☐ havanın temperaturu
 - ☐ balığın soyudulma müddəti
 - ☐ balığın necə təmizlənməsi
 - ☒ balığın anatomiyası
-

Sual: Hansı dəyişiklik balığın soyudulması prosesində temperaturun birdən-birə kəskin aşağı salınması nəticəsində baş vermir? (Çəki: 1)

- ☐ canlı hüceyrələrdə maddələr mübadiləsinin pozulması
 - ☐ canlı hüceyrələrdə "temperatur iflicinin" baş verməsi
 - ☐ fermentlərin fəaliyyətsizləşməsi, hətta məhv olması
 - ☐ zərərli maddələrin toplanması
 - ☒ məhsulun fiziki göstəricilərinin, məs.: formasının dəyişilmə
-

Sual: Balıq sürətli üsulla dondurulduqda (istilik tez ayrıldıqda) ilk buz kristalcıqları liflərin hansı nahiyyələrində yaranır? (Çəki: 1)

- ☐ qatılığı az və balığın tərkibindəki maddələrlə zəif ilgili liflər arasındakı toxuma şirəsində
 - ☐ liflər arasındakı toxuma şirəsi ilə müqayisədə qatılığı daha yüksək olan hüceyrə daxili şirədə
 - ☒ hüceyrə daxili və hüceyrələr arasındakı şirədə eyni vaxtda
 - ☐ hüceyrələrin membranını əmələ gətirən lipoproteidlərdə
 - ☐ hüceyrələrin sarkolemma nahiyyəsində
-

Sual: Müasir elmi nəzəriyyəyə görə balığın dondurulması prosesində hüceyrə və toxumaların zədələnməsinin əsas səbəbi nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- ☐ liflərarası sahədə iri ölçülü buz kristalçıqlarının yaranması
 - ☐ buz kristalçıqlarının hüceyrələri deformasiyaya uğratması
 - ☐ buz kristalçıqlarının yaranması ilə hüceyrələrin susuzlaşması
 - ☐ buz kristalçıqlarının yaranması ilə protoplazma zülallarının denaturatlaşması
 - ☒ donma prosesində hüceyrə şirəsinin donmayan hissəsində elektrolitlərin artması
-

Sual: Balıq yavaş üsulla dondurulduqda ilk buz kristalçıqları liflərin hansı nahiyyəsində yaranır? (Çəki: 1)

- ☐ liflər arasındakı toxuma şirəsi ilə müqayisədə qatılığı daha yüksək olan hüceyrə daxilindəki şirədə
 - ☐ eyni vaxtda həm hüceyrələr arasında, həm də hüceyrə daxilində olan şirədə
 - ☒ qatılığı az və ətirli tərkibindəki maddələrlə zəif ilgili liflər arasındakı toxuma şirəsində
 - ☐ sarkoplazmadakı şirədə
 - ☐ sarkolemma şirəsində
-

Sual: Balıq yavaş üsulla dondurulduqda (istilik yavaş-yavaş ayrılır) liflər arasında yaranan buz kristalçıqlarının ölçüsünün getdikcə böyüməsi nəyə səbəb olur? (Çəki: 1)

- ☒ hüceyrələrin deformasiyasına, hətta qlafının cırılmasına
 - ☐ balığın kütləsinin artmasına
 - ☐ balığın ümumi ölçüsünü artmasına
 - ☐ hüceyrələrin sayının azalmasına
 - ☐ hüceyrələr arası sahənin azalmasına
-

Sual: Çox soyudulmuş balıq cəmdəyinin hansı qatında temperatur daha aşağı (mənfi 3÷mənfi 5 dər.C) olur? (Çəki: 1)

- ☒ üst qatında
 - ☐ orta qatında
 - ☐ dərin qatında
 - ☐ onurğa sütununun yanında
 - ☐ qəlsəmələrin altında
-

Sual: Donu açılmış balığın saxlanmaya davamlılığı necədir? (Çəki: 1)

- ☐ uzun müddət saxlamaq olar
 - ☐ bir neçə gün saxlamaq olar
 - ☒ davamsızdır
 - ☐ davamlıdır
 - ☐ soyuq şəraitdə 5 gün
-

Sual: Donu açılmış balığın müəyyən səbəbdən həmin müddətdə istifadəsi mümkün olmadıqda nə edilməlidir? (Çəki: 1)

- ☒ təkrar dondurulmalıdır
- ☐ çıxdaş edilməlidir
- ☐ təkrar soyudulur

- ☐ soyuducu kamerada saxlanılır
 - ☐ defrastatora yerləşdirilir
-

Sual: Dondurulmuş balığın donunun sənaye tezlikli cərəyanla açılması üsulunun çatışmayan cəhəti nədir? (Çəki: 1)

- ☒ donun açılmasına xeyli enerji və suyu sərf olunması
 - ☐ balığın donunun gec açılması
 - ☐ elektrik cərəyanının balığın bütün səthində bərabər yayılması
 - ☐ balığın bütün qatları və səthinin donunun eyni zamanda açılması
 - ☐ dondurulmuş balığa verilən elektrik cərəyanının istiliyə çevrilməsi
-

Sual: Hansı göstərici dondurulmuş balığın vakuumda kondensasiya olunan buxarla donun açılması üsulunun üstünlüyünü əks etdirmir ? (Çəki: 1)

- ☐ kütlə itkisinin miqdarı
 - ☒ buxar sərfi
 - ☐ mikroorqanizmlərə yoluxma və çirklənmə ehtimalı
 - ☐ donun açılması sürəti
 - ☐ ilkin keyfiyyətinin saxlanması səviyyəsi
-

Sual: Dondurulmuş balığın donunun açılması rejiminə riayət olunmamağı nəyə gətirib çıxarır? (Çəki: 1)

- ☐ donaçma müddəti uzanır
 - ☐ donaçma müddəti qısalmır
 - ☒ balığın sensor göstəriciləri pisləşir
 - ☐ donu açılan balığa olan tələbat ödənilmir
 - ☐ donaçma əməliyyatında istifadə edilən qurğular sıradan çıxır
-

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən dondurulmuş balığın saxlanma müddətinə ən az təsir edən hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ balığın cinsi
 - ☒ ilkin emal xüsusiyyəti
 - ☐ dondurulma qaydası və üsulu
 - ☐ saxlanılma temperaturu
 - ☐ saxlanılma temperaturunun sabit saxlanması
-

Sual: Dondurulmuş balığın kütləsində baş verən dəyişikliyə hansı amil təsir etmir? (Çəki: 1)

- ☐ balığın dondurulmazdan əvvəlki keyfiyyəti
 - ☐ balığın dondurulma üsulu və qaydası
 - ☐ balığın donunun açılması üsulu və qaydası
 - ☐ dondurulmuş balığın saxlanma şəraiti və müddəti
 - ☒ balığın başının böyüklüyü və forması
-

Sual: Dondurulmuş balığın donu açılarkən əzələlər tərəfindən udulan və axıb balıqdan ayrılan suyun nisbətində hansı amil təsir göstərmir? (Çəki: 1)

- ☐ balığın dondurulmazdan əvvəlki keyfiyyəti

- ☐ balığın dondurulma üsulu və qaydası
 - ☐ dondurulmuş balığın saxlanma şəraiti və müddəti
 - ☐ donaçma üsulu və qaydası
 - ☒ balığın əzələlərinin sayı və hansı nahiyədə yerləşməsi
-

Sual: Bir kamerada neçə adda dondurulmuş balıq saxlanıla bilər? (Çəki: 1)

- ☒ 1
 - ☐ 2
 - ☐ 44
 - ☐ 4
 - ☐ xeyli adda
-

Sual: Dondurulmuş balıqların saxlanması dövründə tərkibində gedən fiziki, fiziki-kimyəvi, histoloji, mikrobioloji və digər dəyişikliklərin sürəti temperaturun aşağı salınması ilə necə dəyişir? (Çəki: 1)

- ☐ dəyişilmir
 - ☐ gah sürətlənir, gah da ləngiyir
 - ☐ sürətlənir
 - ☒ kəskin sürətdə ləngiyir
 - ☐ azacıq ləngiyir
-

Sual: Ovlanan balıqların təmiz yuyulması, dərhal soyudulması və tez dondurulmasında əsas məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- ☒ yüksək keyfiyyətli dondurulmuş balıq əldə etmək
 - ☐ vaxta qənaət etmək
 - ☐ suya qənaət etmək
 - ☐ istehsal sahələrindən səmərəli istifadə etmək
 - ☐ dondurulan balığın kütlə artımına nail olmaq
-

Sual: Hansı hallarda müxtəlif vaxtlarda ovlanan balıqların qatışdırılıb bir yerdə dondurulmasına yol verilir? (Çəki: 1)

- ☐ balıqlar xırda ölçüdə olduqda
 - ☐ balıqlar eyni növ və cinsdə olduqda
 - ☐ ovlanmalar arasındakı müddət 3 gündən az olduqda
 - ☐ balıqların səthində selik və kif olmadıqda
 - ☒ qatışdırılıb bir yerdə dondurulmasına yol verilmir
-

Sual: Dondurulmuş balıqlar gəmilərdən liman dondurucuxanalarına, soyuduculu dəmiryolu vaqonlarına, soyuduculu avtonəqliyyata yüklənərkən temperaturunun yüksəlməsi keyfiyyətinə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ təsir etmir
 - ☒ mənfi təsir edir
 - ☐ müsbət təsir edir
 - ☐ əvvəl mənfi, sonra isə müsbət təsir edir
 - ☐ yalnız balığın xarici səthinə təsir edir
-

Sual: Balıqları saran örtüyünə büküb isti hava və ya buxar olan kamerada 5- 10 saniyəliyinə saxlamaqla sارانın balığa möhkəmcə yapışdıqdan sonra dondurulmasında məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- ☐ balığı çirklənmədən qorumaq
- ☐ balığın kütləsinin sabit qalması üçün
- ☒ keyfiyyətli qalma müddətini uzatmaq
- ☐ taraya yığarkən bir-birinə yapışmamağı üçün
- ☐ balığın kütləsinin artması üçün

Sual: Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donunun açılması balığın aşağıda göstərilmiş hansı xassəsinə əsaslanır? (Çəki: 1)

- ☐ fiziki
- ☐ kimyəvi
- ☒ dielektrik
- ☐ mikrobioloji
- ☐ biokimyəvi

Sual: Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donunun açılması üsulu bəzən aşağıdakı kimi adlanır: (Çəki: 1)

- ☐ dielektrik
- ☒ vakuumda donaçma
- ☐ havada donaçma
- ☐ buxar-hava mühitində donaçma
- ☐ isti metal plitədə donaçma

Sual: Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donunun açılması üsulu bəzən necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ vakuum
- ☒ elektron
- ☐ havada donaçma
- ☐ buxar- hava mühitində donaçma
- ☐ duzluqda donaçma

BÖLMƏ: 0203

Ad	0203
Suallardan	44
Maksimal faiz	44
Sualları qarışdırmaq	☒
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: Dondurulmuş balıqların saxlanması zamanı tərkibində uçucu aminturşular və ammoniyak nədən yaranır? (Çəki: 1)

- ☐ yağların oksidləşməsindən
- ☐ vitaminlərin parçalanmasından

- ☒ zülallarda gedən parçalanma- çevrilmə prosesindən
 - ☐ suyun donmasından
 - ☐ balığın kimyəvi tərkibindəki birləşmələrə havanın təsir etməsindən
-

Sual: Hansı göstərici dondurulmuş balıqların saxlanması zamanı baş verən qurumadan asılı olaraq dəyişilmir? (Çəki: 1)

- ☐ balığın dərisi və ətinin rəngi
 - ☐ ətin konsistensiyası
 - ☐ ətin qoxusu
 - ☐ dadı
 - ☒ yağıllığı
-

Sual: Nə üçün ovlanan balıqların dərhal dondurulması məsləhət görülür? (Çəki: 1)

- ☒ saxlanma müddətinin çox qısa olduğu üçün
 - ☐ çirklənməməsi üçün
 - ☐ kütləsinin azalmaması üçün
 - ☐ tərkibindəki suyun az buxarlanması üçün
 - ☐ istehsal sahəsindən səmərəli istifadə olunması üçün
-

Sual: Dondurulmuş balıqların saxlanılan yerin havasının nisbi rütubəti saxlanma dövründə neçə dəfə ölçülməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ hər gün 2 dəfə
 - ☐ gündə 1 dəfə
 - ☒ həftədə ən azı 1 dəfə
 - ☐ ayda 1 dəfə
 - ☐ 6 aydan bir
-

Sual: Nə üçün dondurulmuş yağlı balıqlar daha aşağı (-25 ÷ -30 dərəcə C) temperaturda saxlanılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ kütlə itkisinə yol verməmək üçün
 - ☐ hüceyrə daxilində əmələ gələn buz kristalçıqlarının böyüməməsi üçün
 - ☐ hüceyrələrarası sahədə yaranan buz kristalçıqlarının böyüməməsi üçün
 - ☒ tərkibindəki yağların oksidləşməsinin ləngidilməsi üçün
 - ☐ hüceyrə qlafının cırılmaması üçün
-

Sual: Aşağıdakı göstəricilərdən dondurulmuş balığın saxlanma müddətinə ən az təsir edəni hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ balığın cinsi
 - ☒ ilkin emal xüsusiyyəti
 - ☐ dondurulma qaydası və üsulu
 - ☐ saxlanılma temperaturu
 - ☐ saxlanılma temperaturunun sabit saxlanması
-

Sual: Dondurulmuş balıqların saxlanması dövründə tərkibində gedən fiziki, fiziki-kimyəvi, histoloji, mikrobioloji və digər dəyişikliklərin sürəti temperaturun aşağı salınması ilə necə dəyişir? (Çəki: 1)

- ☐ dəyişilmir
 - ☐ gah sürətlənir, gah da ləngiyir
 - ☐ sürətlənir
 - ☒ kəskin sürətdə ləngiyir
 - ☐ azacıq ləngiyir
-

Sual: Ovlanan balıqların təmiz yuyulması, dərhal soyudulması və tez dondurulmasında əsas məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- ☒ yüksək keyfiyyətli dondurulmuş balıq əldə etmək
 - ☐ vaxta qənaət etmək
 - ☐ suya qənaət etmək
 - ☐ istehsal sahələrindən səmərəli istifadə etmək
 - ☐ dondurulan balığın kütlə artımına nail olmaq
-

Sual: Hansı hallarda müxtəlif vaxtlarda ovlanan balıqların qatışdırılıb bir yerdə dondurulmasına yol verilir? (Çəki: 1)

- ☐ balıqlar xırda ölçüdə olduqda
 - ☐ balıqlar eyni növ və cinsdə olduqda
 - ☐ ovlanmalar arasındakı müddət 3 gündən az olduqda
 - ☐ balıqların səthində selik və kif olmadıqda
 - ☒ qatışdırılıb bir yerdə dondurulmasına yol verilmir
-

Sual: Dondurulmuş balıqlar gəmilərdən liman dondurucuxanalarına, soyuduculu dəmiryolu vaqonlarına, soyuduculu avtonəqliyyata yüklənərkən temperaturunun yüksəlməsi keyfiyyətinə necə təsir göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ təsir etmir
 - ☒ mənfi təsir edir
 - ☐ müsbət təsir edir
 - ☐ əvvəl mənfi, sonra isə müsbət təsir edir
 - ☐ yalnız balığın xarici səthinə təsir edir
-

Sual: Balıqları saran örtüyünə büküb isti hava və ya buxar olan kamerada 5- 10 saniyəliyinə saxlamaqla saranın balığa möhkəmcə yapışdıqdan sonra dondurulmasında məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- ☐ balığı çirklənmədən qorumaq
 - ☐ balığın kütləsinin sabit qalması üçün
 - ☒ keyfiyyətli qalma müddətini uzatmaq
 - ☐ taraya yığarkən bir- birinə yapışmaması üçün
 - ☐ balığın kütləsinin artması üçün
-

Sual: Balıq dondurucu aparatlarda dondurularkən istifadə edilən xörək duzunun sıxlığı və temperaturu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- sıxlıq $1,18 \div 1,19 \text{ q/sm}^3$; temperatur $-18 \div -20^\circ \text{C}$ ☒
- sıxlıq $0,1 \div 0,2 \text{ q/sm}^3$; temperatur $3 \div 5^\circ \text{C}$ ☐
- sıxlıq $1,18 \div 1,19 \text{ q/sm}^3$; temperatur $-1 \div -3^\circ \text{C}$ ☐

sıxlıq $1,18 \div 1,19 \text{ q/sm}^3$; temperatur $-5 \div -6^{\circ} \text{C}$ ☐

sıxlıq $1,15 \div 1,20 \text{ q/sm}^3$; temperatur $-18 \div -20^{\circ} \text{C}$ ☐

Sual: Balıqlar dondurucu aparatlarda mayedə hansı üsulla dondurulur? (Çəki: 1)

- ☐ yalnız təmaslı
 - ☐ yalnız təmassız
 - ☒ həm təmaslı, həm də təmassız
 - ☐ təmaslı və təmassız üsulla dondurulmur
 - ☐ balıqlar mayenin üzərindəki havada dondurulur
-

Sual: Dondurucu aparatlarda mayedə balıqlar təmaslı üsulla dondurulduqdan sonra nə üçün soyuq su ilə yuyulur? (Çəki: 1)

- ☐ çirkədən təmizlənməsi üçün
 - ☐ kütləsinin artması üçün
 - ☐ taraya yığılmasını asanlaşdırmaq üçün
 - ☒ balığın xarici qatındakı duzun yuyulması və duzluğun bütün qatlarda bərabərləşməsi üçün
 - ☐ suyun daxili qatlara diffuziya etməsi və tərkibində suyun artması üçün
-

Sual: Hansı üsul balıqların süni surətdə soyudulan havada dondurulması üsuluna aid deyildir? (Çəki: 1)

- ☐ gəmilərin dondurucu kameralarında
 - ☐ liman soyuducuxanaların dondurucu kameralarında
 - ☐ 100-lərlə adda olan dondurucu aparatlarda
 - ☐ 100- lərlə adda olan dondurucu qurğularda
 - ☒ dondurucu aparatlarda mayedə
-

Sual: Balıqlar plitəli aparatlarda $-30 \div -40$ dərəcə C- də dondurularkən balıqların plitələrin səthinə yapışması elmdə necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☒ adheziya
 - ☐ termofil
 - ☐ tindalizasiya
 - ☐ krioskopiya
 - ☐ pasterizasiya
-

Sual: Nələr balıqların dondurulduğu plitənin, blok formanın, qəlibin və s. səthinə yapışmasının (adheziya) azalmasına təsir göstərmir? (Çəki: 1)

- ☐ balığın əvvəlcədən perqamentə bükülməsi
 - ☐ müxtəlif markalı Rotor aparatların dondurucu plitələrinin üzərinə qoyaraq dondurması
 - ☐ dondurmanın antiadheziya xassəli materiallardan hazırlanan qəliblərdə, blok-formalarda və s. aparılması
 - ☐ flüdizasion dondurucu aparatlardan istifadə
 - ☒ qəlibin, blok- formanın ölçüsünün artırılması
-

Sual: Xırda balıqlar ən çox hansı halda dondurulur? (Çəki: 1)

- ☐ başı kəsilmiş
 - ☐ içəlatdan təmizlənmiş
 - ☐ tikə- tikə doğranmış
 - ☒ bütöv halda
 - ☐ başı kəsilmiş, içəlatdan təmizlənmiş
-

Sual: Dondurucu aparatlarda dondurulan balığın bel hissəsində və ya blokun orta qatında temperatur neçə dərəcəyə çatdıqda dondurulma başa çatmış sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ mənfi 5 dərəcə C
 - ☐ mənfi 10 dərəcə C
 - ☐ mənfi 15 dərəcə C
 - ☐ mənfi 20 dərəcə C
 - ☒ mənfi 18 dərəcə C
-

Sual: Dondurulmuş balıq bloklarının kütləsi neçə kq- dan çox olmamalıdır (təmaslı üsulla dondurulma istisna olmaqla)? (Çəki: 1)

- ☐ 50 kq
 - ☐ 11 kq
 - ☐ 30 kq
 - ☐ 10 kq
 - ☒ 12 kq
-

Sual: Balıqların dondurulması necə prosesdir? (Çəki: 1)

- ☒ dondurma zamanı balığın temperaturu toxuma şirəsinin donma nöqtəsindən aşağı olur və toxumalardakı suyun xeyli hissəsi donur
 - ☐ balığın tərkibindəki suyun temperaturu mənfi 1 dər.C -dək enir
 - ☐ balığın hüceyrədaxili və hüceyrələr arasında temperaturu mənfi 3 dər.C -ə enir və buz kristallıqları yaranır
 - ☐ temperaturun aşağı düşməsi ilə əzələlərin bərkiməsidir
 - ☐ balığın tərkibindəki zəif birləşmiş suyun donaraq buza dönməsidir
-

Sual: Yeşiklərə yığılmış və markalanmış azca dondurulmuş balıqlar hansı temperaturda saxlanılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 3 ÷ 5 dər.C
 - ☐ mənfi 4 ÷ mənfi 5 dər.C
 - ☒ mənfi 2 ÷ mənfi 3 dər.C
 - ☐ mənfi 0 ÷ mənfi 1,5 dər.C
 - ☐ 0 ÷ 1,5 dər.C
-

Sual: Balıqlar tezdonduran aparatlarda hansı temperaturu havada və hansı müddətə azca dondurulur? (Çəki: 1)

- ☐ mənfi 5 ÷ mənfi 10 dər.C temperaturda 5 ÷ 10 saata
- ☐ mənfi 15 ÷ mənfi 20 dər.C temperaturda 4 ÷ 5 saata
- ☐ mənfi 20 ÷ mənfi 25 dər.C temperaturda 2 ÷ 3 saata
- ☐ mənfi 25 ÷ mənfi 30 dər.C temperaturda 0,5 ÷ 1 saata

☒ mənfi 30 ÷ mənfi 35 dər.C temperaturda 1 ÷ 2 saata

Sual: ÜAC/ÜSC balığın dondurulmamağı haqqında qərar çıxararkən nəyi əsas götürmüşlər? (Çəki: 1)

- ☐ maya dəyərinin yüksəlməsini
 - ☐ dondurulmaya xeyli enerji sərf olunmasını
 - ☒ qidalıq dəyərinin aşağı düşməsinə, xüsusilə bioloji fəal birləşmələrin, triptofan amin turşusunun xeyli hissəsinin parçalanmasını
 - ☐ dondurulmaya xeyli əmək sərf olunmasını
 - ☐ istehsal və ticarət obyektlərində dondurucu kameralara, avadanlıqlara, aparatlara, qənaət edilməsini
-

Sual: Balıq ətinin dondurulması və dondurulmuş halda satılması onun maya dəyərində necə təsir edir? (Çəki: 1)

- ☐ maya dəyərində təsir etmir
 - ☐ maya dəyərini aşağı salır
 - ☒ maya dəyərini orta hesabla 1-1,5 dəfə artırır
 - ☐ şəhər daxili satışda maya dəyəri nəqliyyat xərcləri hesabına azacıq dəyişilir
 - ☐ soyudulan nəqliyyat vasitəsilə daşındıqda maya dəyəri nəqliyyat xərcləri hesabına artıq
-

Sual: Balığın dondurulması prosesində hansı temperatura evtetik temperatur deyilir? (Çəki: 1)

- ☒ Balıq ətindəki şirənin bir cinsli qarışıq halında donduğu temperatur
 - ☐ Soyuğun təsiri ilə balığın həcmnin dəyişdiyi temperatur
 - ☐ Soyuğun təsiri ilə balığın kütləsinin dəyişdiyi temperatur
 - ☐ Dondurulma prosesində ilk buz kristallarının alındığı temperatur
 - ☐ Dondurulma prosesində temperaturun birdən- birə 3 dər.C endiyi temperatur
-

Sual: Balığın dondurulması prosesində hansı temperatura evtektik nöqtə deyilir? (Çəki: 1)

- ☐ Soyuğun təsiri ilə balığın həcmnin dəyişdiyi temperatur
 - ☒ Balıq ətindəki şirənin bir cinsli qarışıq halında donduğu temperatur
 - ☐ Soyuğun təsiri ilə balığın kütləsinin dəyişdiyi temperatur
 - ☐ Dondurulma prosesində ilk buz kristallarının alındığı temperatur
 - ☐ Dondurulma prosesində temperaturun birdən- birə 3 dər.C-yə endiyi temperatur
-

Sual: Dondurulmuş balıqların duzluqda donunun açılması müddəti əsasən hansı amillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ balığın cinsindən
 - ☐ balığın təmizliyindən
 - ☒ balığın ölçüsündən
 - ☐ balığın pulcuqlu və ya pulcuqsuz olmasından
 - ☐ balığın kimyəvi tərkibindən
-

Sual: Dondurulmuş balıqların duzluluqda donu açılarkən duzluqda nə baş verir? (Çəki: 1)

- ☒ donun açılması dövründə duzluqdakı duzun təqribən $1\div 1.5$ %-i balığa diffuziya edir
 - ☐ donun açılması dövründə duzluğun qatılığı artır
 - ☐ donun açılması dövründə duzluğun qatılığı dəyişilmir
 - ☐ balığın tərkibindəki duzların bir hissəsi duzluluğa keçir
 - ☐ duzluğun qatılığı əvvəlcə artır, sonra isə azalır
-

Sual: Dondurulmuş balıqları duzluqda donu açılarkən kütləsi dəyişirmi? (Çəki: 1)

- ☐ kütləsi dəyişilmir
 - ☐ kütləsi artır
 - ☒ kütləsi $1.5\div 2.5$ % azalır
 - ☐ kütləsi əvvəlcə artır, sonra isə azalır
 - ☐ kütləsi əvvəlcə azalır, sonra isə artır
-

Sual: Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən suyun temperaturu neçə dərəcə C arasında olmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ isti su
 - ☐ qaynar su
 - ☐ soyuq su
 - ☒ $15\div 18$ dərəcə C temperaturu
 - ☐ qaynadılıb soyudulmuş su
-

Sual: Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən balığın kütləsində hansı dəyişiklik baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ kütləsi azalır
 - ☐ kütləsi sabit qalır
 - ☒ kütləsi $2\div 3$ % artır
 - ☐ kütləsi əvvəlcə azalır, sonra isə artır
 - ☐ kütləsi əvvəlcə artır, sonra isə azalır
-

Sual: Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən tərkibindəki suda həll olan ekstraktiv və mineral maddələrində nə baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ miqdarı dəyişilmir
 - ☐ miqdarı artır
 - ☒ miqdarı azalır
 - ☐ miqdarı əvvəlcə azalır, sonra isə artır
 - ☐ miqdarı əvvəlcə artır, sonra isə azalır
-

Sual: Dondurulmuş balıqlar saxlanılan stasionar soyuducuxanalarda havanın temperaturu, nisbi rütubəti və cərəyan etmə sürəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☒ temperatur mənfi 18 dər.C -dən yüksək olmamalı; nisbi rütubət $94\div 90$ %; cərəyan etmə sürəti $0.01\div 0.08$ m/ san
- ☐ temperatur 0 dər.C -dən yüksək olmamalı; nisbi rütubət $65\div 70$ %; cərəyan etmə sürəti $0.1\div 0.2$ m/ san
- ☐ temperatur mənfi 6 dər.C; nisbi rütubət $70\div 75$ %; cərəyan etmə sürəti $0.3\div 0.5$ m/ san

- ☐ temperatur mənfi 8 dər.C; nisbi rütubət 90÷ 95 %; cərəyan etmə sürəti 1÷2 m/ san
 - ☐ temperatur mənfi 15 dər.C; nisbi rütubət 90÷ 95 %; cərəyan etmə sürəti 0.5÷1 m/ san
-

Sual: Dondurulmuş iri balıqların donunun suda açılması nə üçün məsləhət görülmür (Çəki: 1)

- ☐ baha başa gəldiyindən
 - ☐ suyun temperaturu yüksəldiyindən və çirkləndiyindən
 - ☐ xeyli su itkisi olduğundan
 - ☒ balıq su çəkərək sulandığından və keyfiyyəti aşağı düşdüyündən
 - ☐ balığın kütləsi azaldığından
-

Sual: Donu açılmış balıqlar nə üçün dərhal sudan çıxarılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ balığın kütləsi azaldığından
 - ☐ suya qənaət etmək üçün
 - ☐ balığın mikroorqanizmlərlə yoluxma təhlükəsi artdığından
 - ☐ vaxta qənaət etmək
 - ☒ balığın xeyli miqdar su çəkərək keyfiyyətinin pisləşməsinə yol verməmək üçün
-

Sual: Dondurulmuş balıqların açıq havada donunun açılmasının üstün cəhəti nədən ibarətdir? (Çəki: 1)

- ☐ donun açılmasının uzun çəkməsi
 - ☐ əl əməyindən daha çox istifadə olunması
 - ☐ itkinin çox (2÷3 %) olması
 - ☒ sadə və ucuz başa gəlməsi
 - ☐ ilin bütün aylarında həyata keçirilə bilməsi
-

Sual: Nə üçün dondurulmuş yağlı balıqlar daha aşağı (-25 ÷ -30 dər.C) temperaturda saxlanılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ kütlə itkisinə yol verməmək üçün
 - ☐ hüceyrə daxilində əmələ gələn buz kristalçıqlarının böyüməməyi üçün
 - ☐ hüceyrələrarası sahədə yaranan buz kristalçıqlarının böyüməməyi üçün
 - ☒ tərkibindəki yağların oksidləşməsinin ləngidilməsi üçün
 - ☐ hüceyrə qlafının cırılmamağı üçün
-

Sual: Dondurulmuş balıqların havada donunun açılması hansı müddətdən artıq olmamalıdır (Çəki: 1)

- ☐ 3÷5 gün
 - ☐ 1 aydan
 - ☐ 1÷2 saatda
 - ☒ 25÷30 saatdan
 - ☐ 5÷10 saatdan
-

Sual: Dondurulmuş balıqların havada donunun açılması zamanı temperatur və nisbi rütubət hansı hədd daxilində olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ temperatur 30÷35 0C; nisbi rütubət 99÷ 100 %

- ☐ temperatur 40÷45 0C; nisbi rütubət 80÷ 89 %
☒ temperatur 8÷20 0C; nisbi rütubət 90÷ 95 %
☐ temperatur 0÷5 0C; nisbi rütubət 50÷ 60 %
☐ temperatur 5÷10 0C; nisbi rütubət 80÷ 85 %

Sual: Mağazada mənfi 5 ÷ mənfi 6 dər.C temperaturda dondurulmuş balıqların saxlanılma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 1 ay
☐ 5 ay
☐ 3 gün
☒ 14 gün
☐ 1 il

Sual: Balıq dondurucu aparatlarda dondurularkən istifadə edilən xörək duzunun sıxlığı və temperaturu nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ sıxlıq 1,18 ÷ 1,19 q/kub.sm; temperatur mənfi 18 ÷ mənfi 20dər.C
☐ sıxlıq 0,1 ÷ 0,2 q/kub.sm; temperatur 3 ÷ 5 dər.C
☐ sıxlıq 1,18 ÷ 1,19 q/kub.sm; temperatur mənfi 1 ÷ mənfi 3dər.C
☐ sıxlıq 1,18 ÷ 1,19 q/kub.sm; temperatur mənfi 5 ÷ mənfi 6 dər.C
☐ sıxlıq 1,15 ÷ 1,20 q/kub.sm; temperatur mənfi 18 ÷ mənfi 20dər.C

Sual: Balıqlar plitəli aparatlarda mənfi 30 ÷ mənfi 40 dər.C -də dondurularkən balıqların plitələrin səthinə yapışması elmdə necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☒ adheziya
☐ termofil
☐ tindalizasiya
☐ krioskopiya
☐ pasterizasiya

Sual: Nələr balıqların dondurulduğu plitənin, blok formanın, qəlibin və s. səthinə yapışmasının (adheziya) azalmasına təsir göstərmir? (Çəki: 1)

- ☐ balığın əvvəlcədən perqamentə bükülməsi
☐ müxtəlif markalı Rotor aparatların dondurucu plitələrinin üzərinə qoyaraq dondurması
☐ dondurmanın antiadheziya xassəli materiallardan hazırlanan qəliblərdə, blok-formalarda və s. aparılması
☐ flüdizasion dondurucu aparatlardan istifadə
☒ qəlibin, blok-formanın ölçüsünün artırılması

BÖLMƏ: 0301

Ad	0301
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: Hansı üsul balıqların soyuducu mühitin növündən asılı olaraq dondurulması üsuluna aid edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ havada dondurma
 - ☒ yağda
 - ☐ metal səthlə təmasda
 - ☐ buz- duz məhlulunda
 - ☐ qaynayan soyuducu agentlərdə
-

Sual: Balıqların təması dondurulması üsulu təmassız dondurulma üsulundan nə ilə fərqlənir? (Çəki: 1)

- ☒ soyuducu agentə toxunması ilə
 - ☐ soyuducu agentə toxunmaması ilə
 - ☐ soyuducu agentə arakəsmə vasitəsilə toxunması ilə
 - ☐ soyuducu agentə fasilələrlə toxunması ilə
 - ☐ soyuducu agentin miqdarının müəyyən həddən aşağı olmaması ilə
-

Sual: Balıqların dondurulması necə prosesdir? (Çəki: 1)

- ☒ dondurma zamanı balığın temperaturu toxuma şirəsinin donma nöqtəsindən aşağı olur və toxumalardakı suyun xeyli hissəsi donur
 - ☐ balığın tərkibindəki suyun temperaturu -1 dərəcə C - dək enir
 - ☐ balığın hüceyrədaxili və hüceyrələr arasında temperaturu -3 dərəcə C- ə enir və buz kristalçıqları yaranır
 - ☐ temperaturun aşağı düşməsilə əzələlərin bərkiməsidir
 - ☐ balığın tərkibindəki zəif birləşmiş suyun donaraq buza dönməsidir
-

Sual: Qüvvədə olan standart əsasən azca dondurulmuş balıqların temperaturu neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 0 ÷ 4 dərəcə C
 - ☐ mənfi 6 dərəcə C
 - ☐ balığın tərkibindəki suyun xeyli hissəsinin donduğu mənfi 18 dərəcə C
 - ☒ krioskopik temperaturdan 1- 2 dərəcə C aşağı
 - ☐ ovlandıqdan sonra -1 dərəcə C temperaturda 24 saat saxlanılan
-

Sual: Azca dondurulmuş balıqlar soyudulmuş balıqlarla müqayisə edildikdə hansı üstünlüyə malikdir? (Çəki: 1)

- ☐ keyfiyyəti yüksəkdir
 - ☒ saxlanılma müddəti artıqdır
 - ☐ ətə zərifdir
 - ☐ yağı az oksidləşir və hidroliz olur
 - ☐ qidalılıq dəyəri yüksəkdir
-

Sual: Soyudulmuş balığın keyfiyyətinin və qidalılıq dəyərinin azca dondurulmuşdan yüksək olması nə ilə izah edilir? (Çəki: 1)

- ☒ azca dondurulduqda əzələ şirəsində duzların qatılığıının artması və pH- ın aşağı düşməsi
 - ☐ azca dondurulduqda balığın tərkibindəki suyun bir hissəsinin donması
 - ☐ azca dondurulduqda mikroorqanizmlərin fəaliyyətinin zəifləməsi
 - ☐ azca dondurulduqda fermentlərinin aktivləşməsi
 - ☐ əzələ toxumasının yumşaq olması
-

Sual: Yeşiklərə yığılmış və markalanmış azca dondurulmuş balıqlar hansı temperaturda saxlanılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 3 ÷ 5 dərəcə C
 - ☐ mənfi 4 ÷ mənfi 5 dərəcə C
 - ☒ mənfi 2 ÷ mənfi 3 dərəcə C
 - ☐ 0 ÷ mənfi 1,5 dərəcə C
 - ☐ 0 ÷ 1,5 dərəcə C
-

Sual: Balıqlar tezdonduran aparatlarda hansı temperaturu havada və hansı müddətə azca dondurulur? (Çəki: 1)

- ☐ mənfi 5 ÷ mənfi 10 dərəcə C temperaturda 5 ÷ 10 saata
 - ☐ mənfi 15 ÷ mənfi 20 dərəcə C temperaturda 4 ÷ 5 saata
 - ☐ mənfi 20 ÷ mənfi 25 dərəcə C temperaturda 2 ÷ 3 saata
 - ☐ mənfi 25 ÷ mənfi 30 dərəcə C temperaturda 0,5 ÷ 1 saata
 - ☒ mənfi 30 ÷ mənfi 35 dərəcə C temperaturda 1 ÷ 2 saata
-

Sual: Balıqları buzla soyutmaq üçün yığıldığı 80 kq tutumlu yeşiklərin alt qapağının taxtaları nə üçün bir- birindən aralı olur? (Çəki: 1)

- ☐ hava daxil olsun
 - ☐ vaxtaşırı buz əlavə etmək üçün
 - ☒ soyudulma prosesində buzun əriməsindən alınan suyun ayrılması üçün
 - ☐ xırda buz tikəciklərinin ayrılması üçün
 - ☐ balıqların əzilməməsi üçün
-

Sual: Balıqları buzla soyutmaq üçün yığıldığı 150- 180 kq tutumlu çəlləklərin alt qapağında 10 mm ölçüdə 4- 5 deşiyin qoyulmasında məqsəd nədir? (Çəki: 1)

- ☐ temperaturun tənzimlənməsi
 - ☐ havanın daxil və xaric olması
 - ☐ vaxtaşırı buz tikəcikləri daxil etmək
 - ☒ soyudulma prosesində buzun əriməsi nəticəsində alınan suyun ayrılması
 - ☐ balıqların kimyəvi və fiziki göstəricilərinin dəyişilməməsi üçün
-

Sual: Balıqlar yeşiklərdə soyudularkən sərf ediləcək buzun neçə faizi yeşiyin içinə səpilir? (Çəki: 1)

- ☐ 10 %
 - ☐ 20 %
 - ☐ 50 %
 - ☒ 25 %
 - ☐ 90 %
-

Sual: İri balıqlar (ölçüləri 30 sm- dən artıq) buzla soyudulmaq üçün yeşiklərə necə yığılır? (Çəki: 1)

- ☐ yanıüstə
- ☒ beliüstə, cərgə ilə
- ☐ dikiyə
- ☐ başı aşağı, cərgə ilə
- ☐ başı yuxarı cərgə ilə

Sual: (Çəki: 1)

Balıqlar konveyer tipli dondurucu aparatlarda, konteynerlərdə, zənbillərdə $1.13 \div 1.16 \text{ q/sm}^3$ sıxlıqlı duzluqda hansı müddətdə dondurulur?

- ☐ 3 ÷ 5 günə
- ☐ 3 ÷ 5 saata
- ☐ 3 ÷ 5 dəqiqəyə
- ☒ 10- 20 dəqiqəyə
- ☐ 10- 20 saniyəyə

Sual: Soyudulması nəzərdə tutulan balıqlar növünə, ölçüsünə, keyfiyyətinə görə çeşidləndikdən sonra növbəti hansı əməliyyat həyata keçirilməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ qurudulur
- ☐ dəsmalla silinir
- ☐ duzlanır
- ☐ üzərinə buz qoyulur
- ☒ su ilə yuyulmalıdır

Sual: Hansı amil balıqların soyudulması üçün sərf ediləcək buzun miqdarının müəyyənləşdirilməsində nəzərə alınmır? (Çəki: 1)

- ☐ balığın ölçüsü
- ☐ havanın temperaturu
- ☐ soyudulma müddəti
- ☐ necə təmizlənməsi
- ☒ anatomiyası

Sual: (Çəki: 1)

Balıqların soyudulması üçün sərf olunan buzun miqdarını (Q) əvvəlcədən hesablammaq üçün istifadə edilən düsturlarında $Q = mc_h (t_i + t_s)$ və $m = \frac{Q}{r^b}$ hansı göstəricini ifadə edir?

r^b

- ☐ balığın kütləsi
- ☐ balığın ilk temperaturu

- ☒ buzun ərimə istiliyi (335 kC/kq)
 - ☐ soyudularkən balıqdan ayrılan istiliyin miqdarı
 - ☐ balığın son temperaturu
-

Sual: Hansı üsulla balıqlar soyudulmur? (Çəki: 1)

- ☐ yeşiklərdə soyudulma
 - ☐ çəlləklərdə soyudulma
 - ☐ gəmilərin anbarlarında soyudulma
 - ☐ maye mühitdə soyudulma
 - ☒ tezdonduran aparatlarda
-

Sual: Yumurtanın soyudulması onun tərkibində gedən hansı dəyişikliyə təsir etmir? (Çəki: 1)

- ☐ mikroorqanizmlərin fəaliyyətinə
 - ☐ rüşeymin inkişafına
 - ☐ suyun buxarlanmasına
 - ☐ karbon qazının ayrılmasına
 - ☒ ölçüsünün dəyişilməsinə
-

Sual: Yumurta soyudulan kamerada havanın temperaturu, nisbi rütubəti və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ temperatur 1 dərəcə C, nisbi rütubət 75÷ 80%, cərəyan etmə sürəti 0,3÷ 0,5 m/san.
 - ☐ temperatur -1 dərəcə C, nisbi rütubət 50÷ 55%, cərəyan etmə sürəti 1÷ 2 m/san.
 - ☐ temperatur -5 dərəcə C, nisbi rütubət 99÷ 100%, cərəyan etmə sürəti 0,5÷ 0,9 m/san.
 - ☐ temperatur 6 dərəcə C, nisbi rütubət 80÷ 90%, cərəyan etmə sürəti 0,1÷ 0,2 m/san.
 - ☐ temperatur 15 dərəcə C, nisbi rütubət 85÷ 90%, cərəyan etmə sürəti 5÷ 6 m/san.
-

Sual: Yumurta soyudularkən ağı və sarısının həcmnin kiçilməsi nəticəsində mikroorqanizmlərin sorulan hava ilə daxil olmasını azaltmaq üçün nə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ yumurta qabığının üzərinə pərdə çəkilir
 - ☐ yumurta karbon qazı ilə emal edildikdən sonra, 1÷ 2 saat ərzində yavaş- yavaş soyudulur
 - ☒ soyudulmaq üçün yumurta yığılan kamerada temperatur 1 dərəcə C- dək endirilir
 - ☐ yumurta sürətlə soyudulur
 - ☐ yumurta yığılan karton qutuların qapaqları kip qapanır
-

Sual: Yumurta soyudularkən temperaturu hansı dərəcəyə çatdıqda soyudulmuş sayılır və saxlanma kamerasına aparılır? (Çəki: 1)

- ☒ 2÷ 3 dərəcə C
 - ☐ 3÷ 5 dərəcə C
 - ☐ 5÷ 10 dərəcə C
 - ☐ -1÷ -2 dərəcə C
 - ☐ -3÷ 5 dərəcə C
-

Sual: Hansı balığın buzla soyudulması məqsədəuyğun sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ moyva
- ☐ salaka
- ☐ kilke
- ☐ ançous
- ☒ nərə

Sual: Yumurta soyudularkən ağı və sarısının həcmi necə dəyişilir? (Çəki: 1)

- ☐ ağının həcmi kiçilir, sarısının həcmi artır
- ☐ ağının həcmi artır, sarısının həcmi azalır
- ☐ ağının və sarısının həcmi artır
- ☒ ağının və sarısının həcmi kiçilir
- ☐ ağının və sarısının həcmi dəyişmir

Sual: Soyudulan kamerada 2÷2,3 dər.C temperaturda karton qutulara qablaşdırılmış yumurtanın saxlanma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 10 gün
- ☐ 1 ay
- ☐ 2 ay
- ☒ 7 ay
- ☐ 1 il

BÖLMƏ: 0302

Ad	0302
Suallardan	52
Maksimal faiz	52
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: Yumurtanın temperaturu tədricən aşağı salınmadan birbaşa soyuducu kameraya yerləşdirildikdə onun xarab olmasına gətirib çıxardan hansı proses baş verir? (Çəki: 1)

- ☒ səthinin "tərləməsi"
- ☐ səthin quruması
- ☐ suyun buxarlanması
- ☐ qabığının çatlaması
- ☐ ağ və sarısının qatışması

Sual: Soyudulan kameralarda saxlanılan yumurta qutuları ən çoxu neçə cərgə yığılmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 5 cərgə
 - ☐ 8 cərgə
 - ☐ 9 cərgə
 - ☒ 10 cərgə
 - ☐ 7 cərgə
-

Sual: Yumurta soyudulan kameralara yığılarkən nə üçün hər dörd cərgədən bir, həmçinin yan divarlardan, tavandan, soyuducu batareyalardan 30÷ 40 sm ara məsafəsi saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ yumurta qablaşdırılan qutuların əzilməməsi üçün
 - ☒ havanın yaxşı cərəyan etməsi üçün
 - ☐ saxlanılan yumurtanın hər tərəfdən keyfiyyətini yoxlamaq üçün
 - ☐ ərazini süpürmək, təmizləmək üçün
 - ☐ düşməyə çox yük düşməməsi üçün
-

Sual: Yumurta soyuducuxanalarda hansı temperaturda saxlanıla bilər? (Çəki: 1)

- ☐ -10÷ -15 dərəcə C
 - ☐ -5÷ -10 dərəcə C
 - ☐ -3÷ -5 dərəcə C
 - ☒ -0,5÷ 1,5 və -2÷ -2,5 dərəcə C
 - ☐ 1÷ 3 dərəcə C
-

Sual: Nə üçün yumurtanın dondurulmasına və dondurulmuş halda saxlanılmasına icazə verilmir? (Çəki: 1)

- ☒ tərkibində bərpəolmayan dəyişikliklər getdiyinə və keyfiyyətinin pisləşdiyinə görə
 - ☐ dondurulduqda maya dəyəri yüksəldiyinə görə
 - ☐ donma zamanı yumurtanın ağı və sarısının həcmnin artdığına görə
 - ☐ donma zamanı yumurtanın qabığı çatlayır
 - ☐ donmuş yumurtaya az tələbat olduğuna görə
-

Sual: Nə üçün soyudulmuş yumurta saxlanılan kamerada temperaturun $\pm 0,5$ dərəcə C-dən artıq enib- qalxmasına icazə verilmir? (Çəki: 1)

- ☒ temperatur $\pm 0,5$ dərəcə C-dən artıq enib- qalxdıqda qabıq səthindəki mikroorqanizmlərin daxilə sorulmasına şərait yaranır
 - ☐ yumurtanın ağ və sarısı bir- birinə qarışır
 - ☐ yumurtanın qabığında müxtəlif ləkələr əmələ gəlir
 - ☐ yumurta ağının pərdəsi cırılır
 - ☐ yumurtanın rüşeymi inkişaf edir
-

Sual: İlin isti aylarında yumurta soyuducuxanadan necə buraxılır? (Çəki: 1)

- ☐ birbaşa soyudulan nəqliyyat vasitəsinə yüklənir
 - ☒ əvvəlcə isidici kameraya yerləşdirilir, orada temperaturu tədricən bayırın temperaturuna çatdırılır
 - ☐ platformaya endirilir, orada təbii yolla temperaturu ətraf mühitin temperaturuna çatdırılır
 - ☐ yumurtanı isti suyun içinə salmaqla temperaturu bayırın havasının temperaturunadək yüksəldilir
 - ☐ yumurtanın üzərinə isti hava üfürməklə temperaturu bayırın havasının temperaturuna çatdırılır
-

Sual: Soyudulan kamerada 0÷ 1 dərəcə C temperaturda 6 ay saxlanılan yumurtanın turşuluğu, ammoniyak azotu və kütləsi necə dəyişir? (Çəki: 1)

- ☐ qeyd edilən göstəricilərdə dəyişiklik baş vermir
 - ☐ yalnız kütləsi azalır, turşuluq və ammoniyak azotunun miqdarı dəyişilmir
 - ☐ kütləsi artır, turşuluğu azalır, ammoniyak azotunun miqdarı dəyişilmir
 - ☒ turşuluq 5,2- dən 11,5- ə, ammoniyak azotunun miqdarı 1,8- dən 4 mq%- dək, kütləsi 0,32% azalır
 - ☐ qeyd edilən göstəricilər dəyişilmir, sarının təkibindəki yağ oksidləşir
-

Sual: Soyudulan kamerada yumurtanın keyfiyyətli saxlanılma müddətinə hansı amil təsir etmir? (Çəki: 1)

- ☐ havanın temperaturu
 - ☐ saxlanma müddəti
 - ☐ tara
 - ☐ yumurta yığılan qutuların, yeşiklərin qalağa yığılma qaydası
 - ☒ havanın temperaturunu, nisbi rütubətini, cərəyan etmə sürətini ölçən cihazların markası
-

Sual: Hansı məhsul dondurulmuş maye yumurta məhsulu sırasına aid edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ melanj
 - ☐ dondurulmuş yumurta ağı
 - ☐ dondurulmuş yumurta sarısı
 - ☒ dondurulmuş şor yumurta
 - ☐ “uzun yumurta” (yumurta ağı ilə əhatə olunmuş yumurta sarısı)
-

Sual: Dondurulmuş maye yumurta məhsulları istehsalında yumurta dondurulmazdan əvvəl nə üçün pasteurizə edilir? (Çəki: 1)

- ☒ patogen orqanizmlərin, xüsusən salmonellərin məhv edilməsi üçün
 - ☐ yumurta zülallarının pıxtılaşması üçün
 - ☐ yumurta sarısının bərkiməsi üçün
 - ☐ yumurta ağının bərkiməsi üçün
 - ☐ yumurta ağı və sarısının bərkiməsi və qabıqdan aralanması üçün
-

Sual: Dondurulmuş maye yumurta məhsulları istehsalı zamanı yumurtaların çirklənmiş olduğu aşkarlanarsa, bu halda çirкли yumurtalar barədə hansı tədbir görülür? (Çəki: 1)

- ☐ çıxış edilir
 - ☐ məhv edilir
 - ☐ malgöndərəyə qaytarılır
 - ☐ təkrar yoxlanmaya verilir
 - ☒ 5%- li ammonium sulfat duzu və ya 0,1÷ 0,2%- li natrium əsası ilə yuyulur
-

Sual: Hansı əməliyyat melanjın istehsal sxemində nəzərdə tutulmur? (Çəki: 1)

- ☐ təzə və keyfiyyətli, təmiz, bütöv və ovoskopdan keçirilmiş, temperaturu 3÷ 5 dərəcə C olan yumurtaların pasteurizə edilməsi
- ☐ yumurtanın sındırılması, dəmir tordan keçirilməklə ağ və sarısının pərdəliyindən, qabığının qırıntılarından təmizlənməsi və qarışdırılması
- ☐ bircinsli kütlənin 40 san. müddətinə 60 dərəcə C-də pasteurizə edildikdən sonra 13÷ 15 dərəcə C- dək soyudulması və tənəkə bankalara, karton qutulara, polietilen torbalara və s. yığılması

- ☐ taraya yığılmış məhsulun dondurucu kamerada 18÷ -25 dərəcə C-də, daxilində -6 dərəcə C alınanadək dondurulması
 - ☒ nəql etmək üçün melanjin malaltlıqlarının üzərinə yığılması
-

Sual: Nə üçün maye yumurta məhsullarının dondurulması mənfi 18÷ mənfi 25 dərəcə C-dən yuxarı temperaturda aparılması məsləhət görülmür? (Çəki: 1)

- ☒ yaranan buz kristalcıqlarının ölçüləri böyük olur, bu isə keyfiyyətə mənfi təsir edir, tərkib hissələri laylaşır və tam qatışmır
 - ☐ -18÷ -25 dərəcə C-dən yuxarı temperatur yaradan qurğu və aparatlar bahadır
 - ☐ -18÷ -25 dərəcə C-dən yuxarı temperaturda istehsal edilən məhsulu uzaq məsafəyə daşımaq olmur
 - ☐ -18÷ -25 dərəcə C-dən yuxarı temperaturda dondurulan maye yumurta məhsullarının çıxarı az olur
 - ☐ -18÷ -25 dərəcə C-dən yuxarı temperaturda dondurulan maye yumurta məhsullarına tələbat azdır
-

Sual: Soyudulmuş kəsmik saxlanılan soyudulan kameralarda havanın temperaturu və nisbi rütubəti neçə olduqda kəsmiyin keyfiyyətli saxlanma müddəti 5 günədək uzanır. (Çəki: 1)

- ☒ temperatur 0 + 1 dərəcə C; nisbi rütubət 80- 85 %
 - ☐ temperatur -1 ; -3 dərəcə C; nisbi rütubət 85- 90 %
 - ☐ temperatur -4 ; +5 dərəcə C; nisbi rütubət 90- 95 %
 - ☐ temperatur 10 - 15 dərəcə C; nisbi rütubət 75- 80 %
 - ☐ temperatur 15 - 20 dərəcə C; nisbi rütubət 80- 85 %
-

Sual: “Baza və soyuducuxanalarda kəsmiyin qəbulu və saxlanılmasına dair” təlimata əsasən kəsmiyin dondurulmasında hansı taradan istifadə etmək olmaz? (Çəki: 1)

- ☐ “Baza və soyuducuxanalarda kəsmiyin qəbulu və saxlanılmasına dair” təlimata əsasən kəsmiyin dondurulmasında hansı taradan istifadə etmək olmaz?
 - ☐ içərisinə polietilen və ya perqament sərilmiş çoxtutumlu taxta yeşiklər
 - ☐ içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərilməmiş çəllək
 - ☐ flyaqa (lehlər)
 - ☒ saxsı küpələr
-

Sual: Çoxtutumlu karton və taxta yeşiklərə, çəllək və flyaqaalara qablaşdırılmış kəsmik temperaturu -25 dərəcə C ; -35 dərəcə C olan kameralarda orta hissəsində neçə dərəcə olanadək dondurulur? (Çəki: 1)

- ☐ -5 dərəcə C
 - ☐ -10 dərəcə C
 - ☒ -18 dərəcə C
 - ☐ -25 dərəcə C
 - ☐ -35 dərəcə C
-

Sual: Kəsmiyin dondurulmasında yüksək son nəticənin alınmasına hansı əməliyyat təsir etmir? (Çəki: 1)

- ☐ kameralar kəsmiklə həddən artıq doldurulmamalıdır

- ☐ havanın temperaturu, nisbi rütubəti, cərəyanetmə sürəti kameranın pasportunda göstərilən həddə saxlanılmalı
 - ☐ donma başa çatan kimi ventilyator dərhal söndürülməli
 - ☐ soyuducu cihazların qardan təmizlənməsi
 - ☒ mal daşıyan elektrokar, avtokarların təkərləri yoxlanılmalıdır
-

Sual: Havasının temperaturu 20- 25 dərəcə C, nisbi rütubəti 90- 95 % olan yerdə dondurulmuş kəsmiyin donunun açılması kəsmiyin orta qatında temperatur hansı dərəcəyə çatanadək aparılır? (Çəki: 1)

- ☐ -5 ; 5 dərəcə C
 - ☐ 5 ; 10 dərəcə C
 - ☐ 1 ; 5 dərəcə C
 - ☒ 1 ; -1 dərəcə C
 - ☐ -1 ; -3 dərəcə C
-

Sual: Dondurulmuş kəsmiyin donunun açılması prosesində mikroorqanizmlərin inkişaf etməməsi üçün donaçma hansı müddətə başa çatmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 15 günə
 - ☒ 15 saata
 - ☐ 15 dəqiqəyə
 - ☐ 15 saniyəyə
 - ☐ 15 aya
-

Sual: Mütəxəssislərdən təşkil olunan Dequstasiya Komissiyasının çıxardığı qərara görə kərə yağının saxlanılma müddəti dəyişdirilə bilərmi? (Çəki: 1)

- ☒ həm uzadıla, həm də azaldıla bilər
 - ☐ yalnız azaldıla bilər
 - ☐ yalnız uzadıla bilər
 - ☐ nə uzadıla, nə də azaldıla bilər
 - ☐ saxlanma müddətini uzadılması barədə razılıq alındıqdan sonra artırıla bilər
-

Sual: Kərə yağının soyuducuxanalarda saxlanılma müddətinə hansı göstərici təsir etmir? (Çəki: 1)

- ☐ kərə yağının keyfiyyəti
 - ☐ ilin hansı mövsümündə istehsal edilməsi
 - ☐ kərə yağının çeşidi
 - ☐ saxlanıldığı yerin havasının parametrləri
 - ☒ kərə yağı qutularının yığıldığı qalağın hündürlüyü
-

Sual: Keyfiyyəti eyni olan ərimiş yağın temperaturu 0; -3 dərəcə C olan kamerada şüşə bankaya yığıldıqda saxlanma müddətinin 3 ay, bankada isə 10 ayadək olması nə ilə izah edilə bilər? (Çəki: 1)

- ☒ metal və şüşənin temperatur keçirməsinin eyni olmaması
- ☐ metal bankanın içərisinə lak örtüyünün olması
- ☐ şüşənin şüa keçirməsi və daxil olan şüanın yağa mənfi təsir etməsi
- ☐ metalın şüa keçirməməsi

☐ şüşənin metalla müqayisədə qalın olması

Sual: Hansı iş meyvə- tərəvəzin soyuqla emal edilməsi üçün hazırlanması əməliyyatına aid deyildir? (Çəki: 1)

- ☐ meyvə- tərəvəzin növünə, sortuna görə ayrılması
 - ☐ meyvə- tərəvəzin yetişmə dərəcəsinə görə ayrılması
 - ☐ meyvə- tərəvəzin ölçüsünə görə ayrılması
 - ☐ meyvə- tərəvəzin yığıldığı andan ötən müddətə görə
 - ☒ soyuducu kamerada nəzarət tənzimləyici cihazların olub- olmamasının yoxlanılması
-

Sual: Müəyyənləşdirilmişdir ki, yığılan meyvə- tərəvəzin soyuqla emalı 1 gün gecikdirilərsə, onun 0 dərəcə C- də saxlanma müddəti 10 gün qısaldır. Bəs 3 gün gecikdirilərsə, neçə gün qısalar? (Çəki: 1)

- ☐ 15 gün
 - ☐ 20 gün
 - ☐ 25 gün
 - ☒ 30 gün
 - ☐ 35 gün
-

Sual: Adətən yenicə yığılan meyvə- tərəvəzin ilkin temperaturu (t) neçə dərəcə C olur? (Çəki: 1)

- ☐ 10 dərəcə C
 - ☐ 15 dərəcə C
 - ☐ 20 dərəcə C
 - ☒ 25 dərəcə C
 - ☐ havanın temperaturundan asılı olaraq dəyişilir
-

Sual: Hansı göstərici yenicə yığılmış meyvə- tərəvəzin tez bir zamanda soyuqla emal edilməsinin vacibliyini əsaslandırır? (Çəki: 1)

- ☐ yığılmış meyvə- tərəvəzdə tənəffüs prosesinin getməsi
 - ☐ yığılmış meyvə- tərəvəzdə maddələr mübadiləsinin getməsi
 - ☐ yığılmış meyvə- tərəvəzdə biokimyəvi, mikrobioloji proseslərin getməsi
 - ☐ suyun buxarlanması (quruma)
 - ☒ meyvə- tərəvəzin soyuqla emalında istifadə olunan soyuducu kameranın, qurğuların, cihazların, canlı qüvvələrin və s. faydalı iş əmsalının yüksəldilməsi
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin bəzi növlərinin polimer plyonkalardan hazırlanan taraya yığılaraq soyuqla emal edilməsi nə üçün daha məqsədəuyğun sayılır? (Çəki: 1)

- ☒ tarada qaz mübadiləsi məhdudlaşdığından məhsulun ətrafında modifikasiya edilmiş atmosfer yaranır
 - ☐ polimer plyonkalar hazırlanan tara yüngül olduğundan netto kütləni az artırır
 - ☐ cücülərin, həşəratların meyvə- tərəvəzə yaxınlaşmasına imkan vermir
 - ☐ yükləmə, boşaltma, saxlama əməliyyatlarında gec cırılır
 - ☐ ucuz başa gəlir
-

Sual: Son illərdə meyvə- tərəvəz hansı materialdan hazırlanan taraya yığılaraq emal edilir? (Çəki: 1)

- ☐ kağız
 - ☐ taxta
 - ☐ faner
 - ☐ pambıq- parça
 - ☒ polimer materiallar
-

Sual: Əvvəllər meyvə- tərəvəz hansı materialdan hazırlanan səbət, zənbil və s. yığılaraq soyuqla emal əməliyyatına verilirdi? (Çəki: 1)

- ☐ polietilen
 - ☐ polipropilen
 - ☐ polistirol
 - ☐ poliamidlər (neylon, saran, rilson)
 - ☒ ot və ağac
-

Sual: Yeyinti məhsulların konservləşdirilməsinin aşağıdakı üsullarından hansı daha optimal sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ duzla konservləşdirmə
 - ☐ sirkəyə qoymaqla konservləşdirmə
 - ☐ ultra bənövşəyi şüalardan istifadə etməklə konservləşdirmə
 - ☒ süni soyuqla təsir etməklə konservləşdirmə
 - ☐ antibiotiklərdən istifadə etməklə konservləşdirmə
-

Sual: Saxlanma dövrü yeyinti məhsullarının qidalılıq dəyərinin dəyişilmə sürətinə ən çox hansı amil təsir göstərir? (Çəki: 1)

- ☒ məhsulun ümumi kimyəvi tərkibi
 - ☐ məhsulun forması
 - ☐ məhsulun sıxlığı
 - ☐ məhsulun qablaşdırıldığı taranın materialı
 - ☐ məhsul saxlanılan yerin havasının təziqi
-

Sual: İri soyuducuxananın əsas sexi hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ texnoloji sex
 - ☐ mexaniki sex
 - ☐ elektrik sexi
 - ☐ təmir-inşaat sexi
 - ☐ kompressor sexi
-

Sual: Kameraların hansı soyuducuxananın texnoloji sexin aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ soyuducu kamera
 - ☐ soyudulmuş məhsulları saxlamaq üçün olan kameralar
 - ☐ dondurucu kameralar
 - ☐ dondurulmuş məhsulları saxlamaq üçün olan kameralar
 - ☒ çəkilib-bükülmüş məhsulları istehsal edən sexdə hazırlanan məhsulların saxlamadığı kameralar
-

Sual: Maşınla süni soyuqluq ilk dəfə nə vaxt,harada və kim tərəfindən alınıb? (Çəki: 1)

- ☐ bizim eradan əvvəl Yunanıstanda,Ptalamey tərəfindən
 - ☐ bizim eranın birinci yüzilliyində,Özbəkstanda ibn Sina tərəfindən
 - ☒ 1834-cu ildə Londonda,Cekova Perkin tərəfindən
 - ☐ 1930-cu ildə,Türkiyədə Əhməd Məhməd tərəfindən
 - ☐ 1877-ci ildə, Rusiyada İvanov İvan tərəfindən
-

Sual: Süni soyuqluq xalq təsərrüfatının hansı sahəsində tətbiq edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ yeyinti məhsullarının istehsalı,saxlanması,daşınması,satışında
 - ☐ tibbidə,bəzi cərrahiyyə əməliyyatlarının aparılmasında
 - ☐ yeraltı tikintilərdə,o cümlədən metro tikintisində
 - ☐ kosmik tədqiqatlarda
 - ☒ dağın, bostanın suvarmasında istifadə edilən suyun temperaturunun təmizlənməsində
-

Sual: İlk dəfə tez qarabolan yeyinti məhsullarının soyudulan su nəqliyyatı ilə daşınması nə vaxt harada həyata keçirilmişdir? (Çəki: 1)

- ☒ XIX əsrin 70-ci illərin sonunda Fransa və İngiltərədə
 - ☐ XV əsrin 70-ci illərində Osmanlı dövlətində
 - ☐ XX əsrin 30-cu illərində dağılan SSRİ-də
 - ☐ XVIII əsrin ortalarında Yaponiyada
 - ☐ XV əsrin 70- 80 -ci illərində Osmanlı dövlətində
-

Sual: Neçənci ildən tez qarabolan ərzaq malları soyudulan dəmir yolu vaqonlarında daşınır? (Çəki: 1)

- ☐ 1914-cü ildən
 - ☒ 1858-ci ildən
 - ☐ 1800-cü ildən
 - ☐ 1917-cü ildən
 - ☐ 1941-ci ildən
-

Sual: Ətin dondurulması üzrə ilk qurğu nə vaxt və harada yaradılmışdır? (Çəki: 1)

- ☐ 1750-ci ildə Pekində
 - ☒ 1861-ci ildə Sidneydə
 - ☐ 1350-ci ildə İstanbulda
 - ☐ bizim eradan əvvəl Naxçıvanda
 - ☐ 1935-ci ildə Tokio
-

Sual: Azərbaycanda meyvə-tərəvəzin soyuqla emalı və saxlanması üçün hansı soyuducuxana və harada tikilməsi məqsədə uyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ rayon mərkəzində,tədarükat soyuducuxanaları
 - ☒ əkin sahəsində,tarla soyuducuxanaları
 - ☐ yol qovşaqlarında
 - ☐ iri şəhərlərdə,bölüşdürücü soyuducuxanalar
 - ☐ yeyinti sənayesi müəssisələrində,istehsalat soyuducuxanalar
-

Sual: Tezskarabolan yeyinti məhsullarının süni soyuqla işlənməsi onun maya dəyərinə necə təsir edir? (Çəki: 1)

- ☐ maya dəyərinə təsir etmir
 - ☐ maya dəyərini aşağı salır
 - ☒ dəyərini 1,5÷2 dəfə yüksəlir
 - ☐ maya dəyəri 10÷12% yüksəlir
 - ☐ bəzi ərzaq məhsulların maya dəyəri artır, bəzi ərzaq məhsullarının maya dəyəri azalır
-

Sual: Bir ton balığın dondurulmasına təqribən nə qədər elektrik enerjisi və ya yanacaq sərf olunur? (Çəki: 1)

- ☐ 1÷2 kvt elektrik enerjisi, 0,3t yanacaq
 - ☒ 11÷12 kvt elektrik enerjisi, 1t yanacaq
 - ☐ 11÷12 kvt elektrik enerjisi, 1t yanacaq
 - ☐ 0,1÷0,2 kvt elektrik enerjisi, 0,03t yanacaq
 - ☐ 80÷150 kvt elektrik enerjisi 30t yanacaq
 - ☐ 0,8÷0,15 kvt elektrik enerjisi 0,3t yanacaq
-

Sual: Hansı göstərici soyuducuxananın qoruyucu konstruksiyası sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ divarlar
 - ☐ döşəmə
 - ☐ tavan
 - ☐ qapı
 - ☒ soyuducu batareyalar
-

Sual: Suyuducuxanalarda soyuqluğa 40%-dən çoxu nəyin soyudulmasına sərf olunur? (Çəki: 1)

- ☐ kameraya yığılan məhsulun soyudulmasına
 - ☒ bayırdan kameraya girən havanın soyudulmasına
 - ☐ kameranı işıqlandıran lampaların verdiyi istiliyin soyudulmasına
 - ☐ kamerada işləyən insanlardan ayrılan istiliyin soyudulmasına
 - ☐ kamerada işləyən mexanizmlərdən ayrılan istiliyin soyudulması
-

Sual: Soyuducuxananın qoruyucu konstruksiyasının hazırlanması zamanı seçilən materialın hansı göstəricisi əhəmiyyətsizdir? (Çəki: 1)

- ☐ istiliyi daha yaxşı mühafizə etməsi
 - ☐ suudma xassəsi
 - ☐ şaxtaya davamlılığı
 - ☐ hiqroskopliyi
 - ☒ elastikliyi
-

Sual: Tezskarabolan yeyinti məhsullarının soyuqla emalında hansı üsul yeni sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ məhsulun üzərinə örtük çəkmək
- ☐ hipobarik saxlanma

- ☐ kriogen mayelərdən istifadə etmək
 - ☐ təzyiq altında dondurmaq
 - ☒ buz-duz məhlulundan istifadə etmək
-

Sual: Azərbaycanda soyuduculuq təsərrüfatlarında sərf edilən elektrik enerjisinə qənaət edilməsində hansı amil əhəmiyyətsizdir? (Çəki: 1)

- ☐ günəş enerjisindən istifadə edilməsi
 - ☐ külək enerjisindən istifadə edilməsi
 - ☐ təbii soyuqluqdan istifadə edilməsi
 - ☐ gecə və gündüz temperatur fərqliliyindən istifadə edilməsi
 - ☒ tezdonduran aparatlardan daha geniş istifadə edilməsi
-

Sual: Soyuduculuq təsərrüfatlarında yüksək son nəticənin alınmasına hansı göstəricinin təsiri azdır? (Çəki: 1)

- ☐ enerjiyə qənaət
 - ☐ materiala qənaət
 - ☐ əməyə qənaət
 - ☐ görünən və görünməyən itgilərin azaldılması
 - ☒ təsərrüfat müqavilələrin vaxtında bağlanması
-

Sual: Hansı göstəriciyə görə ərzaq malları adi şəraitdə saxlanmaya davamlı, orta dərəcədə və dəvamsız(tez xarabolan) qrupa ayrılır? (Çəki: 1)

- ☒ yeyinti məhsulunun tərkibində su və yağın miqdarına
 - ☐ yeyinti məhsulunun ölçüsünə
 - ☐ yeyinti məhsulunun konsistensiyasına
 - ☐ yeyinti məhsulunun rənginə
 - ☐ yeyinti məhsulunun morfoloji quruluşuna
-

Sual: Soyuğun toxuma və hüceyrələrə təsirini və bu zaman baş verən prosesləri öyrənən elmin adı nədir? (Çəki: 1)

- ☐ əmtəəşünaslıq
 - ☐ biologiya
 - ☐ zoologiya
 - ☒ kriobiologiya
 - ☐ histologiya
-

Sual: Soyudulan kamerada saxlanılan yumurtanın təminatlı saxlanma müddəti bitdikdə hansı halda onun saxlanma müddəti uzadıla bilər? (Çəki: 1)

- ☐ heç bir halda saxlanma müddəti uzadıla bilməz
 - ☒ keyfiyyəti barədə müsbət cavab alındıqda
 - ☐ yuxarı təşkilatın razılığı olduqda
 - ☐ yumurtaya tələbat ödənilmədikdə
 - ☐ yumurta ehtiyatı az olduqda
-

Sual: Dondurulmuş maye yumurta məhsulları istehsalı zamanı nə üçün yumurta pasterizə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ zülalların denaturatlaşması üçün
- ☒ patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsi üçün
- ☐ yağların oksidləşməsi üçün
- ☐ yumurta qabığının bərkiməsi üçün
- ☐ sonrakı əməliyyatlar zamanı qabığın çatlamamağı üçün

BÖLMƏ: 0303

Ad	0303
Suallardan	77
Maksimal faiz	77
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: Maye yumurta məhsulları tezdonduran aparatlarda intensiv hava axınında hansı temperaturda dondurulur? (Çəki: 1)

- ☐ -5÷ -10 dərəcə C
- ☐ -10÷ -15 dərəcə C
- ☐ -15÷ 20 dərəcə C
- ☐ -20÷ 25 dərəcə C
- ☒ -30÷ -40 dərəcə C

Sual: Soyudulan kameralarda 2÷ 2,5 dərəcə C temperatur, 85÷ 88 % nisbi rütubətdə, saxlanma qaydasına əməl edildikdə yumurtanın keyfiyyətli saxlanma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 7 gün
- ☐ 1÷ 2 ay
- ☒ 6÷ 7 ay
- ☐ 10÷ 12 ay
- ☐ 12÷ 24 ay

Sual: Soyuducuxanalarda təminatlı saxlanma müddəti bitmiş yumurtalar haqqında nə qərar qəbul edilir? (Çəki: 1)

- ☐ çıxdaş edilir
- ☐ məhv edilir
- ☐ satışa verilir
- ☒ keyfiyyəti yoxlanılır, müsbət nəticə alındıqda saxlanma müddəti artırılır
- ☐ malgöndərəne qaytarılır

Sual: Soyudulan kamerada -0,5÷ 1,5 dərəcə C temperaturda, 85- 88% nisbi rütubət şəraitində saxlanılan yumurta qutuları hər iki aydan bir çevrilmədikdə nə baş verir? (Çəki: 1)

- ☒ yumurtanın mərkəzində yerləşən sarısı yerini dəyişərək qabığa yaxınlaşır və ona yapışır
- ☐ yumurta qablaşdırılmış karton qutu yan tərəfdən islanır və cırılır

- ☐ hava kamerasının ölçüsü bir tərəfli qaydada artır
 - ☐ yumurta qablaşdırılmış karton qutular deformasiyaya uğrayır
 - ☐ yumurtanın qabığının səthindəki mikroorqanizmlər üst tərəfdən daxilə keçir
-

Sual: Dondurulmuş yumurta melanjinin -10 dərəcə C- də 8 aydan artıq saxladıqda nə baş verir? (Çəki: 1)

- ☒ -12, -15 dərəcə C- də belə artıb çoxala bilən kif və maya gobələkləri melanjin səthində aydın
 - ☐ melanjin həcmi artır
 - ☐ melanjin səthi bozarır
 - ☐ melanj qablaşdırılan tara paslanır
 - ☐ melanj qablaşdırılan tara deformasiyaya uğrayır
-

Sual: Dondurulmuş maye yumurta məhsullarını 24 ay saxlamaq üçün saxlama kameralarında temperatur və nisbi rütubət nə qədər olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ temperatur -10 dərəcə C; nisbi rütubət 75- 80 %
 - ☐ temperatur -12 dərəcə C; nisbi rütubət 80- 85 %
 - ☐ temperatur -18 dərəcə C; nisbi rütubət 85- 87 %
 - ☐ temperatur -20 dərəcə C; nisbi rütubət 87- 90 %
 - ☒ temperatur -26 dərəcə C; nisbi rütubət 85- 87 %
-

Sual: Dondurulmuş maye yumurta məhsullarının donunu açmaq üçün içərisinə salındığı suyun temperaturunun 45 dərəcə C- dən yüksək olması nə üçün məsləhət görülmür? (Çəki: 1)

- ☒ yumurta məhsulu “bişə” bilər
 - ☐ maya dəyəri yüksəlir
 - ☐ məhsulun bütün qatları eyni zamanda açılmır
 - ☐ məhsul qablaşdırılan tara vəziyyətini dəyişir
 - ☐ məhsul sıyıqlaşır
-

Sual: Donu açılmış maye yumurta məhsullarının temperatura neçə dərəcədən yüksək olmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 15- 20 dərəcə C- dən
 - ☐ 10- 15 dərəcə C- dən
 - ☒ 5 dərəcə C- dən
 - ☐ 0- 4 dərəcə C- dən
 - ☐ -1- 2 dərəcə C- dən
-

Sual: Yenidən sağılan südün temperaturu 37 dərəcə C olduqda bakteriosid fazanın davam etmə müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 2 gün
 - ☐ 1 gün
 - ☐ 1 gün yarım
 - ☐ 10 saat
 - ☒ 2 saat
-

Sual: Yenice sağılan südün temperaturu 10 dərəcə C- ə endirilib. Bu temperaturda bakteriosid fazanın davam etmə müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 3 gün
 - ☐ 3 saat
 - ☐ 3 ay
 - ☐ 20 saat
 - ☒ 24 saat
-

Sual: Yenice sağılan südün temperaturu 30 dərəcə C olduqda bakteriosid fazanın davam etmə müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 1 gün
 - ☐ 10 saat
 - ☐ 5 saat
 - ☒ 3 saat
 - ☐ 1 saat
-

Sual: Yenice sağılan südün temperaturunun aşağı düşməsilə bakteriosid fazanın davam etmə müddəti necə dəyişir? (Çəki: 1)

- ☐ bakteriosid fazanın davam etmə müddəti dəyişilmir
 - ☒ bakteriosid fazanın davam etmə müddəti uzanır
 - ☐ bakteriosid fazanın davam etmə müddəti qısalmır
 - ☐ bakteriosid fazanın davam etmə müddəti müəyyən temperaturadək uzanır, sonra isə qısalmır
 - ☐ bakteriosid fazanın davam etmə müddəti müəyyən temperaturadək qısalmır, sonra isə uzanır
-

Sual: Hansı dəyişiklik yenice sağılan süd 0 dərəcəyədək soyutduqda fiziki xassəsində baş verən dəyişikliyə aid edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ yağ kürəciklərinin bir hissəsi maye halından bərk hala keçir
 - ☐ südün sıxlığı yüksəlir (orta hesabla 0,0006)
 - ☐ suvaşqanlılığı azacıq artır
 - ☐ yağ kürəciklərinin ayrılması çətinləşir
 - ☒ zülallarında denaturatlaşma başlayır
-

Sual: Yenice sağılan südün temperaturu 0 dərəcə C- ə endirilib. Bu temperaturda bakteriosid fazanın davam etmə müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 48 ay
 - ☐ 48 gün
 - ☒ 48 saat
 - ☐ 48 dəqiqə
 - ☐ 48 saniyə
-

Sual: Beynəlxalq südçülük federasiyasının normalarına görə sağılan süd 24 saatadək və 24 saatdan gec zavoda çatdırıldığı hallarda neçə dərəcə C- dək soyudulmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ 24 saatadək çatdırılacaqsa 10 dərəcə C- dək, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa 4 dərəcə C- dək

- ☐ 24 saatadək çatdırılacaqsa 20 dərəcə C- dək, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa 15 dərəcə C- dək
 - ☐ 24 saatadək çatdırılacaqsa 30 dərəcə C- dək, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa 20 dərəcə C- dək
 - ☐ 24 saatadək çatdırılacaqsa -1 dərəcə C- dək, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa -3 dərəcə C- dək
 - ☐ 24 saatadək çatdırılacaqsa soyudulmur, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa 10 dərəcə C- dək
-

Sual: Süd emalı müəssisələrində südün soyudulması ən çox hansı üsulla həyata keçirilir? (Çəki: 1)

- ☐ su ilə
 - ☐ qarla
 - ☐ buzla
 - ☐ vakuum soyuducu qurğularla
 - ☒ vanna və tankı olan avadanlıqda təmassız
-

Sual: Hansı əməliyyat südün hovuzda su ilə soyudulması texnologiyası sxeminə daxil deyil? (Çəki: 1)

- ☐ hovuzun su ilə doldurulması
 - ☐ hovuzun dibinə taxta reykaların qoyulması
 - ☐ süd doldurulan qabların qapağının bağlanması
 - ☐ süd doldurulan qabların suya salınması
 - ☒ südün yağlılığının təyin edilməsi
-

Sual: Yay və qış aylarında daşınan südün temperaturu neçə dərəcə olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ yay aylarında 10 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə 0 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır
 - ☐ yay aylarında 15 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə -1 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır
 - ☐ yay aylarında 20 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə 1 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır
 - ☐ yay aylarında 25 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə 3 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır
 - ☐ yay aylarında 30 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə 5 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır
-

Sual: Yay və qış aylarında daşımaq üçün nəzərdə tutulan soyudulmuş süd flyaqalara (lehlərə) nə qədər doldurulmalıdır? (Çəki: 1)

- ☒ yay aylarında tam doldurulmalıdır, qış aylarında isə tam doldurulmur
 - ☐ yay və qış aylarında tam doldurulur
 - ☐ yay və qış aylarında natamam doldurulur
 - ☐ yay aylarında natamam, qış aylarında isə tam doldurulur
 - ☐ yay və qış aylarında yarisinadək doldurulur
-

Sual: Hansı əməliyyat süd boşaldıldıqdan sonra dəmiryolu sisterninin seksiyalarına göstərilən qulluğa aid edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ seksiyanın soyuq su ilə yayılması
 - ☐ qələvi məhlulu və isti su ilə yaxalanması
 - ☐ hər 5- 6 reysdən bir xlorlu əhəng məhlulu ilə dezinfeksiya olunması
 - ☐ isti su ilə yuyulması
 - ☒ sisternin rənglənməsi
-

Sual: Nə üçün emal müəssisələrində süd saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☒ keyfiyyəti pisləşir
 - ☐ saxlamaq üçün kamera yoxdur
 - ☐ saxlanması iqtisadi baxımdan sərf etmir
 - ☐ saxlandıqda kütləsi azalır
 - ☐ saxlanmağa ehtiyac yoxdur
-

Sual: Süd emalı müəssisələrində südün 36- 48 saat saxlanılmasına imkan verən tanklar və rezervuarların divarları arasına nə üçün izoiləedici materiallar qoyulur? (Çəki: 1)

- ☐ divar dəşildikdə süd axıb yerə tökülməsin
 - ☐ paslanmayan poladdan hazırlanan divarları bir- birinə diffuziya etməsin
 - ☐ alüminiumdan hazırlanan divarlar əzilməsin
 - ☐ ətraf mühitlə hava mübadiləsi olmasın
 - ☒ ətraf mühitlə temperatur mübadiləsi azalsın
-

Sual: Emal müəssisələrində süd saxlanılan tanklarda rezervuarlarda kürək əsasən nəyə görə quraşdırılır? (Çəki: 1)

- ☐ saxlanma dövründə yağ üzərinə yığılsın
 - ☐ bütün ərazidə temperaturunun eyni olması üçün
 - ☐ südü qarışdırmaqla yağı ayırmaq
 - ☒ südü qarışdırmaqla yağın ayrılmasına yol verməmək
 - ☐ südü qarışdırmaqla havanın tərkib hissələri tərəfindən udulmasına nail olmaq
-

Sual: Emal müəssisələrində südü saxlamaq üçün optimal temperatur müəyyənləşdirilərkən hansı göstərici nəzərə alınır? (Çəki: 1)

- ☐ südün alındığı şərait
 - ☐ südün mikroorqanizmlərlə yoluxma dərəcəsi
 - ☐ sağıldıqdan sonra soyudulanaqədər ötən müddət
 - ☒ südün kimyəvi tərkibi
 - ☐ saxlanılacağı müddət
-

Sual: Hansı əməliyyat südün dondurulmasının texnoloji sxeminə daxil deyil? (Çəki: 1)

- ☐ ardıcılıqla tasa 2- 3 litr süd töküb -25 dərəcə C- də qarışdırma-qarışdırma dondurulur
 - ☐ donmuş südün tam bərkiməsi üçün həmin temperaturda 3- 4 saat saxlanılır
 - ☐ tasdan donmuş südü çıxarmaq üçün tası qaynar suya salıb bir neçə saniyəyə saxlanması
 - ☐ qızmış tasın içindəki südün çıxarılması
 - ☒ dondurulmuş südə olan tələbatın öyrənilməsi
-

Sual: Süd flyaqalarda (lehlərdə) dondurularkən flyaqaların partlamaması üçün nə edilməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ südün kimyəvi tərkibi yoxlanılmalı
 - ☐ dondurmaq üçün yalnız yağlı süd götürülməli
 - ☒ flyaqın tutumunun 85- 90%- nədək südlə
 - ☐ süd qarışdırılmamalıdır
 - ☐ südün dondurulması sürətlə həyata keçirilməlidir
-

Sual: Süd dondurularkən və dondurulmuş halda saxlanarkən onun əmtəəlik göstəricilərində hansı dəyişiklik baş vermir? (Çəki: 1)

- ☐ zülalların xeyli hissəsi pıxtalaşır
 - ☐ yağ emulsiyası qismən parçalanır
 - ☐ kolloid hissəciklərin və elektrolitlərin qatılığı artır
 - ☐ pıxtalaşmış hissəciklər həlledicilərdə həll olmur
 - ☒ xoşagəlməyən qoxu yaranır
-

Sual: İstehsal edilmiş soyudulmuş kəsmiyn ilkin keyfiyyəti hansı temperaturda daha yaxşı mühafizə olunur? (Çəki: 1)

- ☐ 15- 18 dərəcə C
 - ☐ 10- 13 dərəcə C
 - ☐ 8- 9 dərəcə C
 - ☒ 2- 4 dərəcə C
 - ☐ 5- 7 dərəcə C
-

Sual: Hansı göstərici kəsmiyn vakuumba soyudulmasının daha məqsədəuyğun olduğunu əsaslandırır? (Çəki: 1)

- ☐ vakuumba soyutma qapalı şəraitdə getdiyindən kəsmiyn konsistensiyası yaxşı olur
 - ☐ kəsmik mikroorqanizmlərlə yoluxmur
 - ☐ kəcmik çirklənir
 - ☐ kəsmiyn tərkibindəki suyun cəmi 5%-i buxarlanır
 - ☒ maya dəyəri artır
-

Sual: Ətin, balığın soyuqla emalı zamanı hansı prosesin sürəti ləngir? (Çəki: 1)

- ☐ fiziki proseslər
 - ☐ avtolitik proseslər
 - ☐ mikrobioloji proseslər
 - ☐ kimyəvi proseslər
 - ☒ mexaniki proses
-

Sual: Ətin, balığın dondurulması zamanı toxuma və hüceyrələrin zədələnməsinin əsas səbəbi nədir? (Çəki: 1)

- ☒ hüceyrə şirəsinin donmayan hissəsində elektrolitlərin artması
- ☐ donma prosesində yaranan buz kristalçıqlarının mexaniki təsiri
- ☐ toxuma və hüceyrələrin susuzlaşması
- ☐ protoplazma zülallarının denaturatlaşması

☐ dondurma,xüsusilə yavaş dondurulma zamanı hüceyrələr arasındakı sahədə iri ölçülü buz kristalları yaranması

Sual: Hansı işçi maddəyə soyuducu agent deyilir? (Çəki: 1)

- ☒ soyutma tsikli zamanı ətraf mühitdən istiliyi alaraq temperaturun aşağı düşməsinə təmin edən maddə
 - ☐ soyudulma tsikli zamanı buxarlanan maddə
 - ☐ soyudulma tsiklində əriyən maddə
 - ☐ soyudulma tsiklində donan maddə
 - ☐ soyudulan tsiklində sublimasiyaya uğrayan maddə
-

Sual: Göstəricilərdən hansı soyuducu agentlərin termodinamik xassəsini səciyləndirmir? (Çəki: 1)

- ☐ kritik temperatur
 - ☐ kütlə və həcm soyuqvermə məhsuldarlığı
 - ☐ suvaşqanlıq
 - ☐ istilikvermə və istilikkeçirmə
 - ☒ maya dəyəri
-

Sual: Göstəricilərdən hansı soyuducu agentlərə qarşı qoyulan fiziki-kimyəvi tələblərə aid deyil? (Çəki: 1)

- ☒ qiyməti
 - ☐ suda və yağda həll olması
 - ☐ alışma və partlama xassəsi
 - ☐ yüksək temperaturda parçalanıb - parçalanmaması
 - ☐ rəngi,iyi
-

Sual: Göstəricilərdən hansı soyuducu agentlərə qarşı qoyulan fizioloji tələblərə aid deyildir? (Çəki: 1)

- ☐ zəhərli olmamalı
 - ☐ nəfəs yollarına təsir etməməli
 - ☐ gözüne təsir etməməli
 - ☐ boğucu olmamalı
 - ☒ qıt olmamalıdır
-

Sual: Göstəricilərdən hansı soyuducu agentlərə qarşı qoyulan iqtisadi tələblərə aiddir? (Çəki: 1)

- ☐ həcm soyuqvermə məhsuldarlığının çox olması
 - ☒ ucuz başa gəlməsi,qıt olmaması
 - ☐ insan həyatı və sağlamlığının təsirsiz olması
 - ☐ qəza zamanı havaya keçən agentin aşkarlanmasının asand və mürəkkəbliyi
 - ☐ kütlə və suvaşqanlığının yüksək olması
-

Sual: Zərərliyinə görə II sinfə aid edilən soyuducu agentin R-717(ammonyak) havadakı hansı miqdarı insanı yarım saatda öldürür? (Çəki: 1)

- ☒ 0,5...1,0%

- ☐ 5...10%
 - ☐ 0,05...0,1%
 - ☐ 50...100%
 - ☐ 30%
-

Sual: Zərərsizliyinə görə VI sinfə aid edilən soyuducu agentin R-12(freon-12) havadaki hansı miqdarı insanı 2 saatda öldürür? (Çəki: 1)

- ☐ 3%
 - ☒ 30%
 - ☐ 0,3%
 - ☐ 0,03%
 - ☐ 0,003%
-

Sual: Aşağıdakılardan hansı ilk dəfə soyuducu agent kimi istifadə edilmişdir? (Çəki: 1)

- ☐ ammonyak
 - ☐ kükürd anhidridi
 - ☒ su
 - ☐ xlorlu metil
 - ☐ karbon oksidi
-

Sual: Soyuducu agentlərlə işləyən qurğuların yanında hansı işin görülməsinə icazə verilir? (Çəki: 1)

- ☒ su içməyə
 - ☐ papiros çəkməyə
 - ☐ qaynaq etməyə
 - ☐ qızdırıcı cihazlardan istifadə etməyə
 - ☐ kimyəvi maddələr saxlamağa
-

Sual: Hansı birləşmə azeotrop qarışıq adlanır? (Çəki: 1)

- ☒ qaynayan və kondensasiya olunan zaman tərkibini dəyişməyən
 - ☐ qızdırıldıqda rəngini dəyişən
 - ☐ soyulduqda konsistensiyası dəyişməyən
 - ☐ sıxıldıqda alovlanan
 - ☐ oksigenlə zənginləşdirildikdə xassəsi dəyişilən
-

Sual: Soyuducu agent R12-dən 48,2% və R115-dən 51,8% götürülməsi ilə hansı azeotrop qarışıq alınır? (Çəki: 1)

- ☐ R500
 - ☒ R502
 - ☐ R505
 - ☐ R507
 - ☐ R508
-

Sual: Su buzı əriyərkən ətrafa nə qədər soyuqluq verir? (Çəki: 1)

- ☐ 8 kal/kq

- ☒ 80 kal/kq
 - ☐ 800 kal/kq
 - ☐ 0,8 kal/kq
 - ☐ 8000 kal/kq
-

Sual: Buz generatorlarında ən az hansı formalı süni buz istehsal edilir? (Çəki: 1)

- ☐ kubvari
 - ☐ boruvari
 - ☐ silindirvari
 - ☐ qırıntıvari
 - ☒ ulduzvari
-

Sual: Tərkibinə antiseptik maddələr, məs.: askorbin turşusu, biomin, klortetrasklin, və s. qatılan sudan hazırlanan buz necə adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ quru buz
 - ☐ dərmanlı buz
 - ☒ antiseptik buz
 - ☐ tibbi buz
 - ☐ qatışıqlı buz
-

Sual: Hansı maddə quru buz adlanır? (Çəki: 1)

- ☐ oksigen
 - ☒ bərk karbon qazı
 - ☐ azot 2 oksid
 - ☐ kükürd qazı
 - ☐ hidrogen
-

Sual: Hansı göstərici quru buzun digər bərk soyuducu mühitlərdən su buzu, buz-duz məhlulu və s. üstünlüyünü təsdiqləmir? (Çəki: 1)

- ☐ vahid həcmdə soyuqvermə xassəsi
 - ☐ istifadə edildikdən sonra atmosfərə təsiri
 - ☐ aşağı temperaturun alınması
 - ☒ istehsalı
 - ☐ istifadə qaydası
-

Sual: Təlimata görə soyuducuxananın hansı yerində temperatur ölçülmür və nəzarət altında saxlanılır? (Çəki: 1)

- ☐ soyuducu kameranın bayırında və daxilində
 - ☐ kompressor və nasoslardakı mayeləri və buxarvari agentlərin
 - ☐ soyuqdaşıyıcıların (duzluğun)
 - ☐ sürtgü yağlarının
 - ☒ mexaniki sexin havasının
-

Sual: Termocütlər (datçiklər) nə üçündür? (Çəki: 1)

- ☒ temperaturu ölçmək və nəzarət etmək

- ☐ rütubəti ölçmək və nəzarət etmək
 - ☐ hava axınıni ölçmək və nəzarət etmək
 - ☐ havanın qaz tərkibini ölçmək və nəzarət etmək
 - ☐ havanın təzyiqini ölçmək və nəzarət etmək
-

Sual: Kriogen temperaturun (120K-dən aşağı) alınmasında hansı maddədən istifadə olunmur? (Çəki: 1)

- ☐ maye oksigen
 - ☐ maye azot
 - ☐ maye hava
 - ☐ maye helium
 - ☒ fosfor
-

Sual: Digər kriogenlərlə müqayisədə hansı göstərici maye azotun üstünlüyünü əks etdirmir? (Çəki: 1)

- ☐ ucuz başa gəlməsi
 - ☐ kimyəvi baxımdan neytrallığı
 - ☐ soyuducunun hissələri ilə qarışılıqlı təsirdə olmaması
 - ☐ atmosfərə sızdıqda ekoloji baxımdan zərərsizliyi
 - ☒ yüksək kimyəvi aktivliyə malik olması
-

Sual: Hansı maddələr soyuq daşıyıcıları adlanır? (Çəki: 1)

- ☒ soyudulan obyektə istini müəyyən məsafəyə ötürən maddələr
 - ☐ obyektin temperaturunu aşağı salan maddələr
 - ☐ obyektin temperaturunu yuxarı qaldıran maddələr
 - ☐ istinin müəyyən məsafəyə ötürülməsinin qarşısını alan maddələr
 - ☐ soyudulan obyektə istini alaraq temperaturu yüksəldən maddələr
-

Sual: Soyuqdaşıyıcılarının əlverişliyi və yararlığı qiymətləndirilərkən hansı göstərici nəzərə alınmır? (Çəki: 1)

- ☐ neçəyə başa gəlməsi
 - ☐ orqanizmə necə təsir etməsi
 - ☐ aparat və qurğuların metal və ara maddələrinə necə təsir etməsi
 - ☐ istilik tutumu və istilikkeçirmə xassəsi
 - ☒ saxlanılma davamlığı
-

Sual: Ən ucuz və zişansız soyuqdaşıyıcısı hansıdır? (Çəki: 1)

- ☒ su
 - ☐ natrium-xloridin sulu məhlulu
 - ☐ maqnezium-xloridin sulu məhlulu
 - ☐ etil spirti
 - ☐ etilenqlikolun sulu məhlulu
-

Sual: Krihidrat və ya evtektik qatılılıq nədir? (Çəki: 1)

- ☒ məhlulun ən aşağı tempertura malik olduğu qatılılıq

- ☐ məhlulun ən yuxarı temperatura malik olduğu qatılılıq
 - ☐ məhluldan duzun ayrıldığı qatılılıq
 - ☐ məhluldan suyun ayrıldığı qatılılıq
 - ☐ məhlulun tam donduğu qatılılıq
-

Sual: Hansı göstərici krihidrat və ya evtektik temperatur adlanır? (Çəki: 1)

- ☒ bütün məhlulun donduğu temperatur
 - ☐ məhlulun azca donmağa başladığı temperatur
 - ☐ məhlulun donmağa başladığı temperatur
 - ☐ donmuş məhlulun donunun açılmağa başladığı temperatur
 - ☐ məhlulun buxarlanmağa başladığı temperatur
-

Sual: Hansı ərzaq növü tez xarabolan yeyinti məhsulu qrupuna aid edilir? (Çəki: 1)

- ☐ Badamlı mineral suyu
 - ☐ buğda
 - ☐ arpa
 - ☐ kəməşirin şərab
 - ☒ əncir
-

Sual: Nə üçün ət və balıq tez xarabolan yeyinti məhsulu qrupuna aid edilir? (Çəki: 1)

- ☒ otaq temperaturunda tez xarab olduğuna görə
 - ☐ temperatur yüksəldikcə saxlanılma müddəti qısaldığına görə
 - ☐ temperatur aşağı düşdükcə saxlanma müddəti uzandığına görə
 - ☐ temperaturun enib-qalxmasına çox həssas olduğuna görə
 - ☐ tərkibində əzələ toxuması ilə müqayisədə sümük toxumasının az olmasına görə
-

Sual: Soyuduculuq texnologiyasında hansı formalı mayeli şüşə termometrlərdən istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ çubuqvari
 - ☐ qısdılmış şkalalı
 - ☐ bucaqvari
 - ☐ texniki
 - ☒ məsafədən ölçən
-

Sual: Şüşə termometrlərdəki termometrik mayeni nə üçün qırmızı və ya göy rəngə boyayırlar? (Çəki: 1)

- ☒ mayenin termometrin şkalasında hansı səviyyədə olduğunu aydın seçmək üçün
 - ☐ mayenin xoşa gələn görünməsi üçün
 - ☐ qaranlıqda görünməsi üçün
 - ☐ termometr sındıqda yerə tökülən mayenin görünməsi üçün
 - ☐ uzaq məsafədən termometrin rezervuarında mayenin olub-olmadığını görmək üçün
-

Sual: Soyuqdaşıyıcı kalsium-xlorid məhlulunun metal konstruksiyalara göstərdiyi aşılایıcı təsiri (korroziyanı) azaltmaq üçün hansı maddə inhibitor kimi istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ natrium xromat
 - ☐ kalsium xromat
 - ☐ natrium bixromat(kaustik soda)
 - ☐ səthi aktiv maddələr
 - ☒ etilenqlikol
-

Sual: Soyuqdaşıyıcı kimi hansı maddədən istifadə edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ etilenqlikol(antifriz)
 - ☐ etil spirti
 - ☐ toluol
 - ☒ uçucu yağ turşuları
 - ☐ izopropil benzol
-

Sual: Ərzaq mallarının təmaslı soyudulmasında hansı buzdan istifadə etmək olar? (Çəki: 1)

- ☐ texniki(bulanıq) buz
 - ☐ təbii su buzu
 - ☐ buxanalarda 3 ay saxlanılan buz
 - ☒ içməli sudan hazırlanan yeyinti buzu
 - ☐ axar çayın donması nəticəsində alınan buz
-

Sual: Hansı buz su buzu sayılmır? (Çəki: 1)

- ☒ quru buz
 - ☐ texniki(bulanıq) buz
 - ☐ şəffaf buz
 - ☐ yeyinti buzu
 - ☐ antiseptik buz
-

Sual: Qüvvədə olan DÖST-ə görə dondurulmuş donuz ətinin temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 20°C-dən 4°C-dək
 - ☐ 0°C-dən 4°C-dək
 - ☐ 0°C-dən mənfi 1,5°C-dək
 - ☐ mənfi 1,5°C-dən mənfi 6°C-dək
 - ☒ mənfi 6°C və aşağı
-

Sual: Qüvvədə olan DÖST-ə görə soyudulmuş ətin temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ mənfi 4 dərəcə C ÷ mənfi 2 dərəcə C
 - ☒ 0 dərəcə C ÷ 4 dərəcə C
 - ☐ 6 dərəcə C
 - ☐ mənfi 8 dərəcə C
 - ☐ 10 dərəcə C
-

Sual: Qüvvədə olan DÖST-ə görə çox soyudulmuş mal ətinin temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 5 dərəcə C ÷ 10 dərəcə C
 - ☐ 0 dərəcə C ÷ 4 dərəcə C
 - ☒ 0 dərəcə C ÷ mənfi 1,5 dərəcə C
 - ☐ mənfi 2 dərəcə C ÷ mənfi 6 dərəcə C
 - ☐ mənfi 6 dərəcə C və aşağı
-

Sual: Qüvvədə olan DÖST-ə görə azca dondurulmuş qoyun ətinin temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 20 dərəcə C-dən 0 dərəcə C-dək
 - ☐ 0 dərəcə C-dən 4 dərəcə C-dək
 - ☐ 0 dərəcə C-dən mənfi 1,5 dərəcə C-dək
 - ☒ mənfi 2,5 dərəcə C-dən mənfi 6 dərəcə C-dək
 - ☐ mənfi 6 dərəcə C və aşağı
-

Sual: Hansı ət defrostasiya edilmiş adlandırılır? (Çəki: 1)

- ☐ suda donu açılmış ət
 - ☐ isti havada donu açılmış ət
 - ☐ elektrik cərəyanı ilə təsir etməklə donu açılmış ət
 - ☒ defrostator adlanan kamerada donu açılan ət
 - ☐ duzluqda donu açılmış ət
-

Sual: Camış cəmdəyinin hansı nahiyyəsində temperaturu ölçülür? (Çəki: 1)

- ☐ bel nahiyyəsində
 - ☐ boyun nahiyyəsində
 - ☒ bud nahiyyəsində
 - ☐ döş nahiyyəsində
 - ☐ miyentəng nahiyyəsində
-

Sual: Quş cəmdəyinin hansı nahiyyəsində temperaturu ölçülür? (Çəki: 1)

- ☐ bud nahiyyəsində sümüyə dirənən yerdə
 - ☒ döş nahiyyəsində
 - ☐ bel nahiyyəsində
 - ☐ boyun nahiyyəsində
 - ☐ qarın nahiyyəsində
-

Sual: Qoyun, mal, donuz ətinin temperaturu nə üçün bud nahiyyəsində ölçülür? (Çəki: 1)

- ☐ cəmdəyin ən böyük nahiyyəsi olduğuna görə
 - ☐ bud əti daha qaba olduğuna görə
 - ☐ bud nahiyyəsindən yumşaq ət çıxarı çox olduğuna görə
 - ☒ cəmdəyin digər nahiyyələri ilə müqayisədə bud nahiyyəsində sümüyədək yumşaq ət qatı daha qalın olduğuna görə
 - ☐ bud nahiyyəsində sümük toxuması az olduğuna görə
-

Sual: Hansı dəyişiklik ətin soyudulması zamanı həyata keçirilən elektrostimulyasiya ilə əlaqədar deyildir? (Çəki: 1)

- ☐ ətin keyfiyyətinin 20-25% yüksəlməsi
- ☐ aerob mikroorqanizmlərin miqlarının azalması
- ☐ bağırsaq çöplərinin miqdarının azalması
- ☐ saxlanma müddətinin uzanması
- ☒ proteolitik prosesin ləngiməsi

Sual: Qüvvədə olan DÖST-ə görə soyumuş ətin temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ mənfi 2 dərəcə C
- ☐ 36 dərəcə C
- ☒ 21 dərəcə C ÷ 4 dərəcə C-dək
- ☐ mənfi 10 dərəcə C
- ☐ 0 dərəcə C ÷ 9°C-dək

Sual: Çəlləkdə yığılan ərimiş yağın -30 dər.C temperaturda saxlanma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 1 ay
- ☒ 12 ay
- ☐ 35 gün
- ☐ 15 gün
- ☐ 15 saat

Sual: Şüşə bankalara yığılan ərimiş yağın mənfi 2 dər.C-də saxlanma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 1 ay
- ☒ 3 ay
- ☐ 35 gün
- ☐ 15 gün
- ☐ 15 saat

Sual: Şokoladlı kərə yağının mənfi 12 dər.C-də saxlanma müddəti nə qədərdir? (Çəki: 1)

- ☐ 1 ay
- ☒ 3 ay
- ☐ 35 gün
- ☐ 15 gün
- ☐ 15 saat

BÖLMƏ: 0401

Ad	0401
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	

Suallar təqdim etmək

4 %

Sual: (Çəki: 1)

Həcmnin orta temperaturuna görə məhsuldan ayrılan istilik $Q = MC(t_i - t_s)$

Coul düsturu ilə hesablanır. Burada M şərti işarə hansı göstəricini əks etdirir?

- ☐ məhsulun xüsusi istilik tutumu, Coul/kq. dərəcə C
- ☐ soyudulmaq üçün götürülən məhsulun ilk temperaturu, dərəcə C
- ☐ soyudulmuş məhsulun son temperaturu, dərəcə C
- ☒ məhsulun kütləsi, kq
- ☐ soyudulma müddəti, san

Sual: (Çəki: 1)

Yeyinti məhsulunun soyudulmasının davam etmə müddəti $\tau = \frac{i}{m} \frac{l_{*}}{t_i - t_s} + \tau$

- ☐ ətraf mühitin temperaturu, dərəcə C
- ☐ məhsulun müntəzəm rejimdə soyudulmağa başladığı vaxtdan ötən müddət ərzində hansı son temperaturadək soyuduğu, dərəcə C
- ☐ qeyri- müntəzəm soyudulma rejiminin müddəti, san
- ☒ soyudulmaya verilən məhsulun ilk temperaturu, dərəcə C
- soyutma tezliyi, san^{-1} ☐

Sual: Hansı yolla soyudulan ərzaq mallarından ayrılan istiliyi hesablamaq olmaz? (Çəki: 1)

- ☐ Furiye qanunu
- ☐ Hyuton- Rihman qanunu
- ☐ həcmnin orta temperaturu düsturu
- ☐ Entalpiya ilə ifadə edilən düstur
- ☒ Arximed qanunu

Sual: (Çəki: 1)

Furiye qanununa görə yeyinti məhsulunun daxili kütləsindən soyuducu mühitlə təmasda olan səthinə ötürülən istiliyin miqdarı $q_Q = -\lambda \frac{d_{*}}{d_{*}} F d \tau_{Coul}$

düsturu ilə hesablanır. Burada F şərti işarəsi hansı göstəricini əks etdirir?

- ☐ soyutma müddəti, san
- ☐ temperatur qradienti, dərəcə C /m

☐ istiliksaxlama əmsalı

istilikkeçirmə əmsalı, $\text{BT/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$

məhsulun səthi, m^2

Sual: (Çəki: 1)

Nyuton-Rihman qanununa görə yeyinti məhsulunun xarici səthindən ətraf mühitə konveksiya yolu ilə (hərəkət edən mühitlə) verilən istiliyin miqdarı $Q = A (t_{m2} - t_{m1}) F \alpha \tau$,

Coul düsturu ilə hesablanır. Burada τ şərti işarəsi hansı göstəricini əks etdirir?

☒ soyutma müddəti, san.

☐ məhsulun səthinə istiliyin verilmə əmsalı

☐ məhsulun səthinin temperaturu, dərəcə C

☐ məhsulu əhatə edən ətraf mühit havasının temperaturu, dərəcə C

məhsulun səthi, m^2

Sual: Bayırın havasının temperaturu orta hesabla 30 dərəcə dərəcə C olduqda banının daxilində hansı temperaturun yaradıla bilməsi mümkünlüyündən asılı olaraq buxana nəqliyyat vasitələri neçə sinfə ayrılır? (Çəki: 1)

☐ 2

☒ 3

☐ 4

☐ 5

☐ 6

Sual: Bayırın havasının temperaturu orta hesabla 30 dərəcə C olduqda banının daxilində hansı temperaturun yaradıla bilməsi mümkünlüyündən asılı olaraq refrerjatorlu nəqliyyat vasitəsi neçə sinfə ayrılır? (Çəki: 1)

☒ 6

☐ 2

☐ 3

☐ 4

☐ 5

Sual: Bayırın havasının temperaturu mənfi 10 dərəcə C olduqda A sinfinə aid olan qızdırılan nəqliyyat vasitəsinin banının daxilində temperaturu neçə dərəcədən aşağı olmamalıdır? (Çəki: 1)

☐ 10

☒ 12

☐ 20

☐ 15

○ 8

Sual: İzotermik nəqliyyat vasitələri neçə kateqoriyaya ayrılır? (Çəki: 1)

- ☐ 5
 - ☐ 3
 - ☒ 2
 - ☐ 4
 - ☐ 6
-

Sual: BMT- nin Avropa İqtisadi Komissiyasının Daxili Nəqliyyat Komitəsinin qaydalarına əsasən tezskarabolan yeyinti məhsullarının daşınmasında hansə nəqliyyat vasitəsindən istifadə edilməməlidir? (Çəki: 1)

- ☐ izotermik
 - ☐ buxana
 - ☐ refrejerator
 - ☐ qızdırıcı
 - ☒ üstüaçıq
-

Sual: Dondurulmuş balığın donunun sənaye tezlikli cərəyanla açılması üsulunun çatışmayan cəhəti nədir? (Çəki: 1)

- ☒ donun açılmasına xeyli enerji və suyu sərf olunması
 - ☐ balığın donunun gec açılması
 - ☐ elektrik cərəyanının balığın bütün səthində bərabər yayılması
 - ☐ balığın bütün qatları və səthinin donunun eyni zamanda açılması
 - ☐ dondurulmuş balığa verilən elektrik cərəyanının istiliyə çevrilməsi
-

Sual: Hansı göstərici dondurulmuş balığın vakuumda kondinsasiyaolunan buxarla donun açılması üsulunun üstünlüyünü əks etdirmir ? (Çəki: 1)

- ☐ kütlə itkisinin miqdarı
 - ☒ buxar sərfi
 - ☐ mikroorqanizimlərə yoluxma və çirklənmə ehtimalı
 - ☐ donun açılması sürəti
 - ☐ ilkin keyfiyyətinin saxlanması səviyyəsi
-

Sual: Dondurulmuş balığın don açması rejiminə riayət olunmaması nəyə gətirib çıxarır? (Çəki: 1)

- ☐ donaçma müddəti uzanır
 - ☐ donaçma müddəti qısalır
 - ☒ balığın sensor göstəriciləri pisləşir
 - ☐ donu açılan balığa olan tələbat ödənilmir
 - ☐ donaçma əməliyyatında istifadə edilən qurğular sıradan çıxır
-

Sual: Dondurulmuş balıqları duzluluqla donunun açılması müddəti əsasən hansı aillərdən asılıdır? (Çəki: 1)

- ☐ balığın cinsindən
- ☐ balığın təmizliyindən

- ☒ balığın ölçüsündən
 - ☐ balığın pulcuqlu və ya pulcuqsuz olmasından
 - ☐ balığın kimyəvi tərkibindən
-

Sual: Dondurulmuş balıqları duzluluqla donu açılarkən duzluluqda nə baş verir? (Çəki: 1)

- ☒ donun açılması dövründə duzluluqdakı duzun təqribən $1 \div 1.5$ %- li balığa diffuziya edir
 - ☐ donun açılması dövründə duzluluğun qatılığı artır
 - ☐ donun açılması dövründə duzluluğun qatılığı dəyişilmir
 - ☐ balığın tərkibindəki duzların bir hissəsi duzluluğa keçir
 - ☐ duzluluğun qatılığı əvvəlcə artır, sonra isə azalır
-

Sual: Dondurulmuş balıqları duzluluqla donu açılarkən kütləsi dəyişirmi? (Çəki: 1)

- ☐ kütləsi dəyişilmir
 - ☐ kütləsi artır
 - ☒ kütləsi $1.5-2.5$ % azalır
 - ☐ kütləsi əvvəlcə artır, sonra isə azalır
 - ☐ kütləsi əvvəlcə azalır, sonra isə artır
-

Sual: Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən suyun temperaturu neçə dərəcə C arasında olmalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ isti su
 - ☐ qaynar su
 - ☐ soyuq su
 - ☒ $15 \div 18$ dərəcə C temperaturu
 - ☐ qaynadılıb soyudulmuş su
-

Sual: Balığın buzla soyudulması zamanı sərf edilən buzun miqdarını hesablamaq üçün istifadə edilən $Q = mcb (t_i + t_s)$ düsturunda t_i işarəsi hansı göstəricini əks etdirir? (Çəki: 1)

- ☐ balığın kütləsi
 - ☐ soyudularkən balıqdan ayrılan istiliyin miqdarı
 - ☒ soyudulan balığın ilk temperaturu
 - ☐ balığın soyudulduqdan sonrakı temperaturu
 - ☐ balığın xüsusi istilik tutumu
-

Sual: Balıq məhsulları istehsalında istifadə edilən dondurulmuş balıqların donu əsasən hansı üsulla açılır? (Çəki: 1)

- ☐ sənaye tezlikli cərəyanla
 - ☐ yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla
 - ☐ vakuumda kondensasiya olunan buxarla
 - ☒ duzluluqda
 - ☐ suda
-

Sual: Soyuq şəraitdə saxlanma dövründə meyvənin səthində tutqun ləkələrin yaranması hansı səbəbdən baş verir? (Çəki: 1)

- ☐ meyvələrin bir-birinə təsiri

- ☐ kameranın qapısının tez-tez açılib örtülməsi
- ☒ yanması
- ☐ tərkibindəki suyun buxarlanması
- ☐ kamerada havanın temperaturunun enib-qalxması

Sual: Meyvə-tərəvəz saxlanılan kameralarda havanın nəmliyi yetərincə olmadıqda onlarda hansı qüsurlar yaranır? (Çəki: 1)

- ☒ saralır-solur
- ☐ iylənir
- ☐ kütləsi artır
- ☐ kütləsi azalır
- ☐ ölçüsü artır

Sual: Meyvə-tərəvəz saxlanılan kameralarda havanın temperaturu onun donma dərəcəsinə yaxın olduqda, onlarda hansı qüsurlar yaranır? (Çəki: 1)

- ☐ rəngi qaralır
- ☐ iyi yox olur
- ☐ konsistensiyası yumşalır
- ☒ azacıq donur
- ☐ forması dəyişilir

Sual: Meyvə soyudulan kamerada saxlanılarkən onda baş verən “yanma” qüsuru hansı xəstəlik nəticəsində baş verir? (Çəki: 1)

- ☒ fizioloji
- ☐ mikrobioloji
- ☐ fiziki
- ☐ mexaniki
- ☐ histoloji

Sual: Göstəricilərdən hansı soyuduculu vaqonlar qarşısında qoyulan tələblərdən biri sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ yüngül olmalıdır
- ☐ ban atmosfer çöküntüsünü keçirməməlidir
- ☐ tələb olunan temperaturun yaradılması təmin edilməsi
- ☐ havanın parametrlərini ölçən cihazlar dəqiq işləməli
- ☒ vaqonların döşəməsi hər il dəyişdirilməli

BÖLMƏ: 0403

Ad	0403
Suallardan	36
Maksimal faiz	36
Sualları qarışdırmaq	
Suallar təqdim etmək	4 %

Sual: Uzun müddət soyuducuxanada saxlanması nəzərdə tutulan soyudulmuş üzümün hansı taraya yığılması məsləhət görülür? (Çəki: 1)

- ☐ xəlbirlərə
 - ☐ torbalara
 - ☐ konteynerlərə
 - ☒ səbətlərə, yeşiklərə
 - ☐ kisələrə
-

Sual: Uzun müddət soyuducuxanada saxlanması nəzərdə tutulan giləmeyvələrin hansı taraya yığılması məsləhət görülür? (Çəki: 1)

- ☒ ələklərə, xəlbirlərə
 - ☐ yeşiklərə
 - ☐ konteynerlərə
 - ☐ təlisə
 - ☐ torbaya
-

Sual: Soyudulmuş meyvə- tərəvəzin bütün növləri və botaniki sortlarının uzun müddət saxlanması üçün tələb olunan rejim eynidirmi? (Çəki: 1)

- ☐ eynidir
 - ☒ eyni deyil
 - ☐ aşağı mənfi temperatur yaradılsa eynidir
 - ☐ aşağı müsbət temperatur yaradılsa eynidir
 - ☐ tarlada soyudulub soyuducuxanaya gətirilərsə eynidir
-

Sual: Hansı meyvə- tərəvəzin saxlanması üçün 0 dərəcə C optimal rejim sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ alma, armud
 - ☐ çəyirdəkli meyvələr, giləmeyvələr
 - ☐ təzə tərəvəzlər
 - ☐ kökümeyvələri
 - ☒ limon, hreyfrut, banan, göy ananas, kal pomidor
-

Sual: Hansı meyvə- tərəvəzin saxlanması üçün mənfi 7 dərəcə C optimal rejim sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ portağal, naringi
 - ☐ kartof
 - ☐ xiyar
 - ☐ lobya
 - ☒ alma, armud, çəyirdəkli meyvələr, giləmeyvələr, təzə tərəvəzlər, kökümeyvələri
-

Sual: Hansı meyvə- tərəvəzin saxlanması üçün mənfi 12 dərəcə C optimal rejim sayılır? (Çəki: 1)

- ☐ limon
- ☐ hreyfrut

- ☐ banan
 - ☐ ananas, kal pomidor
 - ☒ alma, armud, çayirdəkli meyvələr, giləmeyvələr, təzə tərəvəzlər, kökümeyvəlilər
-

Sual: Uzun müddətli saxlanılma dövründə meyvə- tərəvəzin xəstələnməməsi üçün temperatur necə dəyişdirilməlidir? (Çəki: 1)

- ☒ proqramlaşdırılmış qaydada tədricən
 - ☐ tez
 - ☐ fasilələrlə
 - ☐ əvvəlcə sürətlə, sonra yavaş-yavaş
 - ☐ əvvəlcə yavaş-yavaş, sonra sürətlə
-

Sual: Meyvə- tərəvəz saxlanılan kameranın havasının qaz tərkibinin dəyişdirilməsi (TQM- təmizlənən qaz mühiti) hansı göstəriciyə mənfi təsir göstərir? (Çəki: 1)

- ☐ meyvə- tərəvəzin keyfiyyətinin qorunub saxlanılmasına
 - ☐ saxlanma səmərəliliyinin yüksəlməsinə
 - ☐ meyvə- tərəvəzin saxlanma müddətinin artmasına
 - ☐ iqtisadi baxımdan əlverişliliyinə
 - ☒ iri tutumlu kameralarda ələhiqaz geyməyən işçilərin sağlamlığına
-

Sual: Meyvə- tərəvəz saxlanılan kamerada bioloji yolla havanın qaz tərkibinin tənzimlənməsinin mahiyyəti nədir? (Çəki: 1)

- ☒ soyudulan kamerada saxlanılan meyvə- tərəvəzin tənəffüsü nəticəsində havanın təbii qaz tərkibinin tədricən dəyişilməsi
 - ☐ kamerada havanın təbii qaz tərkibinin xüsusi avadanlığın köməkliliyi ilə dəyişdirilməsi
 - ☐ meyvə- tərəvəz saxlanılan kameralara spesifik qoxu verən ədviyyələr yerləşdirməklə havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi
 - ☐ meyvə- tərəvəz saxlanılan kameralara kəskin qoxu verən yabanı bitkilər yığmaqla havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi
 - ☐ kəskin qoxu verən cismlərin yandırılmasından alınan tüstünü kameraya verməklə havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi
-

Sual: Soyudulan kamerada meyvə- tərəvəz saxlanılarkən bioloji yolla havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi zamanı hansı qazın miqdarı azalır? (Çəki: 1)

- ☐ CO_2
 - ☐ C_2H_4
 - ☐ SO_2
 - ☒ O_2
 - ☐ CO
-

Sual: Meyvə- tərəvəz saxlanılan soyudulan kameranın havasının qaz tərkibi süni yolla necə tənzimlənir (TQM)? (Çəki: 1)

- ☐ saxlanılan meyvə- tərəvəzin tənəffüsü hesabına
- ☒ xüsusi aparat və avadanlığın vasitəsilə

- ☐ kameraya spesifik qoxu verən ədviyyələrin vasitəsilə
 - ☐ kəskin qoxu verən cismlərin yandırılması vasitəsilə
 - ☐ kəskin qoxu verən yabanı bitkilər yığmaqla
-

Sual: Meyvə- tərəvəz saxlanılan soyudulan kamerada, konteynerdə temperaturun, rütubətin, qaz tərkibinin və s. tez-tez və kəskin dəyişilməsi hansı göstəricidə baş verən dəyişikliyə təsir göstərmir? (Çəki: 1)

- ☐ meyvə-tərəvəzin tənəffüsünün intensivliyinə
 - ☐ meyvə-tərəvəzin yetişməsinin sürətlənməsinə
 - ☐ meyvə-tərəvəzin keyfiyyətinin pisləşməsinə
 - ☐ plazmas, polimer taraların səthində, daxilində nəmliyin artmasına
 - ☒ ətraf qoruyucuların (yan divarlar, döşəmə, tavan) vəziyyətinə
-

Sual: Meyvə- tərəvəz saxlanılan kameralarda havanın temperaturu və nisbi rütubətinin saxlanma dövründə hansı ədəddən artıq dəyişilməsinə yol verilmir? (Çəki: 1)

- ☒ temperaturun + 0,5 0C, nisbi rütubətin + 5%
 - ☐ temperaturun + 1 0C, nisbi rütubətin + 1%
 - ☐ temperaturun + 1,5 0C, nisbi rütubətin + 1,5%
 - ☐ temperaturun + 2 0C, nisbi rütubətin + 2%
 - ☐ temperaturun + 5 0C, nisbi rütubətin + 5%
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin soyuducu kamerada hipobariya üsulu ilə saxlanmasının mahiyyəti nədir? (Çəki: 1)

- ☒ meyvə- tərəvəz saxlanılan kamerada aşağı təzyiqin yaranması
- ☐ meyvə- tərəvəz saxlanılan kamerada rütubətin artırılması
- ☐ meyvə- tərəvəz saxlanılan kamerada karbon qazının və rütubətin artırılması
- ☐

meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada havanın $O_2(50\%)$
və $C_2H_4(1\%)$ zənginləşdirilməsi

- ☐ meyvə- tərəvəz saxlanılan kameranın SO_2 ,binomil, sodalı aftofenilfenatla işlənməsi

8

Sual: Soyudulan kameralarda saxlanma dövründə meyvələrdə baş verən hansı qüsurlar fizoloji xəstəliyə aid edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ meyvənin "yanması"
 - ☐ meyvənin özəyinin bozarması
 - ☐ başqa dadın yaranması
 - ☐ çürüməsi
 - ☒ kütləsinin azalması
-

Sual: Hansı göstərici meyvə- tərəvəzin soyudulan kamerada saxlanması dövründə mikrobioloji xəstəliklərə tutulmaması üçün tətbiq edilən mübarizə üsuluna aid edilmir? (Çəki: 1)

- ☐ sodalı aftofenilfenatın tətbiqi
 - ☐ binomilin tətbiqi
 - ☒ absorbant kimi kalsium-xloriddən istifadə edilməsi
 - ☐ meyvə- tərəvəzlərin səthinə müxtəlif antibakterial xassəli maddələrdən qoruyucu pərdə çəkilməsi
 - ☐ kükürd anhidridinin (SO_2) tətbiqi
-

Sual: Meyvə-tərəvəzin səthinin zədələnən yerindən düşən və daxili qatlara keçən mikroorqanizmlər və parazitlərə qarşı mübarizə nəyin hesabına aparılır? (Çəki: 1)

- ☒ meyvə-tərəvəzin tərkibindəki qidalı maddələrin hesabına
 - ☐ meyvə-tərəvəzin tənəffüsü zamanı aldığı oksigenin hesabına
 - ☐ meyvə-tərəvəzin tənəffüsü zamanı aldığı oksigenlə tərkibindəki karbohidratlar, yağ, azotlu maddələr və d. birləşmələr arasında gedən reaksiya nəticəsində alınan karbon qazı hesabına
 - ☐ meyvə-tərəvəzin tənəffüsü zamanı aldığı oksigenlə tərkibindəki karbohidratlar, yağ, azotlu maddələr və d. birləşmələr arasında gedən reaksiya nəticəsində alınan su hesabına
 - ☐ saxlanma dövründə meyvə-tərəvəzin tərkibindəki buxarlanma hesabına
-

Sual: Van- hoff qanununa görə kamerada $0 \div 40$ dərəcə C arasında temperaturun hər 10°C artması ilə meyvə-tərəvəzin tənəffüsünün intensivliyi neçə dəfə yüksəlir? (Çəki: 1)

- ☒ $3 \div 4$ dəfə
 - ☐ $1 \div 2$ dəfə
 - ☐ $0,1 \div 0,5$ dəfə
 - ☐ təsir etmir
 - ☐ azalır
-

Sual: Temperaturun aşağı düşməsilə meyvə- tərəvəzdə gedən, lakin sürəti zəiflətməyən proses hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ tənəffüs prosesi
- ☐ kimyəvi reaksiya
- ☐ fiziki- kimyəvi reaksiya

- ☐ biokimyəvi, mikrobioloji proseslər
 - ☒ histoloji dəyişiklik
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin “qaynayan layda” flüidizasion üsulla dondurulmasının texnoloji sxemində aid olmayan əməliyyat hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ lazımı qaydada hazırlanmış meyvə- tərəvəzin doğranması
 - ☐ doğranmış tikəciklərin daim titrəyən xəlbirin yuxarı hissəsinə yığılması
 - ☐ məhsulun üzərinə çox güclü soyuq hava üfürülməsi
 - ☐ soyuq havanın təsiri ilə meyvə- tərəvəz tikələrinin “rəqs” edə-edə bir neçə saniyə ərzində donması
 - ☒ avadanlıqların metal hissələrinin paslanmaması və rahat işləməsi üçün vaxtli-vaxtında yağlanması
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin “turbosoyuducu” maşınlarda soyudulan hava ilə dondurulmasının texnoloji sxemində aid olmayan əməliyyat hansıdır? (Çəki: 1)

- ☐ lazımı qaydada hazırlanmış meyvə-tərəvəzin kameraya yerləşdirilməsi
 - ☐ atmosfer havası turboreaktiv mühərrikə sorularkən kəskin genişləndiyindən çox aşağı temperaturadək soyuması
 - ☐ soyumuş havanın məhsul yığılan kameraya verilməsi
 - ☐ donmuş məhsulun qiymətləndirilməsi və saxlanma kamerasına verilməsi
 - ☒ saxlanma kamerasının yan divarlarında və döşəməsində olan sökülmüş yerlərin təmir edilməsi
-

Sual: Hansı əməliyyat kartofun dondurulması üzrə İngiltərə mütəxəssislərinin təklif etdikləri yeni texnoloji sxemə aid deyil? (Çəki: 1)

- ☒ kartofun torpaqdan çıxarılması və zavoda gətirilməsi
 - ☐ lazımı qaydada hazırlanmış kartofun təmizlənməsi, doğranması
 - ☐ kartof tikələrinin suda temperaturu $60 \div 80$ dərəcə C - dək qızdırılması, sonra 25 dərəcə C-dən aşağıyadək soyudulması
 - ☐ soyulmuş kartof tikələri dondurulması
 - ☐ soyulmuş kartofun suda və yaxud buxarla $95 \div 130$ dərəcə C - dək qızdırılması və bir daha soyudulması
-

Sual: Hansı əməliyyat meyvə- tərəvəzin dondurulması sahəsində Yapon mütəxəssislərinin təklif etdikləri yeni texnoloji sxemə aid deyil? (Çəki: 1)

- ☐ lazımı qaydada hazırlanmış meyvə- tərəvəz doğranır, şirəsi alınır
 - ☐ meyvə şirəsi alüminium falqaya, plasmaya və ya kağıza bükülür
 - ☐ içərisində kriogen maye, məs., maye azot olan qaba yığılır və dondurulur
 - ☐ dondurulmuş məhsul vakuumda qurudulur və bükülür
 - ☒ taraların sazlığı və təmizliyi əvvəlcədən yoxlanılır
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin, ətin uzaq məsafəyə hansı tip konteynerlərdə daşınması daha məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ izotermik konteynerlər
- ☐ isidilən konteynerlər
- ☒ hipobarik şərait yaradılan konteynerlər
- ☐ fərdi absorbsion maşınla soyudulan konteynerlər

☐ soyuducu agentlərlə soyudulan konteynerlər

Sual: Meyvə- tərəvəz doldurulan yeşiklər izotermik vaqonlara hansı hündürlükdən artıq üst- üstə yığılmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 240÷ 350 sm
 - ☐ 400÷ 500 sm
 - ☐ 100÷ 150 sm
 - ☒ 160÷ 180 sm
 - ☐ 25÷ 50 sm
-

Sual: Faraş kələmlə doldurulan yeşiklər daşınmaq üçün refrejeratorlu vaqonlara hansı hündürlükdən artıq üst- üstə yığılmamalıdır? (Çəki: 1)

- ☐ 150÷ 200 sm
 - ☐ 25÷ 50 sm
 - ☐ 400÷ 500 sm
 - ☒ 220÷ 240
 - ☐ 100÷ 150
-

Sual: Meyvə- tərəvəz istisna olmaqla yerdə qalan tezıarabolan ərzaq məhsullarının daşınması üçün soyuduculu dəmir yolu nəqliyyatının hansı tipindən istifadə etmək daha sərfəlidir? (Çəki: 1)

- ☐ avtonom refrejeratorlu vaqonda (ARV)
 - ☐ 12 vaqonlu mexaniki seksiyalarda
 - ☐ qatara qoşulmuş vaqonlarda
 - ☒ vaqontermoslarda
 - ☐ buz- duz qatışığı ilə soyudulan vaqonlarda
-

Sual: Aşağıda göstərilənlərdən hansı meyvə- tərəvəz mallarının “Qırılmayan soyuduculuq zənciri-(QSZ)”-nin elementlərindən biridir? (Çəki: 1)

- ☐ soyuqla emal edilən meyvə- tərəvəz malları
 - ☒ stasionar, səyyar soyuducuxanalar və soyudulan qurğular
 - ☐ meyvə- tərəvəz yığılan əkin sahəsi
 - ☐ meyvə- tərəvəz malları satılan bazarlar
 - ☐ meyvə- tərəvəz yarımfabrikatları istehsal edən müəssisələr
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin nə vaxt və harada soyudulması məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ☐ stasionar soyuducuların kameralarına yığıldıqdan 3 gün sonra sonra
 - ☐ pərakəndə ticarət obyektlərinə qəbul edildikdən 3 saat sonra
 - ☐ daşımaq üçün nəqliyyat anbarlarına yığıldıqdan sonra
 - ☒ meyvə- tərəvəz yığılan vaxt yerində
 - ☐ alıcılar meyvə- tərəvəzi aldıqdan sonra evlərindəki soyuducuda
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin uzun müddət saxlanması nəzərdə tutulursa, onun nə vaxt soyudulması daha məqsədəuyğundur? (Çəki: 1)

- ☒ yığılan kimi
- ☐ daşıyıcı nəqliyyat vasitəsinə yığıldıqdan sonra

- ☐ anbarlarda 5 saat saxlandıqdan sonra
 - ☐ topdan ticarət müəssisələrinə daxil olduqdan sonra
 - ☐ pərakəndə ticarət müəssisələrinə daxil olduqdan sonra
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin soyudulma üsullarından bu gün daha çox hansı tətbiq edilir? (Çəki: 1)

- ☒ havası intensiv dövr edən soyuducu kamerada
 - ☐ hidro soyutma üsulu
 - ☐ vakuum soyutma üsulu
 - ☐ hidroaerozol soyutma
 - ☐ üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla
-

Sual: Soyuducu kamerada saxlanılan meyvə- tərəvəzin keyfiyyətli qalmasını şərtləndirən əsas amil nədir? (Çəki: 1)

- ☐ kamerada saxlanılan meyvə- tərəvəzin miqdarı
 - ☒ kamera havasının parametri və onun sabitliyi
 - ☐ meyvə- tərəvəzin çeşidi
 - ☐ kameranın tutumu
 - ☐ meyvə- tərəvəzin kameraya necə yığılması
-

Sual: Meyvə- tərəvəzin tənzimlənən qaz mühitində (TQM) saxlanması üçün nə edilir? (Çəki: 1)

- ☐ meyvə- tərəvəz kip taraya yığılır
 - ☐ meyvə- tərəvəz yığılan taranın altına malaltlıqları qoyulur
 - ☒ kameradakı havanın qaz tərkibi dəyişdirilir
 - ☐ kameranın havası tez- tez dəyişdirilir
 - ☐ meyvə- tərəvəzin üstü xüsusi materialla örtülür
-

Sual: Soyudularaq saxlanılan meyvənin “yanması” nəticəsində onda tutqun ləkələrin, xalların əmələ gəlməsi, özəyinin bozarması, başqa dad verməsi onun hansı xəstəliyə tutulduğuna dəlilətdir? (Çəki: 1)

- ☐ mikrobioloji
 - ☒ fizioloji
 - ☐ biokimyəvi
 - ☐ infeksiyon
 - ☐ invezion
-

Sual: Hansı üsulla meyvə- tərəvəz dondurulmur? (Çəki: 1)

- ☐ aşağı mənfi temperaturlu hava şəraitində
 - ☐ tezdonduran aparatlarda
 - ☐ “qaynayanlayda” flüdizasion üsulla
 - ☐ turbosoyuducu maşınlarda (TSM) soyudulan havada
 - ☒ soyuq suya salmaqla
-

Sual: Dondurulub saxlanılan meyvələrin konsistensiyası hansı səbəbdən yumşalır? (Çəki: 1)

- ☐ tərkibindəki nişastanın hidrolizi
 - ☐ polifenol birləşmələrin oksidləşməsi
 - ☐ tərkibindəki aşılایıcı maddələrin azalması
 - ☒ protopektinin pektinə çevrilməsi
 - ☐ saxarozanın qlükozaya, fruktozaya çevrilməsi
-

