

1118_Az_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 1118 Ərzaq malları əmtəəşünaslığı və ekspertizası - 2

1 Yeyinti yağları mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

2 Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0

3 Maye bitki yağları tərkibindəki yağ turşularının kəmiyyət və keyfiyyətindən asılı olaraq neçə yarımqrupa ayrılır?

- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☒ 4.0
- ☐ 3.0

4 Qurumayan yağların tərkibində hansı yağ turşularının miqdarı daha çoxdur?

- ☐ kapril
- ☐ linolen
- ☐ linol
- ☒ olein
- ☐ kapron

5 Bunlardan hansı qurumayan yağlara aiddir?

- ☐ çətənə
- ☐ soya
- ☐ qarğıdalı
- ☒ badam
- ☐ günəbaxan

6 Qurumayan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

- ☐ 200-dən çox
- ☐ 150-190
- ☐ 100-145
- ☒ 100-ə qədər
- ☐ 190-220

7 Bunlardan hansı yarımquruyan yağlara aiddir?

- ☐ gənəgərçək
- ☐ kətan
- ☐ zeytun
- ☒ qarğıdalı
- ☐ badam

8 Yarımquruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

- ☐ 200-dən çox
- ☐ 150-190
- ☐ 100-ə qədər
- ☒ 100-145
- ☐ 190-220

9 Bunlardan hansı quruyan yağlara aiddir?

- ☐ gənəgərçək
- ☐ zeytun
- ☐ qarğıdalı
- ☒ kətan
- ☐ soya

10 Quruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

- ☐ 200-dən çox
- ☐ 100-145
- ☐ 100-ə qədər
- ☒ 190-220
- ☐ 150-190

11 Ritsinol turşulu yağların tərkibində hansı doymamış yağ turşuları olur?

- ☐ eleostearin
- ☐ linol
- ☐ olein
- ☒ oksitürşular
- ☐ linolen

12 Bərk konsistensiyalı bitki yağları neçə yarımqrupa ayrılır?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

13 Bunlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olmayan bərk bitki yağlarıdır?

- ☒ kakao, muskat
- ☐ badam, muskat
- ☐ palma, palmanüvə
- ☐ kakos, palmanüvə
- ☐ kətan, çətənə

14 Bunlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olan bərk bitki yağlarıdır?

- ☐ kakos, kakao
- ☐ kakao, muskat
- ☐ palma, palmanüvə
- ☒ kakos, palmanüvə
- ☐ badam, muskat

15 Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☒ 4.0
- ☐ 1.0

16 Bitki yağları əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

17 Yağlı toxumların preslənməsi neçə üsulla aparılır?

- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 1.0

18 Ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsalı hansı ardıcılıqla gedir?

- ☐ yağlı toxumların təmizlənməsi və qurudulması → toxumun xırdalanması → toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası → həlledicinin yağdan ayrılması → alınmış yağın qablaşdırılması
- ☐ yağlı toxumların qurudulması → toxumun xırdalanması → həlledicinin yağdan ayrılması → toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası → alınmış yağın saflaşdırılması → alınmış yağın qablaşdırılması
- ☐ yağlı toxumların təmizlənməsi → toxumun xırdalanması → həlledicinin yağdan ayrılması → toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası → həlledicinin yağdan ayrılması → alınmış yağın saflaşdırılması
- ☒ yağlı toxumların təmizlənməsi və qurudulması → toxumun xırdalanması → toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası → həlledicinin yağdan ayrılması → alınmış yağın saflaşdırılması
- ☐ yağlı toxumların təmizlənməsi → toxumun xırdalanması → toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası → həlledicinin yağdan ayrılması → alınmış yağın saflaşdırılması → alınmış yağın qablaşdırılması

19 Yağların saflaşdırılmasına hansı üsullar aiddir?

- ☐ fiziki, fiziki-kimyəvi
- ☐ kimyəvi, biokimyəvi
- ☐ fiziki, kimyəvi
- ☒ fiziki, kimyəvi, fiziki-kimyəvi
- ☐ fiziki, kimyəvi, biokimyəvi

20 Bunlardan hansıları fiziki üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- ☐ hidratasiya, neytrallaşdırma, dondurulma
- ☐ mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə, hidratasiya, çökdürmə
- ☐ yağın ağardılması, dezodorsiyası, dondurulması

- ☒ çökdürmə, filtrasiya, mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə
- ☐ yağın ağardılması, hidratasiya, dezodorasiyası

21 Bunlardan hansıları kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- ☐ yağın ağardılması, çökdürülməsi
- ☐ hidratasiya, çökdürülmə
- ☐ dezodorasiya, dondurulma
- ☒ hidratasiya, neytrallaşdırma
- ☐ filtrasiya, dezodorasiya

22 Bunlardan hansıları fiziki-kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- ☐ mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə, filtrasiya
- ☐ dezodorasiya, dondurulma, çökdürülmə
- ☐ çökdürmə, filtrasiya, dondurulma
- ☒ yağın ağardılması, dezodorasiyası, dondurulması
- ☐ hidratasiya, neytrallaşdırma

23 fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan üçün gün ərzində neçə qram yağ istehsal edilir?

- ☐ 150-200 qr
- ☐ 50-80 qr
- ☐ 100-120 qr
- ☒ 80-100 qr
- ☐ 120-150 qr

24 aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması üsulları göstərilmişdir

- ☐ presləmə, hidratasiya
- ☐ bioloji, kimyəvi
- ☐ sintetik , sterilizasiya
- ☒ presləmə, ekstraksiya
- ☐ hidratasiya, dezotarasıya

25 Hidratasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

- ☐ sərbəst yağ turşuları
- ☐ tokoferol
- ☐ triqlisridlər
- ☒ fosfatidlər
- ☐ boya maddələri

26 Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- ☐ saflaşdırma
- ☐ vintərisasiya
- ☐ dezodorasiya
- ☐ hidratasiya
- ☒ çökdürmə

27 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- ☐ selikli maddələr
- ☐ mumlar
- ☐ fosfatidlər

- ☒ boya maddələri
- ☐ zülallar

28 Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

- ☐ yağların parçalanması
- ☐ yağın acılaşması
- ☐ yağın oksidləşməsi
- ☒ yağların hidrolizi
- ☐ yağların birləşməsi

29 Yağların qaxsımasının qarşısını almaq üçün onlara nə qatılır?

- ☐ qələvi
- ☐ duz
- ☐ turşu
- ☒ antioksidantlar
- ☐ su

30 Bitki yağının turşuluq ədədi aşağıdakı hansı fermentin təsiri ilə yüksəlir?

- ☐ peroksidaza
- ☒ lipaza
- ☐ fosfataza
- ☐ reduktaza
- ☐ katalaza

31 Zeytun meyvəsinin ətlik hissəsində neçə % yağ olur?

- ☐ 0.7
- ☐ 20-25%
- ☐ 12-13%
- ☒ 0.55
- ☐ 0.45

32 Zeytunun çəyirdəyində neçə % yağ olur?

- ☐ 0.7
- ☐ 0.45
- ☐ 20-25%
- ☒ 12-13%
- ☐ 0.55

33 Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

- ☐ mumlar
- ☐ doymamış yağ turşuları fosfatidlər
- ☐ doymuş yağ turşuları
- ☒ fermentlər
- ☐ fosfatidlər

34 Yağlarda hansı göstərici refraktometrlə təyin edilir?

- ☐ nisbi sıxlığı
- ☐ turşuluq ədədi
- ☐ yod ədədi

- ☒ şüasındırma əmsalı
- ☐ sabunlaşma ədədi

35 Hansı sırada yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibcə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- ☐ 3- atomlu spirt qliserinlə müxtəlif aldehidlərin birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- ☐ 2- atomlu spirt etilenqlikolla nitrat turşusunun birləşməsindən əmələ gələn üzvi turşulardır
- ☐ 2- atomlu spirt etilenqlikolla karbon turşularının birləşməsindən əmələ gələn qliseridlərdir
- ☒ 3- atomlu spirt qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- ☐ 3- atomlu spirt qliserinlə mürəkkəb aromatik turşuların birləşməsindən əmələ gələn sadə efirlərdir

36 Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

- ☐ presləmə, hidrotasiya
- ☐ sintetik sterilizasiya
- ☐ hidrotasiya, dezodorasiya
- ☒ presləmə, ekstraksiya
- ☐ bioloji, kimyəvi

37 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- ☐ selikli maddələr
- ☐ mumlar
- ☐ fosfatidlər
- ☒ boya maddələri
- ☐ zülallar

38 Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- ☐ saflaşdırma
- ☐ dezodorasiya
- ☐ vintərizasiya
- ☒ çökdürülmə
- ☐ hidratasiya

39 Yağlarda olan kənar qoxu və dad verən maddələri hansı əməliyyatla təmizləyirlər?

- ☐ hidratasiya
- ☒ dezodorasiya
- ☐ deaerasiya
- ☐ vintərizasiya
- ☐ saflaşdırma

40 Yağların dadını neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

- ☐ 10 dərəcə C
- ☐ 25 dərəcə C
- ☐ 30 dərəcə C
- ☒ 20 dərəcə C
- ☐ 15 dərəcə C

41 Yağda həll olan vitaminlər qrupu hansıdır?

- ☐ H, PP, D, C
- ☐ A, PP, B qrup vitaminlər
- ☐ A, E, C, D

- ☒ A, D, E, K
- ☐ A, B, E, K

42 100 qram bitki yağı neçə kkal enerji verir?

- ☐ 780- 781 kkal
- ☐ 770- 771 kkal
- ☐ 900- 901 kkal
- ☒ 898- 899 kkal
- ☐ 805- 806 kkal

43 Ekstraksiya üsulu ilə hazırlanan yağlarda jminin tərkibində neçə faiz yağ qalır?

- ☐ 3%- ə qədər
- ☐ 4%- ə qədər
- ☐ 5%- ə qədər
- ☒ 1%- ə qədər
- ☐ 2%- ə qədər

44 İsti presləmə üsulu ilə hazırlanan yağlarda jminin tərkibində neçə faiz yağ qalır?

- ☐ 9- 10%
- ☐ 13- 14%
- ☐ 15- 16%
- ☒ 7- 8%
- ☐ 11- 12%

45 Günəbaxanda neçə faiz yağ vardır?

- ☐ 60- 75%
- ☐ 75- 90%
- ☐ 58- 75%
- ☒ 33- 57%
- ☐ 18- 31%

46 Yağları və onları müşayiət edən maddələri necə adlandırırlar?

- ☐ steroidlər
- ☐ poliqliceridlər
- ☐ qliseridlər
- ☒ lipidlər
- ☐ triqliseridlər

47 Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

- ☐ yağların parçalanması
- ☐ yağın acılaşması
- ☐ yağın oksidləşməsi
- ☒ yağların hidrolizi
- ☐ yağların birləşməsi

48 Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

- ☐ hidrogenləşdirilmiş yağın təmizlənməsi
- ☐ katalizatorun hazırlanması
- ☐ hidrogenin alınması və təmizlənməsi

- ☒ yağların saflaşdırılması
- ☐ yağların hidrogenlə doydurulması

49 Bitki yağının turşuluq ədədi aşağıdakı hansı fermentin təsiri ilə yüksəlir?

- ☐ peroksidaza fermenti
- ☐ reduktaza fermenti
- ☐ fosfataza fermenti
- ☒ lipaza fermenti
- ☐ katalaza fermenti

50 Günəbaxan yağının neçə növü istehsal edilir?

- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

51 Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə yarımqrupa bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

52 Maye heyvanat yağları neçə yarımqrupa bölünür?

- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 1.0

53 Quruda yaşayan heyvanlardan alınan maye konsistensiyalı yağın tərkibində əsasən hansı yağ turşusu olur?

- ☐ stearin turşusu
- ☐ kapril turşusu
- ☐ kapron turşusu
- ☒ olein turşusu
- ☐ linolen turşusu

54 Dəniz heyvanları və balıq yağları alınma mənbəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

55 Bunlardan hansı dəniz heyvanından alınan yağıdır?

- ☐ qızılbalıq yağı
- ☐ treska yağı

- ☐ kambala yağı
- ☒ balina yağı
- ☐ kefal yağı

56 Qaraciyər yağı əsasən hansı balığın qaraciyərindən alınır?

- ☐ ilanbalığı
- ☐ kefal
- ☐ qızılbalıq
- ☒ treska
- ☐ nəmə

57 Bərk konsistensiyalı yağlar neçə yarımqrupa bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

58 Bunlardan hansı tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olan bərk konsistensiyalı heyvanat yağıdır?

- ☐ sümük yağı
- ☐ donuz yağı
- ☐ balina yağı
- ☒ süd yağı
- ☐ mal yağı

59 Bunlardan hansı tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olmayan bərk konsistensiyalı heyvanat yağıdır?

- ☐ süd yağı
- ☐ delfin yağı
- ☐ balina yağı
- ☒ mal yağı
- ☐ qaraciyər yağı

60 Heyvanat yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

61 “Oleo-yağ” necə alınır?

- ☐ Qarışdırıcı buxar qazanlarında xam piyi 70-800S-də qızdırmaqla alırlar
- ☐ Yaş üsulla xam piy əvvəlcə 60-700S-də, sonra isə 1000S-də qızdırmaqla alırlar
- ☐ Yaş üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-700S-də qızdırmaqla alırlar
- ☒ Quru üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-700S-də qızdırmaqla alırlar
- ☐ Quru üsulla xam piy əvvəlcə 60-700S-də, sonra isə 1000S-də qızdırmaqla alırlar

62 Ekspulsion üsulla piyin əridilməsi hansı müddətə başa çatır?

- ☐ 60 dəq
- ☐ 30 dəq
- ☐ 5 dəq
- ☒ 15 dəq
- ☐ 45 dəq

63 Ekspulsion üsul ilə alınan yağın çıxarı neçə % olur?

- ☐ 0.99
- ☐ 0.96
- ☐ 0.95
- ☒ 0.98
- ☐ 0.97

64 Ətdən ayrılmış sümükə orta hesabla neçə % yağ olur?

- ☐ 0.3
- ☐ 0.2
- ☐ 0.1
- ☒ 0.15
- ☐ 0.25

65 Keyfiyyət göstəricilərindən asılı olaraq mal yağı hansı əmtəə sortuna ayrılır?

- ☐ 1-ci əmtəə sortuna heç bir əmtəə sortuna ayrılır
- ☐ əla, 1-ci, 2-ci əmtəə sortuna
- ☐ 1-ci və 2-ci əmtəə sortunaəla,
- ☒ əla və 1-ci əmtəə sortuna
- ☐ 1-ci, 2-ci əmtəə sortunaancaq

66 Yığma yağ necə istehsal edilir?

- ☐ dəniz və balıq yağlarının qarışığından istehsal edilir
- ☐ balıq yağlarının qarışığından istehsal edilir
- ☐ dəniz heyvanlarından alınan yağların əridilməsindən istehsal edilir
- ☒ əla və 1-ci sort yağların əridilməsindən alınan cızdaqdan istehsal edilir
- ☐ ancaq əla sort yağların əridilməsindən alınan cızdaqdan istehsal edilir

67 Balıqlar tərkibində olan yağın miqdarına görə neçə qrupa bölünürlər?

- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☒ 4.0
- ☐ 3.0

68 Tərkibində 2%-ə qədər yağ olan balıqlar hansılardır?

- ☐ nərə, qızılbalıq
- ☐ çəki, çapaq
- ☐ ilanbalığı, uqor balığı
- ☒ treska, suf
- ☐ xəmsə, siyənək

69 Tərkibində 2-5% yağı olan balıqlar hansılardır?

- ☐ ilanbalığı, uqor balığı
- ☐ nərə, qızılbalıq
- ☐ siyənək, kilək
- ☒ çəki, çapaq
- ☐ xul, suf

70 Tərkibində 16-18%-ə qədər yağ olan balıqlar hansılardır?

- ☐ ilanbalığı, uqor balığı
- ☒ siyənək, xəmsə
- ☐ çəki, çapaq
- ☐ treska, xul
- ☐ suf, xanı

71 Tərkibində 20%-dən çox yağı olan balıqlar hansılardır?

- ☐ çəki, çapaq
- ☐ xanı, xəmsə
- ☐ kefal, kütüm
- ☒ ilanbalığı, uqor balığı
- ☐ treska, suf

72 Heyvanat yağlarının tərkibində neçə faizə qədər doymuş yağ turşuları olur?

- ☐ 85-97%
- ☐ 60-75%
- ☐ 27-45%
- ☒ 47-60%
- ☐ 77-85%

73 heyvanat yağları keyfiyyətini itirmədən neçə ay saxlanıla bilər?

- ☐ 12 ay
- ☐ 6 ay
- ☐ 3 ay
- ☒ 18 ay
- ☐ 9 ay

74 Dəniz heyvanlarından alınan yeyinti yağlarının saxlanılma müddəti neçə aydır?

- ☐ 6 ay
- ☐ 3 ay
- ☐ 1 ay
- ☒ 2 ay
- ☐ 4 ay

75 Tibbi yağların saxlanılma müddəti neçə aydır?

- ☐ 6 ay
- ☐ 4 ay
- ☐ 2 ay
- ☒ 12 ay
- ☐ 1 ay

76 Heyvanat yağlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı

göstəricilər təyin edilir?

- ☐ sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, şüasındırma əmsalı, nisbi sıxlığı
- ☐ Polensk ədədi, Reyxet-Meyssel ədədi, şüasındırma əmsalı, nisbi sıxlığı
- ☐ şüasındırma əmsalı, nisbi sıxlığı, yod ədədi, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, Polensk ədədi
- ☒ yod ədədi, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, Polensk ədədi, Reyxet-Meyssel ədədi
- ☐ yod ədədi, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi

77 Peroksid ədədi ilə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- ☐ yağılılığı
- ☐ qələviliyi
- ☐ turşuluğu
- ☒ təzəliyi
- ☐ yod ədədi

78 Polensk ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- ☐ peroksidlərin miqdarı
- ☐ aldehidlərin miqdarı
- ☐ suda həll olan uçucu yağ turşularının miqdarı
- ☒ suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı
- ☐ ketonların miqdarı

79 Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- ☐ köhnəliyi
- ☐ qələviliyi
- ☐ yağılılıq
- ☒ təzəliyi
- ☐ turşuluğu

80 Polensk ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- ☐ qələvidə həll olmayan yağ turşularının miqdarı
- ☐ suda həll olan yağların miqdarı
- ☐ suda həll olan karbohidratların miqdarı
- ☒ suda həll olmayan yağ turşularının miqdarı
- ☐ turşuluqda həll olan qələvilərin miqdarı

81 Reyxet- Meyssel ədədlə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- ☐ turşuda həll olan yağların miqdarı
- ☐ yağda həll olan qələvilərin miqdarı
- ☐ suda həll olan turşuların miqdarı
- ☒ suda həll olan uçucu yağ turşuların miqdarı
- ☐ qələvidə həll olan yağ turşularının miqdarı

82 Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

- ☐ mumlar
- ☐ doymamış yağ turşuları
- ☐ doymuş yağ turşuları
- ☒ fermentlər
- ☐ fosfatidlər

83 Reyxet-Meyssel ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- ☒ suda həll olan uçucu yağ turşularının miqdarı
- ☐ ketonların miqdarı
- ☐ peroksidlərin miqdarı
- ☐ suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı
- ☐ aldehidlərin miqdarı

84 Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarindən nə ilə fərqlənir?

- ☐ saxlanmaya davamlılığına görə
- ☐ tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə
- ☐ daha çox bitki yağı olmasına görə
- ☒ daha çox heyvanat yağı olmasına görə
- ☐ konsistensiyasına görə

85 Orqanoleptiki üsulla yağların hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- ☐ sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası
- ☐ konsistensiyası, şəffaflığı, turşuluq ədədi, iyi
- ☐ yod ədədi, ərimə və donma temperaturu, rəngi, dadı
- ☒ iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, konsistensiyası
- ☐ sıxlığı, turşuluq ədədi, şüasındırma əmsalı, şəffaflığı

86 Aşağıdakı yağlı toxumlardan hansı texniki yağ istehsalında istifadə olunmur?

- ☐ peril
- ☐ tunq
- ☐ kətan
- ☒ soya
- ☐ gənəgərçək

87 Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş adlandırılır?

- ☐ tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən sümük yağları
- ☐ tərkibində doymuş yağ turşuları üstünlük təşkil edən heyvanat yağları
- ☐ tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən bitki yağları
- ☒ tərkibindəki doymamış yağ turşularına hidrogen birləşdirilərək bərk hala keçirilən bitki və heyvanat yağları
- ☐ aşağı mənfi temperaturda saxlanılan bitki yağları

88 Marqarin ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- ☐ Almaniya
- ☐ ABŞ
- ☐ Rusiya
- ☒ Fransada
- ☐ Azərbaycanda

89 Maye marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə bərk marqarinlərdən əsasən nə ilə fərqlənirlər?

- ☐ saxlanmaya davamsızlığına görə
- ☐ daha çox heyvanat yağı olmasına görə
- ☐ konsistensiyasına görə
- ☒ daha çox (70-80%) təbii bitki yağı olmasına görə
- ☐ tərkibindəki mineral maddələrin sayına görə

90 Mətbəx yağı istehsalı üçün sərf olunan əsas xammaldan asılı olaraq neçə qrupa ayrılır?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

91 Bitki piyi nədir?

- ☐ pereeterifikasiya edilmiş salomasla maye bitki yağının qarışığından ibarətdir
- ☐ hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə donuz yağı qarışığından ibarətdir
- ☐ bitki yağının hidrogenləşdirilməsindən alınır
- ☒ hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflaşdırılmış bitki yağı qarışığından ibarətdir
- ☐ bitki və dəniz heyvanları yağının salomasından ibarətdir

92 Ukrayna yağı necə hazırlanır?

- ☐ bitki yağının saloması, maye bitki yağı və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır
- ☐ maye bitki yağı ilə hidrogenləşdirilmiş yağın qarışığından hazırlanır
- ☐ pereeterifikasiya edilmiş salomasla maye bitki yağının qarışığından hazırlanır
- ☒ bitki və dəniz heyvanları yağının saloması, maye bitki yağı və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır
- ☐ dəniz heyvanları yağının saloması, və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır

93 Kombinəlanmış mətbəx yağı neçə tipdə hazırlanır?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 4.0
- ☐ 2.0

94 Marqaquselin necə hazırlanır?

- ☐ Bitki salomasından başqa 10% maye heyvanat yağı və 20% donuz yağı istifadə edilməklə hazırlanır
- ☐ Bitki salomasından başqa 10% maye bitki yağı və 20% balıq yağı istifadə edilməklə hazırlanır
- ☐ Bitki salomasından başqa 20% donuz yağı istifadə edilməklə hazırlanır
- ☒ Bitki salomasından başqa 10% maye bitki yağı və 20% donuz yağı istifadə edilməklə hazırlanır
- ☐ Bitki salomasından başqa 20% dəniz heyvanlarının yağı istifadə

95 Mətbəx yağlarının orqanoleptiki qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ☐ rəng, iyi, dadı, konsistensiyası, turşuluğu
- ☐ rəng, iyi, şəffaflığı, konsistensiyası
- ☐ ərimə və donma temperaturu, suyun miqdarı, turşuluğu
- ☒ rəng, iyi, dadı, konsistensiyası, şəffaflığı
- ☐ rəngi, iyi, ərimə və donma temperaturu

96 Mətbəx yağlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ☐ rəng, iyi, dadı, konsistensiyası, şəffaflığı
- ☐ rəng, şəffaflığı, turşuluğu, uçucu maddələrin miqdarı
- ☐ yağın, turşuluğun, suyun miqdarı, ərimə və donma temperaturu
- ☐ ərimə və donma temperaturu, xörək duzunun, suyun miqdarı

- ☒ yağın, turşuluğun, uçucu maddələrin miqdarı, ərimə və donma temperaturu

97 Çörəkçilik yağı neçə növdə buraxılır?

- ☐ 5.0
☐ 3.0
☐ 1.0
☒ 2.0
☐ 4.0

98 Pereeterifikasiya nədir?

- ☐ yağların istehsalı zamanı yağ turşularının dəyişməsi reaksiyasından ibarətdir.
☐ triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə molekularası dəyişməsi reaksiyasından ibarətdir
☐ triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə molekul daxili dəyişməsi reaksiyasından ibarətdir
☒ triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə molekul daxili və molekularası dəyişməsi reaksiyasından ibarətdir
☐ yağ turşularının molekul daxili və molekularası dəyişməsi reaksiyasından ibarətdir

99 Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarinlərdən nə ilə fərqlənir?

- ☐ saxlanmaya davamlılığına görə
☐ tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə
☐ tərkibində daha çox bitki yağı olmasına görə
☒ tərkibində daha çox heyvanat yağı olmasına görə
☐ konsistensiyasına görə

100 100 qram marqarinin verdiyi enerji aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir ?

- ☐ 475-598
☐ 345-450
☐ 545-600
☒ 637-746
☐ 296-400

101 Marqarinin bioloji dəyərliliyi aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir?

- ☐ doymuş yağ turşusu ilə stearin turşusu
☐ sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
☐ tsiklik yağ turşuları və doymamış hidroksi turşular
☒ əvəzolunmaz polidoymamış yağ turşuları, fosfatidlər, mumlar
☐ fermentlər və su

102 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

- ☐ sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
☐ sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
☐ doymamış yağ turşuları və vitaminlər
☒ yağla suyun yüksək dispersiyası
☐ triqliseridlər və boyaq maddələri

103 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- ☐ 2.0
☐ 6.0
☐ 4.0

- ☒ 3.0
☐ 7.0

104 Marqarin yağlarını göstərin?

- ☐ Teksun, Bahar, Paşa
☐ Final, Həyat, Sana
☐ Aseel, Nova, Möcüzə
☒ Sana, Ona, Yayla
☐ Soya Sun, Super Sun, Final

105 Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- ☐ 60.0
☐ 30.0
☐ 10.0
☒ 100.0
☐ 50.0

106 Adi aşxana marqarini neçə yarımqrupa bölünür?

- ☐ 5.0
☐ 2.0
☐ 1.0
☒ 4.0
☐ 3.0

107 Markalı marqarin neçə yarımqrupa bölünür?

- ☐ 5.0
☐ 2.0
☐ 1.0
☒ 3.0
☐ 4.0

108 Sənaye emalı və kütləvi iaşə üçün istehsal olunan marqarin neçə yarımqrupa bölünür?

- ☐ 5.0
☐ 3.0
☐ 1.0
☒ 2.0
☐ 4.0

109 Marqarinin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir ?

- ☐ yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
☒ yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstorferə görə turşuluğu, ərimə temperaturu
☐ suyun, duzun miqdarı, şəffaflığı, sıxlığı, emulsiyanın davamlılığı
☐ ərimə temperaturu, turşuluğu, yağlılığı, şəffaflığı
☐ suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi

110 Marqarin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

- ☐ kərə yağı, heyvanat yağı, bitki yağı, qaymaq , xama

- ☒ təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, oleo-yağ, kakos, palmanüvə, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salomas
- ☐ təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, oleo-yağ, soya, qarğıdalı yağlarından alınan salomas
- ☐ donuz piyi, oleo-yağ, kakos, palmanüvə, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salomas
- ☐ hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kakos, zeyun, badam yağlarından alınan salomas

111 Mayonez istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

- ☐ saflaşdırılmış bitki yağı, yumurta, quru süd , qıtıqotu, ədviyyələr, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- ☐ saflaşdırılmış bitki və heyvanat yağı, yumurta tozu, quru süd, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- ☐ bitki və heyvanat yağı, yumurta, quru süd, xardal, duz, sirkə, kornişon, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- ☒ saflaşdırılmış bitki yağı, yumurta tozu, quru süd, xardal, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- ☐ bitki yağı, donuz piyi, yumurta, quru süd, xardal, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr

112 Mayonez istehsalında emulqator kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- ☐ yumurta və bitki yağı
- ☐ yumurta ağı və sirkə
- ☐ yumurta və xardal
- ☒ süd kozeini və yumurta sarısı
- ☐ süd kozeini və qıtıqotu

113 100 qram mayonez neçə kkal enerji verir?

- ☐ 745 kkal
- ☐ 562 kkal
- ☐ 550 kkal
- ☒ 627 kkal
- ☐ 710 kkal

114 Mayonez istifadə olunmasına görə neçə qrupa bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

115 Qəlyanaltı mayonezin tərkibini göstərin

- ☐ bitki yağı, yumurta tozu, sirkə turşusu, ətirli-dadlı əlavələr
- ☐ zülali maddələr, karbohidratlar, dad-tam verici əlavələr
- ☐ bitki yağı, heyvanat yağı, şəkər, dad-tam verici əlavələr
- ☒ bitki yağı, zülali maddələr, karbohidratlar, ətirli-dadlı əlavələr
- ☐ bitki yağı, sirkə turşusu, şəkər, ədviyyələr

116 Desert mayonezin tərkibini göstərin

- ☐ bitki yağı, yumurta tozu, sirkə turşusu, ətirli-dadlı əlavələr
- ☐ bitki yağı, zülali maddələr, sirkə, ətirli-dadlı əlavələr
- ☐ bitki yağı, heyvanat yağı, şəkər, dad-tam verici əlavələr
- ☒ bitki yağı, limon turşusu, şəkər, ətirli-dadlı əlavələr
- ☐ zülali maddələr, karbohidratlar, dad-tam verici əlavələr

117 Marqarin yağı orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

- ☐ 75- 80%
- ☐ 83- 84,8%
- ☐ 85- 87,7%
- ☒ 94- 96,7%
- ☐ 1.0

118 Maye yağların hidrogenlə doydurularaq, emal edilib bərk yağa çevrilməsi prosesi necə adlandırılır?

- ☐ homogenləşdirmə
- ☐ fotogenləşdirmə
- ☐ litogenləşdirmə
- ☒ hidrogenləşdirmə
- ☐ samogenləşdirmə

119 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

- ☐ triqliseridlər və boyaq maddələri
- ☐ doymamış yağ turşuları ilə vitaminlər
- ☐ sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
- ☒ yağla suyun yüksək dispersiyası
- ☐ doymuş yağ turşuları ilə stearin turşusu

120 Mayonezin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- ☐ 100.0
- ☐ 50.0
- ☐ 10.0
- ☒ 30.0
- ☐ 60.0

121 Mayonezin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir ?

- ☐ suyun, duzun miqdarı, sıxlığı, emulsiyanın davamlılığı
- ☐ yağın, suyun, qələviliyin miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
- ☐ suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi
- ☒ yağın, suyun, turşuluğun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
- ☐ ərimə temperaturu, turşuluğu, yağlılığı, konsistnsiyası

122 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gündəlik qida payında neçə qram süd və ya qatıq qəbul etməlidir?

- ☐ 250 qr.
- ☐ 420 qr.
- ☒ 500qr.
- ☐ 180 qr.
- ☐ 300 qr.

123 Süd insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- ☐ 80-82%
- ☐ 88-92%
- ☐ 92-94%
- ☒ 96-99%

☐ 84-85%

124 Sütün tərkibinin neçə faizini su təşkil edir?

- ☐ 92-95%
- ☐ 63-68%
- ☐ 50-58%
- ☒ 83-89%
- ☐ 72-79%

125 Süt zülalının əsasını hansı zülallar təşkil edir?

- ☐ kazein, miozin, leykozin
- ☐ albumin, qlobulin, qllyutelin
- ☐ kazein, protein, prolamin
- ☒ kazein, albumin, qlobulin
- ☐ qllyutelin, kazein, avenin

126 Süt sağıldan sonra immun cisimlər hansı müddət ərzində mikrobların etməsinə maneçilik göstərir?

- ☐ 10 saat
- ☐ 2 saat
- ☐ 3 saat
- ☒ 6 saat
- ☐ 8 saat

127 Sütün yağsız quru qalığı (SYQQ) hansı komponentlərdən ibarətdir ?

- ☐ kazein, mineral maddələr, yağ, su
- ☐ kazein, süd yağı, zülal, süd şəkəri
- ☐ laktoza, üzvü turşular, yağ, su
- ☒ kazein, laktoza, zərdab zülalı, mineral maddələr
- ☐ zərdab zülalı, laktoza, yağ, su

128 Sütün sterilizasiyası hansı temperaturda aparılır?

- ☐ 160-180 dər.S
- ☐ 110-120 dər.S
- ☐ 100-102 dər.S
- ☒ 120-130 dər.S
- ☐ 130-150 dər.S

129 Sütün uzun müddətli pastemizasiyası hansı temperaturda və müddətdə aparılır?

- ☐ 85 dər.S -də ani olaraq
- ☐ 72-76 dər.S -də bir neçə dəqiqə
- ☐ 63-65 dər.S -də bir neçə saniyə
- ☒ 63-65 dər.S -də bir neçə dəqiqə
- ☐ 72-76 dər.S -də bir neçə saniyə

130 Sütün qısa müddətli pastemizasiyası hansı temperaturda və müddətdə aparılır?

- ☐ 85S-də ani olaraq
- ☐ 63-65S-də 15-20saniyə
- ☐ 63-65S-də 3-5 dəqiqə

- ☒ 72-760S-də 15-20saniyə
☐ 72-760S-də 3-5dəqiqə

131 Bərpa edilmiş südün hazırlanması üçün götürülmüş 130kq quru süd neçə kq su ilə qarışdırılmalıdır?

- ☐ 465 l
☐ 680 l
☐ 778 l
☒ 886 l
☐ 550 l

132 Ərgin süd hansı temperaturda emal edilir və yağılılığı neçə faiz olur?

- ☐ 75 dər.S -də , yağılılığı 3% və 5%
☐ 70 dər.S -də , yağılılığı 3% və 4%
☐ 85 dər.S -də , yağılılığı 2% və 3%
☒ 95 dər.S -də , yağılılığı 4% və 6%
☐ 60 dər.S -də , yağılılığı 1% və 2%

133 Südün tərkibindəki hansı maddə raxit xəstəliyinin qarışısını alır?

- ☐ sterin
☐ kefalın
☐ lesitin
☒ erqosterin
☐ xolesterin

134 Sterilizə edilmiş süd neçə faiz yağılılığı olmaqla buraxılır?

- ☐ 3,6- 4,1
☐ 3,6- 3,8%
☐ 3,5 və 4%
☒ 2,5 və 3,2%
☐ 3,7- 4,0%

135 100 qram inək südü neçə kCoul enerji verir?

- ☐ 330.0
☐ 250.0
☐ 310.0
☒ 289.0
☐ 350.0

136 Südün tərkibində suyun miqdarı neçə faizdir?

- ☐ 80-85%
☐ 85-90%
☐ 82-86%
☒ 83-89%
☐ 75-80%

137 Aşağıdakı sıralardan hansı südün sıxlığına uyğun gəlir?

- ☐ 1,020-1,025
☐ 1,025-1,030

- ☐ 1,028-1,035
- ☒ 1,027-1,030
- ☐ 1,025-1,030

138 Süd yağının tərkibində olan erqosterin ultrabənövşəyi şüaların təsirindən hansı vitaminə çevrilir?

- ☐ E
- ☐ B
- ☐ K
- ☒ D
- ☐ A

139 Mikrobların sporlarını məhv etmək üçün südü neçə dərəcə temperaturda sterilizə edirlər?

- ☐ 90- 110 dərəcə C
- ☐ 145- 150 dərəcə C
- ☐ 140- 160 dərəcə C
- ☒ 120- 130 dərəcə C
- ☐ 100- 115 dərəcə C

140 Süd yağında hansı maddə orqanizmdə kalsium duzlarının və fosfat turşularının mübadiləsini nizamlayır?

- ☐ fosfatidlər
- ☐ üzvi turşular
- ☐ süd şəkəri
- ☒ xolesterin
- ☐ mineral maddələr

141 Şəkərli qatılaşdırılmış üzlü südün tərkibində neçə faiz şəkər var?

- ☐ 38, 4%
- ☐ 0.333
- ☐ 0.467
- ☒ 0.435
- ☐ 0.492

142 Süd neçə dərəcə C- də qaynayır?

- ☐ 100,5 dərəcə C
- ☐ 100,7 dərəcə C
- ☐ 100,4 dərəcə C
- ☒ 100,2 dərəcə C
- ☐ 100,6 dərəcə C

143 Təzə sağılmış südün turşuluğu neçə dərəcə T- dir?

- ☐ 19- 21 dərəcə T
- ☐ 25- 27 dərəcə T
- ☐ 20- 22 dərəcə T
- ☒ 16- 18 dərəcə T
- ☐ 22- 24 dərəcə T

144 Südün homogenləşdirilməsi nə deməkdir?

- ☐ süd yağının dondurulması

- ☐ süd yağının bir yerə toplanması
- ☐ süd yağının yığılması
- ☒ süddə yağ kürəciklərinin xırdalanması və südün hər tərəfinə bərabər yayılması
- ☐ süd yağının yüksək temperaturda əridilməsi

145 Südün tərkibində olan bəzi bağırsağ bakteriyaları, maya göbələkləri, yağ turşusu bakteriyaları hansı qüsurları yaradır?

- ☐ dərman iyi
- ☐ ammoniyak qoxulu
- ☐ çox sulu
- ☒ köpüklənmə
- ☐ balıq iyi

146 Südün tərkibindəki hansı ferment süd yağını qliserinə və yağ turşularına parçalayır?

- ☐ fosfataza fermenti
- ☐ katalaza fermenti
- ☐ peroksidaza fermenti
- ☒ lipaza fermenti
- ☐ reduktaza fermenti

147 Hansı fermentin təsiri ilə südün pastemizə olub- olmamasını təyin edirlər?

- ☒ fosfataza fermenti
- ☐ katalaza fermenti
- ☐ reduktaza fermenti
- ☐ lipaza fermenti
- ☐ peroksidaza fermenti

148 Südün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar hansı fermenti ifraz edirlər?

- ☐ amilaza fermenti
- ☐ peroksidaza fermenti
- ☐ fosfataza fermenti
- ☒ reduktaza fermenti
- ☐ katalaza fermenti

149 Südün turşuluğu hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

- ☐ faiz
- ☐ kkal
- ☐ dərəcə selsi (C dərəcə)
- ☒ terner dərəcə (T dərəcə)
- ☐ qram

150 Hansı halda süddə qaxsımış dad müşahidə olunur?

- ☐ yelinin bəzi xəstəlikləri zamanı
- ☐ süd turşusu bakteriyalarının inkişafı zamanı
- ☐ heyvanın yemində yovşan otu olduqda
- ☒ südü uzun müddət aşağı temperaturda saxladıqda
- ☐ bağırsağ çöplərinin inkişafı zamanı

151 Südün sıxlığı hansı cihazla təyin edilir?

- ☐ spirtometr
- ☐ refraktometr
- ☐ psixrometr
- ☒ laktodensimetr
- ☐ aerometr

152 İstehsal olunan süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

- ☐ 0.7
- ☐ 0.5
- ☐ 0.3
- ☒ 0.4
- ☐ 0.6

153 Pəhrizi turşudulmuş süd məhsulları mayalanma xüsusiyyəti və qıcqırdılmadan alınan son məhsula görə neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

154 Bunlardan hansıları yalnız süd turşusuna qıcqırma gedən məhsullardır?

- ☐ kəsmik, xama, ayran
- ☐ yoğurt, ryajenka, kefir
- ☐ qatıq, yoğurt, qımız
- ☒ qatıq, asidofilin, ryajenka
- ☐ qatıq, kefir, qımız,

155 Bunlardan hansıları qarışıq qıcqırma nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsullarıdır?

- ☐ kəsmik, xama
- ☐ kəsmik, asidofilin
- ☐ qatıq, yoğurt
- ☒ kefir, qımız
- ☐ ryajenka, qımız

156 Turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemi hansı ardıcılıqla gedir?

- ☐ südün qəbulu →südün pasteurizə edilməsi → südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→ dələmələnmə prosesi→yetidirmə
- ☐ südün qəbulu →südün pasteurizə edilməsi →südün homogenləşdirilməsi→südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması →südün mayalanması→dələmələnmə prosesi →soyutma→yetidirmə və saxlanılma
- ☐ südün qəbulu→südün yağlılığının normalaşdırılması →südün homogenləşdirilməsi→südün mayalanması →dələmələnmə prosesi→soyutma→ yetidirmə və saxlanılma
- ☒ südün qəbulu→südün yağlılığının normalaşdırılması→südün pasteurizə edilməsi→südün homogenləşdirilməsi →südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması →dələmələnmə prosesi→soyutma→ yetidirmə və saxlanılma
- ☐ südün qəbulu →südün pasteurizə edilməsi →südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→soyutma→yetidirmə və saxlanılma

157 Adi qatığın mayalanması hansı temperaturda və neçə saata başa çatır?

- ☐ 50-52 dər.S və 3 saata
- ☐ 25-30 dər.S və 6 saata
- ☐ 40-42 dər.S və 4 saata
- ☒ 36-38 dər.S və 6 saata
- ☐ 46-48 dər.S və 4 saata

158 Adi qatığın yağılılığı və turşuluğu aşağıdakılardan hansına uyğun gəlir?

- ☐ 6% və 130-140 dər.T
- ☐ 4% və 110-120 dər.T
- ☐ 3,2% və 90-120 dər.T
- ☒ 3,2% və 110-120 dər.T
- ☐ 2,5 və 120-130 dər.T

159 Meçnikov qatığının istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- ☐ asidofil çöplərinin təmiz kulturundan
- ☐ mezofil streptokokk bakteriyalardan
- ☐ termofil süd turşusuna qıcqırdan streptokokklardan
- ☒ termofil süd turşusuna qıcqırdan bakteriyadan və bolqar çöplərindən
- ☐ asidofil və bolqar çöplərindən

160 Orqanoleptiki üsulla turş süd məhsullarının hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- ☐ xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası, turşuluğu
- ☐ rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası, yağılılığı, turşuluğu
- ☐ məhsulun rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası
- ☐ məhsul qablaşdırılmış taranın xarici görünüşü, dadı, iyi, konsistensiyası, yağılılığı
- ☒ məhsul qablaşdırılmış taranın xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası

161 Konsistensiyasına görə turş süd məhsulları neçə qrupa bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

162 Bunlardan hansı yumşaq konsistensiyalı turş süd məhsuludur?

- ☐ qırmızı
- ☐ yoğurt
- ☐ qatıq
- ☒ kəsmik
- ☐ asidofilin

163 Qırmızın hazırlanmasında hansı süddən istifadə edilir?

- ☐ camış südündən
- ☐ inək südündən
- ☐ keçi südündən
- ☒ at südündən
- ☐ qoyun südündən

164 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı zamanı qəbul edilən südün turşuluğu və sıxlığı necə

olmalıdır?

- ☐ 22 dər.T- dən az və 0,028 q/kub.sm çox olmayan
- ☐ 20 dər.T- dən və 0,028 q/kub.sm az olmayan
- ☐ 18 dər.T-dən çox və 0,028 q/kub.sm az olmayan
- ☒ 19 dər.T- dən çox və 1,028 q/kub.sm az olmayan
- ☐ 21 dər.T- dən az və 1,028 q/kub.sm olmayan

165 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında südün kütləsinin neçə faizi qədər bakterial maya əlavə edilərək südü mayalandırırlar?

- ☐ 15-20%-i qədər
- ☐ 10-12%-i qədər
- ☐ 5-10%-i qədər
- ☒ 1-5%-i qədər
- ☐ 12-14%-i qədər

166 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında məhsulun yetişdirilmə müddəti nə qədərdir?

- ☐ 3-5 saata qədər
- ☐ 3-18 saata qədər
- ☐ 12-1 günə qədər
- ☒ 12 saatdan 3 günə qədər
- ☐ 6-12 saata qədər

167 Yağlılığı neçə faizli yarımyağlı kəsmik istehsal olunur?

- ☐ 17% və 13%
- ☐ 15% və 10%
- ☐ 4% və 9%
- ☒ 9% və 5%
- ☐ 13% və 9%

168 Süzmə istehsalı üçün götürülən südün yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- ☐ 0.012
- ☐ 0.028
- ☐ 0.055
- ☒ 0.036
- ☐ 0.045

169 Süzmə məhsullarının süzülməsi tərkibində neçə faiz su qalana qədər davam etdirilir?

- ☐ 0.6
- ☐ 0.72
- ☐ 0.75
- ☒ 0.7
- ☐ 0.65

170 Standarta əsasən süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- ☐ 0.16
- ☒ 0.15
- ☐ 0.25
- ☐ 0.18

☐ 0.2

171 Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

- ☐ kəsmik yağlı turşudulmuş süd məhsulu olub, çiy südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- ☐ kəsmik vitaminli turşudulmuş süd məhsulu olub, üzsüz südün turşudulub, ondan yağın bir hissəsini kənar etməklə
- ☐ kəsmik karbohidratlı süd məhsulu olub, üzlü südün turşudulub, ondan qaymağın bir hissəsini kənar etməklə
- ☒ kəsmik zülali turşudulmuş süd məhsulu olub, pasteurizə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
- ☐ kəsmik minerallı süd məhsulu olub, yağsız südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə

172 Turş süd məhsullarında orqanoleptiki göstəricilərdən hansılarını öyrənirlər?

- ☐ qablaşmış taranın xarici görünüşü, suyun və uçucu maddələrin miqdarı
- ☐ iyi, dadı, uçucu maddələrin miqdarı, qablaşmış taranın xarici görünüşü
- ☐ qablaşmış taranın xarici görünüşü, iyi, dadı, uçucu maddələrin miqdarı
- ☒ qablaşmış taranın xarici görünüşü, məhsulun rəngi, konsistensiyası, iyi və dadı
- ☐ iyi, dadı, turşuluq ədədi, konsistensiyası, məhsulun rəngi

173 Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- ☐ dondurulmuş süddən
- ☐ ərgin süddən
- ☐ zülallı süddən
- ☒ pasteurizə edilmiş süddən
- ☐ sterilizasiya olunmuş süddən

174 Pəhriz turşudulmuş süd məhsulları qızcırdılmadan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

175 Əgər qatığın üzərinə zərdab toplanmışsa, o neçə faizdən çox olmamalıdır?

- ☐ 0.06
- ☐ 0.5%
- ☐ 0.01
- ☒ 0.03
- ☐ 0.05

176 Qurudulmuş süd məhsulları neçə üsulla istehsal edilir?

- ☒ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☐ 5.0

177 Kontakt üsulla alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- ☐ 1.0

- ☐ 50-65%
- ☐ 0.5
- ☒ 70-85%
- ☐ 65-70%

178 Tozlandırma üsulu ilə alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- ☐ 49-59%
- ☐ 60-75%
- ☐ 74-85%
- ☒ 89-99%
- ☐ 50-65%

179 Quru üzlü süddə neçə faiz su və yağ olur?

- ☐ 8% su və 18% yağ
- ☐ 5% su və 30% yağ
- ☐ 10% su və 15% yağ
- ☒ 4-7% su və 25% yağ
- ☐ 3% su və 10% yağ

180 Quru üzsüz süddə neçə faiz su və quru maddə olur?

- ☐ 8% su və 92% quru maddə
- ☐ 15% su və 85% quru maddə
- ☐ 10% su və 80% quru maddə
- ☒ 5% su və 95% quru maddə
- ☐ 12% su və 88% quru maddə

181 Quru südün rənginin tündləşməsinə səbəb olan nöqsanı göstərin

- ☐ quru südün rütubətli yerdə saxlanılması
- ☐ südün qurudulması zamanı temperaturun aşağı olması
- ☐ quru südün sıxılıb kəsəkləşməsi
- ☒ quru südün uzun müddət qeyri hermetik tarada saxlanılması
- ☐ südün qurudulması zamanı temperaturun yüksək olması

182 1-10 dər.S-də hermetik tarada quru süd məhsulunun saxlanılma müddəti neçə aydır?

- ☐ 18 ay
- ☐ 6 ay
- ☐ 3 ay
- ☒ 8 ay
- ☐ 12 ay

183 Kontakt üsulla qurudulmuş süd hansı dadı verməlidir?

- ☐ qıcqırmış süd dadı
- ☐ çiy süd dadı
- ☐ pasteurizə edilmiş süd dadı
- ☒ qaynanmış süd dadı
- ☐ turş süd dadı

184 “Malyutka” süd qarışığı necə aylıq uşaqların qidası üçün istifadə edilir?

- ☐ 6 ayından 1 yaşınadək olan uşaqlar üçün

- ☐ 3-6 aylıq uşaqlar üçün
- ☐ 2-4 aylıq uşaqlar üçün
- ☒ yeni doğulmuş uşaqların 1-ci günündən başlayaraq 3 ayınadək olan uşaqlar üçün
- ☐ 4-8 aylıq uşaqlar üçün

185 Qurut nədir?

- ☐ qıcqırdılmış süd məhsuludur
- ☐ turşudulmuş milli süd məhsuludur
- ☐ at südündən alınan turş süd məhsuludur
- ☒ qurudulmuş milli süd məhsuludur
- ☐ bərpa edilmiş süd məhsuludur

186 Uşaq qidası üçün olan quru süd qarışığından hansı öz tərkibinə görə ana südünə yaxındır?

- ☐ “Malış”
- ☐ “Vitalakt”
- ☐ “Malyutka”
- ☒ “Laduška”
- ☐ “Heinz”

187 Süd konservlərinin istehsalının əsas əməliyyatları hansı ardıcılıqla gedir?

- ☐ südün qəbulu → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşdırılması → pasteurizə edilməsi → qatılaşdırılması → soyudulması → qatılaşdırılması
- ☐ südün qəbulu → sterilizə edilməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşdırılması → qatılaşdırılması → soyudulması → qatılaşdırılması
- ☐ südün qəbulu → pasteurizə edilməsi → soyudulması → tərkibinin normallaşdırılması → qatılaşdırılması → soyudulması → qatılaşdırılması
- ☒ südün qəbulu → təmizlənməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşdırılması → pasteurizə edilməsi → qatılaşdırılması → soyudulması → qatılaşdırılması
- ☐ südün qəbulu → təmizlənməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşdırılması → qatılaşdırılması → soyudulması → qatılaşdırılması

188 Kakao ilə qatılaşdırılmış süd hazırladıqda 1kq südə neçə qram kakao tozu qatılır?

- ☐ 30-32,5qr.
- ☐ 50-52qr.
- ☐ 60-65qr.
- ☒ 73-74,5qr.
- ☐ 40-45qr.

189 Qatılaşdırılmış sterilizə edilmiş südün sterilliyini yoxlamaq üçün onu hansı temperaturda neçə gün saxlamaq lazımdır?

- ☐ 5 dər.S-də 10 gün
- ☐ 10 dər.S-də 15 gün
- ☐ 20 dər.S-də 20 gün
- ☐ 18 dər.S-də 7 gün
- ☒ 37 dər.S-də 10 gün

190 Şəkərlə qatılaşdırılmış üzvlü və üzsüz südün orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərindən hansıları əsas sayılır?

- ☐ rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluğu
- ☐ konsistensiyası, dadı, iyi və yağlılığı

- ☐ xarici görünüşü, rəngi, iyi və dadı
- ☒ dad və ətri, konsistensiyası və rəngi
- ☐ dadı və ətri, yağılılığı və şəkərin miqdarı

191 Qatılaşdırılmış süd konservlərinin istehsal olunduğu gündən etibarən 0-10 dər.S-də nə qədər saxlamaq olar?

- ☐ 18 ay
- ☐ 6 ay
- ☐ 8 ay
- ☒ 12 ay
- ☐ 3ay

192 Kakao ilə qatılaşdırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər vardır?

- ☐ 0.475
- ☐ 0.495
- ☐ 0.505
- ☒ 0.435
- ☐ 0.485

193 Quru süddə «piyvəri tam» qüsuru hansı halda yaranır?

- ☐ yüksək temperaturda qurudulduqda
- ☐ istehsalında yağlı süddən istifadə edildikdə
- ☐ istehsal prosesi düzgün aparılmadıqda
- ☒ süd yağı oksidləşdikdə
- ☐ germetik tarada saxlanmadıqda

194 «Hipp»1 ticarət markalı quru süd məhsulu hansı yaşda uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- ☐ doğulan gündən 3 ayadək
- ☐ 1 yaşınadək
- ☐ 1 yaşından 3 yaşınadək
- ☒ doğulan gündən 6 ayadək
- ☐ 3aydan 6 ayadək

195 Qatılaşdırılıb konservləşdiriliş və sterilizə olunmuş süd konservlərini hansı temperaturda saxlamağa icazə verilmir?

- ☐ 15-20 dər. S temperaturda
- ☐ 5-10 dər. S temperaturda
- ☐ 1-5 dər. S temperaturda
- ☒ 0 dər.Sdən aşağı temperaturda
- ☐ 10-15 dər.S temperaturda

196 Ənənəvi kərə yağının tərkibində neçə faiz yağ olur?

- ☐ 0.98
- ☐ 0.735
- ☐ 0.752
- ☒ 0.825
- ☐ 0.67

197 Kərə yağı insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- ☐ 0.525
- ☐ 0.825
- ☐ 1.0
- ☒ 0.97
- ☐ 0.752

198 Kərə yağının istehsalı üçün əsas xammal nədir?

- ☐ süd zərdabı
- ☐ kəsmik
- ☐ süd
- ☒ qaymaq
- ☐ heyvanın piyi

199 Kərə yağı neçə üsulla istehsal edilir?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

200 Çalxalanma üsulu ilə kərə yağının istehsalında tərkibində yağılılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- ☐ 80-82,5%
- ☐ 60-75%
- ☐ 45-60%
- ☒ 25-45%
- ☐ 75-80,5%

201 Axın xəttində kərə yağının istehsalı zamanı tərkibində yağılılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- ☐ 0.25
- ☐ 0.605
- ☐ 0.735
- ☒ 0.825
- ☐ 0.45

202 Süd qaymağından hazırlanan kərə yağları neçə qrupa bölünür?

- ☐ 2.0
- ☒ 6.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0

203 Yüksək temperaturda istehsal edilən kərə yağı neçə qrupa bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☒ 6.0

204 Zərdab kərə yağı hansı növdə istehsal edilir?

- ☐ pastemizə edilmiş, sterilizə edilmiş və əridilmiş
- ☐ duzsuz və duzlu
- ☐ şirin və turş
- ☒ şirin, turş, duzsuz və duzlu
- ☐ meyvəli, kakaolu, qəhvəli

205 Kərə yağının hansı sortları mövcuddur ?

- ☐ heç bir sorta ayrılmır
- ☐ 1-ci və 2-ci sort
- ☐ əla, 1-ci və 2-ci sort
- ☒ əla və 1-ci sort
- ☐ 1-ci, 2-ci və 3-cü sort

206 Kərə yağı orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- ☐ 10 ball
- ☐ 50 ball
- ☐ 80 ball
- ☒ 100 ball
- ☐ 30 ball

207 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə (o cümlədən dad və ətri) neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı əla əmtəə sortun aid edilir?

- ☐ 78-60 ball, dad və ətri ən azı 32 ball
- ☐ 97-80 ball, dad və ətri ən azı 39 ball
- ☐ 100-97 ball, dad və ətri ən azı 46 ball
- ☒ 100-88 ball, dad və ətri ən azı 41 ball
- ☐ 87-80 ball, dad və ətri ən azı 37ball

208 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə (o cümlədən dad və ətri) neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı 1-ci əmtəə sortun aid edilir?

- ☐ 100-88 ball, dad və ətri ən azı 41 ball
- ☐ 86-81 ball, dad və ətri ən azı 30 ball
- ☐ 79-70 ball, dad və ətri ən azı 32 ball
- ☒ 87-80 ball, dad və ətri ən azı 37 ball
- ☐ 90-85 ball, dad və ətri ən azı 40 ball

209 Kərə yağının axın üsulu ilə istehsalı hansı ardıcılıqla gedir?

- ☐ südün separatorndan keçirilməsi → 25-45% -i qaymağın alınması → qaymağın pastemizə edilməsi → yüksək yağlı qaymağın normalaşdırılması → kərə yağının axın xəttində hazırlanması → kərə yağının mexaniki emalı, qablaşdırılması və markalanması
- ☐ südün qəbulu və separatorndan keçirilməsi → 25-45%-i qaymağın alınması → qaymağın sterilizə edilməsi → yüksək yağlı qaymağın alınması → yüksək yağlı qaymağın normalaşdırılması → kərə yağının axın xəttində hazırlanması → kərə yağının qablaşdırılması və markalanması
- ☐ südün qəbulu və separatorndan keçirilməsi → 32-35%-i qaymağın alınması → qaymağın pastemizə edilməsi → yağlı qaymağın normalaşdırılması → kərə yağının axın xəttində hazırlanması → kərə yağının mexaniki emalı, qablaşdırılması və markalanması
- ☒ südün qəbulu və separatorndan keçirilməsi → 32-35%-i qaymağın alınması → qaymağın pastemizə edilməsi → yüksək yağlı qaymağın alınması → yüksək yağlı qaymağın normalaşdırılması → kərə yağının axın xəttində hazırlanması → kərə yağının mexaniki emalı, qablaşdırılması və markalanması

- ☐ südün qəbulu → 25-45%-i qaymağın alınması → qaymağın sterilizə edilməsi → yüksək yağlı qaymağın alınması → kərə yağının axın xəttində hazırlanması → kərə yağının mexaniki emalı, qablaşdırılması və markalanması

210 Kərə yağ istehsalında qaymağa xoş sarımtıl rəng vermək üçün ona hansı boya maddəsi qatılır?

- ☐ koler
☐ ultramarin
☐ karotinoid
☒ orlean
☐ indiqo

211 Kərə yağını uzun müddət saxlamaq üçün anbarın temperaturu və nisbi rütubəti necə olmalıdır?

- ☐ temperatur -8-dən... -10 dər.S-yə qədər və nisbi rütubət 70%
☐ temperatur -12-dən... -14 dər.S-yə qədər və nisbi rütubət 75%
☐ temperatur -12-dən... -16 dər.S-yə qədər və nisbi rütubət 80%
☒ temperatur -12-dən... -18 dər.S-yə qədər və nisbi rütubət 80%
☐ temperatur -10-dən... -12 dər.S-yə qədər və nisbi rütubət 75%

212 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

- ☐ nişasta, duzlar, turşular, mikotoksinlər
☐ karbohidratlar, mineral maddələr, radionuklidlər
☐ yağlar, zülallar, toksiki elementlər
☒ toksiki elementlər, pestisidlər, mikotoksinlər, radionuklitlər
☐ su, sellüloza, saxaroza, pestisidlər

213 Kərə yağında piy dadın olmasına səbəb nədir?

- ☐ plazmanın həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
☐ yağ plazmasında dəmir və mis duzlarının həll olması
☐ süd şəkərin süd turşusuna qıcqırması
☒ olein turşusunun oksidləşməsindən dioksistearin turşusunun əmələ gəlməsi
☐ süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi

214 Kərə yağında acı dadın olması nöqsanının meydana çıxmasına səbəb nədir?

- ☐ yağda kənar mikrofloranın inkişafı
☐ yağ proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması
☐ qaymaq və kərədə süd turşusuna qıcqırdan mikrofloranın çox olması
☒ yağ proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması
☐ heyvanların yem payında qoxulu bitkilərin olması

215 Əla əmtəə sortuna aid edilən kərə yağının dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilir?

- ☐ ən azı 52 balla
☐ ən azı 48 balla
☒ ən azı 41 balla
☐ ən azı 37 balla
☐ ən azı 31 balla

216 Əla sort kərə yağının orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- ☐ 90-88 balla
☐ 87-80 balla

- ☐ 100-95 balla
- ☒ 100-88 balla
- ☐ 79-73 balla

217 1-ci əmtəə sortuna aid edilən kərə yağının dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilir?

- ☐ ən azı 48 balla
- ☐ ən azı 39 balla
- ☐ ən azı 41 balla
- ☒ ən azı 37 balla
- ☐ ən azı 53 balla

218 Kərə yağının ovxalanması nöqsanının səbəbi nədir?

- ☐ yağda olein turşusu çox olanda qaymağın kifayət qədər yetişməməsi
- ☐ kərəyə kif sporların düşməsi
- ☐ lipaza fermentinin və hava oksigeninin təsiri
- ☒ qaymağı yetişdirəndə, emal edəndə temperatur rejiminin pozulması
- ☐ kərənin çox duzlanması

219 Kərə yağında, en kəsiyində su damcılarının olması nöqsanına səbəb nədir?

- ☐ kərəni emal edəndə ona uzun müddət mexaniki təsir göstərilməsi
- ☐ duzlamaq üçün kəltənli duzun işlənməsi
- ☐ qatılan duzun standartdan çox olması
- ☒ kərə yağının kifayət qədər yuyulması və emal olunması
- ☐ emal edəndə temperatur rejiminin pozulması

220 1-ci sort kərə yağının orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- ☐ 97-93 balla
- ☐ 79-73 balla
- ☐ 100-88 balla
- ☒ 87-80 balla
- ☐ 67-62 balla

221 Kərə yağının rənginin ağ və solğun olması nöqsanına səbəb nədir?

- ☐ kərənin tələsik emal olunması
- ☐ maye yağda həll olmuş karotinin oksidləşməsi
- ☐ iri duzdan istifadə olunması
- ☒ boyağın olmaması və ya kərə yağı rəngləyəndə rəngin az vurulması, süd yağında pigmentlərin çatışmaması
- ☐ iri damcılar olanda kərə yağda nəməkovun qeyri- müntəzəm dispersləşməsi

222 Pəhriz kərə yağının tərkibində neçə faiz bitki yağı var?3

- ☐ 0.2
- ☐ 0.3
- ☐ 0.23
- ☒ 0.25
- ☐ 0.27

223 3.0

- ☐ duz
- ☐ su

- ☐ qələvi
- ☒ antioksidantlar
- ☐ turşu

224 Ovxalanan kərə yağı qüsuru nə zaman baş verir?

- ☐ proteaza fermentinin təsiri ilə zülalların hidrolizi zamanı
- ☐ süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi zamanı
- ☐ yağın maye fraksiyasının artıq ayrılması zamanı
- ☒ temperatur rejiminə düzgün əməl etmədikdə
- ☐ süd yağının polimerləşməsi zamanı

225 Pendirləri təsnifata ayırarkən əsas hansı göstəricilər nəzərdə tutulur?

- ☐ pendir kütləsində suyun miqdarı, pendir kütləsində duzun miqdarı, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- ☐ yağlı pendirdə yağın miqdarı, yağsız pendirdə suyun miqdarı, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- ☐ pendir kütləsinin yetişmə xarakteri, pendir kütləsinin yağlılığı, pendir kütləsində duzun miqdarı
- ☒ yağsız pendirdə suyun miqdarı, quru maddəyə görə yağın faizi, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- ☐ pendir kütləsinin yetişmə xarakteri, quru maddəyə görə yağın faizi, pendir kütləsinin konsistensiyası

226 Müxtəlif pendirlərdə suyun faizlə miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 34-79%
- ☐ 25-65%
- ☐ 20-60%
- ☒ 19-69%
- ☐ 30-70%

227 Bütün pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə sinfə bölünür?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0

228 Qursağ mayalı pendirlər neçə yarım sinfə bölünür?

- ☐ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☒ 3.0
- ☐ 6.0

229 Qursağ mayalı bərk pendirlər neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

230 Bunlardan hansı ikinci dəfə yüksək temperaturda qızdırılan qursağ mayalı bərk pendirdir?

- ☐ Minsk pendiri
- ☐ Kaunas pendiri

- ☐ Hollandiya pendiri
- ☒ İsveç pendiri
- ☐ Litva pendiri

231 Bunlardan hansı ikinci dəfə aşağı temperaturda qızdırılan qursaq mayalı bərk pendirdir?

- ☐ Latviya pendiri
- ☐ Altay pendiri
- ☐ İsveç pendiri
- ☒ Hollandiya pendiri
- ☐ Pikant pendiri

232 Bunlardan hansı qursaq mayalı yarımbərk pendirdir?

- ☐ Rokfor pendiri
- ☐ İsveç pendiri
- ☐ Hollandiya pendiri
- ☒ Pikant pendiri
- ☐ Altay pendiri

233 Bunlardan hansı qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- ☐ Pribaltika pendiri
- ☐ Hollandiya pendiri
- ☐ Altay pendiri
- ☒ Rokfor pendiri
- ☐ Kaunas pendiri

234 Qursaq mayalı yumşaq pendirlər yetişməsinə görə neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 5.0
- ☐ 2.0

235 Bunlardan hansı pendir silizinin və kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- ☐ Gəlincik pendiri
- ☐ Pokfor pendiri
- ☐ Kalinin pendiri
- ☒ Qəlyanaltı pendiri
- ☐ Ağ desert pendiri

236 Bunlardan hansı pendirin səthində inkişaf edən kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- ☐ Yol pendiri pendiri
- ☐ Gəlincik pendiri
- ☐ Doroqobuj pendiri
- ☒ Ağ desert pendiri
- ☐ Yumşaq duzlu pendir

237 Bunlardan hansı pendirin daxilindəki kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- ☐ Kalinin pendiri

- ☐ Qəlyanaltı pendiri
- ☐ Gəlinçik pendiri
- ☒ Rokfor pendiri
- ☐ Yol pendiri

238 İsveç pendiri neçə aya yetişdirilir və kütləsi neçə kq olur?

- ☐ 2-2,5 aya yetişdirilir və kütləsi 1,5-2 kq olur
- ☐ 3-4aya yetişdirilir və kütləsi 5-10 kq olur
- ☐ 4-5aya yetişdirilir və kütləsi 12-20 kq olur
- ☒ 6-8 aya yetişdirilir və kütləsi 50-100 kq olur
- ☐ 2-3aya yetişdirilir və kütləsi 3,5-4 kq olur

239 Pendir istehsalının texnoloji əməliyyatları hansı ardıcılıqla gedir?

- ☐ Sütün dələmələnmə üçün hazırlanması→ sütün dələmələnməsi→ dələmənin emalı→ pendirin formaya salınması→ preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə→ pendirin saxlanması→pendirin yetişdirilməsi→ pendirin qablaşdırılması
- ☐ Sütün dələmələnmə üçün hazırlanması→ dələmənin emalı→ pendirin formaya salınması→ preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə→ pendirin yetişdirilməsi və saxlanması
- ☐ Sütün dələmələnməsi→ dələmənin emalı→ pendirin formaya salınması→ preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə → pendirin yetişdirilməsi→ pendirin duzlanması və qablaşdırılması
- ☒ Sütün dələmələnmə üçün hazırlanması → sütün dələmələnməsi→ dələmənin emalı→ pendirin formaya salınması→ preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə → pendirin duzlanması→ pendirin yetişdirilməsi
- ☐ Sütün dələmələnməsi→ dələmənin emalı → pendirin formaya salınması→ preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə→ pendirin yetişdirilməsi→pendirin qablaşdırılması və saxlanması

240 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə pendirlər neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- ☒ 100.0
- ☐ 30.0
- ☐ 50.0
- ☐ 80.0
- ☐ 10.0

241 Pendirdə duzun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- ☐ psixrometr
- ☐ butrometr
- ☐ piknometr
- ☒ refraktometr
- ☐ spirtometr

242 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə ümumi ball qiyməti o cümlədən dad və ətri neçə balla qiymətləndirilmiş pendir satışa verilmir?

- ☐ ümumi ball 85-dən az, dad və ətri 44 baldan az
- ☐ ümumi ball 58-dən az, dad və ətri 24 baldan az
- ☐ ümumi ball 48-dən az, dad və ətri 27 baldan az
- ☒ ümumi ball 75-dən az, dad və ətri 34 baldan az
- ☐ ümumi ball 65-dən az, dad və ətri 37 baldan az

243 Yağlılığı 50% olan pendirə vurulan marka hansı formada olur?

- ☐ düzbucaqlı formada
- ☐ dairəvi formada
- ☐ üçbucaqlı formada

- ☒ kvadrat formada
- ☐ səkkizbucaqlı formada

244 Yağlılığı 45% olan pendirə vurulan marka hansı formada olur?

- ☐ üçbucaqlı formada
- ☐ kvadrat formada
- ☐ dairəvi formada
- ☒ səkkizbucaqlı formada
- ☐ düzbucaqlı formada

245 Pendirlərdə acımış, qələvi dadı nöqsanına səbəb nədir?

- ☐ tam yetişməməsi
- ☐ süddə və pendirdə yağ turşusunu qıcqırdan bakteriyaların olması
- ☐ pendirin yüksək temperaturda yetişdirilməsi və saxlanması
- ☒ fermentlərin təsiri ilə yağın parçalanması məhsullarının toplanması və qələvi məhsullarının əmələ gəlməsi
- ☐ pendirin həddindən artıq «quru» bişirilməsi

246 Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsurlarına səbəb nədir?

- ☐ pendirin yüksək temperaturda yetişdirilməsi və saxlanması
- ☐ duzlamaq üçün maqnezium və sulfat duzları qatışıqı olan duz işlədilməsi
- ☐ heyvanların, südə acı dad verən yemlə yemlənməsi
- ☒ turşuluğu yüksək olan süddən istifadə olunması
- ☐ duzlama mərhələsinə əməl olunmaması

247 Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb nədir?

- ☐ yetişmənin birinci mərhələsində aşağı temperatur
- ☐ boyaq dozasının artıq olması
- ☐ çox duzlanması
- ☒ süddə dəmir, miş duzlarının olması
- ☐ südü rəngləmək şərtlərinin pozulması

248 Respublikamızda istehsal olunan pendirlərin neçə faizini Brınza pendiri təşkil edir?

- ☐ 0.5
- ☐ 0.7
- ☐ 0.85
- ☒ 0.9
- ☐ 0.65

249 Motal pendirin turşuluq dərəcəsi neçə dərəcə T- dir?

- ☐ 280- 260 dərəcə T
- ☐ 250- 230 dərəcə T
- ☐ 220- 200 dərəcə T
- ☒ 340- 330 dərəcə T
- ☐ 300- 280 dərəcə T

250 Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asılı olaraq ərgin pendirlər neçə qrupa bölünür?

- ☐ 5 qrupa
- ☐ 3 qrupa
- ☐ 2 qrupa

- ☒ 6 qrupa
☐ 4 qrupa

251 Holland pendirinin tərkibində neçə faiz yağ var?

- ☐ 0.4
☐ 0.45
☐ 0.35
☒ 0.5
☐ 0.55

252 Brınza pendiri hansı süddən hazırlanır?

- ☐ sterilizə edilmiş, yaxud çiy süddən
☐ duzlu süddən, yaxud çiy süddən
☐ duzlu süddən, yaxud pasterizə edilmiş
☒ pasterizə edilmiş, yaxud çiy süddən
☐ pasterizə edilmiş, yaxud sterilizə edilmiş süddən

253 Pendirin konsistensiyasının yaxılan, yumşaq olması qüsurlarına səbəb nədir?

- ☐ qızdırma prosesində pendir dənəsinin düzgün emal olunmaması
☐ pendir kütləsinin yüksək turşuluğu
☐ pendir layının düzgün əmələ gəlməməsi
☐ südün yüksək yağlılığı
☒ dənənin səliqəsiz, natamam emalı, pendir kütləsində rütubətin çox olması

254 Pendir konsistensiyasının qovuqlar (gözcüklər) qüsurlarına səbəb nədir?

- ☐ yelini mastit xəstəliyinə tutulmuş inəklərin südündən istifadə olunması
☐ südün yüksək yağlılığı
☐ yüksək turşuluğu olan süddən istifadə olunması
☒ ikinci qızdırma prosesində pendir dənəsinin düzgün emal edilməməsi, düzgün qəliblənməməsi
☐ pendir kütləsinin yüksək turşuluğu

255 Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- ☐ 60.
☐ 40.
☐ 80.
☒ 20.
☐ 70.

256 Çiy süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- ☐ 40.
☐ 20.
☐ 50.
☒ 60.
☐ 30.

257 Motal pendirinin istehsalında hansı heyvanın südündən istifadə olunur?

- ☐ at südü
☐ inək südü
☐ camış südü

- ☒ qoyun südü
☐ dəvə südü

258 Refraktometr vasitəsilə pendirdə hansı göstəricinin miqdarı müəyyən edilir?

- ☐ karbohidratların
☐ zülalların
☐ vitaminlərin
☒ duzun
☐ yağın

259 Hansı pendirlərə kvadrat formalı marka vurulur?

- ☐ yağılılığı 60% olan
☐ yağılılığı 53% olan
☐ yağılılığı 48% olan
☒ yağılılığı 50% olan
☐ yağılılığı 45% olan

260 Hansı pendirlərə səkkiz bucaqlı formalı marka vurulur?

- ☐ yağılılığı 58% olan
☐ yağılılığı 50% olan
☐ yağılılığı 48% olan
☒ yağılılığı 45% olan
☐ yağılılığı 60% olan

261 Aşağıdakı cavab variantlarından hansında İsveç pendirinin yetişdirilmə müddəti qeyd olunmuşdur?

- ☐ 2-3 ay
☐ 4-5 ay
☐ 2-2,5 ay
☒ 6-8 ay
☐ 3-4,5 ay

262 İsveç pendirin kütləsi ... olur.

- ☐ 10-20 kq
☐ 1,5-7,5 kq
☐ 5-10 kq
☒ 50-100 kq
☐ 25-30 kq

263 Çiy süddən hazırlanan Brinza pendiri neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- ☐ 45-50 gündən sonra
☐ 20-30 gündən sonra
☐ 15-20 gündən sonra
☒ 60 gündən sonra
☐ 40 gündən sonra

264 Bunlardan hansı duzluqda yetişən pendirdir?

- ☐ Minsk pendiri
☐ Hollandiya pendiri

- ☐ Rokfor pendiri
- ☒ Brınza pendiri
- ☐ İsveç pendiri

265 Motal pendiri hansı süddən hazırlanır?

- ☐ bərpa edilmiş süddən
- ☐ camış südündən
- ☐ inək südündən
- ☒ qoyun südündən
- ☐ ərgin süddən

266 Azərbaycanda motal pendirinin hansı çeşidləri məlumdur?

- ☐ Qarabağ, Şamaxı, Quba motalı
- ☐ Qarabağ, Şəmkir, Quba motalı
- ☐ Gəncə, Ləzgi, Lənkəran motalı
- ☒ Qarabağ, Gəncə, Ləzgi motalı
- ☐ Lənkəran, Şəmkir, Ləzgi motalı

267 Qarabağ motal pendirini digər motal pendirlərindən fərqləndirən xüsusiyyətləri hansılardır?

- ☐ duzlu olması və çox saxlanıla bilməsi
- ☐ konsistensiyasının bərk və duzlu olması
- ☐ konsistensiyasının yumşaq və çox saxlanıla bilməsi
- ☒ konsistensiyasının yumşaq və az duzlu olması
- ☐ konsistensiyasının ovulan və çox duzlu olması

268 Motal pendirinin yetişmə müddəti neçə aydır?

- ☐ 6 ay
- ☐ 1,5-2 ay
- ☐ 2-3 ay
- ☒ 3,5-4 ay
- ☐ 1-1,5ay

269 Duzluqda yetişən pendirlərin saxlanması üçün son hədd neçə gündür?

- ☐ 40 və 50 gün
- ☐ 100 və 120 gün
- ☐ 90 və 100 gün
- ☒ 60 və 90 gün
- ☐ 30 və 60 gün

270 Ərgin pendirlər neçə hazırlanır?

- ☐ müxtəlif pendirləri, kərə yağını 100-120 dər.S-də 50-60 dəq əritməklə hazırlanır
- ☐ müxtəlif pendirləri, kərə yağını 100-120 dər.S-də 30-40 dəq əritməklə hazırlanır
- ☐ müxtəlif pendirləri, kəsmiyi 100-120 dər.S-də 30-40 dəq əritməklə hazırlanır
- ☐ müxtəlif pendirləri, qaymağı, xamanı 90-110 dər.S-də 30-35 dəq əritməklə hazırlanır
- ☒ müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90 dər.S-də 20-30 dəq. əritməklə hazırlanır

271 Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asıl olaraq ərgin pendirlər neçə qrupa bölünür?

- ☐ 2.0

- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☒ 6.0
- ☐ 3.0

272 Dondurmanın istehsal texnologiyası hansı ardıcılıqla gedir?

- ☐ xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 75 dər.S-də 40-50 san. pasterizə edilməsi → qarışığın süzülməsi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması → qarışığın -50S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın satışa göndərilməsi
- ☐ xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 95 dər.S-də 1-2 dəq . sterilizə edilməsi → qarışığın süzülməsi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın saxlanması
- ☐ xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 85 dər.S-də 50-60 san. pasterizə edilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi
- ☒ xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 85 dər.S-də 50-60 san. pasterizə edilməsi → qarışığın süzülməsi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın saxlanması
- ☐ xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 105 dər.S-də 20-30 san. sterilizə edilməsi → qarışığın süzülməsi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın satışa göndərilməsi

273 Hazırlanmış dondurmalar -20 dər.S-də neçə aya qədər saxlanıla bilər?

- ☐ 6 aya qədər
- ☐ 1 aya qədər
- ☐ 2 aya qədər
- ☒ 3 aya qədər
- ☐ 5 aya qədər

274 Orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinə görə dondurma neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- ☐ 10 ball
- ☐ 30 ball
- ☐ 50 ball
- ☒ 100 ball
- ☐ 25 ball

275 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş dondurma əla növə aid edilir?

- ☐ 81-85ball
- ☐ 87-91 ball
- ☐ 89-91 ball
- ☒ 91-95 ball
- ☐ 85-87 all

276 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş dondurma 1-ci növə aid edilir?

- ☐ 65-70 ball
- ☐ 72-75 ball
- ☐ 75-80 ball
- ☒ 80-90 ball
- ☐ 70-72 ball

277 Orqanoleptiki qaydada dondurmanın dad və ətri maksimum neçə balla qiymətləndirilir?

- ☐ 80.0
- ☐ 65.0
- ☐ 70.0
- ☒ 60.0
- ☐ 75.0

278 Aromatlı dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- ☐ çiyələkli, gilashı, qozlu, şokoladlı
- ☐ qəhvəli, qozlu, şokoladlı, gilashı
- ☐ qozlu, şokoladlı, limonlu, gilashı
- ☒ çiyələkli, gilashı, moruqlu, limonlu
- ☐ moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı

279 Plombir dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- ☐ moruqlu, üzümlü, qəhvəli, karamelli
- ☐ qəhvəli, karamelli, çiyələkli, gilashı, qozlu
- ☐ şokoladlı, üzümlü, çiyələkli, gilashı, qozlu
- ☒ qozlu, şokoladlı, üzümlü, qəhvəli, karamelli
- ☐ qozlu, şokoladlı, üzümlü, gilashı

280 Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- ☐ qəhvəli, karamelli, çiyələkli, gilashı
- ☐ çiyələkli, gilashı, qozlu, şokoladlı
- ☐ çiyələkli, gilashı, moruqlu, limonlu
- ☒ vanilli, qozlu, qəhvəli, şokoladlı
- ☐ moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı

281 Ticarət şəbəkəsində dondurmanı -120S-dən yüksək olmayan temperaturda neçə gündən çox saxlamaq olmaz?

- ☐ 1 gün
- ☐ 3 gün
- ☐ 4 gün
- ☒ 5 gün
- ☐ 2 gün

282 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram ət istehlak etməlidir?

- ☐ 220 qr.
- ☐ 80 qr.
- ☐ 100 qr.
- ☒ 150qr
- ☐ 200 qr.

283 Mal əti insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- ☒ 0.83
- ☐ 0.72
- ☐ 0.78
- ☐ 0.95

☐ 0.65

284 Ətin tərkibində orta hesabla zülal, yağ, su, mineral maddə neçə faiz olduqda həmin ət yüksək keyfiyyətli sayılır?

- ☐ 20% zülal, 22% yağ, 56% su, 2% mineral maddə
- ☐ 19% zülal, 18% yağ, 62% su, 1% mineral maddə
- ☐ 18% zülal, 19% yağ, 61% su, 2% mineral maddə
- ☒ 17% zülal, 20% yağ, 62% su, 1% mineral maddə
- ☐ 15% zülal, 18% yağ, 65% su, 2% mineral maddə

285 Ətin əzələ toxuması insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- ☐ 57-60%
- ☐ 80-83%
- ☐ 0.85
- ☒ 96-98%
- ☐ 70-75%

286 Heyvanın diri kütləsi nədir?

- ☐ heyvanın diri kütləsinin cəmdəyin kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır
- ☒ normal yemlənmiş heyvanın diri halda fiziki kütləsindən 3% çıxdıqdan sonra qalan çəkisidir
- ☐ heyvanı kəsdikdə alınan cəmdəyin kütləsidir
- ☐ buğlu cəmdəyin kütləsinin heyvanın diri kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır
- ☐ normal yemlənmiş heyvanın diri halda olan kütləsidir

287 Cəmdəyin kütləsi nədir?

- ☐ normal yemlənmiş heyvanın diri halda olan kütləsidir
- ☐ heyvanın diri kütləsinin cəmdəyin kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır
- ☐ heyvanın diri halda fiziki kütləsindən 3% çıxdıqdan sonra qalan çəkisidir
- ☒ heyvanı kəsdikdə alınan cəmdəyin kütləsidir
- ☐ buğlu cəmdəyin kütləsinin heyvanın diri kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır

288 Qoyunlarda hansı orqan cəmdəyin kütləsinə aid edilir?

- ☐ dalaq
- ☐ qaraciyər
- ☐ ürək
- ☒ böyrək və böyrəkaltı piy
- ☐ ağciyər

289 Heyvanın ət çıxarı nəyə deyilir?

- ☐ heyvanın diri kütləsinin cəmdəyin kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır
- ☐ normal yemlənmiş heyvanın diri halda olan kütləsidir
- ☐ heyvanı kəsdikdə alınan cəmdəyin kütləsidir
- ☒ buğlu cəmdəyin kütləsinin heyvanın diri kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır
- ☐ heyvanın diri halda fiziki kütləsindən 3% çıxdıqdan sonra qalan çəkisidir

290 Azərbaycanda ət və ət malları üzrə adambaşına orta illik istehlak norması (adam başına hesabladıqda) neçə kiloqramdır?

- ☐ 40.0
- ☐ 160.0

- ☐ 100.0
☒ 60.0
☐ 90.0

291 Qaramal cinsləri hansı istiqamətli olur?

- ☐ ətlik, ətlik-südlük, südlük-ətlik
☐ ətlik, ətlik-piylik, südlük
☐ ətlik, südlük
☒ ətlik, südlük, qarışıq
☐ ətlik, ətlik-piylik

292 Bunlardan hansı ətlik qoyun cinsləridir?

- ☐ Qarabağ, Şirvan
☐ Mazex, Saraca
☐ Hisar, Edilbəy
☒ Həmpşir, Linkoln
☐ Cəro, Balbas,

293 Heyvanlara su verilməsi kəsilməyə neçə saat qalmış dayandırılır?

- ☐ 6 saat
☐ 1 saat
☐ 1-2 saat
☒ 2-3 saat
☐ 0,5 saat

294 Ət-subməhsulları qaramalın diri kütləsinin neçə faizini təşkil edir?

- ☐ 45,5-50,0%-ni
☐ 12,5-14,5%-ni
☐ 10,2- 14,6%-ni
☒ 13,7- 18,3%-ni
☐ 9,6-12,4%-ni

295 Ət-subməhsulları qoyunların diri kütləsinin neçə faizini təşkil edir?

- ☐ 45,6-50,2%-ni
☐ 12,5-14,5%-ni
☐ 10,2- 14,4%-ni
☒ 14,7- 18,2%-ni
☐ 9,6-12,4%-ni

296 Morfoloji əlamətlərinə görə subməhsullar neçə qrupa ayrılır?

- ☐ 5.0
☐ 2.0
☐ 3.0
☐ 6.0
☒ 4.0

297 Bunlardan hansıları ətli-sümüklü subməhsullardır?

- ☐ qoyun, mal və donuz ayaqları
☐ qat-qat, qarın, qursağ və donuz mədəsi

- ☐ ağciyər, diafraqma və nəfəs borusu
- ☒ mal kəlləsi, qoyun və mal quyruqları
- ☐ qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları

298 Bunlardan hansıları yumşaq subməhsullardır?

- ☐ yelin, dil, mal dodaqları və qulaqları
- ☐ diafraqma, dalaq, qoyun və mal quyruqları
- ☐ ürək, böyrəklər, dil, qoyun quyruğu
- ☒ qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma
- ☐ qat-qat, qarın, qursaq və donuz mədəsi

299 Bunlardan hansıları tüklü subməhsullardır?

- ☐ qoyun kəlləsi, mal kəlləsi və mal dodaqları
- ☐ qat-qat, qarın, qursaq və donuz mədəsi
- ☐ qoyun kəlləsi, yelin, dil, dalaq
- ☒ qoyun, mal və donuz ayaqları
- ☐ diafraqma, dalaq, qoyun və mal quyruqları

300 Bunlardan hansıları selikli subməhsullardır?

- ☐ ağciyər, diafraqma və nəfəs borusu
- ☐ beyin, qarın, qursaq və diafraqma
- ☐ yelin, dil, dalaq və beyin
- ☒ qat-qat, qarın, qursaq və donuz mədəsi
- ☐ yelin, dil, mal dodaqları və qulaqları

301 Termiki vəziyyətinə görə subməhsullar neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

302 Tam dəyərli zülalların miqdarı hansı subməhsullarada daha çoxdur?

- ☐ ürək, böyrək, yelin
- ☐ beyin, dil, yelin
- ☐ qaraciyər, ağciyər, böyrək
- ☒ ürək, qaraciyər, dil
- ☐ beyin, dodaq, qulaq

303 Yağın miqdarı hansı subməhsullarda üstünlük təşkil edir?

- ☐ beyin, qulaq
- ☐ böyrək, dalaq
- ☐ ürək, qaraciyər
- ☒ dil, yelin
- ☐ qat-qat, qarın

304 Standarta əsasən subməhsullar qidalılıq dəyərinə görə neçə kateqoriyaya ayrılır?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0

- ☐ 3.0
☒ 2.0
☐ 5.0

305 Bunlardan hansıları I kateqoriya subməhsullardır?

- ☐ qoyun kəlləsi və quyruğu
☐ ağciyər, nəfəs borusu
☐ qaraciyər, ağciyər
☒ qaraciyər, ürək
☐ mal kəlləsi ə dırnağı

306 Dünya əhalisinin ət və ət mallarına tələbatı neçə faiz ödənilir?

- ☐ 100.0
☐ 25.0
☐ 50.0
☒ 35.0
☐ 75.0

307 Azərbaycanda ət və ət malları üzrə adambaşına orta illik istehlak norması (adam başına hesabladıqda) neçə kiloqramdır?

- ☐ 100.0
☐ 160.0
☐ 90.0
☒ 60.0
☐ 40.0

308 Azərbaycanlılar qidalarında ən çox hansı ətə üstünlük verirlər?

- ☐ mal ətinə
☐ quş ətinə
☐ at ətinə
☒ qoyun ətinə
☐ donuz ətinə

309 Ət çıxarı nədir və hansı vahidlə ifadə olunur?

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

310 Heyvanların ətlik məhsuldarlığını səciyyələndirən göstəricilərə hansı amil təsir etmir?

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

311 Şorthorn qaramal cinsini səciyyələndirdikdə hansı göstəricisi ən aşağı qiymət alır?

- ☐ tezböyüməsi

- ☐ ət çıxarı
- ☐ cəmdəyin kütləsi
- ☒ südlülüyü
- ☐ diri kütləsi

312 Ətin morfologiyası və qidalılıq dəyərində hansı amil təsir göstərmir?

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

313 Mal ətinin enerji dəyəri təşkil edir.

- ☐ 200,4 kkal
- ☐ 300,2 kkal
- ☐ 200,8 kkal
- ☒ 218,4 kkal
- ☐ 198,7 kkal

314 Mal əti hansı vitaminlə zəngindir?

- ☒ B9
- ☐ C
- ☐ D
- ☐ E
- ☐ A

315 Aşağıda göstərilənlərdən hansı B qrup vitamini mal ətində üstünlük təşkil edir?

- ☐ B2
- ☐ B1
- ☐ B5
- ☒ B12
- ☐ B6

316 Hansı mikroelement mal ətində daha çoxdur?

- ☐ Mn
- ☐ S
- ☐ Mg
- ☒ Fe
- ☐ Ni

317 Hansı makroelement mal ətinin tərkibində üstünlük təşkil edir?

- ☐ Mo
- ☐ Ca
- ☐ Co
- ☒ K
- ☐ P

318 Dil subməhsul kimi ... aiddir.

- ☐ II kateqoriyaya

- ☐ IV kateqoriyaya
- ☐ V kateqoriyaya
- ☒ I kateqoriyaya
- ☐ III kateqoriyaya

319 Ayaqlar subməhsul kimi hansı kateqoriyaya aid edilir?

- ☐ I kateqoriyaya
- ☐ III kateqoriyaya
- ☐ V kateqoriyaya
- ☒ II kateqoriyaya
- ☐ IV kateqoriyaya

320 Dil ... kateqoriyaya, ayaqlar isə ... kateqoriyaya aid olan subməhsullardır.

- ☐ II; I
- ☐ I; V
- ☐ III; II
- ☒ I; II
- ☐ IV; V

321 Aşağıdakı variantlardan hansında ətli-sümüklü subməhsullar göstərilmişdir?

- ☐ ağciyər və nəfəs borusu
- ☐ mal dodaqları və qulaqları
- ☐ qarın və qursağ
- ☒ mal kəlləsi və mal quyruğu
- ☐ qoyun və donuz ayaqları

322 Aşağıdakı variantlardan hansında yumşaq subməhsullar göstərilmişdir?

- ☐ böyrəklər və qoyun quyruğu
- ☐ qat-qat və donuz mədəsi
- ☐ qoyun və mal quyruqları
- ☒ qaraciyər və ürək
- ☐ yelin və mal qulaqları

323 Aşağıdakı variantlardan hansında tüklü subməhsullar qeyd olunmuşdur?

- ☐ diafraqma və mal quyruğu
- ☐ qat-qat və qursağ
- ☐ qoyun kəlləsi və dalaq
- ☒ qoyun və donuz ayaqları
- ☐ mal kəlləsi və mal dodaqları

324 Selikli subməhsulları göstərin.

- ☐ beyin, qursağ və diafraqma
- ☐ dil, dalaq və beyin
- ☐ ağciyər, diafraqma və nəfəs borusu
- ☒ qarın, qursağ və donuz mədəsi
- ☐ dil, mal dodaqları və qulaqları

325 Aşağıda verilmiş hansı subməhsullar tam dəyərli zülallarla zəngindir?

- ☐ dodaq və qulaq

- ☐ beyin və yelin
- ☐ dil və dalaq
- ☒ ürək və qaraciyər
- ☐ ağciyər və böyrək

326 Qeyd olunmuş subməhsullardan hansı yağla zəngindir?

- ☐ ürək
- ☐ mədə
- ☐ dalaq
- ☒ dil
- ☐ ağciyər

327 Qidalılıq baxımından subməhsulların neçə kateqoriyası ayırd edilir?

- ☐ heç bir kateqoriya ayırd edilmir
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0

328 I kateqoriyaya aid olan subməhsulu göstərin.

- ☐ ağciyər
- ☐ mal dırnağı
- ☐ qoyun kəlləsi
- ☒ qaraciyər
- ☐ nəfəs borusu

329 Heyvanın hansı orqanı yemək üçün yararlı subməhsul sayılır?

- ☐ quyruq
- ☐ dırnaqlar
- ☐ kəllə
- ☒ öd kisəsi
- ☐ yelin

330 Hansı subməhsulunun qidalılıq dəyəri göstərilən növlərlə müqayisədə ən aşağıdır?

- ☐ dil
- ☐ qaraciyər
- ☐ ürək
- ☒ ağciyər
- ☐ böyrək

331 Ətlik qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

- ☐ Romni-marş
- ☒ Edilbay
- ☐ Hempşir
- ☐ Şiropşir
- ☐ Linkoln

332 II kateqoriyaya aid olan subməhsulu göstərin.

- ☐ ürək

- ☐ qoyun quyuğu
- ☐ mal kəlləsi
- ☒ ağciyər
- ☐ diafraqma

333 Bunlardan hansıları II kateqoriya subməhsullardır?

- ☐ mal kəlləsi, beyin
- ☐ diafraqma, yelin
- ☐ qaraciyər, ürək
- ☒ ağciyər, nəfəs borusu
- ☐ mal və qoyun quyuğu

334 Heyvanın köklüyünə, əzələ və yağ toxumalarının inkişafına görə ət neçə kateqoriyaya ayrılır?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

335 Donuz əti keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya bölünür?

- ☐ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☒ 5.0
- ☐ 3.0

336 Bunlardan hansında ətin termiki vəziyyətinə görə təsnifatı düzgün göstərilmişdir?

- ☐ soyumuş, soyudulmuş, çox soyudulmuş , dondurulmuş, çox dondurulmuş və defrostasiya edilmiş
- ☐ buğlu, soyumuş, soyudulmuş, , dondurulmuş, və donu açılmış
- ☐ soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş, defrostasiya edilmiş və donu açılmış
- ☒ buğlu, soyumuş, soyudulmuş , çox soyudulmuş, dondurulmuş , defrostasiya edilmiş və donu açılmış
- ☐ buğlu, soyumuş, soyudulmuş, çox soyudulmuş, dondurulmuş, çox dondurulmuş, defrostasiya edilmiş və donu açılmış

337 Termiki vəziyyətinə görə hansı ət ticarətə göndərilir?

- ☐ buğlu, soyumuş, dondurulmuş və donu açılmış ət
- ☐ çox soyudulmuş, dondurulmuş və defrostasiya edilmiş və donu açılmış ət
- ☐ buğlu, soyumuş, soyudulmuş və dondurulmuş ət
- ☒ buğlu, defrostasiya edilmiş və donu açılmış ət
- ☐ dondurulmuş, defrostasiya edilmiş və donu açılmış ət

338 Buğlu ət nədir və temperaturu neçə dər.S olur?

- ☐ Xüsusi kameralarda donu açılib temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Dondurularaq temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Çox soyudulmuş və temperaturu -2 dər.S yə çatdırılmış ətdir
- ☒ Yenicə kəsilmiş heyvanın ətidir və temperaturu 35 dər.S olur
- ☐ Heyvan kəsildikdən 6 saat sonra temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ətdir

339 Soyumuş ət nədir və temperaturu neçə dər.S olur?

- ☐ Soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb temperaturu 0-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Çox soyudulmuş və temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☒ Heyvan kəsildikdən 6 saat sonra temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Yenicə kəsilmiş heyvanın ətidir və temperaturu 35 dər.S olur

340 Soyudulmuş ət nədir və temperaturu neçə dər.S olur?

- ☐ Yenicə kəsilmiş heyvanın ətidir və temperaturu 35 dər.S olur
- ☒ Soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb temperaturu 0-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Çox soyudulmuş və temperaturu -2 dər .S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Heyvan kəsildikdən 6 saat sonra temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ətdir

341 Azca dondurulmuş ət nədir?

- ☐ Temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☒ Temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb temperaturu 0-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir

342 Dondurulmuş ət nədir?

- ☐ Soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb temperaturu 0-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☒ Temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ətdir

343 Defrostasiya edilmiş ət nədir?

- ☐ Soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb temperaturu 0-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☒ Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- ☐ Temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ətdir

344 Xəstə heyvanlardan alınan ət neçə qrupa bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 1.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

345 Ətin təzəliyini təyin etdikdə kimyəvi təhlil zamanı ətin hansı göstəriciləri təyin edilir?

- ☐ ətin iyi, rəngi, yağının vəziyyəti, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları
- ☐ ətin zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası , iyi və ət bulyonunun vəziyyəti
- ☐ ətin yetişmə dərəcəsi, daşınılmağa və uzun müddət saxlanılmağa yaraması
- ☒ amin-ammonyak azotu və uçucu yağ turşularının miqdarı
- ☐ ətin iyi, rəngi, yağının vəziyyəti, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları

346 Ətin təzəliyini təyin etdikdə histoloji təhlil zamanı ətin hansı göstəriciləri təyin edilir?

- ☐ ətin zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası , iyi və ət bulyonunun vəziyyəti
- ☐ kokkların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalama dərəcəsi
- ☐ amin-ammonyak azotu və uçucu yağ turşularının miqdarı
- ☒ ətin yetişmə dərəcəsi, daşınılmağa və uzun müddət saxlanılmağa yaraması
- ☐ ətin iyi, rəngi, yağının vəziyyəti, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları

347 Ətin təzəliyini təyin etdikdə mikroskopik təhlil zamanı ətin hansı göstəriciləri təyin edilir?

- ☐ ətin iyi, rəngi, yağının vəziyyəti, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları
- ☐ ətin yetişmə dərəcəsi, daşınılmağa və uzun müddət saxlanılmağa yaraması
- ☐ amin-ammonyak azotu və uçucu yağ turşularının miqdarı
- ☒ kokkların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalama dərəcəsi
- ☐ ətin zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası , iyi və ət bulyonunun vəziyyəti

348 I kateqoriya mal və cavan mal, camış cəmdəklərinə neçə damğa vurulur?

- ☐ 1.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☒ 5.0
- ☐ 2.0

349 kateqoriya mal, cavan mal, camış, qoyun, keçi cəmdəklərinə vurulan damğa hansı ölçüdə və formada olur?

- ☐ 30 mm ölçüdə və kvadrat damğa
- ☐ 40mm ölçüdə və kvadrat damğa
- ☐ 35 mm ölçüdə üçbucaq damğa
- ☒ 40 mm ölçüdə girdə damğa
- ☐ 30 mm ölçüdə və girdə damğa

350 kateqoriyaya aid olan ət cəmdəklərinə girdə formalı, ... kateqoriyaya aid olanlara isə kvadrat formalı damğa vurulur.

- ☐ II; I
- ☐ IV; V
- ☐ V; III
- ☒ I; II
- ☐ III; IV

351 III kateqoriyalı donuz əti hansı damğa ilə markalanır?

- ☐ kvadrat formalı
- ☐ silindrik formalı
- ☐ konus formalı
- ☒ oval formalı
- ☐ girdə formalı

352 I kateqoriyalı ət hansı damğa ilə markalanır?

- ☐ oval formalı
- ☐ silindrik formalı
- ☐ konus formalı
- ☒ girdə formalı
- ☐ kvadrat formalı

353 II kateqoriyalı ət hansı damğa ilə markalanır?

- ☐ girdə formalı
- ☐ konus formalı
- ☒ kvadrat formalı
- ☐ oval formalı
- ☐ silindrik formalı

354 Satılması və ya saxlanması nəzərdə tutulan ət cəmdəklərinə vurulan damğa hansı rəngdə olmalıdır?

- ☐ qırmızı
- ☐ qara
- ☐ göy
- ☒ bənövşəyi
- ☐ sarı

355 Qeyri-standart və sənaye emalına verilən ət cəmdəklərinə vurulan damğa hansı rəngdə olmalıdır?

- ☐ sarı
- ☐ göy
- ☐ qara
- ☒ qırmızı
- ☐ bənövşəyi

356 Yemək üçün şərti yararlı sayılan ət cəmdəklərinin hansı nahiyyələrinə qırmızı rəngli damğa vurulur?

- ☐ hər iki böyrünə
- ☐ boyun və belinə
- ☐ qabırğa və miyəntəng nahiyyəsinə
- ☒ kürək və buduna
- ☐ döş və belinə

357 Azərbaycanda ətin pərakəndə satışı zamanı qəssab ən əsas nəyə fikir verməlidir?

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

358 Heyvan kəsildikdən 6 saat sonra temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ət necə adlanır?

- ☐ soyudulmuş ət
- ☐ dondurulmuş ət
- ☐ defrostasiya edilmiş ət
- ☒ soyumuş ət
- ☐ azca dondurulmuş ət

359 Temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ət necə adlanır?

- ☐ soyumuş ət
- ☐ dondurulmuş ət
- ☐ defrostasiya edilmiş ət

- ☒ azca dondurulmuş ət
- ☐ soyudulmuş ət

360 Temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ət necə adlanır?

- ☐ soyumuş ət
- ☐ azca dondurulmuş ət
- ☐ defrostasiya edilmiş ət
- ☒ dondurulmuş ət
- ☐ soyudulmuş ət

361 Hansı obyekt ət emalı müəssisəsi tipinə aid deyil?

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

362 Soyuduculu sallaqxanalarda hansı əməliyyat keçirilmir?

- ☐ şərti yararlı ətlərin zərərsizləşdirilməsi
- ☐ ət cəmdəklərinin soyuqla emalı
- ☐ bağırsaqların, sub məhsulların dərinin emalı
- ☒ kolbasa istehsalı
- ☐ mal qaranın qəbulu, hazırlanması və emalı

363 Hansı qoyun cinsi ətlik-yunluq-südlük qrupuna aid deyil?

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

364 Zərif yunlu qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

- ☐ Askaniya
- ☐ Altay
- ☐ Azərbaycan dağ merinosu
- ☒ Qarabağ cinsinin Qarabağ tipi
- ☐ Sovet merinosu

365 Qaramal, davar, donuz zebu və atın hansında ət çıxarı daha yüksəkdir?

- ☐ at
- ☐ davar
- ☐ zebu
- ☒ donuz
- ☐ qaramal

366 Ətlik üçün qəbul edilən qaramalın hansı göstəricisi müəyyənləşdirilmir?

- ☐ diri kütləsi və ona verilən çıxdaş faizi
- ☐ mədə-bağırsaq nahiyəsinin dolğunluğu
- ☐ yaşı, cinsiyyəti, dərisinin təmizliyi

- ☒ boy-buxunu
- ☐ temperaturu, sağlamlığı

367 Tədarük zamanı aşkar edilən xəstə heyvanlar nə edilir?

- ☐ müalicə edilir
- ☐ təcili kəsilir
- ☐ karantinə verilir
- ☒ karantinə verilir
- ☐ geri qaytarılır

368 Qaramal əksər ət kombinatlarında hansı yolla gicəlləndirilir?

- ☐ yerə yixib ayaqlarını bağlamaq
- ☐ kimyəvi üsulla
- ☐ narkotik maddələrin vurulması ilə
- ☒ elektrik cərəyanı vasitəsilə
- ☐ mexaniki üsulla

369 Ətin morfologiyası və qidalılıq dəyərində hansı amil təsir göstərmir?

- ☐ ətin termiki vəziyyəti
- ☐ heyvanın yaşı, köklüyü
- ☐ ətin saxlanılma müddəti
- ☒ ətin şaqqalanması üsulu
- ☐ heyvanın növü, cinsiyyəti

370 Camış əti olduğunu bildirmək üçün əlavə hansı damğa vurulur?

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

371 Ətin qidalılıq dəyəri və enerjililiyini yüksəldən yağ toxuması heyvanın hansı nahiyyəsində toplanmır?

- ☐ quyruq nahiyyəsində
- ☐ daxili orqanların ətrafında
- ☐ əzələlər arasında
- ☒ dırnaqlarda
- ☐ dəri altında

372 Hansı toxuma sıx birləşdirici toxumaya aid deyil?

- ☐ lifli
- ☐ qığırdaq
- ☐ hialin
- ☒ əzələ
- ☐ elastik

373 Bərk birləşdirici toxumaya aid olan sümüyün 65-70%-ni hansı maddə təşkil edir?

- ☐ vitaminlər
- ☐ yağlar

- ☐ su
- ☒ mineral duzlar
- ☐ zülallar

374 Saya, eninəzolaqlı, və ürək toxuması hansı toxumaya aid edilir?

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

375 Əmtəəşünaslıq baxımından qiymətləndirdikdə ətin hansı göstəricisi nəzərə alınmır?

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

376 Qaramal, qoyun və keçi ətləri köklüyünə görə hansı kateqoriyalara bölünür?

- ☐ yalnız II
- ☐ I, II, III
- ☐ I, II, III, IV
- ☒ I və II
- ☐ yalnız I

377 Ət cəmdəkləri hansı üsullarla dondurulur?

- ☐ sürətli dondurma
- ☐ yavaş və sürətli dondurma
- ☐ intensiv və sürətli dondurma
- ☒ yavaş, intensiv, sürətli dondurma
- ☐ intensiv dondurma

378 Ətin yavaş üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- ☐ mənfi 20...-250 S
- ☐ mənfi 30...-350 S
- ☐ mənfi 35...-400 S
- ☒ mənfi 18...-230 S
- ☐ mənfi 23...-300 S

379 Ətin intensiv üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- ☐ mənfi 10...-150 S
- ☐ mənfi 30...-350 S
- ☐ mənfi 35...-400 S
- ☒ mənfi 23...-300 S
- ☐ mənfi 15...-200 S

380 Ətin sürətli dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- ☐ mənfi 10...-150 S
- ☐ mənfi 18...-230 S

- ☐ mənfi 23...-300 S
- ☒ mənfi 30...-350 S
- ☐ mənfi 15...-200 S

381 Dondurulmuş ətın saxlanıldığı nisbi rütubət faizini göstərin.

- ☐ 70-75%
- ☐ 60-65%
- ☐ 50-58%
- ☒ 95-98%
- ☐ 80-85%

382 Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ət necə adlanır?

- ☐ soyumuş ət
- ☐ azca dondurulmuş ət
- ☐ dondurulmuş ət
- ☒ defrostasiya edilmiş ət
- ☐ soyudulmuş ət

383 Əzələ liflərinin quruluşu və funksiyasına görə əzələ toxumaları hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ☒ saya, eninəzolaqlı və ürək əzələ toxuması
- ☐ mioalbumin və X-qlobulin əzələ toxuması
- ☐ aktin, miozin və aktomiozin əzələ toxuması
- ☐ saya və eninəzolaqlı əzələ toxuması
- ☐ birləşdirici və eninəzolaqlı əzələ toxuması

384 Heyvanın növündən, köklüyündən, yaşından cinsiyyətindən asılı olaraq ət cəmdəyinin neçə %-ni eninəzolaqlı əzələ toxuması təşkil edir?

- ☐ 1.0
- ☐ 20-30%
- ☐ 10-15%
- ☒ 35-70%
- ☐ 20-50%

385 Ətin əzələ toxuması zülalları hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ☐ albumin və qlobulin zülalları
- ☐ sarkoplazma və sarkolemma zülalları
- ☐ miofibrilyar zülallar və nüvə zülalları
- ☒ miofibrilyar zülallar, sarkoplazma və sarkolemma zülalları və nüvə zülalları
- ☐ xromoproteid və albumin zülalları

386 Birləşdirici toxuma şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☒ 4.0
- ☐ 3.0

387 Qanın formalı elementləri hansı variantda düzgün

- ☐ elastin, retukulin, kollagen
- ☐ eritrosit, fibrosit
- ☐ eritrosit, leykosit
- ☒ eritrosit, leykosit, trombosit
- ☐ trombosit, limfa, leykosit

388 Qanın tərkibi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ☐ ancaq formalı elementlər
- ☐ retikulyar və limfa
- ☐ limfa və plazma
- ☒ plazma və formalı elementlər
- ☐ retikulyar və plazma

389 Maye birləşdirici toxumaya hansı toxumalar aiddir?

- ☐ qan və kollagen fibrinləri
- ☐ kollagen fibrinləri
- ☐ yağ və pigment toxumaları
- ☒ qan, limfa, retikulyar toxumalar
- ☐ limfa və pigment toxumaları

390 Hansı toxuma bərk birləşdirici toxumaya aiddir?

- ☐ qığırdaq toxuması
- ☐ retikulyar toxuma
- ☐ yağ toxuması
- ☒ sümük toxuması
- ☐ kollagen toxuma

391 Limfanın tərkibi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ☐ trombosit və plazma
- ☐ retikulyar və leykosit
- ☐ ancaq formalı elementlər
- ☒ plazma və limfositlər
- ☐ limfa və plazma

392 Heyvanın diri kütləsinin neçə %-ni qan təşkil edir?

- ☐ 1-2%
- ☐ 20-30%
- ☐ 0.5
- ☒ 5-8%
- ☐ 10-15%

393 Heyvanın kəsilməsi zamanı qanın neçə %-i kənar edilir?

- ☐ 20-30%
- ☐ 0.1
- ☐ 0.05
- ☒ 0.5
- ☐ 15-20%

394 Ətin hansı toxuması yüksək qidalılıq dəyərinə malikdir?

- ☐ qığırdaq toxuması
- ☐ yağ toxuması
- ☐ birləşdirici toxuma
- ☒ əzələ toxuması
- ☐ sümük toxuması

395 Ətin hansı toxuması onun enerji dəyərini artırır?

- ☐ birləşdirici toxuma
- ☐ qığırdaq toxuması
- ☐ sümük toxuması
- ☒ yağ toxuması
- ☐ əzələ toxuması

396 Qanın laxtalanmasında iştirak edən elementlər hansılardır?

- ☐ plazma
- ☐ retikulyar
- ☐ limfa
- ☐ kollagen
- ☒ qanın formalı elementləri

397 Respublikamızda istehsal olunan ətin təxminən neçə faizi qaramalının payına düşür?

- ☐ 0.1
- ☐ 0.3
- ☐ 0.9
- ☒ 0.5
- ☐ 0.2

398 Respublikamızda istehsal olunan ətin təxminən neçə faizi qoyun ətinin payına düşür?

- ☐ 0.9
- ☐ 0.1
- ☐ 0.5
- ☒ 0.3
- ☐ 0.2

399 Respublikamızda istehsal olunan ətin təxminən neçə faizi quş ətinin payına düşür?

- ☐ 0.5
- ☐ 0.2
- ☐ 0.05
- ☒ 0.1
- ☐ 0.3

400 Ətlik istiqamətli qaramal cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ☐ Qırmızı səhra cinsi
- ☐ Xolmoqor, Karpas
- ☐ Qara-ala, Kastroma
- ☒ Hereford, Şorthorn
- ☐ Jerzey, Lebedin

401 Südlük istiqamətli qaramal cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ☐ Kazax, Qırmızı səhra cinsi
- ☐ Karpat,Karpat
- ☐ Hereford, Şorthorn
- ☒ Qara-ala, Xolmoqor
- ☐ Həştərxan, Lebedin

402 Piylik istiqamətli donuzların piy qatı neçə sm-ə çatır?

- ☐ 7-9 sm
- ☐ 2-5 sm
- ☐ 1-2 sm
- ☒ 10-12 sm
- ☐ 5-7 sm

403 Piylik istiqamətli donuz cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir ?

- ☐ Liven, Meşə dağ donuz cinsləri
- ☐ Mirqorod, Eston cinsi
- ☐ Ağ Latviya, Ağ Litva
- ☒ İri ağ, Ukrayna səhra
- ☐ Şimal, Sibir donuzu

404 Balbas, Qarabağ, Mazex qoyun cinsləri hansı qrupa aid edilir?

- ☐ ətlik-yunluq
- ☐ yunluq
- ☐ ətlik
- ☒ ətlik-yunluq-südlük
- ☐ ətlik-piylik

405 II kateqoriya mal, cavan mal, camış, qoyun, keçi cəmdəklərinə vurulan damğa hansı ölçüdə və formada olur?

- ☐ 35 mm ölçüdə üçbucaq damğa
- ☐ 30 mm ölçüdə və girdə damğa
- ☐ 40 mm ölçüdə girdə damğa
- ☒ 40mm ölçüdə və kvadrat damğa
- ☐ 30 mm ölçüdə və kvadrat damğa

406 Bunlardan hansıları ətlik istiqamətli toyuq cinsləridir?

- ☐ Ağ rus, Orlov, İspan
- ☐ Zaqorsk, Zerkalny, Moskva
- ☐ Pavlovski, Uşanki, Pervomayski
- ☒ Brama, Koxinkina, Lanqşan
- ☐ Rod-Aylend, Nyu-Hempşir, Vialdot

407 Bunlardan hansıları yumurtalıq istiqamətli toyuq cinsləridir?

- ☐ Pavlovski, Uşanki, Pervomayski
- ☐ Brama, Koxinkina, Lanqşan
- ☐ Zaqorsk, Zerkalny, Moskva
- ☒ Ağ rus, Orlov, İspan
- ☐ Rod-Aylend, Nyu-Hempşir, Vialdot

408 Yumurtalıq istiqamətli toyuq cinsləri ildə neçə yumurta verir?

- ☐ 100-150 ədəd
- ☐ 50-100 ədəd
- ☐ 150- 350 ədəd
- ☒ 200-300 ədəd
- ☐ 150-200 ədəd

409 Bütün ev quşlarının əti köklüyünə və keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya ayrılır?

- ☐ 4.0
- ☒ 2.0
- ☐ 1.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0

410 Hansı ev quşları sənaye üsulu ilə saxlanılmağa çətin uyğunlaşır?

- ☐ hind toyuğu
- ☒ qaz
- ☐ toyuq
- ☐ ördək
- ☐ firəng toyuğu

411 Emalından asılı olaraq quş cəmdəkləri neçə qrupa bölünür?

- ☐ 1.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0

412 Termiki vəziyyətindən asılı olaraq quş əti hansı halda olur?

- ☐ soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş, defrostasiya edilmiş
- ☐ soyudulmuş, dondurulmuş
- ☐ isti-buğlu, soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş
- ☒ soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş
- ☐ soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş, donu açılmış

413 I kateqoriyaya aid quş cəmdəyinə hansı rəngdə etiket vurulur?

- ☐ narıncı
- ☐ sarı
- ☐ göy
- ☒ qırmızı
- ☐ yaşıl

414 II kateqoriyaya aid quş cəmdəyinə hansı rəngdə etiket vurulur?

- ☐ narıncı
- ☐ sarı
- ☐ qırmızı
- ☒ yaşıl
- ☐ göy

415 Ov quşları təsnifləşdirilərkən neçə qrupa bölünür?

- ☐ 1.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☒ 5.0
- ☐ 3.0

416 Bunlardan hansıları meşə ov quşlarıdır?

- ☐ qaşqaldaq, ördək, qaz
- ☐ cüllütlər, qırqovul
- ☐ boz kəklik, bildirçin
- ☒ tetra, Sibir xoruzu, ağ kəklik
- ☐ dağ kəkliyi, dağ hind toyuğu

417 Bunlardan hansıları çöl ov quşlarıdır?

- ☐ qaşqaldaq, ördək, qaz
- ☐ cüllütlər, qırqovul
- ☐ dağ kəkliyi, dağ hind toyuğu
- ☒ boz kəklik, bildirçin
- ☐ Sibir xoruzu, ağ kəklik

418 Bunlardan hansıları su quşlarıdır?

- ☐ cüllütlər, qazlar
- ☐ Sibir xoruzu, qazlar
- ☐ cüllüt, qaşqaldaq
- ☒ qaşqaldaq, ördək, qaz
- ☐ ördək, bildirçin

419 Aşağıda göstərilən quşlardan hansı meşə ov quşu hesab edilir?

- ☐ bildirçin
- ☐ qaşqaldaq
- ☐ qırqovul
- ☒ Sibir xoruzu
- ☐ boz kəklik

420 Meşə ov quşunu göstərin.

- ☐ qaz
- ☐ bildirçin
- ☐ hind toyuğu
- ☒ tetra
- ☐ ördək

421 Verilmiş variantların hansında meşə ov quşu göstərilmişdir?

- ☐ qırqovul
- ☐ hind toyuğu
- ☐ qaz
- ☒ ağ kəklik
- ☐ qaşqaldaq

422 Verilmiş variantların hansında çöl ov quşu göstərilmişdir?

- ☐ ördək
- ☐ ağ kəklik
- ☒ boz kəklik
- ☐ qırqovul
- ☐ tetra

423 Aşağıda göstərilən quşlardan hansı çöl ov quşudur?

- ☐ Sibir xoruzu
- ☐ ağ kəklik
- ☐ qaz
- ☒ bildirçin
- ☐ ördək

424 Aşağıda göstərilən quşlardan hansı su quşudur?

- ☐ Sibir xoruzu
- ☐ boz kəklik
- ☐ bildirçin
- ☒ qaz
- ☐ tetra

425 Verilmiş variantların hansında su quşu göstərilmişdir?

- ☐ tetra
- ☐ bildirçin
- ☐ Sibir xoruzu
- ☒ ördək
- ☐ ağ kəklik

426 Hansı göstərici ətlilik istiqamətli toyuqlara xas deyil?

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

427 Hansı göstərici yumurtalıq istiqamətli toyuqlara xas deyil?

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

428 Hansı ev quşunun əti qidalılıq dəyəri və dadlılığına görə daha üstündür?

- ☐ toyuq
- ☐ ördək
- ☐ firəng toyuğu
- ☒ qaz
- ☐ hinduşka

429 Su quşunu göstərin.

- ☐ tetra
- ☐ bildirçin
- ☐ boz kəklik
- ☒ qaşqaldaq
- ☐ ağ kəklik

430 Keyfiyyətindən və işlənmə qayasından asılı olaraq ov quşları neçə kateqoriyaya bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

431 Yumurta insan orqanizmi tərəfindən neçə faiz mənimsənilir?

- ☐ 77-78%
- ☐ 88-89%
- ☐ 94-95%
- ☒ 97-98%
- ☐ 85-87%

432 Orta yaşlı adam fizioloji normaya əsasən ildə neçə ədəd yumurta yeməlidir?

- ☐ 150 ədəd
- ☐ 350 ədəd
- ☐ 280 ədəd
- ☒ 260 ədəd
- ☐ 180 ədəd

433 Quruluşuna görə yumurta neçə hissədən ibarətdir?

- ☐ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☒ 3.0
- ☐ 6.0

434 Kütləyə görə toyuq yumurtasının neçə %-ni ağı təşkil edir?

- ☐ 0.12
- ☐ 0.36
- ☐ 0.52
- ☒ 0.56
- ☐ 0.32

435 Kütləyə görə toyuq yumurtasının neçə %-ni sarısı təşkil edir?

- ☐ 0.52
- ☐ 0.36
- ☐ 0.56
- ☒ 0.32
- ☐ 0.12

436 Kütləyə görə toyuq yumurtasının neçə %-ni qabığı təşkil edir?

- ☐ 0.36
- ☐ 0.24
- ☐ 0.16
- ☒ 0.12
- ☐ 0.32

437 Toyuq yumurtasının uzunluğunun eninə nisbəti hansıdır?

- ☐ 2,0: 1,4
- ☐ 1,6 : 1,2
- ☐ 1,2:1,0
- ☒ 1,4:1,0
- ☐ 1,8: 1,2

438 Yumurtanın qabığı hansı mineral duzlardan təşkil olunmuşdur?

- ☐ Fe, F və Cl duzlarından
- ☐ Fe, P və K duzlarından
- ☐ Na, K və Ca duzlarından
- ☒ Ca, Mg və P duzlarından
- ☐ Na, Mg və P duzlarından

439 Yumurta ağı hansı temperaturda donur və hansı temperaturda denaturatlaşır?

- ☐ -6,5 dər.S-də donur və 30-35 dər.S-də denaturatlaşır
- ☐ 0 dər.S-də donur və 90 dər.S-də denaturatlaşır
- ☐ menfi 2,5 dərS-də donur və 80-85 dərS-də denaturatlaşır
- ☒ menfi 4,5 dər.S-də donur və 60-65 dər.S-də denaturatlaşır
- ☐ 0 dər.S-də donur və 100 dər.S-də denaturatlaşır

440 Təzə yumurtanın sarı indeksi neçəyə bərabərdir?

- ☐ 0,25- 0,3
- ☐ 42036.0
- ☐ 0,04- 0,05
- ☒ 0,4-0,45
- ☐ 0,3-0,4

441 Yumurta sarısının neçə faizini zülal təşkil edir?

- ☐ 25-30%
- ☐ 5-10%
- ☐ 12-13%
- ☒ 16-17%
- ☐ 20-22%

442 Sarı indeksi neçə olduqda pərdə partlayır və yumurtanın ağı sarısına qarışır?

- ☐ 0.65
- ☐ 0.45
- ☐ 0.35
- ☒ 0.25
- ☐ 0.55

443 Təzəliyinə keyfiyyətinə və saxlanılma şəraitinə görə yumurtaların neçə növü vardır?

- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

444 Pəhriz yumurtası nədir?

- ☐ 30 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır
- ☐ Yumurtlanan gündən etibarən 10 gün ərzində istehlakçıya çatdırılır
- ☐ Yumurtlanan gündən etibarən istehlakçıya çatdırılır
- ☒ Yumurtlanan gündən etibarən 7 gün ərzində istehlakçıya çatdırılır
- ☐ 7 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır

445 Aşxana yumurtası nədir?

- ☐ çəkisi 43 qramdan az olan yumurtalardır
- ☐ Yumurtlanan gündən etibarən 7 gün ərzində istehlakçıya çatdırılan yumurtalardır
- ☐ Yumurtlanan gündən etibarən istehlakçıya çatdırılan yumurtalardır
- ☒ 7 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır
- ☐ 30 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır

446 Saxlanılma şəraitinə və müddətinə görə aşxana yumurtası neçə növə ayrılır?

- ☐ 5.0
- ☐ 1.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

447 I dərəcəli pəhriz yumurtasının 1 ədədinin kütləsi neçə qramdan az olmamalıdır?

- ☒ 54 qr
- ☐ 44 qr
- ☐ 74 qr
- ☐ 64 qr
- ☐ 34 qr

448 II dərəcəli pəhriz yumurtasının 1 ədədinin kütləsi neçə qramdan az olmamalıdır?

- ☐ 74 qr
- ☐ 54 qr
- ☐ 34 qr
- ☒ 44 qr
- ☐ 64 qr

449 I dərəcəli aşxana yumurtasının 1 ədədinin kütləsi və hava kamerasının hündürlüyü neçə mm -dən çox olmamalıdır?

- ☐ 36 qr və 12 mm
- ☐ 43 qr və 9 mm
- ☐ 45 qr və 8 mm
- ☒ 48 qr və 7 mm

☐ 40 qr və 10 mm

450 II dərəcəli aşxana yumurtasının 1 ədədinin kütləsi və hava kamerasının hündürlüyü neçə mm -dən çox olmamalıdır?

- ☐ 48 qr və 7 mm
- ☐ 36 qr və 12 mm
- ☐ 45 qr və 8 mm
- ☒ 43 qr və 9 mm
- ☐ 40 qr və 10 mm

451 Yumurtanın üzərindəki qırmızı rəngli DI yazısı nəyi ifadə edir?

- ☐ I dərəcəli buzxanada saxlanılan yumurta
- ☐ I dərəcəli aşxana yumurtası
- ☐ II dərəcəli pəhriz yumurtası
- ☒ I dərəcəli pəhriz yumurtası
- ☐ II dərəcəli aşxana yumurtası

452 Yumurtanın təzəliyinin yoxlanılmasında istifadə edilən cihazın adı nədir?

- ☐ mikroskop
- ☐ xətkəş
- ☐ kalorimetr
- ☒ ovoskop
- ☐ refrektometr

453 Aşağıdakılardan hansı yumurtanın fiziki göstəricisi sayılmaz?

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

454 Normal yumurtanın forması adətən necə olur?

- ☐ oxlovvari
- ☐ uzunsov
- ☐ slındirvari
- ☒ dartılmış ellipsisvari
- ☐ yumuru

455 Toyuq, qaz, ördək, hinduşka və firəng toyuğunun yumurtalarının hansının kütləsi daha yüngüldür?

- ☐ qaz
- ☐ hinduşka
- ☐ firəng toyuğu
- ☒ toyuq
- ☐ ördək

456 Yenicə alınan yumurtanın qabığının üzərində olan və saxlanılarkən tezliklə yox olan pərdə necə adlanır?

- ☐ qabıqüstü fizioloji maye

- ☐ qabığının üst layı
- ☐ şəffaf qat
- ☒ kutikulla
- ☐ qoruyucu qat

457 Toyuq yumurtasının qabığı onun ümumi kütləsinin neçə faizini təşkil edir?

- ☐ 15.0
- ☐ 25.0
- ☐ 5.0
- ☒ 12.0
- ☐ 20.0

458 Yumurta saxlanılarkən tərkibində gedən fiziki prosesin ən əsası hansıdır?

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

459 Hansı yumurtanın emalı məhsulu sayılır?

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

460 Hansı məhsul melanj adlanır?

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

461 I dərəcəli pəhriz yumurtasının üzərində olan DI yazısı hansı rəngdə olur?

- ☐ göy
- ☐ yaşıl
- ☐ qara
- ☒ qırmızı
- ☐ bənövşəyi

462 II dərəcəli pəhriz yumurtasının üzərində olan DII yazısı hansı rəngdə olur?

- ☐ qırmızı
- ☐ yaşıl
- ☐ qara
- ☒ göy
- ☐ narıncı

463 Bir ədəd I və II dərəcəli pəhriz yumurtasının uyğun olaraq kütləsini göstərin.

- ☐ 50 qr; 40 qr

- ☐ 34 qr; 27 qr
- ☐ 44 qr; 54 qr
- ☒ 54 qr; 44 qr
- ☐ 65 qr; 39 qr

464 Bir ədəd I və II dərəcəli aşxana yumurtasının uyğun olaraq kütləsini göstərin.

- ☐ 43 qr; 48 qr
- ☐ 55 qr; 45 qr
- ☐ 40 qr; 35 qr
- ☒ 48 qr; 43 qr
- ☐ 84 qr; 34 qr

465 Toyuq yumurtasında yumurta ağının və sarısının uyğun olaraq kütlə payını (%-lə) göstərin.

- ☐ 32% və 56%
- ☐ 48% və 40%
- ☐ 41% və 47%
- ☒ 56% və 32%
- ☐ 65% və 23%

466 Toyuq yumurtasının ağı ilə sarısının nisbəti nə qədərdir?

- ☐ 0.0014293981481481482
- ☐ 2,5:2
- ☐ 3,5:4,5
- ☒ 3,5:2
- ☐ 0.0028067129629629635

467 Yumurtanın üzərindəki göy rəngli DII yazısı nəyi ifadə edir?

- ☐ II dərəcəli buzxanada saxlanılan yumurta
- ☐ I dərəcəli aşxana yumurtası
- ☐ I dərəcəli pəhriz yumurtası
- ☒ II dərəcəli pəhriz yumurtası
- ☐ II dərəcəli aşxana yumurtası

468 Kolbasa istehsalında istifadə olunan qiymənin əsas bərkidici materialı hansıdır?

- ☐ ədviyyələr
- ☐ ət-subməhsulları
- ☐ qoyun əti
- ☒ mal əti
- ☐ donuz əti

469 Kolbasa istehsalında qiymənin suvaşqanlıqını, zərifliyini, şirəliyini yüksəltmək üçün ona hansı material qatılır?

- ☐ ət-subməhsulları
- ☐ qoyun əti
- ☐ mal əti
- ☒ donuz əti
- ☐ quş əti

470 Kolbasaya xoş çəhrayı rəng vermək üçün ona hansı maddələr qatılır?

- ☐ dəmir-nitrit və yeyinti boyası
- ☒ natrium-nitrit və yeyinti boyası
- ☐ kalium-nitrit və yeyinti boyası
- ☐ kalsium-nitrit və yeyinti boyası
- ☐ maqnezium-nitrit və yeyinti boyası

471 İstehsal olunan kolbasaların neçə faizini bişmiş kolbasalar təşkil edir?

- ☐ 0.1
- ☐ 0.5
- ☐ 0.6
- ☒ 0.7
- ☐ 0.3

472 Hislənmiş kolbasalar hazırlanma üsulundan asılı olaraq neçə yarımqrupa bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 1.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

473 Bişmiş kolbasaların tərkibində suyun və duzun miqdarı neçə faiz olur?

- ☐ 70-75% su və 2,0-3,5% duz
- ☐ 65-80% su və 2,5-3,5% duz
- ☐ 50-75% su və 1,5-4,5% duz
- ☒ 53-75% su və 1,8-3,5% duz
- ☐ 60-65% su və 1,6-3,6% duz

474 Xammalından, keyfiyyətindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq kolbasa məmulatı neçə qrupa bölünür?

- ☐ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 9.0
- ☒ 12.0
- ☐ 5.0

475 Kolbasa məmulatının keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ☐ xarici görünüşü, en kəsiyinin görünüşü suyun və xörək duzunun miqdarı
- ☐ xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi və suyun miqdarı
- ☐ xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi və konsistensiyası
- ☒ xarici görünüşü, en kəsiyinin görünüşü, konsistensiyası, iyi və tərav
- ☐ iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası və xörək duzunun miqdarı

476 Kolbasa məmulatının keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ☐ yağın, suyun və xörək duzunun miqdarı
- ☐ rütubətin, nişastanın və yod ədədinin miqdarı
- ☐ uçucu yağ turşularının, suyun və duzun miqdarı
- ☒ nəmliyin, nişastanın və xörək duzunun miqdarı

- ☐ turşuluq ədədinin və yod ədədinin miqdarı

477 Kolbasa məmulatının keyfiyyətinin bakterioloji üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ☐ 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada çürüdücü bakteriyaların və boz rəngli ləkələrin olması
- ☐ 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada olan mikroorqanizmlərin ümumi miqdarı və qiymədə hava boşluqlarının olması
- ☐ 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada çürüdücü və xəstəliktörədici bakteriyaların olması və vicin uzunluğu
- ☒ 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada olan mikroorqanizmlərin ümumi miqdarı, çürüdücü və xəstəliktörədici bakteriyaların olması
- ☐ 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada xəstəliktörədici bakteriyaların və kifin olması

478 Keyfiyyət göstəricilərindən asılı olaraq kolbasa məmulatı neçə yerə ayrılır?

- ☐ 5.0
- ☐ 1.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

479 Sərf edilən əsas xammaldan asılı olaraq hislənmiş ət məhsulları neçə tipə bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 1.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

480 Bud əti (okorok) bekonluq və ətlik donuz cəmdəyinin hansı hissələrindən hazırlanır?

- ☐ döş və bel hissəsinin əzələlərindən
- ☐ döş-göbək nahiyyəsindən
- ☐ arxa bud və bel nahiyyələrindən
- ☒ ön və arxa budlarından
- ☐ arxa və bel hissəsinin əzələlərindən

481 Hislənmiş ət istehsalında əsasən hansı ətdən istifadə edilir?

- ☐ quş əti
- ☐ mal əti
- ☐ qoyun əti
- ☒ donuz əti
- ☐ ət-subməsullar

482 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında quru duzlama həyata keçirilərkən nə üçün çənlərdəki məhsul vaxtaşırı çevrilməlidir?

- ☐ ətin əzilməməsi
- ☐ ətin ekstraktiv maddələrinin duzluğa keçməməsi
- ☐ ətin səthində duzun az toplanması
- ☒ ətin bərabər duzlanması
- ☐ duzluğun yaranmasının sürətlənməsi

483 Çiy hislənmiş ət məhsulları hisləndikdən sonra nə edilir?

- ☒ qurudulur
- ☐ bişirilir
- ☐ qızardılır
- ☐ qovrulur
- ☐ satışa verilir

484 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən qarışıq duzlama necə həyata keçirilir?

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

485 Kolbasa qiyməsinin əsasını hansı heyvanın əti təşkil edir?

- ☐ donuz
- ☐ at
- ☐ dəvə
- ☒ mal
- ☐ qoyun

486 Kolbasa məmulatının tərkibində olan nitrit nə nitrozo birləşmələr insan orqanizmində ən çox hansı xəstəliyin baş verməsinə səbəb olur?

- ☐ qızılyel
- ☐ trixinellyoz
- ☐ brusellyoz
- ☒ onkoloji
- ☐ finnoz

487 Paştet, zels, liver (içalat) kolbasaların istehsalında əsas xammal kimi nə götürülür?

- ☐ mal əti
- ☐ mal, qoyun və donuz əti
- ☐ mal əti, donuz əti, qan
- ☒ heyvanların qaraciyəri, böyrəyi, diafraqma əti, dodaq, qulaq, yanaq əti, sümük yağı
- ☐ donuz əti

488 Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

- ☐ rütubət
- ☐ nitrit
- ☐ bakterioloji
- ☒ yağ və zülal
- ☐ xörək duzu

489 Nə üçün bişirilmiş kolbasaların və sosiskaların qızardılıb yeyilməsi məsləhət görülmür?

- ☐ kütləsi azalır
- ☐ yağlar oksidləşir
- ☐ zülallar denaturatlaşır
- ☒ nitrit və nitrozo birləşmələr daha da fəallaşır
- ☐ xoşagəlməyən qoxu əmələ gəlir

490 Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

- ☐ zahiri görünüşü
- ☐ en kəsiyinin görünüşü
- ☐ konsistensiyası
- ☒ həzm olma və mənimsənilmə faizi
- ☐ qoxusu və tamı

491 Mağazaya gətirilən kolbasanın keyfiyyəti adətən hansı metodla təyin edilir?

- ☐ kimyəvi
- ☐ kimyəvi
- ☐ bakterioloji
- ☒ sensor
- ☐ fiziki-kimyəvi

492 Qan kolbasalarının digər qrup kolbasalardan fərqləndirici cəhəti nədir?

- ☐ saxlanmaya davamsızlığı
- ☐ tez bişməsi
- ☐ qiyməsinin hazırlanmasında subməhsullardan istifadə edilməsi
- ☒ qiyməsinə yeyinti qanının qatılması
- ☐ rənginin qırmızı olması

493 Sosiska və sardelkalar hansı göstəriciyə görə bişmiş kolbasalara bənzəyir?

- ☐ tərkibində donuz piyi tikəciklərinin olmamasına
- ☐ batonlar vişlə sarınmadığına
- ☐ ədədlə buraxılmasına
- ☒ istehsal texnologiyasına
- ☐ çox nazik bağırısağa və ya örtücü pərdəyə doldurulmasına

494 Ümumi kolbasa istehsalında hansı qrup kolbasalar ən yüksək xüsusi çəkiyə malikdir?

- ☐ yarımhislənmiş
- ☐ subməhsul və qan kolbasaları
- ☐ pəhriz və müalicəvi kolbasalar
- ☒ bişmiş
- ☐ hislənmiş

495 Duzlanıb-hislənmiş ət məhsulları istehsalında hansı ətdən istifadə etmək olar?

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

496 Donuz yarımcəmdəkləri standart sxem üzrə şaqqalandıqda hansı hissədən bud alınır?

- ☐ cəmdəyin miyantəng nahiyyəsindən
- ☐ cəmdəyin döş nahiyyəsindən
- ☐ cəmdəyin orta hissəsindən
- ☐ cəmdəyin boyun nahiyyəsindən
- ☒ cəmdəyin arxa hissəsindən

497 Hansı göstərici defrostasiya edilmiş ətə yox soyudulmuş ətə xasdır?

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

498 Duzlanıb-hislənmiş ət məhsulları istehsal edən müəssisələrdə quru, yaş və qarışıq duzlama üsullarından ən çox hansından istifadə edilir?

- ☐ tüstü – yaş üsul
- ☐ yaş üsul
- ☐ duzluqsuz üsul
- ☒ qarışıq üsul
- ☐ quru üsul

499 Hansı məhsul mal ətindən hazırlanan duzlanıb-hislənmiş məhsullardan biri sayılır?

- ☐ hislənmiş və hislənib-bişirilmiş döş
- ☐ arxa buddan alınan bişirilmiş, hislənmiş, hislənib-bişirilmiş ruletlər
- ☐ döş ətindən alınan bişirilmiş, hislənmiş, hislənib-bişirilmiş ruletlər
- ☒ bujenina
- ☐ formada mal əti, mal dili, hislənmiş dil

500 Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarından ən çox istehsal edilən və satılan hansıdır?

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

501 Hislənmiş ət malları və kolbasa istehsalında nitritdən istifadə etməkdə əsas məqsəd nədir?

- ☐ xammala görə hazır məhsul çıxarını artırmaq
- ☐ məmulata xoşagələn iy vermək
- ☐ istehsal prosesini sürətləndirmək
- ☒ məmulata qırmızı çəhrayı rəng vermək
- ☐ məmulatın konsistensiyasını bərkitmək

502 Kolbasa məmulatının tərkibində olan nitrit və nitroza birləşmələr insan orqanizmində ən çox hansı xəstəliyin baş verməsinə səbəb olur?

- ☐ brusellyoz
- ☐ finnoz
- ☐ trixinellyoz
- ☒ onkoloji
- ☐ qızılıyel

503 Paştet, zels, içalat kolbasaların istehsalında əsas xammal kimi nə götürülür?

- ☐ mal əti, donuz əti, qan
- ☐ mal əti
- ☐ donuz əti

- ☒ heyvanın qaraciyəri, böyrəyi, diafraqma əti, dodaq, qulaq, yanaq əti, sümük yağı
☐ mal qoyun və donuz əti

504 Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

- ☐ bakterioloji
☐ rütubət
☐ xörək duzu
☒ yağ və zülal
☐ nitrit

505 Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

- ☐ zahiri görünüşü
☐ qoxusu və tamı
☐ en kəsinin görünüşü
☒ həzm olma və mənimsənilmə faizi
☐ konsistensiyası

506 Bişirilmiş kolbasalar, qızardılmış ət çörəkləri bişirildikdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir?

- ☐ hisləmə
☐ çökdürmə
☐ qızartma
☒ soyutma
☐ duzlama

507 Örtücü pərdələrə yığılmış kolbasa batonları növbəti hansı əməliyyata yönəldilir?

- ☐ duzlama
☐ qızartma
☐ soyutma
☒ çökdürmə
☐ bişirmə

508 Bujenina donuz cəmdəyinin hansı hissəsindən hazırlanır və çəkisi neçə kq-dan az olmamalıdır?

- ☐ arxa və bel hissəsinin əzələlərindən hazırlanır və çəkisi 1 kq-dan az olmamalıdır
☐ döş hissəsinin əzələlərindən hazırlanır və çəkisi 2 kq-dan az olmamalıdır
☐ bel hissəsinin əzələlərindən hazırlanır və çəkisi 1 kq-dan az olmamalıdır
☒ arxa buddan hazırlanır və çəkisi 3 kq-dan az olmamalıdır
☐ döş-göbək nahiyyəsindən hazırlanır və çəkisi 2 kq-dan az olmamalıdır

509 Ət konservlərinin istehsalında sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

- ☐ 130-140 dər. S
☒ 110-120 dər. S
☐ 100-105 dər. S
☐ 140-150 dər. S
☐ 120-130 dər.S

510 Ət konservləri keyfiyyətini itirmədən optimal şəraitdə neçə il saxlanıla bilər?

- ☐ 1 il
☐ 2,5-3 il
☐ 4,5-5 il

- ☒ 3-4 il
☐ 1-2 il

511 Ət konservlərini digər ət məhsullarından fərqləndirən əlamətlər hansılardır?

- ☐ sub məhsullarından, kolbasa, yağ və paxlalı bitkilərdən hazırlanması
☒ yüksək qidalılıq dəyərliyi, uzun müddət saxlanılması və daşınmağa əlverişli olması
☐ yağla, zülallarla, karbohidratlarla zəngin olması
☐ zərif konsistensiyalı olmaqla saxlanılmağa davamsız olması
☐ zülallarla zəngin olmaqla uzun müddət saxlanılması

512 Ət konservləri neçə yarımqrupa ayrılır?

- ☐ 5.0
☐ 2.0
☐ 1.0
☒ 4.0
☐ 3.0

513 Ət konservlərinin keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ☐ yağın, suyun və xörək duzunun miqdarı
☐ rütubətin, nişastanın və yod ədədinin miqdarı
☐ uçucu yağ turşularının, suyun və duzun miqdarı
☒ bankanın germetikliyi, xörək duzunun və ağır metal duzlarının miqdarı
☐ turşuluq ədədinin və yod ədədinin miqdarı

514 Konservlərdə fiziki bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

- ☐ tənəkə bankanın qeyri-hermetik bağlanması səbəb olur
☐ mikroorqanizmlər məhsulun üzvi turşularını parçalayır ki, bu da bankanın alt və üst qapağını şişirdir
☐ məhsuldakı turşuların tənəkə bankanın metalı ilə reaksiyaya girib, hidrogen ayrılması nəticəsində baş verir
☒ bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması, bankanın kəskin deformasiyaya uğraması, məhsulun donması, tənəkə bankanın paslanması səbəb olur
☐ bankaya yüksək və aşağı temperaturlu məhsulun yığılması səbəb olur

515 Konservlərdə kimyəvi bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

- ☐ mikroorqanizmlər məhsulun üzvi turşularını parçalayır ki, bu da bankanın alt və üst qapağını şişirdir
☐ bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması, məhsulun donması səbəb olur
☐ bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması, bankanın kəskin deformasiyaya uğraması səbəb olur
☒ məhsuldakı turşuların tənəkə bankanın metalı ilə reaksiyaya girib, hidrogen ayrılır ki, bu zaman məhsula qalay, dəmir keçir
☐ məhsuldakı üzvi turşuların parçalanması, tənəkə bankanın paslanması səbəb olur

516 Konservlərdə mikrobioloji bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

- ☐ bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması, məhsulun donması səbəb olur
☐ bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması, bankanın kəskin deformasiyaya uğraması səbəb olur
☐ məhsuldakı turşuların tənəkə bankanın metalı ilə reaksiyaya girib, hidrogen ayrılması nəticəsində məhsula qalay, dəmir keçir
☒ mikroorqanizmlər məhsulun üzvi turşularını parçalayır, əmələ gələn ammiak karbon qazı, kükürd qazı və azot daxilə təzyiq yaradaraq bankanın alt və üst qapağını şişirdir.
☐ mikroorqanizmlər məhsulun üzvi turşularını parçalayır ki, bu da tənəkə bankanın paslanmasına səbəb olur

517 Ət konservlərinin saxlanması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

- ☐ 5-10 dər.S temperatur və 80% nisbi rütubət
- ☐ 15-20 dər.S temperatur və 65% nisbi rütubət
- ☐ 12-18 dər.S temperatur və 70% nisbi rütubət
- ☒ 0-5 dər.S temperatur və 75% nisbi rütubət
- ☐ 10-12 dər.S temperatur və 85% nisbi rütubət

518 Ət konservləri texnologiyasında ilk əməliyyat hansıdır?

- ☐ vakuumlaşdırma
- ☐ reseptura üzrə xammalın bankalara yığılması
- ☐ bankanın qapağının bağlanması və markalanma
- ☒ xammalın və taranın hazırlanması
- ☐ bankanın germetik bağlanmasının yoxlanması

519 Kimyəvi bombaj zamanı ət konservin daxilində əsasən hansı qaz toplanır?

- ☐ azot
- ☐ karbon qazı
- ☐ ammoniyak
- ☒ hidrogen
- ☐ kükürd qazı

520 Mikrobioloji bombaj aşkar edilmiş ət konservləri nə edilir?

- ☐ dondurulduqdan sonra istifadə edilir
- ☐ təkrar emala göndərilir
- ☐ şüalandırıldıqdan sonra heyvanlara verilir
- ☒ qida üçün yararsızdır
- ☐ qida üçün şərti yararlıdır

521 Fiziki (aldadıcı) bombaj aşkar edilmiş ət konservləri nə edilməlidir?

- ☐ təkrar emala qaytarılmalı
- ☐ çıxdaş edilməli
- ☐ satışdan çıxarılmalı
- ☒ sanitariya nəzarətindən keçirildikdən sonra istifadə edilməli
- ☐ yandırılmalı

522 Ət konservlərində mikrobioloji bombaj nəyin nəticəsində yaranır?

- ☐ məhsuldakı turşuların tənəkəyə təsiri
- ☐ bankaya aşağı temperaturlu məhsul yığılması
- ☒ mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
- ☐ məhsulun donması
- ☐ bankanın deformasiyaya uğraması

523 Hansı qüsurlar ət konservlərində yol verilməyən qüsurlardan biri deyil?

- ☐ qara ləkə
- ☐ bombaj
- ☐ mexaniki zədəli
- ☒ tənəkə bankanın bir neçə yerdən cızılması
- ☐ bankanın axıtması

524 Hansı konserv ət məhsullarından alınan konserv qrupuna aid deyil?

- ☐ donuz yağında sosiska
- ☐ tomatda sosiska
- ☐ bulyonda sosiska
- ☒ preslənmiş ət
- ☐ sosiska kələmlə

525 Dil konserv bankası etiketində digər məlumatlarla yanaşı əlavə olaraq hansı məlumatda yazılır?

- ☐ istehlakdan əvvəl dilim-dilim doğrayın
- ☐ istehlakdan əvvəl suda bişirin
- ☐ konserv bankasının içindəkini sarımsaqla qarışdırın
- ☒ istehlakdan əvvəl konserv bankasını soyudun
- ☐ istehlakdan əvvəl konserv bankasını qızdırın

526 Optimal şəraitdə laklanmış bankalarda ət konservlərini neçə il saxlamaq olar?

- ☐ 1 il
- ☐ 3 il
- ☐ 4il
- ☒ 5 il
- ☐ 2 il

527 Termiki vəziyyətinə görə ət yarımfabrikatları hansı halda olur?

- ☐ ancaq soyudulmuş
- ☐ soyumuş və dondurulmuş
- ☐ soyumuş və soyudulmuş
- ☒ soyudulmuş və dondurulmuş
- ☐ ancaq dondurulmuş

528 Azu-ət cəmdəyinin hansı hissəsindən və hansı çəkiddə hazırlanan xırda tikə ət yarımfabrikatıdır ?

- ☐ omba- maça və can ətindən 3-4 sm ölçüdə, əzələ toxumalarına perpendikulyar olmaqla 5-10 qr kütlədə uzunsov kəsilmiş xırda ət tikələridir
- ☐ qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 qr kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələridir
- ☐ malın kürək və bel nahiyələrindən 1,5-2 sm qalınlıqda 125 qr kütlədə doğranılmış ət tikələridir
- ☒ arxa və can ətindən, həmçinin budun xarici tərəfindən 3-4 sm ölçüdə, 10-15 qr kütlədə kəsilmiş xırda ət tikələridir
- ☐ malın can ətindən və qoyunun kürək və bel nahiyəsindən 20-40 qr kütlədə kəsilmiş ət tikələridir

529 Qulyaş - ət cəmdəyinin hansı hissəsindən və hansı çəkiddə hazırlanan xırda tikə ət yarımfabrikatıdır ?

- ☐ malın can ətindən və qoyunun kürək və bel nahiyəsindən 20-40 qr kütlədə kəsilmiş ət tikələridir
- ☐ omba- maça və can ətindən 3-4 sm ölçüdə, əzələ toxumalarına perpendikulyar olmaqla 5-10 qr kütlədə uzunsov kəsilmiş xırda ət tikələridir
- ☐ arxa və can ətindən, həmçinin budun xarici tərəfindən 3-4 sm ölçüdə, 10-15 qr kütlədə kəsilmiş xırda ət tikələridir
- ☒ qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 qr kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələridir
- ☐ malın kürək və bel nahiyələrindən 1,5-2 sm qalınlıqda 125 qr kütlədə doğranılmış ət tikələridir

530 Befstroqanov - ət cəmdəyinin hansı hissəsindən və hansı çəkiddə hazırlanan xırda tikə ət yarımfabrikatıdır ?

- ☐ qabırğaüstü və kürək nahiyyələrindən 20-30 qr kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələridir
- ☐ malın kürək və bel nahiyyələrindən 1,5-2 sm qalınlıqda 125 qr kütlədə doğranılmış ət tikələridir
- ☐ arxa və can ətindən, həmçinin budun xarici tərəfindən 3-4 sm ölçüdə, 10-15 qr kütlədə kəsilmiş xırda ət tikələridir
- ☒ omba- maça və can ətindən 3-4 sm ölçüdə, əzələ toxumalarına perpendikulyar olmaqla 5-10 qr kütlədə uzunsov kəsilmiş xırda ət tikələridir
- ☐ malın can ətindən və qoyunun kürək və bel nahiyyələrindən 20-40 qr kütlədə kəsilmiş ət tikələridir

531 Təbii ət yarımfabrikatları neçə formada hazırlanır?

- ☐ döyüclənmiş, aşxana yığıcı
- ☐ xırda tikə, iri tikə, qiymələnmiş
- ☐ urvalanmış, narınlaşdırılmış
- ☒ xırda tikə, iri tikə, paylar şəklində
- ☐ paylar şəklində, qiymələnmiş

532 Emalına görə ət yarımfabrikatları neçə qrupa bölünür?

- ☐ 4.0
- ☐ 7.0
- ☐ 8.0
- ☒ 5.0
- ☐ 3.0

533 Aşağıdakı hansı sırada xırda tikə ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir

- ☐ kabablıq ət, antrekot əti, can əti,
- ☐ antrekot əti, can əti, döş əti
- ☐ qulyaş, eskalop, langet
- ☒ azu, qulyaş, befstroqanov
- ☐ azu, langet, kotlet əti

534 Aşağıdakı hansı sırada iri tikə ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir.

- ☐ can əti, eskalop, befstroqanov
- ☐ qulyaş, eskalop, langet
- ☐ antrekot əti, kabablıq ət qulyaş
- ☒ can əti, kotlet əti, döş əti
- ☐ azu, qulyaş, befstroqanov

535 Aşağıdakı hansı sırada pay halında hazırlanana ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir.

- ☐ bifşteks əti, kotlet əti, langet
- ☐ azu, langet, kotlet əti
- ☐ can əti, eskalop, befstroqanov
- ☒ antrekot əti, bifşteks əti, langet
- ☐ can əti, kotlet əti, döş əti

536 Aşağıdakı hansı sırada narınlaşdırılmış ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir.

- ☐ Kiyev kotleti, küftə, eskalop,
- ☐ can əti, eskalop, befstroqanov
- ☐ bifşteks əti, azu, langet
- ☒ teftel, lüləkabab, Kiyev kotleti
- ☐ romşteks, teftel, qulyaş

537 Ət yayımfabrikatlarının keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ☐ xarici görünüşü, konsistensiyası, əlavələrin miqdarı
- ☐ suyun miqdarı, xörək duzunun miqdarı, turşuluğu
- ☐ rəngi, dadı, iyi, çörəyin miqdarı
- ☒ xarici görünüşü, iyi, dadı, konsistensiyası
- ☐ dadı, iyi, suyun miqdarı, duzun miqdarı

538 Ət yayımfabrikatlarının keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ☐ dadı, iyi, suyun miqdarı, xörək duzunun miqdarı
- ☐ xarici görünüşü, iyi, dadı, konsistensiyası
- ☐ konsistensiyası, nəmliyi, turşuluğu, xörək duzunun miqdarı
- ☒ nəmliyin, turşuluğun, xörək duzunun, çörəyin miqdarı, əlavələrin miqdarı
- ☐ rəngi, dadı, iyi, turşuluğu, çörəyin miqdarı

539 Göstərilənlərdən hansı pay halında hazırlanmış ət yarımfabrikatıdır?

- ☐ qulyaş
- ☐ teftel
- ☐ döş əti
- ☒ antrekot əti
- ☐ befstroqanov

540 Aşağıdakılardan hansı narınlaşdırılmış ət yarımfabrikatlarına aiddir?

- ☐ döş əti
- ☐ azu
- ☐ langet
- ☒ teftel
- ☐ can əti

541 Göstərilənlərdən hansı xırda tikə ət yarımfabrikatıdır?

- ☐ langet
- ☐ kotlet əti
- ☐ eskalop
- ☒ azu
- ☐ bifşteks əti

542 Aşağıda verilmiş ət yarımfabrikatlarından hansı pay halında hazırlanır?

- ☐ lülə kabab
- ☐ Kiyev kotleti
- ☐ teftel
- ☒ langet
- ☐ befstroqanov

543 Hansı ət yarımfabrikatı pay halında hazırlanandır?

- ☐ lülə kabab
- ☐ Kiyev kotleti
- ☐ teftel

- ☒ bifşteks əti
- ☐ kotlet əti

544 Hansı ət yarımfabrikatı narınlaşdırılmış halda olur?

- ☐ langet
- ☐ antrekot əti
- ☐ can əti
- ☒ Kiyev kotleti
- ☐ bifşteks əti

545 Narınlaşdırılmış halda olan ət yarımfabrikatını göstərin.

- ☐ eskalop
- ☐ döş əti
- ☐ can əti
- ☒ lülə kabab
- ☐ bifşteks əti

546 İri tikələr şəklində hazırlanan ət yarımfabrikatını göstərin.

- ☐ lülə kabab
- ☐ azu
- ☐ qulyaş
- ☒ can əti
- ☐ teftel

547 Bunlardan hansı iri tikələr şəklində hazırlanan ət yarımfabrikatıdır?

- ☒ döş əti
- ☐ azu
- ☐ Kiyev kotleti
- ☐ befstroqanov
- ☐ qulyaş

548 Hansı variantda iri tikəli ət yarımfabrikatı göstərilmişdir?

- ☐ qulyaş
- ☐ befstroqanov
- ☐ lülə kabab
- ☒ kotlet əti
- ☐ azu

549 Hansı ət yarımfabrikatı xırda tikələr şəklində hazırlanır?

- ☐ kotlet əti
- ☐ döş əti
- ☐ eskalop
- ☒ qulyaş
- ☐ can əti

550 Xırdatikə, iritikə və paylar şəklində (125 q-lıq) ət yarımfabrikatları nə üçün təbii (natural) adlandırılır?

- ☐ cəmdəyin bud nahiyəsindən alındığına görə
- ☐ ət tikələrindən qaba birləşdirici toxuma, vətər və s. təmizləndiyinə görə

- ☐ yumşaq ət tikələrinin kütləsi və forması standartlaşdırılmadığına görə
- ☒ cəmdəkdən müəyyən kütlədə və formada kəsilən ət tikələri heç bir əlavə emaldan keçirilmədiyinə görə
- ☐ heyvan emal edildikdən sonra alınan cəmdəklər dərhal istifadə edildiyinə görə

551 Hansı məhsul qoyun ətindən pay halında hazırlanan təbii ət yarımfabrikatları qrupuna aid deyil?

- ☐ tikə kabab
- ☐ şnitset
- ☐ təbii kotlet
- ☒ lülə kabab
- ☐ eskalop

552 Təbii ət yarımfabrikatları ət cəmdəyinin hansı nahiyyəsindən alınır?

- ☐ quyruq
- ☐ maça
- ☐ boyun
- ☒ ən zərif və tamdəyərli zülallarla zəngin olan nahiyyələrdən
- ☐ miyantəng

553 Hansı heyvanın ətinin əvvəlcədən çəkilib-bükülmüş halda satılmasına yol verilir?

- ☐ buğa
- ☐ donu açılmış qoyun əti
- ☐ axtalanmamış erkək donuz
- ☒ təzə mal əti
- ☐ kəl

554 Verilmiş ət yarımfabrikatından hansı xırda tikələr şəklində olur?

- ☐ kotlet əti
- ☐ eskalop
- ☐ can əti
- ☒ befstroqanov
- ☐ döş əti

555 Çəkilib-bükülmüş ət kütləsində olan sümük neçə faizdən artıq olmamalıdır?

- ☐ 45-50%
- ☐ 30-35%
- ☐ 10-15%
- ☒ 20-25%
- ☐ 40-45%

556 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan ildə azı neçə kq balıq istehlak etməlidir?

- ☐ 45, 0 kq
- ☐ 12, 0 kq
- ☐ 20,4 kq
- ☒ 18,2 kq
- ☐ 30,8 kq

557 Yayıldığı mühitə və həyat tərzinə görə balıqlar neçə qrupa bölünürlər?

- ☐ 6.0
- ☐ 3.0

- ☐ 2.0
☒ 4.0
☐ 5.0

558 Bu balıqlardan hansıları dəniz balıqları qrupuna aid edilir?

- ☐ kambala, şahmahi, forel
☐ çəki, çapaq, külmə
☐ qızılbalıq, xəşəm, ziyad
☒ kefal, treska, skumbriya,
☐ nərə, naqqa, suf

559 Bu balıqlardan hansıları keçici balıqlar qrupuna aid edilir?

- ☐ nərə, naqqa, xramuliya
☐ çəki, çapaq, külmə
☐ tunes, şahmahi, forel
☒ nərə, qızılbalıq, xəşəm
☐ durnabalıq, kefal, siyənək

560 Bu balıqlardan hansıları yarımkeçici balıqlar qrupuna aid edilir?

- ☐ tunes, skumbriya, siyənək
☐ naqqa, külmə, kefal
☐ şahmahi, xəşəm, kefal
☐ nərə, qızılbalıq forel
☒ çəki, çapaq, suf

561 Yağlılığın görə balıqlar neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6.0
☐ 4.0
☐ 2.0
☒ 3.0
☐ 5.0

562 Balığın bədənini bir-birinə bitişik olan neçə hissədən ibarətdir?

- ☐ 6.0
☐ 4.0
☐ 2.0
☒ 3.0
☐ 5.0

563 Respublikamızın çay və göllərində, eləcə də Xəzərin Azərbaycan sularında neçə növ və yarım növ balıq yaşayır?

- ☐ 55 növ və yarım növ
☐ 76 növ və yarım növ
☐ 96 növ və yarım növ
☒ 87 növ və yarım növ
☐ 64 növ və yarım növ

564 Respublikamızın çay və göllərində, eləcə də Xəzərin Azərbaycan sularında yaşayan balıqların neçə növünün xalq təsərrüfat əhəmiyyəti vardır?

- ☐ 5 növün
- ☐ 30 növün
- ☐ 40 növün
- ☒ 25 növün
- ☐ 10 növün

565 Bu balıqlardan hansıları nərə balıqları fəsiləsinə aiddir?

- ☐ nərə , nerka, kefal balığı
- ☐ nərə, qorbuşa, nerka balığı
- ☐ bölgə, uzunburun, keta balığı
- ☒ nərə, kələmo, cökə balığı
- ☐ uzunburun, forel, somğa balığı

566 Bu balıqlardan hansıları qızılbalıqlar fəsiləsinə aiddir?

- ☐ forel, suf, cökə balığı,
- ☐ suf balığı, berş balığı, xanıbalığı
- ☐ nərə , nerka, kefal balığı
- ☒ qorbuşa, forel, somğa balığı
- ☐ qızılbalıq, kələmo, uzunburun balıq

567 Bu balıqlardan hansıları çəki balıqları fəsiləsinə aiddir?

- ☐ çapaq, çömçə balığı, cökə balığı
- ☐ kütüm, suf, naqqa balığı
- ☐ sazan,forel, somğa
- ☒ çəki, çapaq, külmə balığı
- ☐ şahmahi, nerka, kefal balığı

568 Bu balıqlardan hansıları xanı balıqları fəsiləsinə aiddir?

- ☐ xanı balığı, kələmo, cökə balığı
- ☐ nərə , nerka, uzunburun balıq
- ☐ qorbuşa, forel, somğa balığı
- ☒ suf , berş balığı, yorş balığı
- ☐ qızılbalıq, qorbuşa, salaka balığı

569 Diri balıqlar nəqliyyatla daşıarkən istifadə edilən su balığın kütləsindən neçə dəfə çox olmalıdır?

- ☐ 5 dəfə
- ☒ 4 dəfə
- ☐ 2,5 dəfə
- ☐ 3 dəfə
- ☐ 3, 5 dəfə

570 Balıqlar neçə üsulla soyudulur?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0

571 Soyudulmuş balıq ətinin onurğa sümüyünün yanandakı əzələdə temperatur neçə dər.S olmalıdır?

- ☐ 0..+8 dər.S
- ☐ menfi 2..+2 dər.S
- ☐ menfi 3..+1 dər.S
- ☒ menfi 1+5 dər.S
- ☐ menfi 1..+3 dər.S

572 Dondurulmuş balıq ətinin onurğa sümüyünün yanandakı əzələdə temperatur neçə dər.S-dən aşağı olmalıdır?

- ☐ menfi 5 dər.S-dən aşağı
- ☐ menfi 1 dər.S-dən aşağı
- ☐ 0 dər.S-dən aşağı
- ☒ menfi 8 dər.S-dən aşağı
- ☐ menfi 3 dər.S-dən aşağı

573 Dondurulan zaman balıqda hansı proseslər baş verir?

- ☐ mürəkkəb və dönməz yalnız kimyəvi proseslər
- ☐ mürəkkəb və dönər fizioloji proseslər
- ☐ mürəkkəb və dönər bioloji proseslər
- ☒ mürəkkəb və dönməz fiziki-kimyəvi proseslər
- ☐ mürəkkəb və dönməz yalnız fiziki proseslər

574 Donu suda açılan balıqda mineral maddələrin itkisini azaltmaq məqsədilə suya nə əlavə edilir?

- ☐ sirkə turşusu
- ☐ limon duzu
- ☐ soda
- ☒ xörək duzu
- ☐ şəkər

575 Dünya üzrə ümumi balıq ovunda miqdarca birinci yeri hansı balıq fəsiləsi tutur?

- ☐ durna balıqkimilər
- ☐ qızılbalıqkimilər
- ☐ nərəkimilər
- ☒ siyənəkkimilər
- ☐ çəkikimilər

576 Mineral maddələrin itkisini azaltmaqdan ötrü suda donu açılarkən çay balığı üçün 1l suya neçə qram xörək duzu qatılır?

- ☐ 17 qr
- ☐ 13 qr
- ☐ 10 qr
- ☒ 7 qr
- ☐ 15 qr

577 Dünya əhalisinin zülala olan tələbatının neçə faizi balıq və balıq olmayan su məhsulları hesabına ödənilir?

- ☐ 10%-i
- ☐ 8%-i
- ☐ 6%-i
- ☒ 0.01

☐ 3%-i

578 Ən yağlı ($\approx 55\%$ -dək) balıq hansıdır?

- ☐ sardina
- ☐ nərə
- ☐ çapaq
- ☒ ilan balığı
- ☐ treska

579 Ən yağsız ($\approx 0,1\%$) balıq hansıdır?

- ☐ keta
- ☐ çəki
- ☐ oculbalıq
- ☒ treska
- ☐ suf

580 Ətinin tərkibində ən çox su olan ($\approx 92\%$ -dək) balıq hansıdır?

- ☐ ağ balıq
- ☐ həşəm
- ☐ siyənək
- ☒ zubatka
- ☐ durna balığı

581 Ətinin tərkibində ən az su olan ($\approx 46\%$) balıq hansıdır?

- ☐ uzunburun
- ☐ qalxanbalıq
- ☐ salaka
- ☒ ilan balığı
- ☐ nerka

582 Balığın tərkibində hansı suda həll olan vitaminlər olur?

- ☒ B qrup vitaminləri
- ☐ U vitamini, A vitamini
- ☐ H vitamini, K vitamini
- ☐ D vitamini, C vitamini
- ☐ D vitamini, E vitamini

583 Balıq əti ev heyvanlarının ətindən əsasən nə ilə fərqlənir?

- ☐ tərkibindəki zülal və yağ çətin mənimsənilir
- ☐ tərkibində daha az omeqa – 3 yağ turşuları olur
- ☐ tərkibində daha az vitamin olur
- ☒ tərkibindəki zülal və yağ asan mənimsənilir
- ☐ tərkibində daha çox karbohidrat olur

584 Balığın kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin artması ilə ətin qidalılıq dəyəri aşağı düşür?

- ☐ mineral maddələrin
- ☐ yağların
- ☐ karbohidratların
- ☒ suyun

☐ zülalların

585 Bu və ya digər balıq ətinə xas olan dad və qoxunu əsasən tərkibindəki hansı maddələr yaradır?

- ☐ karbohidratlar
- ☐ yağlar
- ☐ mineral maddələr
- ☒ ekstraktiv maddələr
- ☐ zülallar

586 Diri balığın tərkibində su neçə % çatışmadıqda ölür?

- ☐ 5÷7%
- ☐ 10÷14%
- ☐ 20÷25%
- ☒ 15÷20%
- ☐ 7÷10%

587 Əmtəəşünaslıq baxımından balığın kütlə tərkibi dedikdə nə başa düşülür?

- ☐ Balığın başının,quyruğunun və üzgəclərinin kütləsinin biri-birinə olan nisbəti
- ☐ Balığın başının ümumi kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi
- ☐ Balığın içəlatının ümumi kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi
- ☒ Ayrı-ayrı anatomik nahiyyələrin və orqanların bütöv balığın kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi
- ☐ Balığın üzgəclərinin ümumi kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi

588 Balıq məhsulları istehsalında istifadə edilən dondurulmuş balıqların donu əsasən hansı üsulla açılır?

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

589 A vitamini balığın hansı orqanında daha çoxdur ?

- ☐ başında
- ☐ sümüyündə
- ☐ əzələlərində
- ☒ qaraciyərində
- ☐ üzgəclərində

590 Balıq yağının tez oksidləşməsi nə ilə izah edilir?

- ☐ tərkibində daha çox doymuş yağ turşularının olması ilə
- ☐ tərkibində olan yağ turşularının sayının daha çox olması ilə
- ☐ tərkibində doymuş və doymamış yağ turşularının bərabər olması ilə
- ☒ tərkibində 4-6 və daha çox ikiqat rabitəli doymamış yağ turşularının olması ilə
- ☐ tərkibində daha az doymuş yağ turşularının olması ilə

591 Balıq yağının heyvanat yağlarından başlıca fərqi nədir?

- ☐ tərkibində daha çox doymuş yağ turşularının olması
- ☐ tərkibində olan yağ turşularının sayının daha çox olması
- ☐ tərkibində doymuş və doymamış yağ turşularının bərabər olması

- ☒ tərkibində 4-6 və daha çox ikiqat rabitəli doymamış yağ turşularının olması
☐ tərkibində daha az doymuş yağ turşularının olması

592 Balığın kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin artması ilə ətin qidalılıq dəyəri aşağı düşür?

- ☐ zülalların
☐ karbohidratların
☐ mineral maddələrin
☒ suyun
☐ yağların

593 Az zülallı, lakin yağlı və çox yağlı balıqların hansı məhsul istehsalına yönəldilməsi daha məqsədəuyğundur?

- ☐ dondurulmaya
☐ qaxaclanmaya
☐ konserv istehsalına
☒ hislənməyə
☐ duzlanmaya

594 Hansı balıq nərəkimilər fəsiləsinə aid deyil?

- ☐ bölgə (ağ balıq, şüşəburun)
☐ kələmo (qaya balığı, bic balıq)
☐ uzunburun
☒ sardinlər
☐ nərə (tart)

595 Mineral maddələrin itkisini azaltmaq məqsədilə suda donu açılan zaman dəniz balığı üçün 1l suya nə qədər xörək duzu əlavə edilir?

- ☐ 13-15 qr
☐ 15-18 qr
☐ 18-20 qr
☐ 20-23 qr
☒ 10-13 qr

596 Duzlanmış balıqlar əlavələrdən asılı olaraq neçə cür hazırlanır?

- ☐ 5.0
☐ 2.0
☐ 1.0
☒ 4.0
☐ 3.0

597 Duzlanma üsulundan asılı olaraq duzlanmış balığın kütləsi neçə faiz azalır?

- ☐ 30-40%
☐ 20-28%
☐ 1-10%
☒ 8-20%
☐ 25-30%

598 Balıqları neçə üsulla duzlayırlar?

- ☐ 6.0

- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0

599 Temperatur şəraitindən asılı olaraq duzlama hansı formada olur?

- ☐ soyuq, soyudulmuş, və dondurulmuş
- ☐ soyudulmuş və dondurulmuş
- ☐ isti və soyuq
- ☒ isti, soyuq və soyudulmuş
- ☐ soyuq və soyudulmuş

600 Balıq ətində olan duzun miqdarına görə duzlanmış balıqlar neçə qrupa ayrılır?

- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

601 Zəif duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- ☐ 12-14%
- ☐ 3-5%
- ☐ 1-3%
- ☒ 7-10%
- ☐ 9-12%

602 Orta duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- ☐ 14%-dən çox
- ☐ 7-9%
- ☐ 3-6%
- ☒ 10-14%
- ☐ 9-11%

603 Tünd duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faizdən çox olur?

- ☐ 10-14%
- ☐ 7-10%
- ☐ 3-7%
- ☒ 14%-dən çox
- ☐ 9-12%

604 Duzlanmış balıqların keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ☐ duzlu suyun keyfiyyəti, pulcuqlarla örtülməsi, mexaniki zədələnməsi
- ☐ xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, donma dərəcəsi
- ☐ xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası,
- ☒ xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, duzlu suyun keyfiyyəti
- ☐ iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, duzlu suyun keyfiyyəti, mexaniki zədələnməsi

605 Duzlanmış balıqların keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı

göstəricilər təyin edilir?

- ☐ suyun, xörək duzunun və yağın miqdarı,
- ☐ duzlu suyun keyfiyyəti, yetişmə dərəcəsi və yağın miqdarı
- ☐ yağın, lipidin və hidrogen-sulfidin miqdarı
- ☒ yetişmə dərəcəsi, yağın və xörək duzunun miqdarı
- ☐ yod ədədi, sabunlaşma ədədi və lipidin miqdarı

606 Qaxac edilmiş balıqları qurudulmuş balıqlardan fərqləndirən cəhət nədir?

- ☐ daha çox duzlu olması
- ☐ saxlanma müddətinin az olması
- ☐ xammala xas çiy iyn olması
- ☐ əlavə kulinariya emalına ehtiyacın olması
- ☒ yetişmə prosesinin getməsi

607 Balıqların soyuq üsulla qurudulması hansı temperaturda neçə gün davam edir?

- ☐ 50-60 dər.S -də və 1-3 gün
- ☐ 15-18 dər.S -də və 15-18 gün
- ☐ 5-10 dər.S-də və 10-15 gün
- ☒ 20-40 dər.S -də və 8-10 gün
- ☐ 40-50 dər.S -də və 3-5 gün

608 Duzsuz qurudulmuş balıq məhsulları hansı balıqlardan hazırlanır?

- ☐ bölgə, naqqa, qızılxallı
- ☒ treska, pikşa, mintay
- ☐ nərə, keta, kütüm
- ☐ kefal, forel, qorbuşa
- ☐ nərə, uzunburun, qızılbalıq,

609 Azərbayanda ən çox qaxac edilən balıq hansıdır?

- ☐ kefal
- ☐ sazan
- ☐ şahmahi
- ☒ külmə
- ☐ qorbuşa

610 Göstərilən balıqlardan hansından balıq məmulatı hazırlanır?

- ☐ kilkə
- ☐ forel
- ☐ kütüm
- ☒ nərə
- ☐ siyənək

611 Temperatur rejimindən asılı olaraq hisəvermə neçə üsulla aparılır?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0

612 Soyuq hisləmə hansı temperaturda aparılır?

- ☐ 80 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- ☐ 40-60 dər. S temperaturda
- ☐ 20 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- ☒ 40 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- ☐ 60- 80 dər. S temperaturda

613 Natamam isti hisləmə hansı temperaturda aparılır?

- ☐ 50- 80 dər. S temperaturda
- ☐ 50 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- ☐ 30 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- ☒ 80 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- ☐ 30-60 dər. S temperaturda

614 Balıqların soyuq üsulla qurudulması hansı temperaturda neçə gün müddətində aparılır?

- ☐ 0-100S-də 30 gün
- ☐ 1000S-də 1 gün
- ☐ 50-600S-də 3-5 gün
- ☒ 20-400S-də 8-10 gün
- ☐ 10-200S-də 15-20 gün

615 Bu balıqlardan hansılarından duzsuz qurudulmuş balıq məhsulları hazırlanır?

- ☐ nərə, bölgə
- ☐ çəki, çapaq
- ☐ kütüm, külmə
- ☒ treska, pikşa
- ☐ qızılbalıq, forel

616 Dondurulmuş balıq qiyməsi əsasən hansı balıqlardan hazırlanır?

- ☐ orta və yağlı balıqlardan
- ☐ ancaq yağlı balıqlardan
- ☐ ancaq yağsız balıqlardan
- ☒ yağsız və az yağlı balıqlardan
- ☐ bütün balıqlardan

617 Aşağıdakı balıqlardan hansıları “ədviyyatlı-duzlu balıqdan preservər”in hazırlanmasında istifadə olunur?

- ☐ çəki, çapaq
- ☐ forel, kefal
- ☐ xanı, yorş
- ☒ siyənək, kiləkə
- ☐ kütüm, külmə

618 İstehsal olunan konservlərin neçə %-i dəniz heyvanları və yosunlardan hazırlanan konservlərin payına düşür?

- ☐ 50%-ə qədər
- ☐ 20%-ə qədər
- ☐ 1%-ə qədər

- ☒ 5%-ə qədər
- ☐ 30%-ə qədər

619 İsti hisləmə hansı temperaturda aparılır?

- ☐ 1700S-dən yüksək temperaturda
- ☐ 40-1200 S temperaturda
- ☐ 400S-dən yüksək olmayan temperaturda
- ☒ 800S-dən yüksək olmayan temperaturda
- ☐ 80- 1700 S temperaturda

620 Emalına və istehsal texnologiyasına görə balıq konservləri təsnifləşdirilərkən neçə qrupa bölünür?

- ☐ 9.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☒ 9.0
- ☐ 7.0

621 Balıq preservlərini balıq konservlərindən fərqləndirən cəhəti göstərin

- ☐ pasteurizə edilir və otaq temperaturunda saxlanılır
- ☐ yağda qızardılıb, adi şəraitdə saxlanılır
- ☒ sterilizə edilmir və soyuqda saxlanılır
- ☐ pasteurizə edilmədən soyuducuda saxlanılır
- ☐ sterilizə edilir və duzluqda saxlanılır

622 Balıq preservlərinin saxlanılıb yetişmə müddətini göstərin

- ☐ 6 ay
- ☐ 20 gündən 2 aya qədər
- ☐ 10-20 gün
- ☒ 10 gündən 3 aya qədər
- ☐ 5 ay

623 Balığın əvvəlcədən emalı üsullarından və üzərinə tökülən məhluldan asılı olaraq preservlər neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☒ 5.0
- ☐ 4.0

624 Nə üçün balıq preservlərinin saxlanılma müddəti balıq konservləri ilə müqayisədə azdır?

- ☐ tərkibinə konservantlar qatılmadığı üçün
- ☐ narin doğranıldığı üçün
- ☐ tənəkə taraya qablaşdırıldığı üçün
- ☒ sterilizasiya edilmədiyi üçün
- ☐ kiçik kütlədə qablaşdırıldığı üçün

625 Balıq konservlərinin saxlanılması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

- ☐ nisbi rütubət 90% və temperatur 0-5 dər.S

- ☐ nisbi rütubət 80-85% və temperatur 15-20 dər.S
- ☐ nisbi rütubət 60-65% və temperatur 5-10 dər.S
- ☒ nisbi rütubət 70-75% və temperatur 0-15 dər.S
- ☐ nisbi rütubət 85% və temperatur 10-12 dər.S

626 Göstərilən balıqların hansından “ kəsilmiş balıqdan preservlər ” hazırlanır?

- ☐ suf
- ☐ kütüm
- ☐ sazan
- ☒ skumbriya
- ☐ naqqa

627 Balıq kababı yarımfabrikatı hazırlamaq üçün əsasən hansı balıq fəsiləsindən olan blıqlardan istifadə edilir?

- ☐ xanı balıqları fəsiləsindən olan balıqlardan
- ☐ çəkikimilər fəsiləsindən olan balıqlardan
- ☐ qızılbalıq fəsiləsindən olan balıqlardan
- ☒ nərə balığı fəsiləsindən olan balıqlardan
- ☐ siyənəkkimilər fəsiləsindən olan balıqlardan

628 Balıq konservləri (sardina və şprot istisna olamaqla) hansı əmtəə sortuna ayrılır?

- ☐ yalnız əla sorta
- ☐ I və II sorta
- ☐ əla və I sorta
- ☒ əmtəə sortuna ayrılmaz
- ☐ yalnız I sorta

629 Pəhriz və uşaq qidası üçün balıq konservi hazırladıqda oraya hansı əlavələr edilmir?

- ☐ tomat pastası və müxtəlif tərəvəzlər
- ☐ dəniz kələmi və yosun
- ☐ duz və sirkə
- ☒ ədviyyat, sirkə və tomat pastası
- ☐ kərə yağı və vitaminlər

630 Okean balıqlarından “ədviyyatlı-duzlu preservlər” neçə kq-lıq tənəkə bankalarda hazırlanır?

- ☐ 0,5-1 kq
- ☐ 1-2 kq
- ☐ 5 kq-a qədər
- ☒ 3kq-a qədər
- ☐ 0,5 kq

631 Balıq konservləri hansı balıqlardan istehsal edilir

- ☐ ancaq soyudulmuş
- ☐ soyudulmuş və dondurulmuş
- ☐ ancaq diri
- ☒ diri, soyudulmuş və dondurulmuş
- ☐ ancaq dondurulmuş

632 Preservlərdə bombaj nə zaman baş verir?

- ☐ sirkəyə qoyulmuş balıqdan hazırladıqda
- ☐ antiseptik əlavə etmədikdə
- ☐ aşağı temperaturda saxlandıqda
- ☒ yüksək temperaturda saxlandıqda
- ☐ sterilizə etmədikdə

633 Emal edənə qədər kürünü hansı temperaturda neçə saatdan artıq saxlamaq olmaz?

- ☐ 5-7 dər.S və 0,5 saat
- ☐ 1-2 dər.S və 2-3 saat
- ☐ 0...-2 dər.S və 3 saat
- ☒ 2....-1 dər.S və 4-5 saat
- ☐ 3-5 dər.S və 1-2 saat

634 Kürünün əsas konservləşdirmə üsulu hansıdır?

- ☐ qurutma
- ☐ sterilizasiya
- ☐ turşutma
- ☒ duzlama
- ☐ pasterizasiya

635 Qırmızı kürü hansı qızılbalıqlardan alınır?

- ☐ Qara dəniz qızılbalığından
- ☐ Baltik dənizi qızılbalığından
- ☐ Xəzər dənizi qızılbalığından
- ☒ Uzaq Şərq qızılbalığından
- ☐ Qərbi Sibir qızılbalığından

636 Nərə cinsli balıqlardan alınan kürü növlərinin sayını göstərin

- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☒ 5.0
- ☐ 3.0

637 Balıq kürüsünün emalında əvvəllər işlədilən urotropindən hazırda edilməsi hansı səbəbdən qadağan olunmuşdur?

- ☐ urotropin istehsalı çətin və baha olduğu üçün
- ☐ saxlanma müddətini kifayət qədər uzatmadığı üçün
- ☐ sensor göstəricilərini pisləşdirdiyi üçün
- ☒ insan orqanizminə zərər yetirdiyi üçün
- ☐ kürünün maya dəyərini artırdığı üçün

638 Balıq kürüsünün keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- ☒ xarici görünüşü, konsistensiyası, rəngi, iyi, dadı
- ☐ xörək duzunun miqdarı, bura və bor turşusunun təyini
- ☐ rəngi, iyi, dadı, nəmliyi və xörək duzunun miqdarı
- ☐ xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı və xörək duzunun miqdarı
- ☐ konsistensiyası, rəngi, iyi, dadı və duzun miqdarının təyini

639 Qidalılıq dəyərinə görə qara kürünün hansı çeşidi daha üstün sayılır?

- ☐ təmizlənmiş kürü
- ☐ sıxılmış kürü
- ☐ duzlanıb qaxaclanmış kürü
- ☒ dənəvər kürü
- ☐ əzilmiş kürü

640 Kürüdə rast gəlinən əsas özünəməxsus zülal hansıdır?

- ☐ insulin
- ☐ albumin
- ☐ qlobulin
- ☒ ixtulin
- ☐ transferrin

641 Kürüdə hansı vitamin daha çoxdur?

- ☐ P
- ☐ H
- ☐ C
- ☒ D
- ☐ U

642 Dənəvər qızılbalıq kürüsü neçə sorta bölünür?

- ☐ sorta bölünmür
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

643 Bütün növ kürülərin tərkibində nə qədər (% -lə) zülal olur?

- ☐ 17-21%
- ☐ 10-15%
- ☐ 5-10%
- ☒ 21-30%
- ☐ 15-17%

644 Nərə kürüsü hansı rəngdə olur?

- ☐ narıncı
- ☐ bənövşəyi
- ☐ qırmızı
- ☒ qara
- ☐ sarı

645 Qızılbalıq kürüsünün rəngini göstərin.

- ☐ çəhrayı
- ☐ sarı
- ☒ qırmızı
- ☐ qara
- ☐ bənövşəyi