

2964#01#Y17#01 Yekun imtahan (qiyabi) testinin sualları

Fənn : 2964 Ət və ət məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları

1 Zülallar nəyə görə mikroorqanizmlərin hüceyrə qlafından diffuziya edə bilmirlər?

- xırda molekullu kolloid maddə olduğundan
- amorf maddə olduğundan
- orta molekullu kolloid maddə olduğundan
- koagulye olduğundan
- iri molekullu kolloid maddə olduğundan

2 Heyvanlar yaşlandıqca onların kimyəvi tərkibində hansı kəmiyyət dəyişikliyi baş verir? 1. suyun miqdarı azalır 2. zülalın miqdarı azalır 3. yağın miqdarı artır 4. yağın miqdarı azalır 5. heç bir dəyişiklik baş vermir

- 0.08547453703703704
- 0.043101851851851856
- 0.08616898148148149
- 0.0437962962962963
- 0.04309027777777776

3 Ətin kimyəvi tərkibindən nə asılıdır? 1. qidalılıq dəyəri 2. dad keyfiyyəti 3. rəngi 4. iy 5. ölçüsü

- 0.04375000000000004
- 0.08611111111111112
- 0.04305555555555556
- 0.04513888888888889
- 0.12847222222222224

4 Ətin tərkibində olan yağların əsas vəzifəsi nədir?

- əzələlərin möhkəmliyinə və sərtliyinə səbəb olur
- ətin keyfiyyətini aşağı salır
- enerji dəyərini yüksəldir, dad və ətrin əmələ gəlməsində iştirak edir
- qidalılıq dəyərini azaldır, rəngini boğur
- ətin sürüşkənliyini əmələ gətirir

5 Mikroorqanizmlərin hüceyrə qlafından hansı maddə diffuziya edə bilmir?

- karbohidratlar
- su
- yağlar
- vitaminlər
- zülallar

6 Zülalların parçalanma məhsullarını nə mənimsəyir?

- qurdlar
- bakteriyalar
- helmintlər
- kokklar
- mikroorqanizmlər

7 Müəyyən istismar şəraitində təyinatə müvafiq olaraq tələbatı ödəmək üçün məhsulun yararlılığını təyin edən xassələrin məcmusu nədir?

- məhsulun qablaşdırılması
- məhsulun kəmiyyət göstəricisi
- məhsulun ekspertizası
- məhsulun keyfiyyəti
- məhsulun təyinatı

8 Əzələdə mioqlobinin nisbətən az olması ətin rənginə necə təsir edir?

- ətin rənginə təsir etmir
- ət tünd rəngdə olur
- ət al qırmızı rəngdə olur
- ət daha açıq rəngdə olur
- ət şabalıdı rəngdə olur

9 Cavan heyvanlardan alınan ətin daha açıq rəngdə olması nə ilə izah olunur?

- əzələdə mioqlobinin olmaması ilə
- əzələdə mioqlobinin nisbətən çox olması ilə
- əzələdə oksimioqlobinin olmaması ilə
- əzələdə metmioqlobinin olması ilə

əzələdə mioqlobinin nisbətən az olması ilə

10 Ətin hansı hissəsi ətin dadını əmələ gətirən ekstratlı maddələrlə zəngindir?

- birləşdirici toxuma
- sümük hissəsi
- piy toxuması
- vəziləri
- əzələ toxuması

11 Cəmdəyin müxtəlif nahiyələrindən alınan hissələrin toxuma tərkibi necədir?

- müxtəlifdir
- cəmdəyin müxtəlif nahiyələri toxuma tərkibinə təsir etmir
- hec biri
- eynidir
- cəmdəyin müxtəlif nahiyələri toxuma tərkibinə təsir edir

12 Cavan heyvan ətinin rənginin nisbətən açıq olması nə ilə izah edilir?

- Mioqlobinin çox olması ilə
- Zülalın az olması ilə
- Yağ-piy qatının çox olması ilə
- Mioqlobinin az olması ilə
- Suyunun az olması ilə

13 Heyvanlar yaşandıqca onların ətinin tərkibində nəyin miqdarı azalır?

- Külün və zülalın
- Yağın və zülalın
- Yağın və külün
- Suyun və yağın
- Suyun və zülalın

14 Heyvanlar yaşlandıqca onların ətində nəyin miqdarı artır?

- Külün
- Suyun

- Zülalın
- Yağın
- Fermentlərin

15 Ətin qidalılıq dəyəri və dad keyfiyyəti nədən asılıdır?

- Mikrobioloji göstəricilərdən
- Əzələlərin möhkəmliyindən
- Birləşdirici toxumalardan
- Kimyəvi tərkibdən
- Piy qatının qalınlığından

16 Miofibrilləri təşkil edən disklər nə rəngdə olur?

- cəhrayı
- açıq və tünd
- qara
- rəngsiz
- qırmızı

17 Hər miofibril nədən təşkil olunmuşdur?

- formalı elementlərdən
- disklərdən
- fibrositlərdən
- simplastlardan
- plazmadan

18 Eninəzolaqlı əzələ liflərinin hər biri nədən təşkil olunmuşdur? 1.sarkolemmadan 2.holci aparatından 3.miofibrillərdən 4.sitoplazmadan 5.nüvələrdən 6.vakuoldan

- 1:2:3:5
- 1:3:4:5
- 2:3:4:5
- 1:2:3:6
- 2:4:5:6

19 Hansı əzələ toxumanın əsasını silindrəbənzər mürəkkəb liflər - simplastlar təşkil edir?

- eninəzolaqlı və sarkolemma
- eninəzolaqlı
- sarkolemma
- saya
- saya və sarkolemma

20 Heyvanın həyat fəaliyyəti dövründə əzələlərin böyük təzyiqə məruz qalması ətin tərkibinə necə təsir göstərir?

- zədə alması ətin qidalılığına təsir etmir
- ət bərk olur, bioloji qidalılığı az olur
- ət yumşaq olur, bioloji qidalılığı çox olur
- ət bərk olur, bioloji qidalılığı çox olur
- ət yumşaq olur, bioloji qidalılığı az olur

21 Ət kəsiyinə hansı toxumalar daxildir? 1. epitel 2. sümük 3. piy 4. əzələ 5. sinir 6. birləşdirici 7. qan –limfa 8. retikulyar 9. qığırdaq

- 3:4:5:6:7:8:9
- 2:3:4:5:6:8:9
- 1:2:3:4:5:6
- 1:2:3:5:6:7
- 2:4:5:6:7:9

22 Miofibrillərin tünd zonaları nədən ibarətdir?

- fibrositlərdən
- miozin tellərindən
- disklərdən
- aktindən
- simplastlardan

23 Miofibrillərin açıq zonaları hansı zülaldan təşkil olunmuşdur?

- albumin
- aktin
- mioqlöbin
- hemoqlöbin
- qlöbulin

24 Miofibrilləri təşkil edən disklər neçə cür olur?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

25 Eninəzolaqlı əzələ toxuması nədən təşkil olunmuşdur? 1.vakuoldan 2. sarkoplazmadan 3.xromoplastlardan 4.yığıma aparatından 5. sarkolemmadan

- 0.08546296296296296
- 0.08616898148148149
- 0.12783564814814816
- 0.04380787037037037
- 0.044502314814814814

26 Eninəzolaqlı əzələ toxumasının əsasını təşkil edən simplastlar nə formadadır?

- kvadrat
- silindrəbənzər
- dairəvi
- ulduzvarı
- düzbucaq

27 Eninəzolaqlı əzələ toxumasının əsasını nə təşkil edir?

- formalı elementlər
- simplastlar
- desmositlər
- fibrositlər
- plazma

28 Limfa nə rəngdədir?

- sarımtıl rəngdə
- qırmızı rəngdə
- ağ rəngdə
- bəzumontul rəngdə

rəngsizdir

29 Yumşaq toxumaya harada rast gəlinir? 1.üzlər arasında 2.dalaqda 3.dərialtı piy təbəqəsində 4.dəridə 5.əzələlərin arasında 6. sümük iliyində 7.limfa düyünlərində

- 2:3:5:6
 1:3:4:5
 1:4:5:6
 1:2:3:4
 4:5:6:7

30 Tor toxumaya harada rast gəlinir? 1. üzlər arasında 2.dalaqda 3.dərialtı piy təbəqəsində 4.dəridə 5.böyrəklərdə 6. sümük iliyində 7.limfa düyünlərində

- 2:3:5:6:7
 2:4:5:6:7
 1:3:4:5:6
 1:2:3:4:7
 3:4:5:6:7

31 Sümükdə sümük üstlüyü, sümük iliyi, damarlar və sinirlər formaca neçə qrupa bölünür?

- 12.0
 4.0
 7.0
 2.0
 10.0

32 Elastik liflər ət və ət məhsullarının tərkibinə necə təsir edir?

- Qaynadıqda dəyişir
 Zərifliyini azaldır
 Dadına müsbət təsir edir
 Zərifliyini artırır
 Yemək üçün istifadə olunur

33 Elastik liflər nə rəngdə olur?

- qəhvəyi
- sarı
- şəffaf
- ağ
- qırmızı

34 Kollojen lifləri nə ilə xarakterizə olunur?

- möhkəm və qəhvəyi rəngdə olması ilə
- möhkəmliyi və ağ rəngdə olması ilə
- yumşaq və ağ rəngdə olması ilə
- möhkəmliyi və qırmızı rəngdə olması ilə
- yumşaq və qırmızı rəngdə olması ilə

35 Limfa nə formada olur?

- maye və bərk
- rəngsiz, maye
- rəngsiz, bərk
- rəngli maye
- rəngli bərk

36 Saya əzələ toxuması hansı quruluşa malikdir?

- molekulyar
- hüceyrə
- ion
- skelet
- kristal

37 Saya əzələ toxuması haralarda olur?

- sümük və piy hissədə
- daxili üzvlərin divarlarında və dəridə
- sarkolemanın altında
- dırnaqaltı hissədə
- qanda və piy qatında

38 Ətrafların skeletinə aid olan hissələr hansıdır?

- quyruq
- arxa çanaq
- boyun
- baş
- bədən

39 Göstərilənlərdən hansı ox skeletinə aid deyil? 1. döş-qabaq 2. arxa -çanaq 3. baş 4. boyun 5. bədən 6. quyruq

- 0.1701388888888887
- 0.0430555555555556
- 0.127777777777778
- 0.0451388888888889
- 0.0875000000000001

40 Aşağıdakılardan hansı ətrafların skeletinə aiddir? 1. döş- qabaq 2. arxa -çanaq 3. baş 4. boyun 5. bədən 6. quyruq

- 0.1701388888888887
- 0.0430555555555556
- 0.127777777777778
- 0.0451388888888889
- 0.251388888888889

41 Aşağıdakılardan hansı ox skeletinə aid deyil?

- arxa çanaq
- baş
- quyruq
- bədən
- boyun

42 Ətrafların skeletinə hansı hissə aiddir?

- quyruq
- döş, qabaq
- boyun
- baş

bədən

43 Ox skeletinə hansı hissələrin skeleti aiddir? 1. başın skeleti 2. boyunun skeleti 3. quyruğun skeleti 4. döş, qabaq 5. arxa çanaq

- 0.04380787037037037
 0.043090277777777776
 0.12783564814814816
 0.08546296296296296
 0.044502314814814814

44 Onurğalı heyvanların toxumaları orqanizmin filogenetik inkişafına görə hansı qrupa bölünür? 1. epitel 2. sümük 3. piy 4. əzələ 5. sinir 6. birləşdirici 7. qan -limfa

- 3:4:5:6:7
 1:4:5:6:7
 1:2:3:4:5
 2:3:5:6:7
 2:4:5:6:7

45 Qırmızı sümük iliği üçün mineral duzların deposu haradır?

- endokrin vəziləri
 skelet sümükləri
 qan
 əzələlər
 qaraciyər

46 Bütün orqanizm üçün mineral duzların deposu haradır?

- endokrin vəziləri
 skelet sümükləri
 qan
 əzələlər
 qaraciyər

47 Xromatin parçaları nədən təşkil olunmuşdur?

- aktindən

- dezoksiribonuklein turşularından
- ribonuklein və dezoksiribonuklein turşularından
- ribonuklein turşusundan
- miozin tellərindən

48 Nüvəciklər nədən ibarətdir?

- aktindən
- dezoksiribonuklein turşusundan
- ribonuklein və dezoksiribonuklein turşularından
- ribonuklein turşusundan
- miozin tellərindən

49 Trombositlər nədir?

- qan plazması
- qan lövhəcikləri
- qırmızı qan cisimcikləri
- ağ qan cisimcikləri
- sinir toxumaları

50 Leykositlər nədir?

- qan plazması
- ağ qan cisimcikləri
- qan lövhəcikləri
- qırmızı qan cisimcikləri
- sinir toxumaları

51 Eritrositlər nədir?

- qan plazması
- qırmızı qan cisimcikləri
- qan lövhəcikləri
- ağ qan cisimcikləri
- sinir toxumaları

52 Bunlardan hansı qanın formalı elementləridir? 1.eritrositlər 2.mikroqliya 3.hialin 5.trombositlər 6.neyron 7. leykositlər

- 0.04591435185185185
- 0.04521990740740741
- 0.04451388888888889
- 0.08547453703703704
- 0.08688657407407407

53 Retikulyar birləşdirici toxuma başqa cür necə adlanır?

- hialin
- tor
- neyron
- neyroqliya
- mikroqliya

54 Aşağıdakılardan hansı sıx birləşdirici toxumaya aiddir? 1.yağ toxuması 2. kollagen toxuması 3.piqment toxuması 4.qığırdaq toxuması 5. sinir toxuması

- 0.04444444444444446
- 0.04305555555555556
- 0.08680555555555557
- 0.08611111111111112
- 0.04513888888888889

55 Aşağıdakılardan hansı yumşaq birləşdirici toxumaya aiddir? 1.yağ toxuması 2. kollagen toxuması 3.piqment toxuması 4.qığırdaq toxuması 5. sinir toxuması

- 0.04305555555555556
- 0.04375000000000004
- 0.08611111111111112
- 0.04513888888888889
- 0.08680555555555557

56 Qığırdaq toxumasının növlərini göstərin 1. hialin 2. fibrositlər 3.lifli 4. elastiki 5.neyroqliya 6.muflon 7. şüşəyəbənzer

- 2:3:5:7
- 1:3:4:7
- 1:2:4:7
- 1:2:3:5

2:4:5:6

57 Ara maddənin xarakterinə və düzülüşünə görə qığırdaq toxuması neçə növə ayrılır?

- 4.0
 3.0
 5.0
 2.0
 6.0

58 Bunlardan hansı sinir hüceyrələridir? 1. neyron 2. hialin 3. mikroqliya 4. muflon 5. neyroqliya

- 0.043101851851851856
 0.04380787037037037
 0.08546296296296296
 0.08616898148148149
 0.044502314814814814

59 Multipolyar nə deməkdir? 1. bircixıntılı neyron 2. ikiçixıntılı neyron 3. üççixıntılı neyron 4. coxcixıntılı neyron 5. limfatik düyün

- 0.08611111111111112
 0.12777777777777778
 0.04375000000000004
 0.04305555555555556
 0.17013888888888887

60 Bipolyar nə deməkdir?

- limfatik düyün
 ikiçixıntılı neyron
 üççixıntılı neyron
 bircixıntılı neyron
 coxcixıntılı neyron

61 Unipolyar nə deməkdir?

- limfatik düyün
 bircixıntılı neyron

- üççixintılı neyron
- ikiçixintılı neyron
- coxcixintılı neyron

62 Sərt birləşdirici toxumaya hansı toxuma aiddir? 1. sümük toxuması 2. sinir toxuması 3. qığırdaq toxuması

- 2, 3
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 1, 2

63 Qanın laxtalanmasında hansı elementlər iştirak edir? 1. Eritrositlər 2. Leykositlər 3. Trombositlər

- 2, 3
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 1, 2

64 Trombositlər hansı prosesdə iştirak edirlər? 1. Qanın laxtalanmasında 2. Qanın zərərsizləşdirilməsində 3. Qanın tənəffüsündə

- 2, 3
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 1, 2

65 Leykositlər hansı qabiliyyətə malikdir? 1. faqositoz 2. qana qırmızı rəng verirlər 3. qanın laxtalanmasında iştirak edirlər

- 0.043750000000000004
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 0.085416666666666665

66 Faqositoz qabiliyyətinə aşağıdakılardan hansılar malikdir? 1. leykositlər 2. eritrositlər 3. trombositlər

- 0.08541666666666665
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 0.04375000000000004

67 Eritrisitlərin tərkibində qana qırmızı rəng verən hansı piqment vardır?

- methemoqlobin
- leykositlər
- hemoqlobin
- trombositlər
- tromboplastlar

68 Qanın formalı elementləri neçə yerə bölünür?

- 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0

69 Plazma hansı rəngdə olur?

- yaşıl
- sarımtıl
- qırmızı
- qara
- qəhvəyi

70 Sarkolemmanın daxili qatı neçə qat sitoplazmatik membrandan ibarətdir?

- 20.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0
- 14.0

71 Hansı əzələ toxuması başqa toxumalardan sürətlə yığılması ilə fərqlənir?

- qığırdaq
- eninəzolaqlı
- sarkolemma
- saya
- sümük

72 Eninəzolaqlı əzələ toxuması başqa toxumalardan nə ilə fərqlənir?

- gec parçalanması ilə
- sürətlə yığılması ilə
- sürətlə parçalanması ilə
- sürətlə yayılması ilə
- zəif yığılması ilə

73 Onurğalı heyvanlarda hansı əsas əzələ toxumaları vardır?

- sarkolemma və eninəzolaqlı
- saya və eninəzolaqlı
- skelet toxuması və eninəzolaqlı
- saya və skelet toxuması
- saya və sarkolemma

74 Onurğalı heyvanlarda neçə əsas əzələ toxumasını ayırırlar?

- 7.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

75 Aşağıdakılardan hansı toxumalar ət kəsiyinə daxildir?

- epitel,sinir
- əzələ, sümük
- sümük, epitel
- epitel, əzələ

qan, limfa

76 Ət kəsiyinə hansı toxumalar daxil deyil?

- qığırdaq, sümük, qan
 qan, limfa, epitel
 birləşdirici, epitel, qan
 əzələ, qan, limfa
 piy, limfa, qan

77 Ət kəsiyinə hansı toxumalar daxildir?

- limfa, birləşdirici, piy
 əzələ, birləşdirici, piy
 əzələ, limfa, qan
 qan, limfa
 piy, sinir, qan

78 Onurğalı heyvanların toxumaları orqanizmin filogenetik inkişafına görə neçə qrupa ayrılır?

- 9.0
 5.0
 3.0
 2.0
 7.0

79 Heyvanların skeleti yerinə yetirdiyi funksiyadan asılı olaraq neçə yerə bölünür?

- 5.0
 2.0
 3.0
 4.0
 7.0

80 Baş beyin neçə qatla örtülmüşdür?

- 7.0
 3.0

- 5.0
- 2.0
- 8.0

81 B yr kd  hansı hissə bazal membran olub, homogen v  boz selikli birləşmələrdən təşkil olunmuşdur?

- distal şöbə
- neyron d y n 
- yıęıcı boru
- yumaq kapsulu
- neyron

82 Aşğıdakılardan hansı heyvanın böyrəyi  oxm m cikliidir?

- xırdabuynuzlu malın
- qaramalın
- atın
- ceyranın
- dovşanın

83 Diafraqmanın əzələ hissi ne  hissəyə bölünür?

- 7.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 4.0

84 İsk nb d  ne  səth ayırd edilir?

- 8.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

85 İsk nb d  ne  kənar ayırd edilir?

- 8.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

86 İskənbədə neçə uc ayırd edilir?

- 8.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

87 Öd qovuquğunun divarı neçə qatlıdır?

- 9.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0

88 Qaraciyər hüceyrəsinin nüvə qlafı naçə qütblüdür?

- 10.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 8.0

89 Hansı heyvanlarda paycıq strukturu daha yaxşı inkişaf etmiş və gözlə görünür?

- quşlarda
- atlarda
- qoyunlarda
- keçilərdə
- inəklərdə

90 Qaraciyərdə paycıqarası toxuma hansı heyvanda daha çoxdur?

- inəkdə
- donuzda
- keçidə
- qoyunda
- quşlarda

91 Miokardın əzələ hüceyrəsində neçə nüvə olur?

- 7–10
- 1–2
- 1–5
- 2–4
- 4–7

92 Ürəkdə birləşdirici toxumada retikul tellərin neçə toru yerləşmişdir?

- 8.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

93 Ağ ciyər venaları ürəyin hansı hissəsinə gəlir?

- mərkəzə
- sol qulaqcığa
- sol mədəciyə
- sağ qulaqcığa
- sağ mədəciyə

94 Dilin əzələ hissəsi neçə istiqamətdə bir-birinə keçən enlizolaqlı əzələlərdən ibarətdir?

- 2.0
- 7.0
- 3.0
- 5.0

8.0

95 Ektodermadan əmələ gələn hissəni göstərin 1. dilkökü epiteli 2. dil cismini örtən epitel 3. dil ucu

- 2, 3
 1.0
 3.0
 2.0
 1, 2

96 Birkameralı mədənin divarı neçə qatdan ibarətdir?

- 7.0
 3.0
 4.0
 2.0
 6.0

97 Hər bir ağciyər dərin kəsiklərlə neçə paya ayrılmışdır?

- 7.0
 3.0
 4.0
 2.0
 5.0

98 İnəklərin yelini neçə hissədən ibarətdir?

- 7.0
 4.0
 5.0
 2.0
 6.0

99 Aralıq və orta beyin neçə yarımkürə ilə əhatə olunmuşdur?

- 4.0
 2.0

- 5.0
- 3.0
- 6.0

100 Uzununa kəsdikdə böyrək neçə zonaya ayrılır?

- 8.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0

101 Variantlardan hansı heyvanın böyrəyi çoxməməciklikdir? 1. qaramal 2. at 3. donuz 4. dovşan

- 0.044444444444444446
- 0.043750000000000004
- 0.08541666666666665
- 0.04305555555555556
- 0.08611111111111112

102 Göstərilənlərdən hansının böyrəyi çoxməməciklikdir? 1. qaramalın 2. donuzun 3. xırdabuynuzlu malın 4. ceyranın

- 0.08541666666666665
- 0.04305555555555556
- 0.043750000000000004
- 0.08611111111111112
- 0.044444444444444446

103 Ürəkdə aortanın fibroz həlqəsində neçə ürək qığırdağı olur?

- 9.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0

104 Ağ ciyər arteriyası ürəyin hansı hissəsindən çıxır? 1. sağ mədəcikdən 2. sol mədəcikdən 3. sağ qulaqcıqdan 4. sol qulaqcıqdan

- 1,2
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

105 Ürək nədən təşkil olunmuşdur?

- piqmentlərdən
- mezodermadan
- epitelədən
- dermadan
- limfadan

106 Ürəyin hansı hissəsi zirvə adlanır?

- qulaqcığı
- ensiz hissəsi
- yan hissəsi
- enli hissəsi
- divarları

107 Ürəyin dörd hissəsinin divarları neçə əsas qatdan ibarətdir?

- 9.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0

108 Dilin ucunda neçə qat ayrılır?

- 7.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

109 Dil kökü epitelı nədən əmələ glmıřdir? 1. ektodermadan 2. endodermadan 3. dorsaldan

- 3.0
 2.0
 1,2
 1.0
 2,3

110 Ektodermadan dilin hansı hissəsi əmələ glmıřdir? 1. dil cismini örtən epitel 2. dilkk epiteli 3. dil ucu

- 2, 3
 3.0
 1.0
 1, 2
 2.0

111 Dil cismini örtən epitel nədən əmələ glmıřdir? 1. ektodermadan 2. endodermadan 3. dorsaldan

- 2,3
 1, 2
 2.0
 3.0
 1.0

112 oxkamaralı mədə neçə kameradan ibarətdir?

- 5.0
 2.0
 8.0
 7.0
 4.0

113 Böyük beyin neçə yarımkürədən ibarətdir?

- 7.0
 3.0
 5.0
 2.0

6.0

114 Gövşəyən heyvanlarda sağ qabırğaaltı nahiyədə hansı orqan yerləşir?

- mədə
- ağ ciyər
- böyrək
- qara ciyər
- ürək

115 Hansı daxili orqan öd ifraz edir?

- ürək
- ağ ciyər
- dalaq
- böyrək
- qara ciyər

116 Ürəyin başı harada yerləşir?

- sağ qulaqcıqda
- sağ mədəcikdə
- mərkəzdə
- sol qulaqcıqda
- sol mədəcikdə

117 Ürək qulaqcığı ürəyin hansı hissəsində yerləşir?

- başında
- sağında
- ortasında
- aşağısında
- solunda

118 Ürək daxildən arakəsmə ilə hansı hissəyə bölünmüşdür?

- sağ və aşağı
- yuxarı və aşağı

- sağ və yuxarı
- sağ və sol
- sol və aşağı

119 Heyvanın hansı orqanının selikli qisası sinir sonluqları və dadbilmə soğanaqları ilə zəngindir?

- dodaqlar
- böyrək
- qara ciyəri
- ağ ciyər
- dil

120 Dadbilmə analizatoru funksiyasını heyvanın hansı orqanı yerinə yetirir?

- ürəyi
- dodaqlar
- beyin
- dil
- qara ciyəri

121 II dərəcəli subməhsulları göstərin 1. qaramalın qursağı 2. qaramalın dili 3. qaramalın dırnaqları 4. qaramalın beyni 5. qaramalın dodaqları 6. qaramalın ürəyi

- 0.08616898148148149
- 0.08618055555555555
- 0.04451388888888889
- 0.04380787037037037
- 0.12854166666666667

122 Verilənlərdən hansı II dərəcəli subməhsullara aiddir? 1. donuz qulaqları 2. qaramal dodaqları 3. donuz dili 4. qaramal beyni

- 1,4
- 1,3
- 2,4
- 1,2
- 2,3

123 Bunlardan hansı II dərəcəli subməhsullardır?

- donuzun dili, qaramalın beyni
- donuzun böyrəkləri, qaramalın beyni
- təmizlənmiş iskanbə, qaramalın qursağı
- qaramalın diafraqması, qaramalın quyruğu
- donuz ayaqları, donuzun dili

124 II dərəcəli subməhsulları göstərin

- qaramalın beyni
- donuzun böyrəkləri
- donuzun qara ciyəri
- donuzun dili
- donuz ayaqları

125 Variantlardan hansı II dərəcəli subməhsullara aiddir?

- qaramalın diafraqması
- qaramalın ürəyi
- ət kəsiyi və yelini
- qaramalın quyruğu
- qaramalın qursağı

126 Aşağıdakılardan hansı II dərəcəli subməhsullara aiddir?

- qaramalın beyni
- qaramalın qara ciyəri
- qaramalın dili
- təmizlənmiş iskanbə
- qaramalın böyrəkləri

127 Göstərilənlərdən hansı I dərəcəli subməhsullara aiddir? 1. qaramalın quyruğu 2. qaramalın böyrəyi 3. donuz ayaqları 4. qaramalın dırnaqları 5. donuzun dili 6. qaramalın qursağı

- 1,4,5
- 1,3,5
- 1,3,6
- 1,2,5
- 1,4,6

128 I dərəcəli subməhsullar hansılardır?

- təmizlənmiş iskanbə, donuz mədəsi
- qaramalın ürəyi, donuzun mədəsi
- donuz mədəsi, qaramalın böyrəyi
- qaramalın beyni, təmizlənmiş iskanbə
- qaramalın diafraqması, donuzun böyrəyi

129 I dərəcəli subməhsulları göstərin

- qaramalın böyrəyi, donuz mədəsi
- təmizlənmiş iskanbə, qaramalın beyni
- qaramalın ürəyi, donuz mədəsi
- donuz mədəsi, təmizlənmiş iskanbə
- donuzun dili, böyrəkləri

130 Verilən variantlardan hansı I dərəcəli subməhsuldur? 1. qaramalın dili 2. qaramalın beyni 3. qida borusundan ət 4. qaramalın qursağı 5. qaramalın dırnaqları

- 1,2
- 1,5
- 3,5
- 3,4
- 2,4

131 Aşağıdakılardan hansı I dərəcəli subməhsullara aiddir?

- dalaqlar
- iskanbə
- xirtək
- qara ciyər
- ağ ciyər

132 Qidalılıq dəyərində görə subməhsullar neçə dərəcəyə bölünür?

- 8.0
- 7.0
- 3.0

- 5.0
 2.0

133 Aşağıdakılardan hansında tam qiymətli zülallar daha çoxdur?

- qulaqlarda
 dodaqlarda
 yelində
 dildə
 iskanbədə

134 Aşağıdakılardan hansında tam qiymətli zülallar daha azdır?

- dildə
 ürəkdə
 qara ciyərdə
 qulaqlarda
 böyrəkdə

135 Tam qiymətli zülallar əsasən hansı subməhsulunda olur?

- qara ciyər, böyrəkdə
 ürəkdə, dodaqlarda
 yelində, qara ciyərdə
 dodaqlarda, qulaqlarda
 qulaqlarda, böyrəkdə

136 Variantlardan hansı tüklü subməhsuldur?

- ağ ciyər
 dalaq
 qara ciyər
 qaramal qulaqları
 böyrək

137 Selikli subməhsulları göstərin

- qara ciyər

- böyrək
- iskənbə
- ağ ciyər
- ürək

138 Yumşaq subməhsulları göstərin

- ağ ciyər, qaramal dodaqları
- donuz quyruğu, böyrək
- qaramal dodaqları, dalaq
- iskənbə, ağ ciyər
- dalaq, yelin, böyrəklər

139 Tüklü subməhsulları göstərin

- donuz quyruqları, donuz ürəyi
- dalaq, ağ ciyər, ürək
- böyrək, ürək, qara ciyər
- donuz qulaqları, donuz quyruqları
- qaramal quyruqları, donuz ürəyi

140 Aşağıdakılardan hansı tüklü subməhsullara aiddir?

- donuz quyruqları, ağ ciyər
- qaramal dodaqları, ürək
- ürək, ağ ciyər
- qaramal ayaqları, qaramal dodaqları
- qaramal ayaqları, böyrək

141 Aşağıdakılardan hansı ətli-sümüklü subməhsullarına aiddir?

- ürək, böyrək
- baş, qara ciyər
- böyrək, dalaq
- ağ ciyər, dalaq
- baş, ətli-sümüklü buynuz

142 Aşağıdakılardan hansı selikli subməhsullarına aiddir?

- ağ ciyər, qara ciyər
- böyrək, dalaq
- qara ciyər, iskənbə
- donuz mədəsi, dalaq
- iskənbə, donuz mədəsi

143 Aşağıdakılardan hansı yumşaq subməhsullara aiddir?

- baş, dalaq
- ürək, baş
- iskənbə, baş
- ətli-sümüklü quyruq, dil
- böyrəklər, dil

144 Subməhsullar quruluş xüsusiyyətlərinə görə şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 7.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0

145 Selikli subməhsullar kəsəmdən neçə saat sonra dərhal emal olunmalıdır?

- 7.0
- 9.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0

146 Selikli subməhsulları çıxmaqla bütün subməhsullar kəsəmdən neçə saat sonra dərhal emal olunmalıdır?

- 15.0
- 10.0
- 7.0
- 24.0
- 2.0

147 Atda nazik və yoğun bağırsağ neçə metr olur?

- 20 m nazik, 40 m yoğun
- 20 m nazik, 7 m yoğun
- 50 m nazik, 10 m yoğun
- 10 m nazik, 17 m yoğun
- 10 m nazik, 50 m yoğun

148 Qaramalda nazik və yoğun bağırsağ neçə metr olur?

- 100 m nazik, 50 m yoğun
- 40 m nazik, 10 m yoğun
- 2 m nazik, 20 m yoğun
- 10 m nazik, 40 m yoğun
- 10 m nazik, 5 m yoğun

149 Davarda nazik və yoğun bağırsağ neçə metr olur?

- 50 m nazik, 40 m yoğun
- 26 m nazik, 7 m yoğun
- 2 m nazik, 5 m yoğun
- 16 m nazik, 17 m yoğun
- 40 m nazik, 50 m yoğun

150 Hansı bağırsağda çoxlu solitar limfa düyünləri var?

- yoğun bağırsağda
- acı bağırsağda
- onikibarmaq bağırsağda
- kor bağırsağda
- qalca bağırsağda

151 Hansı bağırsağın divararxası vəziləri yoxdur?

- acı bağırsağın
- kor bağırsağın
- onikibarmaq bağırsağın
- qalca bağırsağın

yoğun bağırsağın

152 Hansı qışa yem borusunun boyun hissəsində adventisiya adlanır?

- selikli və selikaltı qışa
 seroz qışa
 selikaltı qışa
 selikli qışa
 xarici qışa

153 Yem borusunun hansı qışası heyvanların yem borusunun eninəzolaqlı əzələ toxumasından əmələ gəlmişdir?

- əzələ və selikaltı qışa
 əzələ qışası
 xarici qışa
 selikli qışa
 selikaltı qışa

154 Yem borusunda hansı qışa çoxqatlı yastı epitelilə örtülmüşdür?

- əzələ və selikli qışa
 selikli qışa
 əzələ qışası
 selikaltı qışa
 xarici qışa

155 Yem borusunun divarı neçə selikli qışadan ibarətdir?

- 8.0
 4.0
 5.0
 2.0
 7.0

156 Sidik kisəsinin divarı neçə qışadan ibarətdir?

- 9.0
 3.0

- 7.0
- 5.0
- 8.0

157 Sidik kisəsinin neçə hissəsi vardır?

- 7.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0

158 Sidik kisəsində əzələ qişası neçə qatdan ibarətdir?

- 8.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 7.0

159 Hansı bağırsağın arxa hissəsində serroz qişa olmadığı üçün o ancaq adventisiya ilə örtülüdür?

- çənbər bağırsağ
- düz bağırsağ
- acı bağırsağ
- kor bağırsağ
- qalça bağırsağ

160 Yoğun bağırsağ şöbəsinin ən uzun və həcmli hissəsi hansıdır?

- çənbər bağırsağ
- kor bağırsağ
- acı bağırsağ
- qalça bağırsağ
- düz bağırsağ

161 Yoğun bağırsağ şöbəsinə hansı bağırsaqlar aiddir?

- düz, qalça, kor bağırsağ
- kor, çənbər, düz bağırsağ
- acı, kor, qalça bağırsağ
- kor, çənbər, qalça bağırsağ
- çənbər, acı, kor bağırsağ

162 Atın bağırsağının uzunluğu neçə metrdir?

- 50 m
- 27 m
- 10 m
- 17 m
- 100 m

163 Qaramalda bağırsağın uzunluğu neçə metrdir?

- 200 m
- 50 m
- 5 m
- 10 m
- 100 m

164 Davarın bağırsağının uzunluğu neçə metrdir?

- 50 m
- 70 m
- 1000 m
- 33 m
- 10 m

165 Donuzun bağırsağının uzunluğu neçə metrdir?

- 2 m
- 25 m
- 50 m
- 10 m
- 70 m

166 Hansı bağırsaqda sorulma nisbətən zəif gedir?

- kor bağırsaqda
- qalca bağırsaqda
- çənbər bağırsaqda
- onikibarmaq bağırsaqda
- düz bağırsaqda

167 Hansı bağırsağ bütünlükdə bağ vasitəsilə kor bağırsaqla əlaqədə olur?

- çənbər bağırsağ
- qalca bağırsağ
- düz bağırsağ
- yoğun bağırsağ
- onikibarmaq bağırsağ

168 Nazik bağırsağ şöbəsinin ən uzun bağırsağı hansıdır?

- düz bağırsağ
- acı bağırsağ
- kor bağırsağ
- onikibarmaq bağırsağ
- yoğun bağırsağ

169 Rüşeym dövründə hansı bağırsağın divarından qara ciyər və mədəaltı vəzi inkişaf edir?

- qalca bağırsağın
- onikibarmaq bağırsağın
- acı bağırsağın
- yoğun bağırsağın
- kor bağırsağın

170 Hansı bağırsağ qişası xaricdən mezoteli ilə örtülüdür?

- əzələ və selikli
- serroz
- selikli
- əzələ

selikaltı

171 Bağırsaqda hansı qişa sayəzələ toxumasından ibarət olub, daxili dairəvi və xarici uzununa təbəqələrədən təşkil olunmuşdur?

- heç biri
 əzələ
 selikaltı
 selikli
 serroz

172 Bağırsağın hansı qişasının əsasında tor toxumanın yığıntıları vardır?

- heç birində
 selikli
 serroz
 əzələ
 selikaltı

173 Bağırsaqda hansı qişa daxildən təkqatlı silindrəbənzər təkqatlı epitelilə örtülüdür?

- heç biri
 selikaltı
 əzələ
 selikli
 serroz

174 Bağırsaqda hansı qişa əzələ təbəqəsinə malikdir?

- heç biri
 selikli
 əzələ
 selikaltı
 serroz

175 Hansı bağırsaq qişasında sinirlər vardır?

- heç birində
 selikaltı

- əzələ
- selikli
- serroz

176 Bağırsağ divarlarını qidalandıran qan damarları və limfa damarlarının əsas kələfi hansı qişada yerləşir?

- heç birində
- selikaltı
- əzələ
- selikli
- serroz

177 Nazik bağırsağın divarı neçə qişadan təşkil olunmuşdur?

- 3.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 7.0

178 Hansı bağırsaqda sorulmadan əlavə qıçqırma və çürümə prosesləri də gedir?

- nazik bağırsaqda
- yoğun bağırsaqda
- acı bağırsaqda
- onikibarmaq bağırsaqda
- qalça bağırsaqda

179 Bağırsağın son hissəsi donuzlarda və gövşəyənlərdə nə ilə zəngindir?

- vəzlərlə
- piylə
- qanla
- ətlə
- damarla

180 Hansı bağırsağ anus dəliyi vasitəsilə xaricə açılır?

- qalça bağırsaq
- düz bağırsaq
- kor bağırsaq
- çənbər bağırsaq
- acı bağırsaq

181 Yırtıcı heyvanlarda bağırsağın uzunluğu bədənin uzunluğundan neçə dəfə çoxdur?

- 1 dəfə
- 5 dəfə
- 3 dəfə
- 2dəfə
- 7 dəfə

182 Hansı bağırsaq mədənin pilorik hissəsindən çıxdıqdan sonra qara ciyərin visser səthində S-ə bənzər əyrilik əmələ gətirir?

- yoğun
- onikibarmaq
- qalca
- acı
- kor

183 Aşağıdakılardan hansı nazik bağırsağın hissələridir?

- onikibarmaq, acı, yoğun bağırsaq
- onkibarmaq, acı və qalca bağırsaq
- acı, çənbər, yoğun bağırsaq
- acı, qalca, kor bağırsaq
- onikibarmaq, çənbər, kor bağırsaq

184 Nazik bağırsaq neçə hissəyə bölünür?

- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 7.0

185 Hansı bağırsağ qışasının səthi lifli birləşdirici toxumadan və onda yerləşən elastik liflərdən əmələ gəlmişdir?

- selikli və serroz
- serroz
- selikaltı
- selikli
- əzələ

186 Bağırsağ divarının xarici təbəqəsi hansı qışadır?

- əzələ və selikli
- serroz
- selikli
- selikaltı
- əzələ

187 Bağırsaqda hansı qışa onun hərəkətini təmin edir?

- serroz və selikli
- əzələ
- selikaltı
- selikli
- serroz

188 Hansı bağırsağ şöbəsi onikibarmaq, acı və qabırğa ilə qarın arasındakı bağırsaqlardan ibarətdir?

- düz bağırsağ
- nazik bağırsağ
- qalça bağırsağ
- yoğun bağırsağ
- kor bağırsağ

189 Nazik bağırsağ şöbəsi hansı bağırsaqlardan ibarətdir? 1. onikibarmaq bağırsağ 2. acı bağırsağ 3. nazik bağırsağ 4. yoğun bağırsağ 5. qabırğa ilə qarın arasındakı bağırsağ

- 0.08616898148148149
- 0.04311342592592593
- 0.044502314814814814

0.04309027777777776

0.04380787037037037

190 Qlükoqon neçə aminturşusundan ibarət polipeptiddir?

33.0

29.0

19.0

12.0

24.0

191 Hansı vəzinin xarici sekretor funksiyası onun hidrolitik fermentlər ifraz etməsi ilə şərtləndirilir?

cinsiyyət

mədəaltı

qalxanvari

böyrəküstü

çəngəlvari

192 Hansı vəzi alveollu mürəkkəb quruluşlu olub, ekzokrin və endokrin toxumalardan təşkil olunmuşdur?

çəngəlvari

mədəaltı

cinsiyyət

böyrəküstü

qalxanvari

193 Hansı vəz ürəyin önündə yerləşən tək döş şöbəsindən və cüt boğaz şöbəsindən ibarətdir?

qalxanvari

zob və ya çəngəlvari

mədəaltı

cinsiyyət

böyrəküstü

194 Böyrəküstü vəzdə qabıq maddəni neçə zonaya ayırırlar?

10.0

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 8.0

195 Hansı vəzinin preparatı tireodin miksedemada, piylənmə zamanı, kretinizmdə istifadə edilir?

- qalxanvari
- mədəaltı
- zob və ya çəngəlvari
- cinsiyyət
- böyrəküstü

196 Hipofizin hansı hissəsinin hormonundan pituitrin, adiurekrin, mammafizin, pituitrin preparatlarının istehsalında istifadə edilir?1. arxa 2. orta 3. ön

- 0.0430555555555556
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 0.0854166666666665

197 Hipofizin arxa hissəsinin hormonu neçə amin turşusundan ibarət bir disulfid əlaqəsi olan tsiklik peptiddir?

- 20.0
- 9.0
- 5.0
- 2.0
- 16.0

198 Hipofizin hansı hissəsinin hormonu 9 amin turşusundan ibarət bir disulfid əlaqəsi olan pepsiddir?

- arxa və orta
- arxa
- ön
- orta
- ön və orta

199 Hipofizin hansı hissəsinin hormonları kimyəvi cəhətdən peptid olub, 13–18 aminturşu qalıqlarından ibarətdir?

- arxa və ön
- orta
- arxa
- ön
- ön və orta

200 Hipofiznin orta hissəsinin hormonları kimyəvi cəhətdən pepsid olub neçə amin turşu qalıqlarından ibarətdir?

- 35–42
- 13–18
- 7–10
- 1–5
- 20–3

201 Hipofiznin hansı hissəsi qan təzyiqini artıran və su mübadiləsini tənzimləyən vazopressin ifraz edir?

- arxa və orta
- arxa
- ön
- orta
- ön və orta

202 Hipofiznin ön hissəsi neçə müxtəlif hormon ifraz edir?

- 25.0
- 12.0
- 7.0
- 4.0
- 20.0

203 Hipofiznin hansı hissəsi sıx epitel hüceyrələrindən əmələ gəlmişdir? 1. aralıq hissə 2. ön hissə 3. arxa hissə

- 0.08541666666666665
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 0.04305555555555556

204 Hipofizin hansı hissəsi vəzili epitel hüceyrələrindən təşkil olunaraq, qan damarları ilə zəngin olan birləşdirici toxumalarla ayrılmışdır? 1. arxa hissəsi 2. ön hissəsi 3. aralıq hissə

- 0.12569444444444444
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 0.04305555555555556

205 Hipofizin neyro hüceyrələrdən təşkil olunmuş hissəsi hansıdır? 1. ön hissə 2. aralıq hissə 3. arxa hissə

- 2.0
- 3.0
- 0.04305555555555556
- 1.0
- 0.08541666666666665

206 Hipofizin hansı hissəsi hüceyrə elementlərinin artmasını, prolaktin hormonları ifraz edir? 1. ön hissə 2. aralıq hissə 3. arxa hissə

- 0.04305555555555556
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 0.08541666666666665

207 Hipofizin hansı hissəsi böyümə və honadatrop hormonunu ifraz edir?

- arxa və aralıq hissəsi
- ön hissəsi
- aralıq hissəsi
- arxa hissəsi
- ön və arxa hissəsi

208 Hipofizin hansı hissəsi tireotrop və adrenokorifikotor hormonunu ifraz edir?

- arxa hissə
- ön və aralıq hissələr
- ön və arxa hissələr

- ön hissəsi
 aralıq hissə

209 Piqment hüceyrələrinin fəaliyyətinə təsir edən hormonları hipofizin hansı hissəsi ifraz edir?

- ön və arxa
 orta
 arxa
 ön
 ön və orta

210 Hipofizin hansı hissəsi qan təzyiqini artıran və süd vəzisinin əzələ toxumasını nizamlayan oksitosin ifraz edir? 1. arxa hissəsi 2. orta hissəsi 3. ön hissə

- 3.0
 1.0
 0.08541666666666665
 2.0
 0.04305555555555556

211 Hipofizin hansı hissəsi doğuş zamanı matkanın yığılmasını və süd vəzisinin əzələ toxumasını nizamlayan oksitosin ifraz edir?

- arxa və ön hissəsi
 arxa hissəsi
 orta hissəsi
 ön hissəsi
 ön və orta hissəsi

212 Qalxanvari vəzi neçə hissədən ibarətdir?

- 8.0
 2.0
 5.0
 4.0
 7.0

213 Hansı vəzinin preparatı paratireokrindən astma, tetaniya xəstəliklərində tətbiq edilir?

- böyrəküstü
- cütqalxanvarı
- zob və ya çəngəlvari
- mədəaltı
- cinsiyyət

214 Hansı vəzi iki qabıq və beyin qatlarından ibarətdir?

- qalxanvarı
- böyrəküstü
- cinsiyyət
- mədəaltı
- zob və ya çəngəlvari

215 Hansı vəzin beyin maddəsi adrenalin və noradrenalin ifraz edir?

- çəngəlvari
- böyrəküstü
- cinsiyyət
- mədəaltı
- qalxanvarı

216 Donuzlarda timus neçə yaşında yox olur?

- 12–15
- 2–3
- 7–10
- 3–7
- 10–12

217 Qaramalda timus neçə yaşında yox olur?

- 15.0
- 2.0
- 10.0
- 6.0
- 12.0

218 Qoyunlarda timus neçə yaşında yox olur?

- 10.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0
- 8.0

219 Atlarda timus neçə yaşında yox olur?

- 5–10
- 1–1,5
- 3–7
- 2–2,5
- 2–8

220 Hansı vəzidən hormonal və ferment preparatlarının istehsalında istifadə olunur?

- çəngəlvari
- cinsiyyət
- böyrəküstü
- mədəaltı
- qalxanvari

221 Hansı vəzidən kristal tripsin, himopsin alınır?

- çəngəlvari
- böyrəküstü
- qalxanvari
- mədəaltı
- cinsiyyət

222 Hansı vəzi lipokain ifraz edir?

- qalxanvari
- çəngəlvari
- cinsiyyət
- mədəaltı

böyrəküstü

223 Hansı orqanda B12 vitamini və tərkibində 17–23%-ə qədər dəmir olan dəmirproteid – ferritin vardır?

- öddə
 qara ciyərdə
 mədə-bağırsaqda
 ürəkdə
 ağ ciyərdə

224 Antianemin, vitohepat və kampilon hansı orqandan alınır?

- qara ciyərdən
 ağ ciyərdən
 böyrəkdən
 bağırsaqdan
 mədədən

225 Hansı orqandan xammal kimi heparinin alınmasında istifadə edilir?

- bağırsaqdan
 qara ciyərdən
 böyrəkdən
 ağ ciyərdən
 ürəkdən

226 Hansı heyvandan şüşəvari cisim istehsal edilir?

- donuz ürəyindən
 atın əzələsindən
 qoyunların ciyərindən
 iribuynuzlu malın gözündən
 donuz mədəsindən

227 Hansı orqandan alloxol, xolenzin kimi tibbi preparatlar istehsal edilir?

- ürəkdən
 böyrəkdən

- mədədən
- ciyərdən
- öddən

228 Hansı vəzilərdən alınan preparatlardan yumurtalıqın və toxumluğun fəaliyyətinin zəifliyi zamanı istifadə edilir?

- böyrəküstü
- mədəaltı
- qalxanvari
- cinsiyyət
- çəngəlvari

229 Hansı vəzilər yumurtalıq və toxumluq steroid hormonları ifraz edirlər?

- böyrəküstü
- çəngəlvari
- mədəaltı
- qalxanvari
- cinsiyyət

230 Hansı vəz insulun ifraz edir ki, o orqanizmdə karbohidrat mübadiləsini nizama salır?

- böyrəküstü
- qalxanvari
- çəngəlvari
- mədəaltı
- cinsiyyət

231 Hansı vəzi heyvan yaşlandıqca əriməyə başlayır?

- mədəaltı
- böyrəküstü
- qalxanvari
- zob və ya çəngəlvari
- cinsiyyət

232 Hansı vəz timus adlanır?

- böyrəküstü
- mədəaltı
- qalxanvari
- cinsiyyət
- zob və ya çəngəlvari

233 Hansı vəzi xırda cüt vəzi olub, oval və ya paxlava formasındadır?

- qalxanvari
- böyrəküstü
- zob və ya çəngəlvari
- cinsiyyət
- mədəaltı

234 Hansı vəzilər kalsium maddələr mübadiləsini tənzimləyir?

- mədəaltı
- böyrəküstü
- cinsiyyət
- qalxanvari
- zob və ya çəngəlvari

235 Qoyunların dərisində neçə % yağ vardır?

- 0.7
- 8–10%
- 2–7%
- 1–2%
- 50–60%

236 Hansı zülal əksər proteolitik bakteriyaların təsirindən asanlıqla parçalanır?

- elastinin
- qlobulin
- kollagen
- albumin
- mutsinin

237 Aşağıdakılardan hansı neytral zülaldır?

- kollogenlər
- albuminlər
- elastinlər
- mutsinlər
- keratinlər

238 Hansı zülal xırdalanmış və təmizlənmiş şəkildə sarı rəngli toz olub, suda və üzvi həlledicilərdə həll olmur?

- retikulin
- elastin
- mutsin
- keratin
- albumin

239 Dəridə elastinin miqdarı neçə % olur?

- 10–18%
- 0,1–1%
- 5–6%
- 1–5%
- 6–10%

240 Hansı zülal çürüdücü bakteriyaların təsirinə daha tez məruz qalırlar?

- albumin
- retikulen
- elastin
- keratin
- mutsin

241 Dənəvər qat neçə sıra hüceyrələrdən təşkil olunmuşdur?

- 10–12
- 2–4
- 4–8
- 1–2

5-7

242 Dəridə keratinlər neçə formada olur?

- 4.0
 2.0
 5.0
 3.0
 7.0

243 Dəriləri su ilə yuduqda hansı zülalın bir hissəsi çıxır?

- mutsinin
 albuminin
 retikulinin
 elastinin
 kollogenin

244 Hazır dərinin keyfiyyəti hansı liflərin bütövlüyündən düz mütənasib asılıdır?

- elastin
 qlöbulin
 albumin
 kollogen
 retikulen

245 Hansı zülal aşıləyıcı maddələrlə birləşmə və dəri əmələgətirmə xüsusiyyətinə malikdir?

- mutsinlər
 kollogenlər
 kutsinlər
 albuminlər
 elastinlər

246 Dermanın birləşdirici toxumasının əsas hissəsini hansı zülal təşkil edir?

- mutsinlər
 kollogenlər

- elastinlər
- keratinlər
- albuminlər

247 Dəridə hansı zülallar qıl və buynuz qatı formasında olur?

- kollogenlər
- keratinlər
- mutsinlər
- albuminlər
- elastinlər

248 Hansı zülalın tərkibində çoxlu miqdarda sistin və tirozin vardır?

- elastinlərin
- keratinlərin
- albuminlərin
- mutsinlərin
- kollogenlərin

249 Dermada olan su neçə yerə ayrılır?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 7.0

250 Derma quruluşuna və funksiyasına görə neçə qata malikdir?

- 8.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 7.0

251 Hansı qat çoxlu buynuz pulcuqları sırasından təşkil olunmuşdur?

- üst
- buynuz
- parlaq
- dənəvər
- dərin

252 Hansı qatda nə nüvə, nə də hüceyrə sərhəddi vardır?

- üst
- parlaq
- buynuz
- dənəvər
- dərin

253 Maddələr mübadiləsində iştirak edən ribonuklein turşuları hansı dəri qatının hüceyrələrində var?

- dərin
- dənəvər
- parlaq
- üst
- buynuz

254 Hansı dəri qatı bir sıra prizmatik hüceyrələrdən və onu örtən bir neçə çoxbucaqlı hüceyrələrdən təşkil olunmuşdur?

- üst
- dərin
- parlaq
- dənəvər
- buynuz

255 Dəri əsas neçə qatdan ibarətdir?

- 9.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0
- 8.0

256 Hansı zülal duzun təsirindən laxtalanır?

- kollogenlər
- albuminlər
- retikulinlər
- elastinlər
- mutsinlər

257 Dəridə hansı liflər qaynadıldıqda həll olmur, suda şişməirlər?

- retikulen
- qlobulin
- kollogen
- albumin
- elastin

258 Hansı zülal soyuq suda, turşuların, qələvilərin və duzların zəif məhlulunda süsərək həll olmur?

- albuminlər
- kollogenlər
- keratinlər
- elastinlər
- mutsinlər

259 Hansı zülal qələvilərin sulfidləri ilə tez bir zamanda parçalanır?

- mutsinlər
- keratinlər
- kollogenlər
- elastinlər
- albuminlər

260 Hansı zülal turşuların, qələvinin və fermentlərin təsirinə qarşı davamlıdır?

- kollogenlər
- keratinlər
- mutsinlər
- albuminlər

elastinlər

261 Hansı zülal qıl və yun epidermisinin, həmçinin dırnaq və buynuzun əsas tərkib hissəsidir?

- mutsinlər
 keratinlər
 elastinlər
 kollogenlər
 albuminlər

262 Hansı vəzinin uclarında xüsusi əzələ hüceyrələri – mioepitel vardır?

- cinsiyyət
 tər
 böyrəküstü
 öd
 mədəaltı

263 Hansı vəzilər boru-yumaq vəziləri quruluşunda olub, tükün dibinə və ya epidermisə açılır?

- cinsiyyət
 tər
 öd
 mədəaltı
 böyrəküstü

264 Süd vəziləri hansı vəzilərə aiddir?

- mədəaltı
 dəri
 böyrəküstü
 cinsiyyət
 öd

265 Tər vəziləri hansı vəzilərə aiddir?

- böyrəküstü
 dəri

- cinsiyyət
- öd
- mədəaltı

266 Piy vəziləri hansı vəzilərə aiddir?

- öd
- dəri
- mədəaltı
- böyrəküstü
- cinsiyyət

267 Hansı qat aralıq qat olub, xüsusi parlaqlığı ilə fərqlənir?

- buynuz
- parlaq
- dənəvər
- dərin
- üst

268 Buqain hansı dəridir?

- südəmər cavan mal dərisi
- axtalanmamış öküz dərisi
- axtalanmış öküz dərisi
- ölü doğulan buzov dərisi
- qısır inək dərisi

269 Selekli dəri hansı dəridir?

- qısır inək dərisi
- doğulmayan və ya ölü doğulan buzov dərisi
- axtalanmış öküz dərisi
- südəmər cavan mal dərisi
- axtalanmamış öküz dərisi

270 Düsturda normal üst yerdəyişmə gücü hansıdır?

- M
- Fo
- P
- Ps

271 Düsturda xarici müqavimət əmsalı hansıdır?

- P
- Fo
- Ps
- M

272 Hansı xüsusiyyətlər toxunan gərginliyin təsiri nəticəsində cismin həcmnin özünü aparmasını xarakterizə edir?

- səthi
- yerdəyişmə
- həcmi və səthi
- yerdəyişmə və həcmi
- həcmi

273 Bərk piydə hansı struktur üstünlük təşkil edir?

- pıxtalaşmış və kondensləşmiş
- pıxtalaşmış
- kondensləşmiş
- kristallaşmış
- kristallaşmış və kondensləşmiş

274 Hansı xüsusiyyətlər məhsula qapalı mühitdə və ya iki lövhə arasında normal gərginliklə təsir etdikdə özünü aparmasını xarakterizə edir?

- səthi
- yerdəyişmə və səthi
- yerdəyişmə
- həcmi
- həcmi və səthi

275 Hansı xüsusiyyətlər cismin səthinin onun digər bərk cisimlə sərhəddində normal və toxunma gərginliyin təsiri altında özünü aparmasını xarakterizə edir?

- həcmi
- yerdəyişmə
- səthi və həcmi
- həcmi və yerdəyişmə
- səthi

276 Sümüyün həcmi sıxlığı nə zaman dəyişilir?

- nəmlik artdıqca
- təzyiq azaldıqca
- dəyişilməz qalır
- nəmlik azaldıqca
- təzyiq artdıqca

277 Hüceyrəsiz struktura malik ilan ət məhsulları neçə halda ola bilər?

- 8.0
- 5.0
- 6.0
- 7.0
- 3.0

278 Bərk pıxdə hansı struktur üstünlük təşkil edir?

- pıxtalaşmış və kondensləşmiş
- pıxtalaşmış
- kondensləşmiş
- kristallaşmış
- kristallaşmış və kondensləşmiş

279 Hazır bişmiş və çiy hisəverilmiş kolbasaların qiymətini hansı struktura aid etmək olar?

- pıxtalaşmış və kristallaşmış
- kondensləşmiş
- kristallaşmış
- pıxtalaşmış
- kondensləşmiş və pıxtalaşmış

280 Çiy kolbasa qiyməsi hansı struktura malikdir?

- pıxtalaşmış və kondensləşmiş
- pıxtalaşmış
- kristallaşmış
- kondensləşmiş
- kondensləşmiş və kristallaşmış

281 Hansı strukturlarda əvvəl davamsız ktistallik forma alınaraq, sonradan daha möhkəm və termodinamik cəhətdən davamlı olan formaya keçir?

- kondensləşmiş və pıxtalaşmış
- kristallaşmış
- pıxtalaşmış
- kondensləşmiş
- kristallaşmış və pıxtalaşmış

282 Hansı strukturların möhkəmliyi bilavasitə kristalların formasından asılı olan fəza kristal qəfəsinin olması ilə xarakterizə olunur?

- pıxtalaşmış və kondensləşmiş
- kondensləşmiş
- pıxtalaşmış
- kristallaşmış
- kondensləşmiş və kristallaşmış

283 Hansı strukturlar möhkəm olub, dağıldıqdan sonra bərpa olurlar?

- kondensləşmiş və kristallaşmış
- kondensləşmiş
- kristallaşmış
- pıxtalaşmış
- pıxtalaşmış və pıxtalaşmış

284 Hansı strukturlar dağıldıqdan sonra öz-özünə bərpa oluna bilirlər?

- kondensləşmiş
- pıxtalaşmış və kondensləşmiş
- pıxtalaşmış
- kristallaşmış

pıxtalaşmış və kristallaşmış

285 Hansı strukturlarda müəyyən bir vaxtdan sonra hissəciklərin özbaşına birləşməsi, yəni tiksotropiya, maye fazanın ayrılması – sinerezis baş verir?

kondensləşmiş və kristallaşmış

pıxtalaşmış

kristallaşmış

kondensləşmiş

pıxtalaşmış və kondensləşmiş

286 Hansı strukturlar ərintilərin soyudulması və məhsulların qatılaşdırılması və soyudulması zamanı kimyəvi təsir nəticəsində hissəciklərin və ya molekulların birləşməsindən əmələ gəlir? 1. kondensləşmiş 2. pıxtalaşmış 3. kristallaşmış

0.08541666666666665

1.0

3.0

2.0

0.04305555555555556

287 Hansı strukturlar pıxtalaşmış strukturlardan maye fazanın ayrılması və hissəciklər arasında əlaqənin daha da məhkəmlənməsi nəticəsində yaranır? 1. kondensləşmiş 2. pıxtalaşmış 3. kristallaşmış

0.04375000000000004

1.0

3.0

2.0

0.08541666666666665

288 Hansı strukturlar hissəciklərin dispers mühitinin qatının bir-birinə ilişməsindən, yəni əlaqəsindən alınır? 1. pıxtalaşmış 2. kondensləşmiş 3. kristallaşmış

0.08541666666666665

1.0

3.0

2.0

0.04305555555555556

289 Sümüyün həcmi sıxlığının təzyiqin artması ilə dəyişilməsi nə ilə müşayət olunur? 1.sümük dağılır 2.sümük nəmlənir 3.sümük bərkiyir 4.sümük

əyilir

- 0.0861111111111112
- 0.04375000000000004
- 0.08541666666666665
- 0.04305555555555556
- 0.044444444444444446

290 Bərk lövhəciyin məhsuldan qopma növü nədən asılıdır?

- məhsulun özlülüyündən
- məhsulun qalınlığından
- məhsulun elastikliyindən
- məhsulun kimyəvi tərkibindən
- məhsulun səthindən

291 Bərk lövhəciyin məhsuldan qoparılması qarışıq-adgezli-koqezli olarsa nə adlanır?

- kövrəklik
- yapışqanlılıq
- özlülük
- möhkəmlik
- elastiklik

292 Bərk lövhəciyin məhsuldan qoparılması onun qatında baş verərsə nə adlanır?

- parçalanma
- koqeziyalı
- absorbsiya
- adgeziyalı
- adsorbsiya

293 Bərk lövhəciyin məhsuldan qoparılması sərhəd boyunca baş verərsə nə adlanır?

- parçalanma
- adgeziyalı
- absorbsiya
- koqeziyalı

adsorbsiya

294 Ət məhsulları neçə struktura malikdir?

- 5.0
- 2.0
- 7.0
- 4.0
- 6.0

295 Əmələ gələn əlaqələrin növündən və enerjisindən asılı olaraq akademik Rebinder strukturları neçə növə ayırmışdır?

- 6.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 7.0

296 Məhsulun struktur – mexaniki xüsusiyyətləri neçə qrupa ayrılır?

- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0

297 bərabər olan nəmlikdə ekstra cilalanma xüsusiyyətini

- istilik keçirilən sahəni
- materialın sıxlığını
- istilik axınını
- 1kq ətdə olan 1kq suyun istilik-fiziki xüsusiyyətini

298 Düsturda Z nəyi bildirir?

- materialın sıxlığını
- istilik keçirilən sahəni
- bərabər olan nəmlikdə ekstra cilalanma xüsusiyyətini

- 1 kq ətdə olan 1 kq suyun istilik-fiziki xüsusiyyətini
 istilik axını

299 Formalı qiymənin qızdırılması nəticəsində deformasiyanın kulminasiyası neçə dərəcədə baş verir?

- 30C
 15C
 10C
 50C
 20C

300 Bankada ət konservlərinin temperatur keçirmə əmsalını müəyyən etmək üçün qızmanın 2-ci mərhələsində nə baş verir?

- piyin soyuması
 piyin qaynaması
 piy əridikdən sonra qızması
 nizamsız proses
 piyin əriməsi

301 Buxarbişmə kameralarından çıxarılan hazır kolbasa məmulatlarının soyudulması zamanı son temperatur mühitin temperaturundan neçə dərəcə artıq olur?

- 50–70C
 70–80C
 5–15C
 30–40C
 18–29C

302 Daxili enerjinin həcmi qatılığının vahidi nədir?

- m/coul
 coul/m
 coul/m²
 m³/coul
 coul/m³

303 Çiy qiyməni qızdırdıqda neçə zona ayırd edilir?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

304 Bankada ət konservlərinin temperatur keçirmə əmsalını müəyyən etmək üçün qızma neçə mərhələdə gedir?

- 8.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0

305 Bankada ət konservlərinin temperatur keçirmə əmsalını müəyyən etmək üçün aparılan qızmanın 1-ci mərhələsi nə ilə xarakterizə olunur?

- piyin qaynaması ilə
- piyin əriməsi ilə
- piy əridikdən sonra qızması ilə
- piyin soyuması ilə
- nizamsız proseslə

306 Bankada ət konservlərinin temperatur keçirmə əmsalını müəyyən etmək üçün qızmanın 3-cü mərhələsi nə ilə xarakterizə olunur?

- nizamsız proseslə
- piyin qaynaması ilə
- piyin soyuması ilə
- qızma ilə
- donma ilə

307 Buxarbişmə kameralarından çıxarılan hazır kolbasa məmulatlarının soyudulması zamanı termiki əmsallar kim tərəfindən müəyyən edilmişdir?

- B.M.Qorbatov, P.S.Qnoyev, B.M.Masyukov
- Furye-Kirxhof, P.S.Qnoyev, B.M.Qorbatov
- Nyuton, Furye-Kirxhof, P.S.Qnoyev
- Nyuton, B.M.Qorbatov, P.S.Qnoyev
- B.M.Masyukov, Furye-Kirxhof, B.M.Qorbatov

308 Düsturda Q nəyi bildirir?

- materialın sıxlığını
- istiliyi keçirilən sahəni
- prosesin getmə müddətini
- istilik axınını
- temperatur qradientini

309 Düsturda F nəyi bildirir?

- temperatur qradientini
- materialın sıxlığını
- istilik axınını
- prosesin getmə müddətini
- istiliyi keçirilən sahəni

310 İstilikkeçirmə əmsalı hansı düstura uyğundur?

- mütənasiblik
- Coul-lens
- Nyuton
- Furye
- Om

311 Furye-Kirxhof differensial düsturund sıxlığın vahidi nədir?

- kq/m^2
- m^3/kq
- kq/dm
- kq/m^3
- m^2/san

312 Düsturda " τ "nəyi bildirir?

- materialın sıxlığını
- istilik axınını
- prosesin getmə müddətini
- istilik keçirilən sahəni

temperatur qradiyentini

313 temperatur qradiyentini

- prosesin getmə müddətini
- materialın sıxlığını
- istilik keçirilən sahəni
- istilik axınını

314 Buxarbişmə kameralarından çıxarılan hazır kolbasa məmulatlarının soyudulması zamanı termiki əmsallar hansı cihazla təyin edilir?

- mikroakalorimetr və termometr
- barometr və akalorimetr
- akalorimetr və termometr
- termometr və barometr
- akalorimetr və mikroakalorimetr

315 Qiymənin istilik tutumunun düsturunda $C(\text{sü})$, $C(\text{piy})$ və $C(\text{quru})$ nəyi bildirir?

- uyğun olaraq suyun, piyin, quru qalıqın temperaturunu
- uyğun olaraq suyun, piyin, quru qalıqın kalorisini
- uyğun olaraq suyun, piyin, quru qalıqın qatılığını
- uyğun olaraq suyun, piyin, quru qalıqın təzyiqini
- uyğun olaraq suyun, piyin, quru qalıqın istilik tutumunu

316 Temperatur keçirmə əmsalı düsturunda A nəyi bildirir?

- temperatur keçirmə əmsalı
- daxili enerji mənbəyinin gücünü
- materialın sıxlığını
- daxili enerjinin həcmi qatılığını
- prosesin getmə müddətini

317 Temperatur keçirmə əmsalı aşağıdakı hansı amillərdən asılıdır? 1. istilik tutumu 2. istilikkeçirmə 3. sıxlıq 4. temperatur 5. təzyiq

- 0.04309027777777776
- 0.043101851851851856
- 0.04380787037037037

- 0.08616898148148149
- 0.044502314814814814

318 Furre-Kirxhof differensial düsturunda “Adax” nəyi bildirir?

- materialın sıxlığını
- prosesin getmə müddətini
- temperaturu
- koordinatları
- daxili enerji mənbəyinin gücünü

319 Maddəyə düşən şüanın özbaşına inteqral axını düsturunda FT nəyi bildirir?

- udulan, şüalanan axını
- udma qabiliyyətini
- əksolunan axını
- əksətdirmə qabiliyyətini
- məhsuldan keçən axını

320 Maddəyə düşən şüanın özbaşına inteqral axını düsturunda FR nəyi bildirir?

- udma qabiliyyətini
- udulan, şüalanan axını
- keçiricilik qabiliyyətini
- məhsuldan keçən axını
- əks olunan, şüalanan axını

321 Maddəyə düşən şüanın özbaşına inteqral axını düsturunda Fn nəyi bildirir?

- əks olunan, şüalanan axını
- məhsuldan keçən axını
- udulan, şüalanan axını
- keçiricilik qabiliyyətlərini
- udma qabiliyyətini

322 Şüanın udulması və yayılması neçə proseslə müəyyən edilir?

- 7.0

- 5.0
- 4.0
- 6.0
- 2.0

323 Şüa maddəyə keçdikdə onun intensivliyinin zəiflənməsini hansı qanun ilə təyin edirlər?

- Nyuton
- Coul-lens
- Furiye-Kirxhof
- Om
- Buger

324 Zülalın sulu məhlulunun dispersiyasının ikinci sahəsi nəyə aiddir?

- turşu molekullarına
- piy molekullarına
- heç birinə
- zülal molekullarına
- su molekullarına

325 Zülalın sulu məhlulunun dispersiyasının 1-ci sahəsi nəyə aiddir?

- heç birinə
- su molekullarına
- turşu molekullarına
- zülal molekullarına
- piy molekullarına

326 Zülalın sulu məhlulunun dispersiyasının neçə sahəsi vardır?

- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

327 Ətə, hüceyrə örtüyü və onun tutumu olan neçə fazalı sistem kimi baxmaq olar?

- beş fazalı
- üç fazalı
- yeddi fazalı
- altı fazalı
- iki fazalı

328 Elektrik-fiziki xüsusiyyətlərin neçə dispersiya sahəsi mövcuddur?

- 5.0
- 2.0
- 6.0
- 7.0
- 3.0

329 Optiki xüsusiyyətləri neçə cür olur?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0

330 Materialın hansı xüsusiyyətləri kompleks dielektrik keçiriciliyinin köməyi ilə ifadə oluna bilər?

- sıxlıq
- elektrik
- maqnit
- dielektrik
- elektromaqnit

331 Verilən variantlarda dielektrikləri göstərin:

- duzların sulu məhsulları, zülallar
- duzların sulu məhsulları, su
- elektrolitlər, su, yağlar
- elektrolitlər, zülallar, su
- zülallar, yağlar, su

332 Aşağıdakılardan dielektrikləri göstərin. 1.zülallar 2.duzların sulu məhlulu 3. yağlar 4. karbohidratlar 5. su

- 2:3:4:5
- 0.04309027777777776
- 0.08616898148148149
- 1:3:4:5
- 1:2:4:5

333 Aşağıdakılardan hansı təsnifata görə dielektriklərə aid edilmir?

- su
- zülallar
- yağlar
- duzların sulu məhlulu
- karbohidratlar

334 Aşağıdakılardan hansı dipeptidlərin hidrolizini sürətləndirirlər?

- pretripsinlər
- 3-cü növ peptidhidrolazalar
- karboksipeptidazalar
- aminopeptidazalar
- prepensinlər

335 Pepsin hansı prefermentlər formasında vəzili hüceyrələr tərəfindən ifraz olunurlar?

- papain
- prepepsin
- prehimotripsin
- pretripsin
- himotripsin

336 Aşağıdakılardan hansı aromatik amin turşularının əmələ gətirdiyi peptid əlaqələrini qırır?

- tripsin və papain
- himotripsin
- papain
- pepsin

tripsin

337 Aşağıdakılardan hansı arqinin və lizinin əmələ gətirdiyi peptid əlaqələrini qırır?

- himotripsin
 tripsin
 pepsin
 papain
 papain və pepsin

338 Aşağıdakılardan hansı ət zülallarını dikarbonamin turşularının əmələ gətirdiyi peptid əlaqələrini quraraq, xırda fermentlərə parçalayır?

- heç biri
 pepsin
 himotripsin
 tripsin
 papain

339 İstiliklə denaturasiya zülal məhlulunun nəyindən asılıdır?

- ionlardan
 pH-dan
 ionlarından
 təzyiqindən
 istiliyindən

340 Denaturasiyaya qədər ionlaşmış qruplar harada yerləşirlər?

- ionlaşmış qruplar olmur
 molekulun daxilində
 nüvənin xaricində
 nüvənin daxilində
 molekulun xaricində

341 Peptidhidrolazaların neçə növü vardır?

- altı
 üç

- dörd
- iki
- beş

342 Hansı maddələr yağın qidalılıq dəyərinin saxlanılmasına müsbət təsir edir?

- antioksidləşdiricilər
- zülallar
- su
- metallar
- selikli maddələr

343 Yağ turşularından hansı əvəz olunmayan turşudur?

- linolel, araxidon
- linol
- araxidon
- linolel
- linol, linolel

344 Hansı prosesdə yağda sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

- soyuma zamanı
- hidroliz zamanı
- donma zamanı
- ərimə zamanı
- qaxsıma zamanı

345 Yağların qaxsımasının qarşısını almaq üçün nə edilir?

- oksidləşdirilir
- antioksidantlar qatılır
- dondurulur
- qaynadılır
- hidroliz prosesi tezləşdirilir

346 Hansı yağlar daha tez qaxsıyır?

- əridilmiş yağlar
- tərkibində doymamış yağ turşuları çox olan yağlar
- vitamini çox olan yağlar
- qaynadılan yağlar
- oksidləşən yağlar

347 Hansı prosesdə yağ piyəbənzər konsistensiyaya malik olur?

- soyuma
- oksidləşmə
- qaynama
- hidroliz
- qaxsıma

348 Yağlarda piylənmə hansı proseslərdə baş verir?

- soyuma prosesində
- oksidləşmə prosesində
- hidroliz prosesində
- qaynama prosesində
- qaxsıma prosesində

349 Yağlarda keton acılaşması zamanı baş verir?

- qaxsıma zamanı
- oksidləşmə zamanı
- qaynama zamanı
- soyuma zamanı
- hidroliz zamanı

350 Yağlarda aldehid acılaşması hansı proses zamanı baş verir?

- qaynama zamanı
- oksidləşmə zamanı
- hidroliz zamanı
- qaxsıma zamanı
- soyuma zamanı

351 Hidroliz nəticəsində yağlar nəyə parçalanır?

- parçalanmır
- qliserinə və yağ turşularına
- qliserinə və vitaminlərə
- qələvilərə və qliserinə
- vitaminlərə və qələvilərə

352 Hansı proses nəticəsində yağlar qliserinə və yağ turşularına parçalanır?

- soyuma
- hidroliz
- birləşmə
- qaxsıma
- oksidləşmə

353 Hansı proses yağlarda işığın, havanın və suyun iştirakı ilə baş verir?

- heç biri
- qaxsıması
- birləşməsi
- hidrolizi
- oksidləşməsi

354 Hansı proses zamanı yağların tərkibində aldehidlər, ketonlar və oksid turşular əmələ gəlir?

- heç biri
- yağların oksidləşməsi zamanı
- yağların birləşməsi zamanı
- yağların hidrolizi zamanı
- yağların qaxsıması zamanı

355 Hansı proses işığın və havanın təsiri ilə yağda baş verən dəyişikliklərdən ibarətdir?

- yağların hidrolizi
- heç biri
- yağların qaxsıması
- yağların oksidləşməsi

yağların birləşməsi

356 Göstərilənlərdən hansı yağın kimyəvi xassəsinə uyğundur? 1. hidrolitik parçalanma 2. yapışqanlıq 3. istilik tutumu 4. donma temperaturu 5. peresterifikasiya olunma

- 0.0437962962962963
 0.0451388888888889
 0.08547453703703704
 0.043101851851851856
 0.08546296296296296

357 Göstərilənlərdən hansı yağın kimyəvi xassəsinə uyğundur?

- istilik tutumu
 peresterifikasiya olunma
 yapışqanlıq
 ərimə temperaturu
 donma temperaturu

358 Verilənlərdən hansı yağın fiziki xassələridir? 1. ərimə temperaturu 2. donma temperaturu 3. hidrolitik parçalanma 4. sıxlıq 5. peresterifikasiya olunma

- 0.08547453703703704
 0.043101851851851856
 0.04309027777777776
 0.04380787037037037
 0.08546296296296296

359 Aşağıdakılardan hansı yağın fiziki xassələrinə aiddir?

- heç birini
 ərimə temperaturunu
 hidrolitik parçalanmanı
 adgeziyanı
 peresterifikasiya olunmasını

360 Aşağıdakılardan hansı yağın kimyəvi xassələrinə aiddir?

- istilik tutumunu
- hidrolitik parçalanmanı
- ərimə temperaturunu
- sıxlığı
- donma temperaturunu

361 Peptidhidrolazaların hansı növü peptid zəncirinin sərbəst amin qrupu olan ucuna təsir edir?

- heç biri
- aminopeptidazalar
- karboksipeptidazalar
- dipeptidazalar
- dipeptidhidrolazalar

362 Peptidhidrolazaların hansı növü sərbəst karboksil qrupu olan peptid zəncirinin sonunda tək turşularını qoparırlar?

- heç biri
- karboksipeptidazalar
- dipeptidazalar
- aminopeptidazalar
- dipeptidhidrolazalar

363 Himotripsin hansı prefermentlər formasında vəzili hüceyrələr tərəfindən ifraz olunurlar?

- tripsin
- prehimotripsin
- pretripsin
- prepepsin
- pepsin

364 Tripsin hansı prefermentlər formasında vəzili hüceyrələr tərəfindən ifraz olunurlar?

- pepsin
- pretripsin
- papain
- prehimotripsin
- prepepsin

365 Ən çox hansı denaturasiya rast olunur?

- heç biri
- istilik və digər amillərin birgə təsiri altında olan
- ultrasəsle digər amillərin təsiri altında olan
- təzyiqlə digər amillərin təsiri altında olan
- ion şüalarıyla digər amillərin təsiri altında olan

366 Zülalların denaturasiyası zamanı eyni vaxtda neçə amil iştirak edə bilər?

- heç neçə
- yalnız 1
- yalnız 2
- 2 və daha artıq
- 1 və 2

367 Dönməyən denaturasiya neçənci quruluşun dəyişməsi ilə əlaqədardır?

- 5-ci
- 2-ci
- 4-cü
- 3-cü
- 1-ci

368 Dönən denaturasiya neçənci quruluşun dəyişməsi ilə əlaqədardır?

- 2-ci
- 5-ci
- 3-cü
- 4-cü
- 1-ci

369 Denaturasiya zamanı zülalların özlərini aparması nədən asılıdır?

- heç nədən asılı deyil
- denaturasiyanı yaradan amillər
- denaturasiyanın ölçüsündən
- denaturasiyanın formasından

denaturasiyanı yaranma zamanından

370 Heyvan yağları birki yağları ilə müqaisədə necə olur?

- saxlamaq üçün yararsız
- bərk konsistensiyalı
- saxlamaq üçün yararlı
- yumşaq konsistensiyalı
- yeyinti üçün yararlı

371 Hansı yağlar qida üçün yararsızdır?

- əridilmiş
- qaxsımış
- qaynadılmış
- dondurulmuş
- peresterifikasiya olunmuş

372 Yağlarda balıq dadının, iyinin əmələ gəlməsi hansı prosesdə olur?

- qaynama
- oksidləşmə
- soyuma
- qaxsıma
- hidroliz

373 Hansı prosesdə yağda spesifik piy dadı əmələ gəlir?

- hidroliz
- oksidləşmə
- qaxsıma
- soyuma
- qaynama

374 Sabunlaşma nəyə deyilir?

- yağların donmasına
- qələvilərin iştirakı ilə yağların hidrolizə uğramasına

- oksidləşməsinə
- birləşməsinə
- qələvilərin iştirakı ilə yağların hidrolizə uğramasına

375 Qələvilərin iştirakı ilə yağların hidrolizə uğramasına nə deyilir?

- oksidləşmə
- sabunlaşma
- qaxsıma
- parçalanma
- birləşmə

376 Heyvani yağları istehsal etmək üçün əsas xammal hansı hissələrdir?

- damarlar və vəzilər
- xam piy və sümük
- sümük və damarlar
- xam piy və damarlar
- vəzilər və xam piy

377 Heyvani yağları göstərin 1. mal yağı 2. günəbaxan yağı 3. qoyun yağı 4. qarğıdalı yağı 5. donuz yağı

- 0.12783564814814816
- 0.04380787037037037
- 0.0437962962962963
- 0.04309027777777776
- 0.08546296296296296

378 Heyvani yağlara hansı aid deyil?

- balıq yağı
- günəbaxan yağı
- donuz yağı
- mal yağı
- qoyun yağı

379 Aşağıdakılardan hansı heyvani yağlarına aiddir?

- soya yağı
- mal yağı
- zeytun yağı
- günəbaxan yağı
- qarğıdalı yağı

380 Lipidlər nəyə deyilir?

- spirtə
- yağlara
- vitaminlərə
- duzlara
- turşulara

381 98–99%

- 5–10%
- 20–25%
- 10–15%
- 12–18%

382 20–28

- 1–2
- 5–10
- 3–5
- 50–60

383 Neçə dərəcədə saxlanılan ətin rəngi 5–7 gün dəyişmir?

- 5C-də
- 10C-də
- 20C-də
- 15C-də
- 2,5C-də

384 Neçə dərəcədə saxlanılan ətin rəngi 10 gün dəyişmir?

- 25C-də
- 10C-də
- 10C-də
- 0C-də
- 20C-də

385 2,5C-də saxlanılan ətin rəngi neçə gün dəyişmir?

- 22–25 gün
- 10–12 gün
- 15–20 gün
- 5–7 gün
- 20–22 gün

386 Ətin boz şabalıdı rəngi onun tərkibində metmioqlobinin miqdarı neçə % olduqda müşahidə olunur?

- 0.18
- 0.1
- 0.12
- 0.6
- 0.2

387 Aşağıdakılardan hansı dəmir duzlarına aiddir? 1. qlutaminat 2. maltola 3. oksalat 4. mekon turşusu 5. etilmaltola

- 0.08611111111111112
- 0.04513888888888889
- 0.12847222222222224
- 0.1277777777777778
- 0.04375000000000004

388 Aşağıdakılardan hansı 4 piron komponentinə aiddir? 1. maltola 2. mekon turşusu 3. askorbat 4. oksalat 5. sitrat

- 0.0430555555555556
- 0.12847222222222224
- 0.17013888888888887
- 0.08611111111111112
- 0.04513888888888889

389 Aşağıdakılardan hansı dəmir duzlarına aiddir?

- mekon turşusu
- maltola
- izomaltola
- qlutaminat
- etilmaltola

390 Aşağıdakılardan hansı dəmir duzlarına aid deyil?

- oksalat
- nitrat
- sulfat
- xlorid
- maltola

391 Aşağıdakılardan hansı 4- piron komponentinə aid deyil?

- mekon turşusu
- maltola
- izomaltola
- nitrat
- etilmaltola

392 Ətdə olan mioqlobinlə reaksiyaya girmək üçün nə qədər nitrit tələb olunur?

- 6,4 mq%
- 1,2 mq%
- 0,5 mq%
- 3,5 mq%
- 5,8 mq%

393 Ətin ən yaxşı rəngi pH neçə olduqda alınır?

- 6,0–8,1
- 7,5–9,2
- 5,4–6,0
- 2,1–3,4

0,5–2,8

394 Karbon qazı ilə doydurulmuş havada mənfi 2C temperaturda saxlanılan ətin rəngi neçə müddət dəyişilmir?

6 ay

5 ay

1 ay yarım

4 ay

3 ay

395 Təzə ətin dərin qatının tünd-qırmızı rəngdə olması hansı piqmentlə izah olunur?

heç biri ilə

metmioqlobinlə

oksimioqlobinlə

sulfmioqlobinlə

mioqlobinlə

396 Təzə ətin 4 sm-ə qədər qalınlıqda qırmızı rəngdə olması hansı piqmentlə izah olunur?

sulfmioqlobinlə

metmioqlobinlə

sulfmioqlobin və metmioqlobinlə

oksimioqlobin və sulfmioqlobinlə

oksimioqlobinlə

397 Ətin boz şabalıdı rəngi onun tərkibindəki hansı piqmentin 60% olması ilə izah olunur?

sulfmioqlobin və oksimioqlobin

sulfmioqlobin

oksimioqlobin

metmioqlobin

metmioqlobin və sulfmioqlobin

398 Mioqlobinin oksigenin iştirakı ilə hidrogensulfidlə qarşılıqlı əlaqəsindən hansı piqment əmələ gəlir? 1. metmioqlobin 2. sulfmioqlobin 3. oksimioqlobin

0.08541666666666665

- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 0.043750000000000004

399 Oksigenin uzun müddətli təsiri nəticəsində hansı piqment əmələ gəlir?

- sulfmioqlobin
- oksimioqlobin
- oksimioqlobin və sulfmioqlobin
- metmioqlobin və sulfmioqlobin
- metmioqlobin

400 Mioqlobinin oksigenlə birləşmə qabiliyyətinin yüksəlməsindən hansı piqment əmələ gəlir?1. oksimioqlobin 2. metmioqlobin 3. sulfmioqlobin

- 3.0
- 2.0
- 0.08541666666666665
- 0.043750000000000004
- 1.0

401 Sulfmioqlobin nə rəngdə piqmentdir?

- yaşıl
- qırmızı
- qara
- sarı
- şabalıdı

402 Oksimioqlobin piqmenti nə rəngdə olur?

- narıncı
- şabalıdı
- sarı
- al qırmızı
- mavi

403 Metmioqlobin piqmenti nə rəngdə olur?

- sarı
- yaşıl
- qırmızı
- mavi
- şabalıdı

404 Metmioqlobin piqmentinin dəmir atomu neçə valentlidir?

- 1.0
- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

405 Hem piqmentinin dəmir atomu neçə valentlidir?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

406 0C-də mal əti neçə günə yetişir?

- 12–14
- 1–2
- 3–5
- 20–30
- 2–4

407 Mal əti neçə dərəcədə 5 günə tələb olunan zərifliyi, dadı və iyi, rəngi alır?

- 10C-də
- 3C-də
- 5C-də
- 12C-də
- 26C-də

408 Mal ətı 12C-də neçə günə tələb olunan zərifliyi, dadı və iyi, rəngi alır?

- 18.0
- 1.0
- 10.0
- 5.0
- 13.0

409 Mal ətı neçə dərəcədə 12–15 günə tələb olunan zərifliyi, dadı və iyi, rəngi alır?

- 5 və –3C-də
- 10–15C-də
- 20–22C-də
- 15–20C-də
- 2–3C-də

410 Mal ətı 2–3C-də neçə günə tələb olunan zərifliyi, dad və iyi, rəngi alır?

- 3–6
- 2–3
- 1–2
- 12–15
- 4–5

411 Təzə kəsilməmiş heyvanın ətində qlokogenin, süd turşusunun miqdarı, pH-ın göstəricisi necə olduqda keyləşmə gec başlayıb uzun sürür?

- qlokogen çox, süd turşusu çox, pH aşağı olduqda
- qlokogen az, süd turşusu çox, pH aşağı olduqda
- qlokogen az, süd turşusu az, pH aşağı olduqda
- qlokogen çox, süd turşusu az, pH aşağı olduqda
- qlokogenin miqdarı çox, süd turşusu az, pH yüksək olduqda

412 Ətdə olan Ca neçə % aktin və miozin zülalları ilə birləşir və miozinin fermentativ fəaliyyətinə maneçilik törədir?

- 0.18
- 0.05
- 0.1
- 0.6

0.12

413 Sd tirusunun toplanması hidrogen ionlarının qatılıđını artırır və pH-ın n qədər enməsinə səbəb olur?

- 12–15
 2–2,3
 7–10
 5,0–5,5
 10–12

414 t hansı halda tez yetişir?

- dođranmı
 aqqalanmı
 kilmı
 dondurulmuş
 cmdk

415 zl toxumasında n azı neçə proteolitik fermentin olduđu göstərilir?

- 1.0
 2.0
 3.0
 10.0
 18.0

416 Heyvan kəsildikdən neçə saat sonra td suda həll olan kalsiumun miqdarı 1,79 mq%-dən 3,19 mq%- qədər artır?

- 2.0
 6.0
 24.0
 5.0
 3.0

417 Aađıdakılardan hansı keyləşmə mərhələsində ətin tərkibində gedən əsas biokimyəvi proseslərə aid deyil?

- ekstraktda Ca ionlarının çoxalması
 adenozin trifosfat turşusunun parçalanması

- qlikogenin parçalanması
- keratin fosfat turşusunun parçalanması
- ətin qızarması

418 Əzələlərdə neçə % ATF olur?

- 0.1
- 0.05
- 0.12
- 0.07
- 0,3%

419 Keyləşmənin 12-ci saatında neçə % ATF parçalanır?

- 0.24
- 0.5
- 0.1
- 0.9
- 0.18

420 Keyləşmənin neçənci saatında 90% ATF parçalanır?

- 25-ci
- 2-ci
- 40-cı
- 12-ci
- 20-ci

421 Təzə kəsilmiş heyvanın ətində baş verən dəyişiklik hansı 3 ardıcıl mərhələyə ayrılır?

- dərin avtoliz, ətin keyləşməsi və ətin yetişməsi
- ətin yetişməsi, ətin keyləşməsi və dərin avtoliz
- dərin avtoliz, ətin yetişməsi və ətin keyləşməsi
- ətin yetişməsi, dərin avtoliz və ətin keyləşməsi
- ətin kəsilməsi, ətin yetişməsi və dərin avtoliz

422 Təzə kəsilmiş heyvanın ətində baş verən dəyişiklik neçə mərhələyə ayrılır?

- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 7.0
- 3.0

423 Aşağıdakılardan hansı daha qısa müddətdə yetişir?

- quş əti
- qoyun əti
- mal və quş əti
- donuz əti
- mal əti

424 Ət cəmdəyinin hansı hissəsi əvvəlcə keyləşir?

- daxili orqanları
- əzələ toxuması
- sinir toxumaları
- birləşdirici toxuma
- sümük toxumaları

425 Ətdə keyləşmə aşağıdakılardan hansından asılı deyil?

- ATF-in ilkin miqdarından
- süd turşusunun miqdarından
- pH-in səviyyəsindən
- qlikogenin miqdarından
- ətin rəngindən

426 Ətin keyləşməsi, yetişməsi, dərin avtoliz-bunlar hansı heyvan ətində baş verən dəyişikliklərdir?

- cavan
- dondurulmuş
- yenicə doğulmuş
- təzə kəsilmiş
- qoca

427 Əzələlərdə maddələr mübadiləsinin dayanması, əzələləri əmələ gətirən maddələri birləşdirən əlaqələrin pozulması, maddələrin özünün daha bəsit tərkib hissələrə parçalanması- bunlar hansı heyvan ətində baş verən dəyişikliklərdir?

- saxlanma şəraiti pis olan
- yenicə doğulmuş
- cavan
- kəsilmiş
- qoca

428 Aşağıdakılardan kif göbələklərini göstərin:

- mezofillər
- Escherichia coli, Proteus Vulqaris
- Penicillium, Mucor
- Bac. Subtilis, Bac. Mezenterikus
- kokk formalı bakteriyalar

429 Aşağıdakılardan bağırsağ bakteriyalarını göstərin

- Aspergillum, Cladosporium Thampidium
- Bac. Subtilis, Bac. Mezentericus
- kokk formalı bakteriyalar
- Escherichia coli, Proteus Vulqaris
- Penicillium, Mucor

430 Aşağıdakılardan torpaq bakteriyalarını göstərin

- Penicillium, Mucor
- Escherichia coli, Proteus Vulqaris
- kokk formalı bakteriyalar
- Bac. Subtilis, Bac. Mezentericus
- Aspergillum, Cladosporium Thampidium

431 Soyudulmuş ətdə Achromobacter və Pseudomonasın inkişafını dayandırmaq üçün neçə % qatılığı olan CO₂-dən istifadə olunur?

- 0.05
- 0.2
- 0.15

- 0.4
 0.1

432 Hislənmə məmulatın ətrafında təqribən neçə mm qalınlığında bakterisid zona yaradır?

- 0,5 mm
 2 mm
 1 sm
 5 mm
 1 mm

433 Maya mikroorqanizmlər üçün inkişafın aşağı temperatur həddi neçədir?

- 2.0
 5.0
 -8
 10.0
 8.0

434 Neçə dərəcədə mikroorqanizmlərin inkişafı dayanır?

- 10–12 C
 3–5 C
 -12 və aşağı
 5–10 C
 -5 və 0 aralığında

435 Mikrobların ətdə inkişafının ikinci mərhələsi necə adlanır?

- mərhələli getmir
 yoxolma fazası
 laqfaza
 stasionar faza
 laqorifmik faza

436 Mikrobların ətdə inkişafının birinci mərhələsi necə adlanır?

- stasionar faza

- laqorifmik faza
- m r l li getmir
- yoxolma fazası
- laqfaza

437 Uzun müddət saxlanılan mühitdə məhsulda suyun miqdarı neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 40.0
- 20.0
- 25.0
- 10.0
- 30.0

438 Kolbasa məmulatları istehsalında ətin sümükdən ayrılması neçə dərəcədə aparılır?

- 0 C
- 30 C
- 10 C
- 15 C
- 5 C

439 Aşağıdakılardan hansı  td  tapılan kif göbələklərinə aiddir?1. Mucor, mucedo linne 2. Sarcina 3. M.Pusillus 4. B prodiqiones 5. Aspergillus candidus

- 0.08546296296296296
- 0.043101851851851856
- 0.12783564814814816
- 0.044502314814814814
- 0.04380787037037037

440  td  göy-yaşıl rəng yaradan mikroorqanizmlər hansılardır?

- B prodiqiones
- Cl.herbatum
- Mucor
- P.gloucum
- Sarcina

441 Ətə qırmızı ləkələri hamsı mikroorqanizmlər verir?

- B prodigiones
- Staphglococcus
- Cl.herbatum
- Sarcina
- P.gloucum

442 Temperatur təsirindən mikrobların neçə % məhv olur?

- 0.1
- 0.5
- 0.4
- 0.99
- 0.25

443 Kolbasa məmulatlarının hazırlanmasında əsas xammal nədir?

- şpik
- sarımsaq
- ədviyyatlar
- natrium nitrit
- ət

444 Kolbasa məmulatlarının mikroflorası neçə yerə ayrılır?

- 7.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0

445 Ət və ət məhsullarına mikroblar neçə yolla daxil ola bilirlər?

- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

7.0

446 Yumurtanın sarısı hansı temperaturda buza çevrilir?

- 30÷35C
 -0,65C
 0C
 -0,45C
 -23÷-30C

447 Yumurtanın ağı hansı temperaturda buza çevrilir?

- 0C
 -0,65C
 -30÷35C
 -0,45C
 -23÷-30C

448 Surətli dondurma zamanı kamerada havanın cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

- 0-1m/san
 0,9 – 1,6m/san
 0,5-0, 8m/san
 0,1-0,2 m/san
 1-4 m/san

449 Surətli dondurma zamanı kamerada nisbi rütubət nə qədər olmalıdır?

- 80-85%
 90-95%
 50-55%
 95-98%
 70-75%

450 Surətli dondurma zamanı kamerada havanın temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 1-2C
 -23÷-30C

- 18÷ -23C
- 30÷35C
- 0÷ -10C

451 İntensiv dondurma zamanı kamerada havanın cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

- 1-2m/san
- 0,9 – 1,6m/san
- 0,1-0,2 m/san
- 0,5-0, 8m/san
- 2-3m/san

452 İntensiv dondurma zamanı kamerada nisbi rütubət nə qədər olmalıdır?

- 90-95%
- 50-55%
- 80-85%
- 95-98%
- 70-75%

453 İntensiv dondurma zamanı kamerada havanın temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 1-2C
- 18÷ -23C
- 30÷-35C
- 23÷-30C
- 0÷ -10C

454 Ətin tez soyudulması zamanı kamerada temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 10–12
- 5–10
- 10 ÷ -12
- 20 ÷ -22
- 3 ÷ -5

455 Hüceyrə mayesinin donma temperaturu neçədir?

- 2 ÷ 2,5
- 0,1 ÷ 0,3
- 1,4 ÷ 1,5
- 0,6 ÷ -1,2
- 1,6 ÷ 1,7

456 Soyudulmuş ətin yetişməsi neçə günə başa çatır?

- 42526.0
- 42401.0
- 42463.0
- 42714.0
- 42493.0

457 İkifazalı dondurmada ət qabaqcadan neçə dərəcəyə qədər soyudulur?

- 10.0
- 5.0
- 4.0
- 0.0
- 10.0

458 İkifazalı dondurmada dondurma müddəti neçə dəfə artır?

- 7.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0

459 Texniki şəraitə görə ətə dondurulma sürətini göstərin 1.yavaş dondurma 2.intensiv dondurma 3.sürətli dondurma 4.birfazlı 5. ikifazlı 6.üçfazlı

- 0.1285416666666667
- 0.0854861111111111
- 0.12783564814814816
- 0.04520833333333333
- 0.04309027777777776

460 Ətin dərinliyində temperatur necə dərəcə olduqda dondurma qurtarmış hesab olunur?

- 2-4C
- 1-2C
- 0C
- 12C
- 8C

461 Ətin dondurulma sürəti texniki şəraitə görə neçə cür olur?

- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

462 Ətin 0C-dən -8C-dək dondurulmasına nə deyilir?

- krioskopik nöqtə
- donma intensivliyi
- donma temperaturu
- dondurulma sürəti
- donma nöqtəsi

463 Ətin soyudulduqdan sonra dondurulması necə adlanır?

- üç fazalı
- birlfazalı
- tədrici
- intensiv
- ikifazalı

464 Ətin buğlu-isti halda dondurulması necə adlanır?

- üç fazalı
- ikifazalı
- tədrici
- intensiv

birfazalı

465 Suyun buxarlanması nəticəsində ətin kütləsinin azalması nə adlanır?

- təbii itki
 kristallaşma
 adgeziya
 hiqroskopiya
 kogeziya

466 Soyudulma zamanı ətdə istilik şəklində enerjinin ayrılması və temperaturun yüksəlməsi nəyin hesabına olur? 1.qlikogenin parçalanması hesabına 2.kreatinfosfatın parçalanması hesabına 3. adenzintrifosfat turşusunun parçalanması hesabına 4.izoelektrik nəqtədə həllolmanın zəifləməsi hesabına 5.bioloji aktivliyin itməsi hesabına

- 0.08546296296296296
 0.044502314814814814
 0.12783564814814816
 0.04309027777777776
 0.08547453703703704

467 Soyudulma zamanı ətdə olan qlikogen, kreatinfosfat, adenzintrifosfat turşusunun parçalanması zamanı nə baş verir? 1.enerji ayrılır 2.temperatur yüksəlir 3.xarici təbəqədə piqmentlərin sayı artır 4. xarici təbəqədə duzların miqdarı artır

- 0.12777777777777778
 0.08541666666666665
 0.04375000000000004
 0.044444444444444446
 0.04305555555555556

468 Soyudulma zamanı ətin səthində rəngin tutqunlaşması nə ilə izah olunur? 1.xarici təbəqədə piqmentlərin artması ilə 2.xarici təbəqədə duzların miqdarının artması ilə 3.piyin hidrolitik parçalanması ilə 4.yağ turşularının radikallarının doyması ilə 5.fermentativ aktivliyin azalması ilə

- 0.17013888888888887
 0.04375000000000004
 0.08611111111111112
 0.04305555555555556
 0.12847222222222224

469 Ət neçə üsulla soyudulur?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

470 Hemoqlobinin denaturasiyası hansı temperaturda başlayır?

- 82 C
- 100 C
- 57,5 C
- 60 C
- 70 C

471 Mioqlobinin denaturasiyası hansı temperaturda başlayır?

- 100 C
- 60 C
- 57,5 C
- 70 C
- 82 C

472 Yumurta sarısında tam koaqulyasiya hansı temperaturda baş verir?

- 100 C
- 82 C
- 60 C
- 57,5 C
- 70 C

473 Yumurta sarısının denaturasiyası hansı temperaturda başlayır?

- 100 C
- 57,5 C
- 82 C
- 60 C

70 C

474 Bişmə nəticəsində kollagen liflərinin uzunluğu necə % azalır?

- 80-82%
- 30-40%
- 0.01
- 10-20%
- 0.6

475 95 C-də 1 saatdan sonra inozin turşusunun parçalanmasından hansı maddə əmələ gəlir?

- aseton
- aldehyd
- yağ və izoyağ aldehydi
- asetaldehyd
- hipoksantin

476 Yod ədədinin azalması nə ilə izah olunur?

- yağ turşu radikallarına hidrosil qruplarının birləşməsi
- piyin hidrolitik parçalanması ilə
- doymuş yağ turşularının miqdarının artması ilə
- doymuş yağ turşularının miqdarının azalması ilə
- yağ turşularının radikallarının doyması ilə

477 Turşuluq ədədinin artması nə ilə izah olunur?

- doymuş yağ turşularının miqdarının artması ilə
- yağ turşularının radikallarının doyması ilə
- yağ turşu radikallarına hidrosil qruplarının birləşməsi ilə
- piyin hidrolitik parçalanması ilə
- doymuş yağ turşularının miqdarının azalması ilə

478 Piyin hidrolitik parçalanması zamanı onun hansı ədədi artır?

- keton
- yod

- asetil
- turşuluq
- metil

479 Bişmiş ətdə qlütamin turşusunun miqdarı neçə dəfə artır?

- sabit qalır
- 3.0
- azalır
- 1.0
- 2.0

480 İstiliyin təsirindən əzələ toxumasında olan qlütaminin tərkibindən ammoniyak çıxaraq nəyə çevrilir?

- aldehidə
- asetaldehidə
- qlütamin turşusuna
- yağ və izoyağ aldehidinə
- asetona

481 Yod ədədinin azalması nə ilə izah olunur?

- hormonal aktivliyin azalması ilə
- hidroksil qruplarının birləşməsi ilə
- yağ turşularının radikalının doyması ilə
- fermentativ aktivliyin azalması ilə
- piyin hidrolotik parçalanması ilə

482 Yağın turşuluq ədədinin artması nə ilə izah olunur?

- hormonal aktivliyin azalması ilə
- fermentativ aktivliyin azalması ilə
- yağ turşularının radikalının doyması ilə
- hidroksil qruplarının birləşməsi ilə
- piyin hidrolotik parçalanması ilə

483 Variantlardan səthi istiliklə emal üsulunu göstərin1,qaynar suya salma 2.ütmə 3.pasterizə4.sterilizə

- 0.0861111111111112
- 0.04444444444444446
- 0.127777777777778
- 0.0854166666666665
- 0.0430555555555556

484 Bişirilmə zamanı kollagenin xüsusiyyətlərində nə kimi dəyişikliklər baş verir? 1. onun reaksiyaya girmə qabiliyyəti artır 2. həzm olunması yüksəlir 3.fermentativ aktivliyi itir 4.hormonal aktivliyi itir 5.hidroksil qrupları birləşir

- 0.1284722222222224
- 0.0861111111111112
- 0.0854166666666665
- 0.0430555555555556
- 0.1701388888888887

485 Kollagenin bişməsi ətin...

- ətin hidroksil qruplarını birləşdirir
- həzmini çətinləşdirir
- həzminə təsir etmir
- həzmini asanlaşdırır
- bioloji aktivliyini azaldır

486 Geri döənən denaturasiya zamanı hansı əlaqələr pozulmur?

- sulfid
- hidrogen
- kimyəvi
- hidrogen-sulfid
- ilkin kovalent

487 Nativ zülalın 3-cü quruluşunun dəyişikliyə uğraması prosesi necə adlanır?

- kogeziya
- adgeziya
- oksidləşmə
- hidroliz
- denaturasiya

488 Məhsulun mikrobioloji xarab olmasının qarşısını almaq üçün nə edilir?

- pasterizə və sterilizə
- jelatin bişir
- qaynar suya salınır
- yağ əridilir
- yapışqan bişir

489 Aşağıdakılardan hansı məhsulun müəyyən dərəcədə kulinar hazırlığa gətirilməsi üsuludur?

- pasterizə və sterilizə
- yağın əriməsi
- jelatinin bişməsi
- qovrulma
- yapışqanın bişməsi

490 Məhsulun müəyyən dərəcədə kulinar hazırlığa gətirilməsi üsulunu göstərin:

- yapışqanın bişməsi
- jelatinin bişməsi
- pasterizə və sterilizə
- yağın əriməsi
- bişirmə

491 Göstərilənlərdən hansı səthi istiliklə emaldır?

- sterilizə
- yağın əriməsi
- qızartma
- ütmə
- pasterizə

492 Aşağıdakılardan hansı səthi istiliklə emala aiddir?

- sterilizə
- pasterizə
- qaynar suya salma
- qızartma

yağın əriməsi