

Test: 2965_Az_Æyani_Yekun imtahan

Fenn: 2965 Ət və ət məhsullarının texnologiyası

Sual sayı: 498

1) Sual:Daha çox ekstraktlı maddələrlə zəngin olan toxuma hansıdır?

A) birləşdirici və piy toxuması

B) piy toxuması

C) birləşdirici toxuma

D) əzələ toxuması

E) yağ toxuması

2) Sual:Əzələ toxuması əsasən hansı maddələrlə daha zəngindir?

A) ekstraktlı və ara maddələrlə

B) plazma ilə

C) ara maddələrlə

D) ekstraktlı maddələrlə

E) formalı elementlərlə

3) Sual:Qaraciyər və böyrəklər əsasən hansı vitaminlərlə zəngindir?

A) C,D,K

B) D və E

C) C,PP

D) A və B qrupu vitaminlərlə

E) A,PP,B2

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

A) 330q

B) 400q

C) 50q

D) 150q

E) 250q

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

- A) 50-70kq
- B) 40-50kq
- C) 30kq
- D) 60-65kq**
- E) 80-90kq

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

- A) ev və ov quşları, qoyun
- B) qaramal, donuz
- C) ov quşları,qoyun,ekstraktiv maddələr
- D) qaramal,qoyun,donuz,ev quşları**
- E) soya,ekstraktiv maddələr, qoyun

7) Sual:Emal edilmiş ət hansı əlamətlərinə görə kateqoriyalara ayrılır?

- A) heyvanın növünə və köklüyünə görə
- B) heyvanın növünə görə
- C) heyvanın köklüyünə görə
- D) heyvanın köklüyünə,əzələ və yağ toxumasının inkişafına görə**
- E) ancaq yağ toxumasının inkişafına görə

8) Sual:Qaramal ,qoyun,keçi,dovşan ətleri köklüyünə görə hansı kateqoriyalara bölünür?

- A) I,II,III,IV
- B) I,II,III
- C) yalnız I
- D) I və II**
- E) heç bir kateqoriyaya bölünmür

9) Sual:Ət neçə üsulla dondurulur?

- A) 4.0

- B) 5.0
- C) 1.0
- D) 3.0**
- E) 2.0

10) Sual:Ət cəmdəkləri hansı üsullarla dondurulur?

- A) intensiv və sürətli
- B) intensiv
- C) yavaş,sürətli
- D) yavaş,intensiv,sürətli dondurma**
- E) sürətli

11) Sual:Ət məhsullarının yavaş dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- A) -15-20 S
- B) -23-30 S
- C) -10 S
- D) -18-23 S**
- E) -20-25 S

12) Sual:Ətin intensiv dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- A) -18-23 S
- B) -30-35 S
- C) -18-20 S
- D) -23-30 S**
- E) -20-25 S

13) Sual:Ətin sürətli dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- A) -30-35 S**
- B) -40 S
- C) -18-23 S
- D) -23-30 S

E) -18-20 S

14) Sual:Dondurulmuş ət neçə dərəcədə və hansı nisbi rütubətdə saxlanılır?

A) -30 S,55%

B) -18 S,95-98%

C) -4 S,85-88%

D) -18 S,50%

E) -20 S,60-70%

15) Sual:Heyvanları emal sexinə yaxın məsafələrdən necə gətirirlər?

A) heyvanları qovmaqla və avtomobillə

B) dəmiryolu ilə

C) avtomobillə

D) heyvanları qovmaqla

E) avtomobil və vaqonlarda

16) Sual:Daşınmaya neçə gün qalmış heyvanlara peyvənd edilir?

A) 18-20gün

B) 5-8gün

C) 3-4gün

D) 10-14gün

E) 20-25gün

17) Sual:Nəql etməyə icazə vermək üçün hansı sənəd lazımdır?

A) sertifikat və müqavilə

B) sertifikat

C) müqavilə

D) xüsusi baytar şəhadətnaməsi

E) xüsusi baytar şəhadətnaməsi və müqavilə

18) Sual:Heyvanların daşınmasına 10-14 gün qalmış hansı tədbirlər həyata keçirilir? 1.heyvanlara peyvəndlər edilir 2.heyvanların temperaturu

ölçülür 3.xəstə heyvanlar müəyyənləşdirilir

- A) 1.3
- B) yalnız 2
- C) yalnız 1
- D) 1,2,3**
- E) 1.2

19) Sual:Mal-qara adətən hansı dövrdə qovulur?

- A) otlaq və qış dövründə
- B) payızda
- C) qış
- D) otlaq dövründə**
- E) qış və oayız dövrlərində

20) Sual:Qovmaq üçün qaramalı neçə başdan ibarət qruplara ayırırlar?

- A) 500-600
- B) 600-700
- C) 50-100
- D) 150-200**
- E) 800-1000

21) Sual:Qovmaq üçün qoyunları neçə başdan ibarət qruplara ayırırlar?

- A) 200-250
- B) 100-300
- C) 80-90
- D) 600-1000**
- E) 400-500

22) Sual:Qovma sürəti nədən asılıdır?

- A) heyvanın sayından və cinsindən
- B) heyvanın cinsindən

- C) heyvanın sayından
- D) heyvanın növündən**
- E) heyvanın növündən və cinsindən

23) Sual:Gün ərzində qaramal üçün qovma sürəti neçə kilometrdir?

- A) 11km
- B) 3km
- C) 5km
- D) 15km**
- E) 8km

24) Sual:Gün ərzində qoyunlar üçün qovma sürəti neçə kilometrdir?

- A) 14km
- B) 25km
- C) 20km
- D) 10km**
- E) 18km

25) Sual:Mal-qaranın dəmiryolu ilə daşınması zamanı vaqonlar hansı avadanlıqlarla təhciz edilməlidir? 1.Suvarma təknələri 2.su bakları 3.yem taxçaları 4.axur 5.sorucu lyuklar

- A) 2,4,5
- B) 1,3,4,5
- C) 2,3,5
- D) 1,2,3,4,5**
- E) 3.5

26) Sual:Mal-qaranın dəmiryolu ilə daşınması zamanı o maksimum neçə sutka yolda qala bilər?

- A) 7.0
- B) 6.0
- C) 8.0
- D) 2.0**

E) 4.0

27) Sual:Mal-qara yayda dəmiryolu ilə daşındıqda neçə dəfə suvarılır?

- A) 2dəfə
- B) 4dəfə
- C) 1dəfə
- D) 3dəfə**
- E) 6dəfə

28) Sual:Mal-qara qışda dəmiryolu ilə daşındıqda neçə dəfə suvarılır?

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

29) Sual:Mal-qaranın dəmiryolu ilə daşınması zamanı suvarma düzgün aparılmazsa hansı hadisələr baş verə bilər?

- A) heyvanlar yemi asanlıqla yeyir və yemlərin həzmi yüksəlir
- B) heyvanlar yemi asanlıqla yeyər
- C) heyvanlar yolda az yorular
- D) heyvanlar tez yorular və yemlərin həzmi azalar**
- E) heyvanlar tez yorular və yemlərin həzmi yüksəlir

30) Sual:Malların dəmiryolu ilə daşınması zamanı vaqonlara yığılan malın miqdarı hansı amillərdən asılı deyil?

- A) heyvanın çəkisindən
- B) heyvanın yaşından
- C) vaqonun ölçüsündən
- D) heyvanın cinsindən**
- E) heyvanın ölçüsündən

31) Sual:Malların dəmiryolu ilə daşınması zamanı vaqonlara yığılan malın miqdarı hansı amillərdən asılıdır? 1.vaqonun ölçüsündən 2 heyvanın

cinsindən 3. heyvanın yaşından 4. heyvanın ölçüsündən 5. heyvanın çəkisindən

- A) 1,3,4
- B) 2,4,5
- C) 1,2,3
- D) 1,3,4,5**
- E) 2.4

32) Sual:Piylik donuzları hansı temperaturda dəmiryolu ilə daşımaq məsləhət deyil?

- A) 30-40°C
- B) 10-15°C
- C) 40-50°C
- D) 25-30°C**
- E) 8-16°C

33) Sual:Dəmiryolu ilə daşıma zamanı çəki itkisinin yaranmasına əsasən hansı amil təsir göstərir?

- A) suvarma ,yemləmə ,daşınma müddəti,heyvanın yaşı
- B) heyvanın sayı
- C) heyvanın yaşı
- D) daşınma müddəti**
- E) heyvanın yaşı və sayı

34) Sual:Avtomobil nəqliyyatı ilə mal-qaranı maksimum neçə saat daşımaq olar?

- A) 8saat
- B) 5saat**
- C) 2saat
- D) 10saat
- E) 12saat

35) Sual:Donuzları qaramaldan fərqli olaraq daha hansı nəqliyyat vasitəsi ilə daşıyırlar?

- A) avtomobil və vaqonlarla
- B) konteynerlə**

- C) avtomobillə
- D) gəmi ilə
- E) vaqonlarda

36) Sual:Konteynerlərdən istifadənin üstün cəhəti hansılardır? 1.heyvanlar konteynerə asan salınır 2.yükləmə və daşınma asanlaşır 3.suvarma və yükləmə asanlaşır

- A) yalnız 1
- B) 1,2**
- C) 1,2,3
- D) yalnız 3
- E) 2,3

37) Sual:Quşları daşımaq üçün qabaqcadan hansı tədbirlər görülməlidir?

- A) quşlar polimer materialdan olan taxçalara yığılır
- B) quşlar yemlənməlidir
- C) taralar təmizlənməli və dezinfeksiya edilməlidir**
- D) daşımaya 10 saat qalmış yemləmə dayandırılır
- E) heç biri

38) Sual:Yeşiklərdən,qəfəslərdən əsasən quşları hansı məsafələrə daşdıqda istifadə olunur?

- A) 400km məsafəyə qədər
- B) yaxın və orta məsafələrə**
- C) uzaq məsafələrə
- D) orta və uzaq məsafələrə
- E) 120km məsafəyə

39) Sual:Quşların daşınmasında istifadə edilən qəfəslər əsasən hansı materiallardan hazırlanmalıdır?

- A) polimer material,paslanmaya davamlı metal
- B) paslanmaya və dezinfeksiya dərmanlarına davamlı metal ağac**
- C) dəmir
- D) polimer material

E) dəmir,ağac

40) Sual:Quşları 120-150km məsafədəək daşımaq üçün hansı nəqliyyat vasitələrindən istifadə olunur?

A) hava nəqliyyatı

B) konteyner

C) avtomobil

D) vaqon

E) gəmi

41) Sual:Kütlə itkisinə yol verməmək üçün quşları daşıyarkən hansı şərait yaradılmalıdır? 1.ventilyasiya yaxşı təmin edilməlidir 2.havanın temperaturunu 10 dərəcə selsidə saxlamaq 3. havanın temperaturunu 18 dərəcə selsidə saxlamaq

A) 1.2

B) 1.3

C) 1,2,3

D) 2.3

E) yalnız 2

42) Sual:Quşların daşınmasında optimal radius neçə km hesab edilir?

A) 70-90 km

B) 45-50 km

C) 80 km

D) 100 km

E) 10 km

43) Sual:Gətirilmiş mal-qara təhvil verildikdə ilk növbədə hansı tədbirlər görülür?

A) tərəzidə çəkilir

B) daxil olan mal-qara ayrı-ayrı qəbul bazalarına boşaldılır

C) sənədlər yoxlanılır

D) müayinədən keçirilir

E) xəstələr müəyyənləşdirilir

44) Sual:Diri çəkiyə görə qəbul zamanı sağlam mal-qaranı hansı kateqoriyalara görə sortlara ayırırlar?

- A) yaşına və heyvanın növünə görə
- B) köklük dərəcəsinə və yaşına görə**
- C) heyvanın növünə görə
- D) köklük dərəcəsinə görə
- E) ancaq yaşına görə

45) Sual:Diri çəkiyə görə qəbul zamanı qaramalı yaşına və cinsiyyətinə görə neçə qrupa bölürlər?

- A) 6.0
- B) 4.0**
- C) 5.0
- D) 2.0
- E) 3.0

46) Sual:Yaşına və cinsiyyətinə görə I qr qaramala hansılar aiddir?

- A) buğalar
- B) öküzlər və inəklər**
- C) buğalar və buzovlar
- D) cavan heyvanlar
- E) buzovlar

47) Sual:Yaşına və cinsiyyətinə görə II qr qaramala hansılar aiddir?

- A) buzovlar
- B) buğalar**
- C) buğalar və buzovlar
- D) öküzlər və inəklər
- E) cavan heyvanlar

48) Sual:Yaşına və cinsiyyətinə görə III qr qaramala hansılar aiddir?

- A) buğalar
- B) cavan heyvanlar**

- C) buzovlar
- D) öküzlər və inəklər
- E) buğalar və buzovlar

49) Sual: Yaşına və cinsiyyətinə görə IV qr qaramala hansılar aiddir?

- A) cavan heyvanlar
- B) buzovlar**
- C) öküzlər və inəklər
- D) buğalar
- E) buğalar və buzovlar

50) Sual: Donuzlar yaşına görə neçə qrupa bölünürlər?

- A) 2.0
- B) 3.0**
- C) 5.0
- D) 4.0
- E) 6.0

51) Sual: Donuzları yaşına görə hansı qrupa bölürlər?

- A) I, III
- B) I, II
- C) I, II, III**
- D) II, III
- E) yalnız II

52) Sual: Ət cəmdəyində ətlə sümüyün nisbəti və cəmdəyinin çıxarı nədən asılıdır?

- A) heyvanın cinsindən və yaşından
- B) heyvanın köklüyündən**
- C) heyvanın yaşından
- D) heyvanın növündən
- E) heyvanın cinsindən

53) Sual:Malın köklüyünü təyin etmək üçün onun hansı hissələrini əl ilə yoxlamaq lazımdır?

- A) döşaltını,yan sümük çıxıntılarını ,bel hissəsini,qasıq hissəsini,quyruğun dibini
- B) döşaltını,boyun hissəsini, qasıq hissəsini
- C) döşaltını,bel hissəsini
- D) bel hissəsini, qasıq hissəsini, quyruğun dibini
- E) ancaq bel hissəsini

54) Sual:Qüvvədə olan standartlara əsasən qaramalı və cavan heyvanları köklüyünə görə neçə dərəcəyə bölürlər?

- A) 5.0
- B) 3.0**
- C) 4.0
- D) 2.0
- E) 1.0

55) Sual:Qüvvədə olan standartlara əsasən qaramalı və cavan heyvanları köklüyünə görə hansı dərəcələrə bölürlər?

- A) orta və ortadan aşağı
- B) I, II
- C) Ali,orta və ortadan aşağı**
- D) Ali, II
- E) Ali,orta

56) Sual:Qüvvədə olan standartlara əsasən buğaları və buzovları köklüyünə görə hansı dərəcələrə bölürlər?

- A) Ali,orta və ortadan aşağı
- B) I, II**
- C) orta və ortadan aşağı
- D) Ali, II
- E) Ali,orta

57) Sual:Ali köklük dərəcəsinə aid olan heyvanlar hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- A) dərialtı piyə və kəsgin çıxmayan çanaq sümüyünə

- B) kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir
- C) yaxşı inkişaf etmiş əzələlərə,girdə bədən formasına,dərialtı piyə malikdir
- D) qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə,nəzərə çarpmayan skelet sümüklərinə malikdir
- E) yaxşı inkişaf etmiş əzələlərə,hiss olunmayan dərialtı piyə malikdir

58) Sual:Orta köklük dərəcəsinə aid olan heyvanlar hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- A) dərialtı piy qatı hiss olunmur
- B) kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir.**Kürəklər,oma sümüyünün çıxıntıları və çanaq sümüyü kəsgin çıxmır,dərialtı piyin toplanması quyruğun dibində və oma sümüyünün çıxıntılarında hiss olunur
- C) yaxşı inkişaf etmiş əzələlərə malikdir,girdə bədən forması,dərialtı piyin toplanması quyruğun dibində,çanaq sümüyünün uclarında və 2 son qabırğalarda yaxşı hiss olunur
- D) qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur.Kürəkləri çanaq sümüyünün çıxıntıları aşkar edilir
- E) əzələləri yaxşı inkişaf edir

59) Sual:Ortadan aşağı köklükdə olan heyvanların xüsusiyyətləri hansılardır?

- A) qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur,dərialtı piy qatı aydın hiss olunur
- B) kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir, dərialtı piy qatı hiss olunmur.
- C) qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur,kürəkləri çanaq sümüyünün çıxıntıları aşkar ayrılmalıdır və dərialtı piy qatı hiss olunmur.**
- D) yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur, girdə bədən forması olur
- E) kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir, oma sümüyünün çıxıntıları kəsgin çıxmır, dərialtı piy qatı quyruğun dibində toplanır

60) Sual:I dərəcəli köklüyə malik olan buğaların xüsusiyyətləri aşağıdakı variantları hansında düzgün göstərilmişdir?

- A) qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur, dərialtı piy qatı aydın hiss olunur
- B) bədəni girdə formalı olur, yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur,skelet sümükləri nəzərə çarpmır**
- C) kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir,budları və kürəkləri azacıq dartılmış vəziyyətdə olur
- D) kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir, dərialtı piy qatına malik olur
- E) yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur, dərialtı piy qatı hiss olunmur

61) Sual:II dərəcəli köklüyə malik olan buğaların xüsusiyyətləri aşağıdakı variantları hansında düzgün göstərilmişdir?

- A) kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir, bədən girdə olur, dərialtı piy qatı zəif hiss olunur
- B) skelet sümükləri azacıq nəzərə çarpır, kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir,budları və kürəkləri azacıq dartılmış vəziyyətdə olur**

- C) yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur, dərialtı piy qatı yaxşı hiss olunur, bədən girdə olur
D) yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur, dərialtı piy qatı hiss olunmur
E) qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur, skelet sümükləri nəzərə çarpmır

62) Sual:I dərəcəli köklüyə malik olan buzovlar (südəmərlər) hansı xüsusiyyətləri ilə fərqlənir?

- A) qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur, bədən girdə olur
B) kafi inkişaf etmiş əzələlərə, hamar tükə malikdir, diri çəkisi 30 kq-dan az olmamalıdır
C) az inkişaf etmiş əzələlərə malikdir, arxa və bel fəqərələrinin çıxıntıları hiss olunur
D) kafi inkişaf etmiş əzələlərə, dərialtı piy qatına malik olur, diri çəkisi 20 kq təşkil etməlidir
E) yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur, dərialtı piy qatına malikdir

63) Sual:II dərəcəli köklüyə malik olan buzovlar (südəmə və əlavə yemlənənlər) hansı xüsusiyyətləri ilə fərqlənir? 1. Nisbətən az inkişaf etmiş əzələyə malikdirlər 2. Yaxşı inkişaf etmiş əzələyə malikdirlər 3. dərialtı piy qatı hiss olunur 4. Arxa və bel fəqərələrinin çıxıntıları hiss olunur

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

64) Sual:Standarta əsasən hansı heyvanlar arıq hesab olunur?

- A) birinci kateqoriyaya və ya orta köklük dərəcəsinə uyğun deyillərsə
B) ortadan aşağı köklük səviyyəsinə və ya ikinci dərəcəyə uyğun deyillərsə
C) birinci kateqoriyaya cavab vermirsə
D) orta köklük dərəcəsinə uyğun deyillərsə
E) ikinci kateqoriyaya uyğundurlarsa

65) Sual:Xırda buynuzlu heyvanları köklük səviyyəsinə görə neçə dərəcəyə bölürlər?

- A) 2.0
B) 3.0
C) 4.0
D) 5.0

E) 6.0

66) Sual:Qüvvədə olan standartlara əsasən xırda buynuzlu heyvanları köklüyünə görə hansı dərəcələrə bölürlər?

A) ali və orta

B) ali,orta və ortadan aşağı

C) birinci və ikinci

D) dərəcələrə bölmürlər

E) orta və ortadan aşağı

67) Sual:Ali köklük dərəcəli qoyun və keçilərin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin 1. yaxşı inkişaf etmiş əzələlər 2.beldə və qabırğalarda dərialtı piyin toplanması 3.Çıxıntıları nəzərə çarpmayan bel fəqərələri 4.kafi inkişaf etmiş əzələlər

A) 2.4

B) 1,2,3

C) 1.4

D) yalnız 1

E) 2,3,4

68) Sual:Orta köklük dərəcəli qoyun və keçilərin xüsusiyyətlərini göstərin 1. kafi inkişaf etmiş əzələləri olur 2.qeyri kafi inkişaf etmiş əzələləri olur 3.dərialtı piy hiss olunmur 4.arxa qabırğalarında və beldə azacıq piy toplanır 5.oma sümüyünün ucları görünür

A) 3.4

B) 1,4,5

C) 2,3,5

D) 1.3

E) 1,3,4

69) Sual:Ortadan aşağı köklük dərəcəli qoyun və keçilərin xüsusiyyətlərini göstərin. 1.yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur 2.qeyri kafi inkişaf etmiş əzələləri olur 3. dərialtı piy hiss olunmur 4.fəqərə çıxıntıları və qabırğalar görünür

A) 3.4

B) 2,3,4

C) 1.3

D) 2.4

E) 1.2

70) Sual:Qəbul zamanı hansı heyvanları partiyalarla çəkirlər?

- A) qoyunları,keçiləri və qaramalı
- B) donuzları,qoyunları və keçiləri**
- C) qaramalı
- D) ancaq donuzları
- E) donuzları,qaramalı

71) Sual:Qəbul zamanı hansı heyvanı ayrılıqda (tək-tək) çəkirlər?

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

72) Sual:Əgər mal –qara gələn andan 2saatdan gec olmayaraq qəbul edilərsə onda mədə bağırsağın tutumuna görə faktiki çəkiyə neçə % miqdarında güzəşt edilir?

- A) 0.07
- B) 0.03**
- C) 0.08
- D) 0.06
- E) 0.1

73) Sual:50-100 km məsafədən avtomobil nəqliyyatı ilə gətirilən heyvanlara qəbul zamanı neçə % güzəşt edilir?

- A) 0.06
- B) 1.5%**
- C) 0.04
- D) 0.05
- E) 0.07

74) Sual:Qəbul zamanı hansı məsafədən gətirilən heyvanlar güzəştə qəbul edilir?

A) 40-60km

B) 100 km-dən artıq

C) 10km

D) 50km

E) 50-70km

75) Sual:Mal-qaranın hansı üsulla qəbul edilməsi daha səmərəlidir? 1.Mal-qaranın diri çəkiyə görə qəbulu 2.Mal-qaranın ətin çəkisinə və keyfiyyətinə görə qəbulu 3.Mal-qaranın köklük dərəcəsinə görə qəbulu

A) yalnız 1

B) yalnız 2

C) 1,2

D) 1,3

E) 1,2,3

76) Sual:Qəbul edilmiş mal-qaranın mal-qara bazasında saxlanması zamanı hansı şərtlərə əməl edilməlidir? 1.diri kütlə itkisinə yol verilməməli 2.köklüyün aşağı düşməsinə yol verilməməli 3.xəstəliyə yol verilməməli

A) 2,3

B) 1,2,3

C) 1,2

D) 1,3

E) yalnız 1

77) Sual:Mal-qaranın ətin çəkisinə görə qəbulu zamanı hansı heyvanları qruplaşdırmırlar və partiyalarla saxlayırlar?

A) qoyunları,qaramalı,donuzları

B) qoyunları

C) qaramalı

D) donuzları

E) qaramalı və donuzları

78) Sual:Karantində mal-qaraya hansı xidmətlər göstərilir? 1.Hər gün temperaturlarını ölçürlər. 2.baytar xidməti göstərilir 3.lazım olarsa müalicəvi

və profilaktiki peyvəndlər edilir

A) yalnız 2

B) 1,2,3

C) 1.2

D) 1.3

E) 2.3

79) Sual:Təcridxanada keçici xəstəliklərin qarşısını almaq üçün hər yer hansı maddələrlə dezinfeksiya edilir?

A) yalnız formalinlə

B) formalinlə,xlorla

C) etil spirti ilə

D) ancaq xlorla

E) xlor və etil spirti ilə

80) Sual:Qara yara xəstəliyinə tutulan heyvanları necə zərərsizləşdirirlər?

A) təcridxanada sağlana qədər saxlayırlar

B) xüsusi yerdə kül olana qədər yandırırırlar

C) peyvəndlər edirlər

D) baytar xidməti göstərilir

E) kolbasa istehsalında istifadə üçün göndəririlər

81) Sual:Kəsimə 24 saat qalmış hansı heyvanlarda yemlənməni dayandırır və suvarmanı davam etdirirlər?

A) qaramal və donuzlarda

B) qaramal və davarlarda

C) donuzlarda

D) donuz və davarlarda

E) yalnız qaramalda

82) Sual:Kəsimə 12saat qalmış hansı heyvanlarda yemlənməni dayandırırırlar?

A) donuzlarda və qoyunlarda

- B) donuzlarda
- C) qoyunlarda
- D) qaramalda
- E) qaramal və qoyunlarda

83) Sual:Kəsimə nə qədər qalmış donuzlarda yemləməni dayandırır,suvarmanı isə davam etdirirlər?

- A) 24saat
- B) 12saat**
- C) 20saat
- D) 60saat
- E) 40saat

84) Sual:Kəsimə nə qədər qalmış suvarmanıda dayadırlar?

- A) 8saat
- B) 3-4saat**
- C) 6saat
- D) 1saat
- E) 5saat

85) Sual:Kəsimə müəyyən müddət qalmış yemləməni dayandırmaq nə üçün vacibdir? 1.mədə bağırsağ traktını tutumundan təmizləmək üçün 2.sonrakı texnoloji əməliyyatları asanlaşdırmaq üçün 3.qanın və ət məhsullarının çirklənməsini aradan qaldırmaq üçün

- A) 1,2
- B) 1,2,3**
- C) 2,3
- D) yalnız 1
- E) yalnız 3

86) Sual:Ətin keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır? 1.Heyvanların kəsimdən əvvəl saxlanma müddətindən 2. Heyvanların kəsimdən əvvəl saxlanma şəraitindən 3.kəsimdən əvvəl yemləmənin saxlanmasından

- A) 1,3
- B) 1,2**

- C) 1,2,3
- D) 2.3
- E) yalnız 1

87) Sual:Daşınma zamanı heyvanlarda hansı dəyişikliklər olur?

- A) onlar stresə məruz qalır və onların bağırsaqlarının müdafiə funksiyası güclənir
- B) onlar stresə məruz qalır və onların bağırsaqlarının müdafiə funksiyası zəifləyir**
- C) heç bir dəyişiklik olmur
- D) onlar xəstəliyə tutulurlar
- E) bağırsaqların müdafiə funksiyası güclənir

88) Sual:Quşlar əsasən hansı nəqliyyatlarla daşınırlar? 1.avtomobil 2.hava nəqliyyatı 3.dəmir yolu 4.su nəqliyyatı

- A) 1,2,3,4
- B) 1,3,4**
- C) 2.4
- D) 1.2
- E) 2,3,4

89) Sual:Yemləmədən nə qədər sonra quşlar öz çəkisinin 0,5%-ini itirirlər?

- A) 8 saat
- B) 4 saat**
- C) 6 saat
- D) 2 saat
- E) 9 saat

90) Sual:Quşların dəmiryolu və su nəqliyyatı ilə daşınması zamanı kütlə itkisinin qarşısını almaq üçün hansı tədbirləri görürlər?

- A) daşınma zamanı kütlə itkisi olmur
- B) yemləmə və suvarmanı təşkil edirlər**
- C) baytar nəzarəti aparılır
- D) ancaq suvarılır
- E) yemlənilir ancaq su verilmir

91) Sual:Quşların qəbulu və baytar müayinəsi neçə dəfə aparılır?

- A) 5.0
- B) 2.0**
- C) 4.0
- D) 1.0
- E) 3.0

92) Sual:Quşların qəbulu məntəqələri necə olmalıdır?

- A) sortlaşdırmaq üçün stollar olmalı, üstü açıq olmalıdır
- B) üstü örtülü,isti olmalı**
- C) üstü açıq olmalıdır
- D) üstü açıq olmalıdır, isti olmalı
- E) üstü örtülü,lakin soyuq olmalı

93) Sual:Qəbul zamanı quşları əsasən hansı xüsusiyyətlərinə görə sortlaşdırırlar? 1.tipinə 2.yaşına 3.köklüyünə

- A) 2.3
- B) 1,2,3**
- C) 1.2
- D) yalnız 3
- E) 1.3

94) Sual:Növünə görə quşlar hansı qruplara bölünür?

- A) quruda gəzən , cavan və yaşlıya
- B) quruda gəzən və suda üzən**
- C) növünə görə qruplara bölünmür
- D) cavan və yaşlıya
- E) quruda gəzən , suda üzən, cavan və yaşlıya

95) Sual:Quruda gəzən quşlara hansılar aiddir?

- A) çolpa,broyler,ördək

- B) toyuq,hinduşka,firəng toyuğu,çolpa,broyler
- C) toyuq,qaz,ördək
- D) firəng toyuğu,qaz,çolpa,cavan ördək
- E) cavan qaz,qaz,ördək

96) Sual:Suda üzən quşlara hansılar aiddir?

- A) hinduşka,firəng toyuğu,ördək
- B) qaz və ördək
- C) toyuq,hinduşka
- D) firəng toyuğu,çolpa,qaz
- E) qaz,ördək,çolpa,toyuq

97) Sual:Yaşına görə quşları hansı qruplara bölürlər?

- A) cavan
- B) cavan və yaşlıya
- C) quruda gəzən,cavan və yaşlı
- D) yaşına görə qruplara bölünmür
- E) quruda gəzənlər,suda üzənlər

98) Sual:Quşların yaşını necə təyin edirlər?

- A) tük örtüyünə və ölçüsünə görə
- B) ayaqlarının uzunluğunu ölçməklə
- C) qanadların uzunluğunu ölçməklə
- D) ölçüsünə görə
- E) dimdiyinə görə

99) Sual:Qoca,yaşlı toyuqlar cavanlardan nə ilə fərqlənir?

- A) tükü parlaq olmur,ayaqları qısa olur
- B) tükü parlaq olmur,tük örtüyü sıx və qalın olur
- C) ayaqları qısa olur
- D) tükü parlaq olur,tük örtüyü sıx olur

E) tük örtüyü seyrək olur

100) Sual: Qurudagəzən quşların köklüyünü necə təyin edirlər?

A) döş sümüyünü ölçməklə və yanlarda əti yoxlamaqla

B) döş sümüyünü və yanlarda əti yoxlamaqla

C) qanadın altında piyi yoxlamaqla

D) döş sümüyünü ölçməklə

E) qanadın altında piyi və döş sümüyünü yoxlamaqla

101) Sual: Sudaüzən quşların köklüyünü necə təyin edirlər? 1.qanadın altında piyi yoxlamaqla 2.döş sümüyündəki əti yoxlamaqla 3.yanlarda əti yoxlamaqla

A) 1.2

B) yalnız 1

C) 1,2,3

D) 2.3

E) 1.3

102) Sual: Köklüyünə görə quşları hansı kateqoriyalara bölürlər?

A) standart olanlar, ali

B) standart olanlara və standart olmayanlara

C) ali, orta

D) orta, ortadan aşağı

E) ali, ortadan aşağı

103) Sual: Ali və orta köklüyə daxil olan quşları kəsdikdə onların əti hansı kateqoriya hesab edilir? 1. I 2.II 3. III 4.IV

A) IV

B) I

C) I, II

D) III

E) II, III

104) Sual:Quşları qida-həzm kanalının boşalması üçün neçə saat saxlayırlar?

- A) 15.0
- B) 4-8**
- C) 6.0
- D) 9.0
- E) 10.0

105) Sual:50km məsafədən gətirilən quşları qəbul edən zaman onların diri çəkisinə neçə % güzəşt edilir?

- A) 0.01
- B) 0.03**
- C) 0.08
- D) 0.06
- E) 0.05

106) Sual:Hansı məsafədən gətirilmiş quşları qəbul edən zaman onların diri çəkisinə 3% güzəşt edilir?

- A) 1000km
- B) 50 km**
- C) 100km
- D) 600km
- E) 850km

107) Sual:50-100 km məsafədən gətirilmiş quşları qəbul edən zaman onların diri çəkisinə neçə faiz güzəşt edirlər?

- A) 0.05
- B) 1.5%**
- C) 0.04
- D) 0.03
- E) 4.5%

108) Sual:Hansı məsafədən gətirilmiş quşları qəbul edən zaman onların diri çəkisinə 1,5 % güzəşt edilir?

- A) 250km
- B) 50 -100 km**

- C) 50km
- D) 800km
- E) 500km

109) Sual: 100 km-dən artıq məsafədən gətirilən quşları qəbul edən zaman onların diri çəkisinə neçə % güzəşt edilir?

- A) 1.5%
- B) güzəştə qəbul edilir**
- C) 0.04
- D) 0.03
- E) 2.5%

110) Sual: Hansı məsafədən gətirilmiş quşları qəbul edən zaman onların diri çəkisinə güzəşt edilmir?

- A) 90km
- B) 100 km-dən artıq**
- C) 20km
- D) 50km
- E) 80km

111) Sual: Quşların kəsimdən əvvəl saxlanması əsas məqsəd nədir? 1.həzm traktının yemdən və.s təmizlənməsi 2.kökəlməsi məqsədilə 3.kütlə itkisinin az olması məqsədi ilə

- A) 1.2
- B) yalnız 1**
- C) 1,2,3
- D) 2.3
- E) 1.3

112) Sual: Suda üzən quşlar kəsim qabağı xüsusi hovuzlarda neçə dəqiqə üzərək, özlərini çirkədən təmizləyirlər?

- A) 55-60
- B) 20-30**
- C) 60.0
- D) 40.0

E) 50.0

113) Sual:Mal-qaranın emalının texnoloji proseslərinin ardıcılığını göstərin. 1.keyləşdirmə 2.başın və ayaqların kəsilməsi 3.dərinin çıxarılması 4.qansızlaşdırma 5.dərinin açılması 6.cəmdəyin tərəzidə çəkilməsi 7.daxili orqanların çıxarılması 8.cəmdəyin quru və yaş üsulla təmizlənməsi 9.ətin keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi 10.cəmdəyin köklük dərəcəsinin təyini

A) 1,4,2,5,8,9,3,6,10,7

B) 1,4,2,5,3,7,8,9,6,10

C) 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10

D) 1,5,6,4,2,7,3,10,8,9

E) 6,4,8,2,3,1,5,7,9,10

114) Sual:Heyvanları hansı məqsədlə kəsimdən əvvəl keyləşdirirlər? I.kəsim əməliyyatlarının rahat və tələssiz aparılması üçün II.işçilərin təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün III.cəmdəyin daha yaxşı qansızlaşdırılmasına nail olmaq üçün IV.Ətin keyfiyyətinin yaxşılaşması üçün

A) I,IV

B) I,II, III

C) I,II, IV

D) ancaq III

E) II, III, IV

115) Sual:Hansı heyvanları kəsimdən əvvəl keyləşdirirlər?

A) donuzları və keçiləri

B) qaramalı və donuzları

C) qoyunları

D) keçiləri

E) qoyunları və camışları

116) Sual:Keyləşdirmə hansı üsullarla aparıla bilər? 1.mexaniki 2.elektrik cərəyanı ilə 3.karbon qazının təsiri ilə

A) yalnız 1

B) 1,2,3

C) 1.2

D) heç biri ilə

E) 1.3

117) Sual:Heyvanlar keyləşdirilərkən onların hansı orqanlarının fəaliyyəti dayanmamalıdır?

A) böyrəyi və ürəyi

B) ürək və ciyərləri

C) ancaq ürəyi

D) ancaq ağ ciyəri

E) böyrəkləri

118) Sual:Qaramalın mexaniki təsiri ilə keyləşdirilməsi zamanı hansı alətlərdən istifadə olunur?

A) elektrik avadanlığından və qılıncdan

B) qılınc, çəkic və atıcı aparatlardan

C) elektrik avadanlıqlarından

D) ancaq qılıncdan

E) ancaq çəkicdən

119) Sual:Qaramalı qılıncla keyləşdirən zaman zərbə hansı hissəyə vurulmalıdır?

A) boyun fəqərəsi ilə döş sümüyü arasına

B) 1-ci boyun fəqərəsi ilə kəllə sümüyü arasına

C) təpə nahiyəsinə

D) boynuna

E) boynuna, yaxud təpə nahiyəsinə

120) Sual:Qaramalın qılıncla keyləşdirilməsi zamanı qılınc hansı hissəyə düşdükdə heyvan ölür və qansızlaşdırma olmur? 1.uzunsov beyinə 2.onurğa beyinə 3.vena damarını kəsdikdə

A) 1,2,3

B) 1.0

C) 1.3

D) 2.3

E) 3.0

121) Sual:Çəkiclə keyləşdirmə zamanı zərbə heyvanın hansı hissəsinə vurulur? 1.boynuna 2.alın hissəsinə 3.təpə nahiyəsinə

- A) 1.3
- B) 2.0**
- C) 3.0
- D) 1.0
- E) heç biri

122) Sual:Çəkiclə keyləşdirmə zamanı çəkicin kütləsi neçə kq olur?

- A) 3.8 kq
- B) 2 kq-a yaxın**
- C) 4 kq
- D) 1 kq
- E) 5 kq

123) Sual:Atıcı aparatlarla qaramalın keyləşdirilməsi zamanı zərbənin gücü hansı amillərdən asılı olduqda nizamlanır? 1.heyvanın çəkisindən 2.yaşından 3.cinsindən

- A) 2.3
- B) 1,2,3**
- C) ancaq 3
- D) 1.3
- E) 1.2

124) Sual:Qaramalın mexaniki təsirlə keyləşdirilməsi zamanı hansı üsul ən sərfəli və təhlükəsizdir?

- A) heç biri
- B) atıcı aparatlarla keyləşdirmə**
- C) qılıncla keyləşdirmə
- D) çəkiclə keyləşdirmə
- E) qılınca və çəkiclə keyləşdirmə

125) Sual:Sənayedə ən çox hansı keyləşdirmə üsulundan istifadə edilir?

- A) karbon qazı ilə keyləşdirmə

- B) elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə
- C) mexaniki keyləşdirmə
- D) qılıncla keyləşdirmə
- E) çəkiclə keyləşdirmə

126) Sual:Elektrik cərəyanı ilə təsir etmə müddəti və cərəyanın gərginliyi hansı amillərdən asılıdır?

- A) heyvanın cinsiyyətindən
- B) heyvanın fərdi xüsusiyyətlərindən
- C) asılı deyil
- D) ancaq heyvanın yaşından
- E) ancaq heyvanın cinsindən

127) Sual:Elektrik kontaktının heyvanın bədəninə yerləşdirilməsi üsulundan asılı olaraq keyləşdirmənin neçə sxemi ət sənayesi müəssisələrində tətbiq olunur?

- A) 1.0
- B) 3.0
- C) 6.0
- D) 4.0
- E) 5.0

128) Sual:Qaramalın elektrik cərəyanının 1-ci sxemi üzrə keyləşdirilməsi zamanı elektrik cərəyanının gücü və gərginliyi nə qədər olmalıdır?

- A) 1A,90V
- B) 1A,125V
- C) 1A,150V
- D) 4A,50V
- E) 2A,200V

129) Sual:Heyvanları qansızlaşdırmaq üçün hansı venaları kəsmək lazımdır? 1.yuxu arteriyası 2.boyunduruq venası 3.ən çox kiçik damarları

- A) 1.3
- B) 1.2
- C) 2.3

D) ancaq 2

E) yalnız 1

130) Sual:Qida məqsədi üçün sağlam heyvanların qanını bıçaqla heyvanın hansı nahiyəsinə yeritməklə toplayırlar?

A) kapilyarlara və yuxu arteriyasına

B) ürəyin sağ qabaq hissəsinə

C) kapilyarlara

D) yuxu arteriyasına

E) boyun nahiyəsinə

131) Sual:Qida məqsədi üçün heyvanların qanını toplamaq üçün istifadə edilən bıçaq hansı materialdan hazırlanmalıdır?

A) alüminiumdan

B) paslanmayan poladdan və ya karroziyaya uğramayan materialdan

C) dəmirdən

D) qurğuşundan

E) misdən

132) Sual:Qida məqsədi üçün qaramalın qanının neçə faizini toplayırlar?

A) 0.5

B) 0.75

C) 0.1

D) 0.2

E) 0.3

133) Sual:Cəmdəkdən daxili orqanları çıxarmaq üçün hansı hazırlıq işlərini görürlər? 1.dal ayaqları arasındakı məsafəni genişləndirilər 2.döş sümüyünü mişarlayırlar 3.mədə - bağırsağ traktı çıxarılır 4.düz bağırsağı və sidik kisəsini bağlayırlar 5.qasıq birləşməsini parçalayırlar

A) 1,3,4,5

B) 1,2,4,5

C) hamısı

D) 1,2,3

E) 2,4,5

134) Sual:Qaramalın cəmdəyindən hansı hissələr çıxarıldıqdan sonra onu 2 yarım cəmdəyə ayırırlar?

- A) bağırsaqlarını
- B) daxili orqanları**
- C) mədəsini
- D) qida borusunu
- E) ancaq ürək

135) Sual:Nə üçün cəmdəyi 2 yarım cəmdəyə ayıran zaman onurğa fəqərələrinin yuxarı çıxıntılarından azacıq kənara götürməklə mişarlayırlar?

- A) cəmdəyin daxili səthini zədələməmək üçün
- B) onurğa beyni zədələməmək üçün**
- C) hər 2 yarım cəmdəyin bərabər olması üçün
- D) daxili orqanları zədələməmək üçün
- E) onurğa beyni zədələmək üçün

136) Sual:Onurğa beyni zədələməmək üçün cəmdəyin 2 yarım cəmdəyə bölünməsi üçün cəmdəyin hansı hissəsini mişarlayırlar?

- A) bel fəqərəsindən
- B) onurğa fəqərələrinin yuxarı çıxıntılarından azacıq kənara**
- C) onurğa sütunu üzrə
- D) 6-7-ci qabırğaların arasından
- E) boyun nahiyəsindən

137) Sual:Dərinin cəmdəkdən çıxarılması mal-qaranın emalına sərf edilən əməyin neçə faizini təşkil edir?

- A) 10-20%
- B) 30-40%**
- C) 0.1
- D) 50-60%
- E) 70-80%

138) Sual:Daxili orqanları çıxarmaq üçün əvvəlcə cəmdək hansı hissədən kəsilir?

- A) qarın hissə eninə

- B) qarın ağ xətt üzrə
- C) 3-4-cü qabırğaların arasından
- D) döş hissədən
- E) 6-7-ci qabırğaların arasından

139) Sual:Hansı heyvanın qanını qida məqsədi üçün toplamırlar?

- A) davarların və qaramalın
- B) davarların**
- C) donuzların
- D) qaramalın
- E) davarların və donuzların

140) Sual:Heyvanı kəsdikdən sonra daxili orqanlarda hansı proseslər getdiyindən,onları kəsimdən 30 dəqiqədən gec olmayaraq çıxartmaq lazımdır?

- A) fermentativ
- B) fermentativ və mikrobioloji**
- C) fiziki
- D) fiziki-kimyəvi
- E) kimyəvi

141) Sual:Hansı heyvanların cəmdəyi kəsilmir,bütöv qalır?

- A) donuzun və xırda buynuzlu malın
- B) xırda buynuzlu malın**
- C) qaramalın
- D) donuzun
- E) qaramalın və donuzun

142) Sual:Cəmdəklərdən dərinə neçə mərhələdə çıxarırlar?

- A) 5.0
- B) 2.0**
- C) 4.0
- D) 3.0

E) 1.0

143) Sual:Cəmdəklərdən dərinin çıxarılması hansı mərhələdə həyata keçirilir? 1.əl ilə bir hissəsinin çıxarılması 2.tam mexaniki çıxarma 3.bıçaqla əl ilə çıxarma

A) yalnız 1

B) 1.2

C) 2.3

D) ancaq 2

E) yalnız 3

144) Sual:Cəmdəyin səthini çirklənmədən qorumaq əmtəlik görünüşü yaxşılaşdırmaq və ət kütləsi itkisini azaltmaq üçün hansı tədbirlər görülür? 1.cəmdəkləri steril salfetlərə bükürlər 2.cəmdəkləri steril plyonkalara bükürlər 3.cəmdəkləri qoruyucu materiallara bükürlər

A) 1.2

B) 1,2,3

C) heç biri

D) yalnız 1

E) yalnız 2

145) Sual:Ət cəmdəklərini nə üçün steril salfetlərə,plyonkalara və digər qoruyucu materiallara bükürlər? 1.cəmdəyin səthini çirklənmədən qorumaq üçün 2.əmtəlik görüntüsünü yaxşılaşdırmaq üçün 3.ət kütləsi itkisini azaltmaq üçün

A) yalnız 2

B) 1,2,3

C) 1.2

D) 2.3

E) 1.3

146) Sual:Baytar möhürü ətin hansı göstəricisini xarakterizə edir? 1.keyfiyyətini 2.köklük dərəcəsini 3.ətin növünü

A) yalnız 3

B) yalnız 1

C) 1.2

D) 1.3

E) 2.3

147) Sual:Donuzları keyləşdirmək üçün istifadə edilən qaz qarışığında karbon qazı və hava faizlə miqdarını göstərin

A) 15%-CO₂;85%-hava

B) 65%-CO₂;35%-hava

C) 20%-CO₂;80%-hava

D) 40%-CO₂;60%-hava

E) 35%-CO₂;65%-hava

148) Sual:Donuzlarda qansızlaşdırma zamanı hansı damarlar kəsilməlidir? 1.aortanı 2.boyunduruq venası 3.yuxu arteriyası

A) yalnız 3

B) 1.2

C) 1.3

D) 2.3

E) 1,2,3

149) Sual:Hansı heyvanların qanını qida məqsədi ilə toplayırlar? 1.davarların 2.donuzların 3.qaramalın

A) yalnız 1

B) 2.3

C) 1,2,3

D) 1.2

E) 1.3

150) Sual:Qida məqsədi üçün donuzların bütün qanının neçə faizini toplayırlar?

A) 85-95%

B) 0.6

C) 0.05

D) 0.1

E) 0.9

151) Sual:Qansızlaşdırma prosesinin ümumi davamiyyəti nə qədərdir?

- A) 2-3dəq
- B) 6-8dəq**
- C) 20dəq
- D) 25-30dəq
- E) 10-15dəq

152) Sual:Qanı maye halda saxlamaq üçün onu hansı texnoloji emala məruz qoyurlar? 1.sabitləşdirirlər 2.fibrinsizləşdirirlər 3.püskürdürlər

- A) yalnız 3
- B) 1.2**
- C) 2.3
- D) 1.3
- E) 1,2,3

153) Sual:Donuz ətindən hansı məhsullar istehsal edildikdə cəmdəkdən dəri çıxarılmır?

- A) kolbasa və konserv
- B) bekon və vetçina**
- C) düşbərə
- D) duzlu məmulatlar
- E) kolbasalar

154) Sual:Donuz cəmdəyindən dərinin hissə ilə çıxarılması hansı məhsul istehsal etdikdə tətbiq edilir?

- A) konserv
- B) duzlu məmulatlar**
- C) bekon
- D) vetçina
- E) kolbasa

155) Sual:Donuz cəmdəyində hansı hissələr çıxarıldıqdan sonra onu onurğa boyu uzununa 2 yarım cəmdəyə ayırırlar?

- A) mədə və bağırsaqlarını
- B) daxili orqanları**
- C) bağırsaqlarını

D) mədəsini

E) ürək,böyrək,qaraciyər

156) Sual:Bekon istehsal edən zaman donuz cəmdəklərində əvvəlcə hansı hissələri kəsirlər? 1.dərini 2.onurğa sütununu 3.piy qatını 4.əzələ qatını

A) yalnız 2

B) 1,3,4

C) 1,2,3

D) 2,3,4

E) 1,2,3,4

157) Sual:Mişarladıqdan sonra hansı heyvanların yarım cəmdəklərini boyun hissədən ayırırlar?

A) qaramal və donuz

B) donuz

C) qaramal

D) camış

E) davar

158) Sual:Hansı heyvanların cəmdəklərini yarım cəmdəklərə bölürlər?

A) davar,keçi,donuz

B) qaramal və donuz

C) davar

D) dovşan

E) keçi

159) Sual:Nə üçün qaramal və donuz cəmdəklərini yarım cəmdəklərə bölürlər? 1.nəql etməni asanlaşdırmaq üçün 2.cəmdəkdə itkiyə yol verməmək üçün 3.soyuqdan daha səmərəli istifadə etmək üçün

A) yalnız 2

B) 1.3

C) 1.2

D) 2.3

E) 1,2,3

160) Sual:Cəmdəkləri hansı üsulla yarımcəmdəklərə böldükdə itki olmur? 1.əl ilə 2.elektrik mişarla mişarladıqda 3.pnevmatik mişarla mişarladıqda

- A) 1.3
- B) yalnız 1**
- C) 1.2
- D) 2.3
- E) 1,2,3

161) Sual:Cəmdəkləri hansı üsulla yarımcəmdəklərə böldükdə kəpək halında ət itkisi olur? 1.əl ilə 2.elektrik mişarla 3.pnevmatik mişarla

- A) 1,2,3
- B) 2.3**
- C) yalnız 1
- D) 1.2
- E) 1.3

162) Sual:Donuz cəmdəklərini mişarladıqdan sonra hansı müayinə üçün nümunə götürülür?

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

163) Sual:Donuz cəmdəklərini mişarladıqdan sonra trixinelloskopiya üçün təqribən neçə qram nümunə götürülür?

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

164) Sual:Donuz cəmdəyində neçə trinixell müəyyən edildikdə cəmdək məhv edilir?

- A) 4.0

B) 6-dan çox

C) 2.0

D) 3.0

E) 1.0

165) Sual:Donuz cəmdəyində 6-dan çox trixinell müəyyənləşdirilərsə,onda cəmdək hansı emala göndərilir?

A) ət konservi istehsalına göndərilir

B) məhv edilir

C) baytar-sanitar qaydalarına əsasən müvafiq emal edilir

D) emala göndərilir

E) kolbasa istehsalına göndərilir

166) Sual:Donuz cəmdəyində neçə trixinell aşkar edildikdə cəmdək baytar- sanitar qaydalarına əsasən müvafiq emaldan sonra istifadə edilir?

A) 20.0

B) 6-dan az

C) 10.0

D) 15.0

E) 9.0

167) Sual:Donuz cəmdəyində 6-dan az trixinell müəyyən edilərsə,onda cəmdək hansı emala göndərilər?

A) kolbasa və konserv emalına

B) baytar-sanitar emala

C) məhv edilir

D) kolbasa emalına

E) konserv emalına

168) Sual:Donuz cəmdəklərində trixinellooskopik tədqiqat hansı müddətə aparılır?

A) 6dəq

B) 10-15 dəq

C) 20 dəq

D) 4 dəq

E) 0,5saat

169) Sual:Hər yarımçəmdəyə neçə möhür vurulur?

A) 0.0

B) 2.0

C) 5.0

D) 1.0

E) 3.0

170) Sual:Yarımçəmdəyə hansı möhürlər vurulur?

A) heç biri

B) baytar və əmtəlik

C) baytar

D) əmtəlik

E) uyğunluq sertifikatının nişanı

171) Sual:Ətin keyfiyyətini göstərmək üçün yarımçəmdəklərə hansı möhür vurulur? 1.baytar möhürü 2.əmtəlik möhürü 3.uyğunluq nişanı

A) yalnız 2

B) yalnız 1

C) 1.2

D) 2.3

E) 1,2,3

172) Sual:Əmtəlik möhürü ətin hansı göstəricisini xarakterizə edir? 1.keyfiyyətliliyini 2.köklük dərəcəsini 3.ətin növünü

A) 1,2,3

B) yalnız 3

C) 1.3

D) 1.2

E) 2.3

173) Sual:Ətin köklük dərəcəsini göstərmək üçün yarımçəmdəklərə hansı möhür vurulur? 1.baytar möhürü 2.əmtəlik möhürü 3.uyğunluq nişanı

- A) 1.3
- B) yalnız 2**
- C) 1.2
- D) 2.3
- E) 1,2,3

174) Sual:Quşların emalından hansı emal məhsulları alırlar? 1.ət 2.yeyinti subməhsullar 3.tük xammalı 4.texniki qalıqlar

- A) 1.3
- B) 1,2,3,4**
- C) 1.2
- D) yalnız 4
- E) 2.3

175) Sual:Quşların emalından alınan yeyinti subməhsullar hansılardır?

- A) ürək,ağciyər,qaraciyər,bağırmaq
- B) ürək,qaraciyər,əzələli mədə,boyun**
- C) bağırmaq ,ürək,boyun
- D) qaraciyər,ağciyər
- E) baş,ayaq,ürək,boyun,mədə

176) Sual:Quşların malından alınan texniki qalıqlar hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir? 1.tük xammalı 2.heyvanat yemlərinin 3.bioloji aktiv preparatların 4.hidrolizatların

- A) 2.3
- B) hamısı**
- C) 1.2
- D) 3.4
- E) 1.4

177) Sual:Quşların emalının əsas texnoloji proseslərinin ardıcılığını göstərin: 1.tükün təmizlənməsi 2.içalatın çıxarılması 3.quşun emal yerinə gətirilməsi 4.markalanma 5.soyudulma 6.keyləşdirmə 7.kəsilmə və qansızlaşdırma 8.sortlaşdırma 9.qablaşdırma

- A) 3,7,6,5,2,1,4,8,9

- B) 3,6,7,1,2,5,8,4,9
- C) 3,6,5,7,4,1,2,9,8
- D) 3,8,1,6,7,8,5,2,4,9
- E) 3,6,7,1,2,5,4,8,9

178) Sual:Quşların emalında əsas texnoloji proseslərə aşağıdakılardan hansı aid deyil?

- A) soyudulma
- B) dərinin çıxarılması
- C) keyləşdirmə
- D) kəsilmə və qansızlaşdırma
- E) içəliyin çıxarılması

179) Sual:Quşları hansı üsulla keyləşdirirlər?

- A) heç biri
- B) elektrikle
- C) mexaniki
- D) çəkic ilə
- E) atıcı aparatlarla keyləşdirmə

180) Sual:Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı (quşların)mühit kimi nədən istifadə edirlər? 1.sudan 2.NaCl-ın zəif məhlulundan 3.saf sudan

- A) yalnız 2
- B) 1.2
- C) 2.3
- D) yalnız 3
- E) yalnız 1

181) Sual:Quşların elektrik cərəyanı ilə keyləşdirilməsi zamanı cərəyanın tezliyi nə qədər olmalıdır?

- A) 90 Hz
- B) 50 Hz
- C) 100 Hz
- D) 20 Hz

E) 30 Hs

182) Sual:Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı toyuq və cücələr üçün işçi gərginlik nə qədər olur?

A) 220 V

B) 90-110 V

C) 50 V

D) 25 V

E) 200 V

183) Sual:Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı hinduşkalar üçün işçi gərginlik nə qədərdir?

A) 90-110 V

B) 120-135 V

C) 90 V

D) 50 V

E) 200 V

184) Sual:Quşların karbon dioksid atmosferində keyləşdirilməsi hansı ölkələrdə tətbiq olunur?

A) Yaponiyada

B) Amerikada və İngiltərədə

C) Azərbaycanda

D) Çində

E) Amerikada və Çində

185) Sual:Keyləşdirmə zamanı toyuqlar və cücələr üçün CO₂-nin qatılığı nə qədər olur?

A) 0.14

B) 30-40%

C) 50-60%

D) 10-15%

E) 90-95%

186) Sual:Keyləşdirmə zamanı ördəklər üçün CO₂-nin qatılığı nə qədər olur?

- A) 0.9
- B) 50-60%**
- C) 30-40%
- D) 70-75%
- E) 20-30%

187) Sual:Keyləşdirmə zamanı qazlar və hinduşkalar üçün CO₂-nin qatılığı nə qədər olur?

- A) 10-16%
- B) 70-75%**
- C) 30-40%
- D) 50-60%
- E) 25-30%

188) Sual:CO₂ ilə keyləşdirmə neçə müddət dəqiqə davam edir?

- A) 10 dəq
- B) 2,3 dəq**
- C) 8 dəq
- D) 6 dəq
- E) 5 dəq

189) Sual:Keyləşdirilmiş quşları neçə saniyədən gec olmayaraq kəsirlər?

- A) 15san
- B) 30san**
- C) 35san
- D) 5san
- E) 60san

190) Sual:Əgər qansızlaşdırma tam getməzsə onda quş ətində hansı dəyişikliklər baş verər?

- A) heç bir dəyişiklik olmaz
- B) ətin üzərində qırmızı ləkələr əmələ gələr**
- C) ətin üzəri selikli olar

D) ətin üzərində ağ ləkələr əmələ gələr

E) ətin səthi bozarar

191) Suat:Quşun kəsilməsi neçə üsulla həyata keçirilir?

A) 5.0

B) 2.0

C) 1.0

D) 3.0

E) 4.0

192) Suat:Quşun kəsilməsi hansı üsullarla həyata keçirilir? 1.xarici üsulla 2.daxili üsulla 3.əl ilə

A) heç biri

B) 1.2

C) yalnız 1

D) yalnız 2

E) 2.3

193) Suat:Qansızlaşdırma üçün quşların hansı venaları kəsilir? 1.boyunduruq venası 2.yuxu arteriyası 3.üz arteriyası

A) yalnız 3

B) 1,2,3

C) 1.3

D) 2.3

E) 1.2

194) Suat:Qansızlaşdırma müddəti cücələr və toyuqlar üçün neçə saniyə təşkil edir?

A) 200-250 san

B) 90-120 san

C) 50 san

D) 300 san

E) 70 san

195) Sual:Qansızlaşdırma müddəti qaz və hinduşkalar üçün neçə saniyə təşkil edir?

- A) 200-250 san
- B) 150-180 san**
- C) 20-25 san
- D) 90-120 san
- E) 50-60 san

196) Sual:Hansı quşlar üçün qansızlaşdırma müddəti 90-120 saniyədir?

- A) ördək,qaz,cücə
- B) toyuqlar və cücələr**
- C) hinduşkalar
- D) ördək
- E) qaz

197) Sual:Hansı quşlar üçün qansızlaşdırma müddəti 150-180 saniyədir?

- A) toyuqlar
- B) qaz,ördək,hinduşka**
- C) cücələr və toyuqlar
- D) toyuqlar və hinduşkalar
- E) cücə

198) Sual:Quruda gəzən quşların qansızlaşdırılması zamanı qan çıxarı diri kütləyə görə neçə % olmalıdır?

- A) 0.06
- B) 0.04**
- C) 0.08
- D) 0.02
- E) 0.1

199) Sual:Sudaüzən quşların qansızlaşdırılması zamanı qan çıxarı diri kütləyə görə neçə faiz olmalıdır?

- A) 0.1
- B) 4-6%**

- C) 0.08
- D) 0.04
- E) 0.02

200) Sual:Quşlardakı tükün təmizlənməsi üçün nə edirlər? 1.quşu buxara salırlar 2.quşu ilıq suya salırlar 3.quşu qaynar suya salırlar

- A) yalnız 2
- B) 1,3**
- C) 2,3
- D) 1,2,3
- E) yalnız 1

201) Sual:Quşların qaynar suya salınması neçə rejimdə aparılır?

- A) 6.0
- B) 3.0**
- C) 2.0
- D) 5.0
- E) 4.0

202) Sual:Quşların qaynar suya salınması hansı rejimlərdə aparılır? 1.sərt 2.yavaş 3.orta 4.yumşaq

- A) 1,2,3
- B) 1,3,4**
- C) 2,3
- D) 1,3
- E) 3,4

203) Sual:Quşların qaynar suya salınmasının sərt rejimində temperatur nə qədər olmalıdır?

- A) 30-40°C
- B) 58-65°C**
- C) 52-54°C

- D) 51°C
- E) 100°C

204) Sual:Quşların qaynar suya salınmasının orta rejimində temperatur nə qədər olmalıdır?

- A) 90-100°C
- B) 52-54°C**
- C) 58-65°C
- D) 51°C
- E) 20-30°C

205) Sual:Quşların qaynar suya salınmasının yumşaq rejimində temperatur nə qədər olmalıdır?

- A) 10-15°C
- B) 51°C**
- C) 52-54°C
- D) 58-65°C
- E) 70-80°C

206) Sual:Hansı quşların tük örtüyü sıx və möhkəm olduğu üçün,onların emalı üçün daha yüksək temperatur tələb olunur?

- A) cücələr və qazlar
- B) suda üzən quşlar**
- C) toyuqlar
- D) cücələr
- E) hinduşkalar

207) Sual:Quşların hansı hissələrinin tük örtüyünün emalı üçün yüksək temperatur tələb olunur?

- A) ancaq başın
- B) qanadların,başın və boyunun**

- C) bel nahiyəsinin
- D) döş nahiyəsinin
- E) boyun və bel

208) Sual:Nə üçün sudaüzən quşları tük örtüyündən təmizlədikdə suyun temperaturunu artırırılar? 1.tük örtüyü qalın olduğu üçün 2.piy qatı yaxşı inkişaf etdiyi üçün 3.tük örtüyü zəif olduğu üçün

- A) heç biri
- B) 1.2**
- C) yalnız 3
- D) 2.3
- E) yalnız 2

209) Sual:Tükün tam təmizlənməsi üçün toyuq və cücələri hansı texnoloji prosesə məruz qoyurlar?

- A) heç biri
- B) ütülər**
- C) muma salırlar
- D) qaynar suya salırlar
- E) soyuq su ilə yuyurlar

210) Sual:Tükün tam təmizlənməsi üçün hansı quşları muma salırlar?

- A) toyuq və cücələri
- B) sudaüzən quşları**
- C) toyuqları
- D) cücələri
- E) toyuq və qazları

211) Sual:Tükün tam təmizlənməsi üçün sudaüzən quşları hansı texnoloji prosesə məruz qoyurlar?

- A) heç biri
- B) muma salırlar**
- C) ütülər
- D) qaynar suya salırlar

E) soyuq suya salırlar

212) Sual:Tükün təmizlənməsi prosesində cəmdəyin hansı hissələri qandan və çirkədən təmizlənilir?

A) heç biri

B) ağız və dimdiyi

C) bel hissəsi

D) ayaq hissəsi

E) ağız və bel hissəsi

213) Sual:Tük qalıqlarının ütülməsi nə qədər vaxt ərzində aparılır?

A) 30 san

B) 5-6san

C) 10-15 san

D) 1 dəq

E) 2 san

214) Sual:Quşların ütülməsindən sonra yuyulmasında məqsəd nədir? 1.cəmdəyin tez soyudulmasına nail olmaq 2.ütülmə zamanı səthində əmələ gələn yanıq hissələri aparmaq 3.mikroblardan təmizləmə

A) yalnız 3

B) 1,2

C) 1,2,3

D) 2,3

E) 1,3

215) Sual:Sudaüzən quşların tük qalığını təmizləmək üçün birinci dəfə mum neçə dərəcədə olmalıdır?

A) 10-15°C

B) 62-65°C

C) 20-25°C

D) 30-35°C

E) 40-45°C

216) Sual:Sudaüzən quşların tük qalığını təmizləmək üçün ikinci dəfə mum neçə dərəcədə olmalıdır?

A) 10-15°C

B) 52-54°C

C) 20-25°C

D) 30-35°C

E) 40-45°C

217) Sual:Sudaüzən quşların tük qalığını təmizləmək üçün mum örtüyünün qalınlığı nə qədər olmalıdır?

A) 10-12mm

B) 1–2,5 mm

C) 3-4mm

D) 5-6mm

E) 7-8mm

218) Sual:Mumla örtülmüş toyuq cəmdəyini necə dərəcə temperaturu olan suda saxlayırlar?

A) 30-35°C

B) 4°C

C) 10-12°C

D) 15-18°C

E) 20-25°C

219) Sual:Çox yağlı quşların o cümlədən suda üzən quşların səthində qalan narın tükləri təmizləmək üçün parafin və kanifol kütləsi hansı nisbətdə götürülür?

A) 3:1

B) 1:1

- C) 4:1
- D) 1:4
- E) 2:3

220) Sual: Quş içalatını hansı temperaturlu buzlu suda soyudurlar?

- A) 9-12°C
- B) 2-4°C**
- C) 10-15°C
- D) -4-8°C
- E) -5-2°C

221) Sual: Quş içalatının soyudulma müddəti nə qədərdir?

- A) 20-25 dəq
- B) 10 dəq**
- C) 30 dəq
- D) 1 saat
- E) 2-5 dəq

222) Sual: Quşların emalı zamanı alınan texniki tullantılara hansılar aiddir? 1.bağırmaq 2.zob 3.ayaqlar 4.qida borusu 5.baş 6.traxeya 7.dalaq 8.toxumluq 9.qaraciyər

- A) 1,4,5,7,8,9
- B) 1,2,4,6,7,8**
- C) 1,2,3,4,5
- D) 2,3,6,8,9
- E) 3,5,7,9

223) Sual: Quşların emalında alınan hansı məhsullardan yem unu istehsal edilir?

- A) texniki qalıqlar,baş,ayaq,ürək
- B) texniki qalıqlar,ağciyər və böyrəklər**

- C) ancaq bağırsaqdan
- D) traxeya,qida borusu,baş
- E) ağciyər,qaraciyər,böyrək,dalaq

224) Sual:Aşağıdakılardan hansılar quşların emalı zamanı alınan texniki tullantılara aiddir?

- A) qida borusu, zob, traxeya,qaraciyər,baş
- B) bağırsaq,zob,qida borusu, traxeya,dalaq,toxumluq**
- C) bağırsaq,zob,baş,ayaq
- D) zob,qida borusu, dalaq,qaraciyər,böyrək
- E) ağciyər,qaraciyər,ürək,böyrək,dalaq

225) Sual:Quş cəmdəklərini döş nahiyəsinin temperaturu neçə °C olana qədər soyudurlar?

- A) -7-8°C
- B) -4°C**
- C) +4°C
- D) -10-15°C
- E) 0-8°C

226) Sual:Quş cəmdəklərinin hansı hissəsinin temperaturu -4°C olana qədər soyudurlar?

- A) boyun hissəsində
- B) döş nahiyəsi daxilinin**
- C) bel nahiyəsində
- D) bud nahiyəsinin səthində
- E) döş nahiyəsinin səthində

227) Sual:Quşların intensiv soyudulması neçə dərəcədə aparılır?

- A) -15-20°C
- B) -2-3°C**

- C) -8°C
- D) $+4-5^{\circ}\text{C}$
- E) $0-1^{\circ}\text{C}$

228) Sual: Quşların intensiv soyudulması zamanı havanın hərəkət sürəti nə qədər olmalıdır?

- A) 20-25 m/ san
- B) 2-4 m/san**
- C) 10-15 m/san
- D) 1-2m/san
- E) 8-10 m/san

229) Sual: Quş əti hansı göstəricilərinə görə sortlaşdırılır? 1. quşun növünə 2. köklüyünə 3. yaşına 4. keyfiyyətinə 5. termik vəziyyətinə 6. təzəlik dərəcəsinə

- A) 2,3,4,6
- B) hamısı**
- C) 1,2,3
- D) 4.5
- E) 1,2,5,6

230) Sual: Soyudulmuş quş cəmdəyi neçə kateqoriyaya bölünür?

- A) kateqoriyaya ayrılmır
- B) 2.0**
- C) 1.0
- D) 3.0
- E) 4.0

231) Sual: Soyudulmuş quş cəmdəyi hansı kateqoriyalara ayrılır?

- A) kateqoriyaya bölünmür
- B) I və II**
- C) I,II,III

D) ali,orta

E) ali,orta və ortadan aşağı

232) Sual:Quş cəmdəklərinin qablaşdırılması hansı şəraitdə aparılır? (tam cavabı göstərin)

A) +5°C-də

B) vakuum altında,vakuumsuz şəraitdə

C) ancaq adi şəraitdə

D) yalnız vakuum altında

E) vakuumsuz şəraitdə

233) Sual:Qaz sobalarında hansı temperaturda tük qalıqları ütülür?

A) 150-200 °C

B) 700°C temperaturda 5-6 san ərzində

C) 8 °C

D) 40-50 °C

E) 100-110 °C

234) Sual:Hansı məhsullara subməhsullar deyilir?

A) heç biri

B) qaramalın,davarın, donuzların və quşların emalından alınan heyvan orqanizminin daxili orqanlarına və hissələrinə

C) qaramalın emalından alınan cəmdəyə

D) davarların emalından alınan daxili orqanlar

E) qaraciyər, ürək, cəmdək, ayaq və başa

235) Sual:Əlavə ət məhsullarının hansı növləri var? 1.mal 2.qoyun 3.donuz 4.quş

A) 1; 3; 4

B) 1; 2; 3; 4

C) 1; 3

D) 1;4

E) 2; 3

236) Sual: Yeyinti subməhsullarına aşağıdakılardan hansı aiddir? (tam cavabı göstərin)

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

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

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

D) dalaq, diafraqma, tənəsül orqanları

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

237) Sual: Texniki subməhsullara aşağıdakılardan hansı aiddir?

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

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

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

D) yelin, dalaq, diafraqma, böyrəklər, mədə

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

238) Sual: Aşağıdakılardan hansı yeyinti subməhsullara aiddir?

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

B) yelin, dalaq, diafraqma, böyrəklər, mədə

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

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

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

239) Sual: Hansı subməhsullar sağlam heyvanlardan alınmalıdır?

A) yelin, mədə, bağırsaq, baş sümüklər

B) yeyinti məqsədləri üçün istifadə edilən

C) texniki məqsədlər üçün istifadə edilən

D) buynuz, qaraciyər, ürək

E) ancaq ürək

240) Sual: Hansı subməhsullar kəsimdən 3 saatdan sonra dərhal emal olunmalıdır?

- A) yumşaq
- B) selikli subməhsullar**
- C) bütün subməhsullar
- D) ətli sümüklü
- E) tüklü

241) Sual:Selikli subməhsullar kəsimdən neçə saat sonra dərhal emal olunmalıdır?

- A) 9.0
- B) 3.0**
- C) 8.0
- D) 7.0
- E) 10.0

242) Sual:Hansı subməhsullar kəsimdən 7 saat sonra emal oluna bilər?

- A) ətli – sümüklü və selikli
- B) selikli subməhsullardan başqa bütün subməhsullar**
- C) selikli
- D) ancaq yumşaq
- E) tüklü və selikli

243) Sual:Selikli subməhsullardan başqa bütün subməhsullar kəsimdən neçə saat sonra emal oluna bilər?

- A) 15.0
- B) 7.0**
- C) 3.0
- D) 2.0
- E) 1.0

244) Sual:Texnoloji prosesləri düzgün aparmaq üçün şərti olaraq subməhsullar neçə qrupa bölünür?

- A) 7.0
- B) 4.0**
- C) 8.0

D) 6.0

E) 2.0

245) Sual:Texnoloji prosesləri düzgün aparmaq üçün şərti olaraq subməhsullar hansı qruplara bölünür?

A) I və II dərəcəli

B) yumşaq ətli – sümüklü, selikli, tüklü

C) mal, donuz, qoyun, quş

D) yumşaq və tüklü

E) mal və quş

246) Sual:Yumşaq subməhsullara hansılar aiddir?

A) ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə

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

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

D) işgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı

E) qaramal ayaqları, qaramal dodaqları

247) Sual:Selikli subməhsullara hansılar aiddir?

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

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

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

D) qaramal ayaqları, qaramal dodaqları

E) ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə

248) Sual:Ətli – sümüklü subməhsullara hansılar aiddir?

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

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

C) ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə

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

E) qaramal ayaqları, qaramal dodaqları

249) Sual:Tüklü subməhsullara hansılar aiddir?

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

250) Sual:Liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin hansı subməhsullara aiddir?

- A) tüklü-selikli
- B) yumşaq subməhsullara**
- C) tüklü
- D) selikli
- E) ətli-sümüklü

251) Sual:Baş (dərisi, dili və beyni çıxarılmış) ətli – sümüklü quyruq hansı subməhsullara aiddir?

- A) yumşaq subməhsullara
- B) ətli-sümüklü**
- C) tüklü
- D) tüklü-selikli
- E) selikli

252) Sual:İşgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı, donuz mədəsi hansı subməhsullara aiddir?

- A) yumşaq subməhsullara
- B) selikli**
- C) ətli-sümüklü
- D) tüklü- selikli
- E) tüklü

253) Sual:Dili və beyni çıxarılmış donuz və qoyun başları,ayaq,qaramal dodaqları,donuz quyruğu,qulaq hansı subməhsullara aiddir?

- A) selikli
- B) tüklü**

- C) yumşaq subməhsullara
- D) tüklü- selikli
- E) ətli-sümüklü

254) Sual: Yumşaq subməhsulları emal zamanı barabanlarda necə su ilə yuyulur?

- A) temperaturu 60-80 dərəcə selsi olan su ilə
- B) soyuq su ilə**
- C) qaynar su ilə
- D) ilıq su ilə
- E) temperaturu 50 dərəcə selsi olan su ilə

255) Sual: Yumşaq subməhsullar yuyulduqdan sonra hansı texnoloji proses aparılır? 1. piysizləşdirilir 2. tərkib hissələrinə bölünür 3. qablaşdırılır 4. markalanır

- A) 1,3,4
- B) 1,2**
- C) 2,3
- D) 1,4
- E) 2,4

256) Sual: Yumşaq subməhsulların emalı zamanı əvvəlcə hansı subməhsul ayrılır?

- A) ağciyər və diafraqma
- B) qaraciyər**
- C) ağciyər
- D) ürək
- E) diafraqma

257) Sual: Yumşaq subməhsulların emalı zamanı qaraciyərdən sonra traxeyadan hansı subməhsullar ayrılır?

- A) dalaq
- B) ağciyəri və ürəyi**
- C) diafraqma
- D) böyrəkləri

E) nəfəs borusunu

258) Sual: Yumşaq subməhsullardan hansılar eyni vaxtda emal edilirlər?

A) ağciyər, ürək, dalaq, diafraqma, böyrək

B) qaraciyər, ağciyər, ürək

C) ürək, diafraqma

D) qaraciyər, traxeya

E) ağciyər, dalaq, böyrək

259) Sual: Qaraciyərin texnoloji emal prosesinin ardıcılığını göstərin. 1. soyuducuya göndərilər 2. yuyurlar 3. pərdədən, limfatin düyünlərdən təmizləyirlər 4. piysizləşdirirlər

A) 4,1,3,2

B) 3,4,2,1

C) 2,3,4,1

D) 3,2,4,1

E) 4,2,3,1

260) Sual: Ağciyərin texnoloji emal prosesinin ardıcılığını göstərin. 1. yuyurlar 2.2 hissəyə bölürlər 3. soyuducuya yerləşdirirlər 4. piy və əzələ toxumasının qalıqlarını kəsirlər

A) 1,4,2,3

B) 4,2,1,3

C) 2,4,1,3

D) 4,1,3,2

E) 4,2,3,1

261) Sual: Traxeyadan ayrılmış ürəyin sonrakı emal proseslərini göstərin. 1. piyi kəsirlər 2. kisəsindən çıxarırlar 3. yarırırlar 4. soyuducuya yerləşdirirlər 5. limfatik düyünlərdən təmizləyirlər

A) 2,3,4,5

B) 1,2,3,4

C) 1,2,5,4,3

D) 2,1,4,3,5

E) 5,1,3,4

262) Sual:Traxeyanın texnoloji emal prosesinin ardıcılığını göstərin. 1.diafraqmanı kəsirlər 2.yuyurlar 3.piyi ayırırlar 4.soyutmağa göndərilər

A) 1,2,3,4

B) 3,1,2,4

C) 3,2,1,4

D) 4,3,2,1

E) 2,1,4,3

263) Sual:Diafraqma və ət kəsiklərinin texnoloji emal proseslərinin ardıcılığını göstərin. 1.piysizləşdirirlər 2.yuyurlar 3.başqa toxuma və çirkədən təmizləyirlər 4.soyudurlar

A) 4,2,1,3

B) 1,3,2,4

C) 1,2,3,4

D) 2,1,3,4

E) 3,1,4,2

264) Sual:Qaramal və donuz böyrəklərinin texnoloji emal prosesi hansı variantda düzgün göstərilmişdir.

A) heç biri

B) piy kapsullarından ayrılır,pərdə çıxarılır,qan damarlarından və sidik yollarından təmizlənir və soyudulur

C) başqa toxumalardan təmizlənir, yuyulur və soyudulur

D) Piy ayrılır,yuyulur və texniki məhsullar sexinə göndərilir

E) baytar müayinədən keçirilir, kisədən çıxarılır,yuyulur, soyudulur

265) Sual:Yelinin emal prosesinin texnoloji sxemini göstərin.

A) piysizləşdirilir və yuyulur

B) hissələrə bölünür,yuyulur, qarmaqlardan asılır,piysizləşdirilir və soyudulur

C) hissələrə bölünür,yuyulur, soyudulur

D) yuyulur,piysizləşdirilir

E) toxumalardan təmizlənir, yuyulur,soyudulur

266) Sual:Əgər dil kolbasa və konserv istehsalında istifadə olunarsa,ondan hansı təbəqəni ayırmaq lazımdır?

A) heç birini

B) buynuzlaşmış selikli təbəqəni

C) dilaltı əti

D) udlağı

E) dilaltı əti və udlağı

267) Sual:Hansı heyvan dilinin emal müddəti daha çoxdur?

A) hər biri üçün emal müddəti eynidir

B) mal dilləri

C) qoyun

D) donuz

E) qoyun və donuz

268) Sual:Mal dillərini neçə dəqiqə emal edirlər?

A) 1-2 dəq

B) 3-4 dəq

C) 1,5-2 dəq

D) 1-1,5 dəq

E) 10-15 dəq

269) Sual:Emal zamanı dili yumaq üçün suyun temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

A) 450-560 K

B) 70-80°C

C) 100-120°C

D) 100°C

E) 20-30°C

270) Sual:Emal zamanı beyni yumaq üçün hansı temperaturu sudan istifadə edilir?

- A) 65-75°C
- B) 30-35°C**
- C) 70-80°C
- D) 100°C
- E) 90-95°C

271) Sual:Tüklü subməhsullarının emal prosesinin ardıcılığını göstərin. 1.isti suya salma 2.yuyulma 3.tük qatının ayrılması 4.təkrar yuyulma 5.ütmə 6.yanmış hissələrin kəsilməsi

- A) 2,1,5,3,4,6
- B) 2,1,3,5,6,4**
- C) 2,1,3,4,5,6
- D) 1,2,3,4,5,6
- E) 1,2,3,5,6,4

272) Sual:Tüklü subməhsullarının emalı zamanı temperaturları göstərilən temperatur rejimindən yüksək olarsa,onda

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

273) Sual:Selikli subməhsullarının qaynara verilmə temperaturu nə qədər olmalıdır?

- A) 10-15°C
- B) 65-68°C**
- C) 30-40°C
- D) 80-100°C
- E) 50-58°C

274) Sual:Qida məhsullarının konservləşdirilməsində hansı metodlardan istifadə edilir? 1.fiziki 2.fiziki - kimyəvi 3.kimyəvi 4.biokimyəvi

- A) 1,2,4
- B) hamısı**
- C) 1.3
- D) 1.4
- E) yalnız 2

275) Sual:Fiziki metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir?

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

276) Sual:Fiziki-kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir?

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

277) Sual:Kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir?

- A) qurutma,duz və şəkərlə konservləşdirmə
- B) etil spirti,sirkə turşusu, CO₂ və s ilə konservləşdirmə**
- C) soyudulma
- D) turşutma
- E) sirkə turşusu,CO₂- ilə konservləşdirmə

278) Sual:Biokimyəvi metodla konservləşməyə hansı üsullar daxildir?

- A) soyudulma
- B) turşutma**
- C) etil spirti,sirkə turşusu, CO₂ və s ilə konservləşdirmə
- D) sirkə turşusu,CO₂- ilə konservləşdirmə
- E) qurutma,duz və şəkərlə konservləşdirmə

279) Sual:Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı,baş verən fiziki və fiziki-kimyəvi dəyişikliklər hansı amillərin təsiri altında baş verir?

1.temperatur 2.nisbi rütubət 3.havanın qaz tərkibi 4.işıq 5.texniki təsir

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

280) Sual:Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı müxtəlif amillərin təsirindən onlarda hansı dəyişikliklər olur? 1.fiziki 2.fiziki-kimyəvi 3.biokimyəvi 4.kimyəvi

- A) heç biri
- B) 1,2,3,4**
- C) 1,2,4
- D) 1,3
- E) yalnız 4

281) Sual:Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar məhsullarda gedən hansı proseslər necə dəyişir?

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

282) Sual:Kimyəvi proseslərə hansılar aiddir?

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

283) Sual:Saxlanma zamanı kimyəvi dəyişikliklərin baş verməsi nəticəsində hansı proseslər baş verir?

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

284) Sual:Avtoliz nəyə deyilir?

- A) heç biri
- B) həll olmayan maddələrin məhsuldakı fermentlərin təsiri altında həll olan hala keçməsidir**
- C) həll olan maddələrin məhsuldakı fermentlərin təsiri altında həll olmayan hala keçməsidir
- D) tənəffüs prosesidir
- E) məhsullarda rəng dəyişməsidir

285) Sual:Cəmdəyin temperaturundan asılı olaraq neçə ət qrupu müəyyən edilir?

- A) 9.0
- B) 7.0**
- C) 2.0
- D) 5.0
- E) 4.0

286) Sual:Cəmdəyin temperaturundan asılı olaraq hansı ət qrupları müəyyən edilir? 1.isti 2.buğlu-isti 3.soyumuş 4.soyudulmuş 5.çox soyudulmuş 6.dondurulmuş 7.az dondurulmuş

- A) 1,4,6
- B) 2,3,4,5,6**

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

D) 1,2,6,7

E) 2,3,5,7

287) Sual:Buğlu-isti ət hansı ətə deyilir?

A) temperaturu -8°C ə çatdırılmış ətdir

B) temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

C) 6 saatdan çox təbii şəraitdə soyudulmuş ətdir

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

E) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətdir

288) Sual:Soyumuş ət hansı ətə deyilir?

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

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

C) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətdir

D) temperaturu -8°C ə çatdırılmış ətdir

E) temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

289) Sual:Soyudulmuş ət hansı ətə deyilir?

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

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

C) temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

D) temperaturu -8°C ə çatdırılmış ətdir

E) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətdir

290) Sual:Çox soyudulmuş ət hansı ətə deyilir?

A) temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

B) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətdir

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

D) temperaturu -8°C ə çatdırılmış ətdir

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

291) Sual:Dondurulmuş ət hansı ətə deyilir?

A) temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

B) temperaturu -8°C ə çatdırılmış ətdir

C) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətdir

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

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

292) Sual:Donu açılmış ət hansı ətə deyilir?

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

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

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

D) temperaturu -8°C ə çatdırılmış ətdir

E) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətdir

293) Sual:Təkrarən dondurulmuş ət hansı ətə deyilir?

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

B) donu açılmış ətin təkrarən dondurulması nəticəsində alınan ətdir

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

D) temperaturu -2°C -ə çatdırılmış ətdir

E) temperaturu -8°C ə çatdırılmış ətdir

294) Sual:Buğlu-isti ət hansı müddət ərzində öz keyfiyyət göstəricilərini yüksək saxlayır?

- A) 1 sutka
- B) 2 saat**
- C) 50 dəq
- D) 10 dəq
- E) 10 saat

295) Sual:Hansı proseslər nəticəsində buğlu-isti ət keyləşməyə başlayır və ət codlaşır?

- A) histoloji və fiziki
- B) biokimyəvi**
- C) fiziki
- D) fiziki-kimyəvi
- E) kimyəvi

296) Sual:Soyumuş ətənin temperaturu nə qədər olur?

- A) 30-35°C
- B) 5:-15°C**
- C) 0-2°C
- D) -5-10 °C
- E) 20-30°C

297) Sual:Hansı ət qrupunda mikrobioloji və fermentativ proseslərin gedişi üçün əlverişli şərait olur

- A) soyudulmuş ət
- B) soyumuş ət**
- C) dondurulmuş ət
- D) çox soyudulmuş ət
- E) təkrarən dondurulmuş

298) Sual:Soyudulmaya verilən ət termiki vəziyyətindən asılı olaraq neçə cür ola bilər?

- A) 6.0
- B) 2.0**
- C) 5.0
- D) 4.0
- E) 7.0

299) Sual:Soyudulmaya verilən ət termiki vəziyyətindən asılı olaraq necə ola bilər?

- A) donu açılmış
- B) buğlu isti və soyumuş**
- C) ancaq buğlu-isti
- D) soyumuş
- E) soyudulmuş

300) Sual:Hansı yarımçəmdəklər soyuducu kameranın hava yolunun relsində hərəkət edən diyircəyin qarmağına 1 ədəd asılmaqla soyudulur?

- A) qoyun və keçi
- B) mal və donuz**
- C) qoyun
- D) keçi
- E) donuz və qoyun

301) Sual:Hansı cəmdəklər soyuducu kameranın hava yolunun relsində hərəkət edən diyircəyin qarmağına 10-20 ədəd asılmaqla soyudulur?

- A) donuz
- B) qoyun və keçi**
- C) mal və donuz
- D) donuz və keçi
- E) mal,qoyun və keçi

302) Sual:Qoyun və keçi cəmdəkləri soyuducu kameralarda tavana bərkidilmiş hava yolunun relsində hərəkət edən diyircəyin qarmağına neçə ədəd asılmaqla soyudulur?

- A) 3-8
- B) 10-20**

- C) 1.0
- D) 2-5
- E) 25-30

303) Sual:Soyudulma zamanı cəmdəklərin mikrobioloji xarab olmasının qarşısını almaq üçün cəmdək və yarım cəmdəklər arasındakı məsafə texniki təlimata əsasən nə qədər olmalıdır?

- A) 30-35
- B) 3-5**
- C) 1-2
- D) 0.5-2
- E) 30-40sm

304) Sual:Nə üçün 1 partiya ət soyudulub qurtarmamış oraya yeni ət cəmdəklərinin yerləşdirməsinə yol verilmir?

- A) heç biri
- B) çünki ət tərləyər bu isə mikroorqanizimlərin inkişafı üçün şərait yaradar**
- C) yeni gələn ət cəmdəklərinin keyfiyyəti aşağı düşməsin deyə
- D) çünki belə olduqda ət cəmdəklərində biokimyəvi və fermentativ proseslər getmir
- E) ətin yetişməsinə mane olduğu üçün

305) Sual:Ət neçə üsulla soyudula bilər?

- A) 6.0
- B) 2.0**
- C) 4.0
- D) 1.0
- E) 5.0

306) Sual:Ət hansı üsullarla soyudula bilər?

- A) yavaş,sürətli və intensiv
- B) yavaş və tez**
- C) intensiv
- D) sürətli

E) sürətli və intensiv

307) Sual: Yavaş soyudulma zamanı ət yığılmamışdan əvvəl havanın parametrləri necə olmalıdır?

A) -2 -3 S temperatur ;50-60% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət

B) -2 -3 S temperatur ;95-98% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət

C) -4 -5 S temperatur ;80-85% nisbi rütubət;2-3 m/san sürət

D) -2 -3 S temperatur ;95-98% nisbi rütubət;1-2 m/san sürət

E) -5 -10 S temperatur ;70-80% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət

308) Sual: Yavaş soyudulma zamanı soyudulmanın sonunda kameranın temperaturu və nisbi rütubəti nə qədər olmalıdır?

A) -1-2 S;80-85 %

B) -1 -0 S; 90-92%

C) -3-2 S;50-60 %

D) -1-0 S;70-75%

E) 5-10 S;90-92%

309) Sual: Yavaş soyudulma zamanı mal,camış və donuz yarımçəmdəkləri hansı müddətə soyuyur?

A) 50-55 saat

B) 24-36 saat

C) 14-18 saat

D) 3-5 saat

E) 10-12 saat

310) Sual: Qoyun və keçi cəmdəkləri yavaş soyudulma zamanı neçə saata soyuyur?

A) 50-55 saat

B) 14-18 saat

C) 24-36 saat

D) 10-12 saat

E) 3-5 saat

311) Sual: Soyudulma zamanı ət üzərində əmələ gələn quru pərdə hansı proseslərin qarşısını alır? 1.suyun buxarlanmasının 2.ətə

mikroorqanizmlərin keçməsinin qarşısını alır 3.histoloji və fiziki

- A) 1.3
- B) 1.2**
- C) yalnız 3
- D) 1,2,3
- E) 2.3

312) Sual: Tez soyudulma zamanı kameranın temperaturu və havanın nisbi rütubəti və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

- A) -4-8 S,80%,4 m/san
- B) -3- (-5) S,95%,2-3 m/san**
- C) -1-0 S,90-92%,2-3 m/san
- D) -2-3 S,95-98%,0,1-0,3 m/san
- E) -3-5 S,95%,0,1-0,3 m/san

313) Sual: Tez soyudulma zamanı mal,camış və donuz yarımcəmdəkləri neçə saata soyuyur?

- A) 3-5 saat
- B) 10-14 saat**
- C) 6-7 saat
- D) 14-18 saat
- E) 24-36 saat

314) Sual: Tez soyudulma zamanı qoyun və keçi cəmdəkləri neçə saata soyuyur?

- A) 14-18 saat
- B) 6-7 saat**
- C) 10-14 saat
- D) 24-36 saat
- E) 3-5 saat

315) Sual: Yavaş soyudulma zamanı subməhsullar neçə saata soyuyur?

- A) 5.0
- B) 24.0**

- C) 39.0
- D) 2.0
- E) 10.0

316) Sual: Tez soyudulma zamanı subməhsullar neçə saata soyuyur?

- A) 39.0
- B) 2.0**
- C) 24.0
- D) 5.0
- E) 10.0

317) Sual: Soyudulmuş ətin saxlanması üçün kameralarda havanın temperaturu, nisbi rütubəti və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

- A) -1-0 S, 90-92%, 2-3 m/san
- B) 0-1 S, 85-90%, 0,1-0,2 m/san**
- C) -2-3 S, 95-98%, 0,1-0,3 m/san
- D) -4-8 S, 80%, 4 m/san
- E) -3-5 S, 95%, 0,1-0,3 m/san

318) Sual: Soyudulmuş mal əti müvafiq şəraitdə neçə gün keyfiyyətli saxlana bilər?

- A) 35.0
- B) 20.0**
- C) 50.0
- D) 5.0
- E) 40.0

319) Sual: Soyudulmuş qoyun və donuz ətini müvafiq şəraitdə neçə gün keyfiyyətli saxlamaq olar?

- A) 35.0
- B) 10.0**
- C) 20.0
- D) 30.0
- E) 5.0

320) Sual:Soyudulmuş ətın saxlanma müddəti hansı amillərdən asılıdır? 1.soyudulma üsulundan 2.soyudulmazdan əvvəlki keyləşdirmədən 3.kamerada havanın parametrlərindən 4.məhsulların kameraya nece yığılmasından

- A) 2,3,4
- B) hamısı**
- C) 1,2
- D) 2,4
- E) 1,3,4

321) Sual:Hansı cəmdəklər saxlanmaya davamsız olur? 1.tam qansızlaşdırılmamış 2.soyumamış 3.səthi cırılmış, didilmiş 4.çirklənmiş

- A) 2,4
- B) 1,3,4**
- C) hamısı
- D) 1,3
- E) 1,2,4

322) Sual:Ətin hansı termiki vəziyyətində onun tərkibində bərpa olunmayan dəyişikliklər baş verir?

- A) çox soyudulmuş və buğlu-isti
- B) dondurulmuş ət**
- C) buğlu-isti
- D) soyumuş
- E) soyudulmuş

323) Sual:Ətin dondurulmasının ən yüksək temperaturu nə qədərdir?

- A) -2-8°C
- B) -10°C**
- C) -60°C
- D) -30°C
- E) -5°C

324) Sual:Ətin dondurulmasının ən aşağı temperaturu nə qədərdir?

- A) -5°C
- B) -60°C**
- C) -10°C
- D) -30°C
- E) -100°C

325) Sual:Ətin bir fazalı dondurulması nəyə deyilir?

- A) heç biri
- B) ətin buğlu-isti halda dondurulması**
- C) soyudulduqdan sonra dondurulması
- D) donu açılmış ətin dondurulması
- E) təkrarən dondurmadır

326) Sual:Ətin iki fazalı dondurulması nəyə deyilir?

- A) heç biri
- B) soyudulduqdan sonra dondurulması**
- C) ətin buğlu-isti halda dondurulması
- D) donu açılmış ətin dondurulması
- E) təkrarən dondurmadır

327) Sual:Bir fazalı dondurma zamanı kamerada havanın temperaturu və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

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

328) Sual:İki fazalı dondurma zamanı kamerada havanın temperaturu və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

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

329) Sual:Hansı dondurma ət üçün daha faydalıdır?

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

330) Sual:Birfazalı dondurma müddəti nə qədərdir?

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

331) Sual:Birfazalı dondurmada təbii itki ikifazalıya nisbətən nə qədər az olur?

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

332) Sual:İkifazalı dondurma müddəti nə qədərdir?

- A) 50-90 saat
- B) 24-72 saat**
- C) 10-30 saat

- D) 3-8 saat
- E) 90-95 saat

333) Sual:Donma sürəti nəyə deyilir?

- A) heç biri
- B) ətın temperaturunun 0 S-dən -8 S-yə enməsi üçün sərf olunan vaxta deyilir**
- C) ətın ikifazalı dondurulmasına
- D) ətın birfazalı dondurulmasına
- E) ətın -20-23 S-də dondurulmasına sərf olunan vaxta deyilir

334) Sual:Donma sürəti hansı amillərdən asılıdır? 1.ətın növündən 2.köklüyündən 3.kütləsindən 4.termiki vəziyyətindən 5.dondurma üsulundan

- A) 1,4,5
- B) hamısı**
- C) 1,2,3,5
- D) 2,4,5
- E) 1.4

335) Sual:Ət şirəsi hansı temperaturda buza çevrilir?

- A) -4-8 °C
- B) -0,6-1,2 °C**
- C) -3-5 °C
- D) -10-15 °C
- E) 2-4 °C

336) Sual:Ətin dərinliyində temperatur neçə dərəcə S olduqda donma başa çatmış hesab edilir?

- A) -10-18 °C
- B) -8 °C**
- C) -20 °C

D) -4 °C

E) -15 °C

337) Sual:Hansı temperatur krihidrat temperaturu adlanır?

A) -20 S temperatur

B) ət şirəsinin tamamilə donduğu

C) ilk kristal mərkəzlərinin əmələ gəlməsi

D) ətə donduğu temperatur

E) ətə soyuma temperaturu

338) Sual:Ətin krihidrat temperaturu neçə dərəcədir?

A) -0.6 -1.2 °C

B) -65 °C

C) -30 °C

D) -23 °C

E) -80 °C

339) Sual:Dondurulmuş ət və ət məhsullarının keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır? 1.dondurulma və saxlanma zamanı onun tərkibində gedən fiziki,biokimyəvi,mikrobioloji dəyişikliklərin intensivliyindən 2.dondurulma sürətindən 3.saxlanma şəraitindən 4.saxlanma müddətindən

A) yalnız 1

B) 1,2,3,4

C) 2,4

D) 1,3,4

E) 1,3

340) Sual:Ət dondurulmazdan əvvəl hansı vəziyyətlərdə ola bilər? 1.buğlu-isti halda 2.keyləşmə mərhələsində 3.keyləşmə mərhələsinin həll olan vəziyyətində 4.yetişmiş halda

A) 2,3

B) hamısı

- C) 1,4
- D) yalnız 1
- E) 1,2,3

341) Sual:Ət hansı vəziyyətdə olduqda donması məsləhət deyil?

- A) heç biri
- B) keyləşmə mərhələsində**
- C) buğlu-isti halda
- D) yetişmiş halda
- E) çox soyudulmuş halda

342) Sual:Qida məhsullarının soyuqla emalının texnoloji proseslərinin son mərhələsi hansı prosesdir?

- A) soyuması və dondurulması
- B) donun açılması**
- C) ətin soyuması
- D) ətin soyudulması
- E) dondurulması

343) Sual:Donu açılmış ətdən hansı məhsulların istehsalında istifadə edilir? 1.kolbasa məmulatlarının 2.konserv istehsalında 3.yarımfabrikatların 4.qurudulmuş ət məhsullarının istehsalında

- A) 1,2
- B) 1,2,3**
- C) hamısı
- D) 2,4
- E) 1,3,4

344) Sual:Donu açılmış ətin keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir? 1.dondurulmaya qədər onların xüsusiyyətləri 2.dondurma sürəti 3.dondurulma temperaturu 4.dondurulma müddəti

- A) 1,2,4
- B) hamısı**
- C) 1,2

D) 2.4

E) 1.3

345) Sual:Donu açılmış məhsulların tərkibi və xüsusiyyətlərində hansı dəyişikliklər olur? 1.ət şirəsi ayrılır 2.həll olan zülalların itirilməsi 3.vitaminlərin,azotlu ekstraktiv maddələrin,mineral maddələrin itirilməsi 4.biokimyəvi və mikrobioloji proseslərin inkişafı 5.orqanoleptiki göstəricilərin yaxşılaşması 6.mikrobioloji proseslərin dayanması

A) 1,2,3,6

B) 1,2,3,4

C) hamısı

D) 1,4,5

E) 1,2,4,5

346) Sual:Donun açılma şəraitindən asılı olaraq ət şirəsinin ayrılması neçə % təşkil edir?

A) itirilmir

B) 0.5-3%

C) 0.06

D) 0.2%

E) 7-7.5%

347) Sual:Hansı üsulla dondurulmuş ət donu açıldıqda ət şirəsi itkisi daha az olar?

A) ikifazalı,sürətli

B) intensiv və birfazlı

C) ikifazlı

D) yavaş

E) birfazlı,yavaş

348) Sual:Ət donunun açılması zamanı istilik daşıyıcısı kimi hansı mühitlərdən istifadə edilir? 1.havadan 2.sudan 3.buxardan 4.müxtəlif məhlullardan

A) 1,3,4

B) hamısı

C) 1.2

D) yalnız 1

E) 2.4

349) Sual:Bud hissədə temperatur neçə dərəcə olduqda donun açılması dayandırılır?

A) 3 °C

B) 1 °C

C) 5 °C

D) -2 °C

E) -4 °C

350) Sual: Temperaturdan və havanın hərəkət sürətindən asılı olaraq donun açılması neçə üsulla aparılır?

A) 6.0

B) 3.0

C) 2.0

D) 4.0

E) 5.0

351) Sual: Temperaturdan və havanın hərəkət sürətindən asılı olaraq donun açılması hansı üsullarla aparılır?

A) birfazlı,yavaş və tez

B) yavaş,sürətli və tez

C) birfazlı,ikifazlı

D) ancaq sürətli

E) yavaş və intensiv

352) Sual: Yavaş donun açılması zamanı əvvəlcə temperatur nə qədər olmalıdır?

A) 30-35 °C

B) -5-0 °C

C) -10-5 °C

D) 16-20 °C

E) 20 °C

353) Sual:Sürətli donun açılması zamanı temperatur nə qədər olmalıdır?

A) 20 °C

B) 16-20 °C

C) -10-5 °C

D) 30-35 °C

E) -5-0 °C

354) Sual:Tez donun açılması hansı temperaturda aparılır?

A) 30-35 °C

B) 20 °C

C) -5-0 °C

D) 16-20 °C

E) -10-5 °C

355) Sual:Tez soyudulduqda quş ətinin soyudulma müddəti nə qədərdir?

A) 15-18 saat

B) 2-6 saat

C) 12-24 saat

D) 10 saat

E) 0.5-1 saat

356) Sual:Quş cəmdəkləri arabalara hansı formada yığılaraq soyuducu kameraya yerləşdirilir?

A) ixtiyari qaydada yığılır

B) piramida

- C) düzbucaqlı şəkildə
- D) bir cərgə yığılır
- E) kameradan asılır

357) Sual: Yavaş soyudulma zamanı subməhsulları hansı müddətə soyudulur?

- A) 30 saat
- B) 24 saat**
- C) 2 saat
- D) 10-12 saat
- E) 5 saat

358) Sual: Soyudulma zamanı ət və subməhsullarının tərkibində hansı dəyişikliklər baş verir? 1. Fiziki 2. kimyəvi 3. histoloji 4. mikrobioloji

- A) 1,3
- B) 1,2,4**
- C) 1,2,3
- D) 3,4
- E) 2,3,4

359) Sual: Fiziki dəyişiklikləri göstərin

- A) keyləşmə və rəngin dəyişməsi
- B) kütlə itkisi, konsistensiya və rəngin dəyişməsi**
- C) mikroorqanizmlərin inkişafı
- D) keyləşmə
- E) mezofil mikroorqanizmlərin sürətli inkişafı

360) Sual: Dondurulmuş ət və subməhsullar hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

- A) -30 °C
- B) -12 °C**
- C) -3 °C

D) 0-2 °C

E) 5 °C

361) Sual:Dondurulmuş ətin saxlanma müddətində baş verən histoloji dəyişikliyi göstərin

A) heç biri

B) buz kristallarının ölçüsünün artması və zülalların denaturasiyası

C) kütlə itkisi

D) rəngin və konsistensiyasının dəyişməsi

E) mikrofloranın inkişafı

362) Sual:Soyudulma zamanı ətin tərkibində hansı dəyişiklik baş vermir?

A) fiziki və kimyəvi

B) histoloji

C) kimyəvi

D) fiziki

E) mikrobioloji

363) Sual:Qandan yeyinti məqsədi üçün hansı məhsullar istehsal olunur?

A) qan unu,albumin,gemotogen

B) kolbasa,albumin,qan plazması

C) gemotogen,qan əvəzediciləri, hidrolizatlar

D) kolbasa,gemotogen

E) albumin,qan plazması, hidrolizatlar,qan unu

364) Sual:Qandan müalicəvi məqsədlər üçün hansı məhsullar istehsal olunur?

A) kolbasa,albumin,qan plazması

B) gemotogen,qan əvəzediciləri, hidrolizatlar

C) kolbasa,gemotogen

D) albumin,qan plazması, hidrolizatlar,qan unu

E) qan unu,albumin,gemotogen

365) Sual:Qan hansı maddə və elementlərdən ibarətdir? 1.plazmadan 2.formalı elementlərdən 3.zülal

A) heç biri

B) 1.2

C) 1,2,3

D) 2.3

E) 1.3

366) Sual:Qanın formalı elementlərinə hansılar aiddir? 1.eritrositlər 2.hemoqlobin 3.leykositlər 4.trombositlər 5.qan zərdabı

A) 2.5

B) 1,3,4

C) 1,2,4

D) hamısı

E) 1,3,5

367) Sual:Eritrositlərin tərkibində hansı piqment vardır?

A) heç biri

B) hemoqlobin

C) metmioqlobin

D) mioqlobin

E) oksimioqlobin

368) Sual:Leykositlər hansı qabiliyyətə malikdirlər?

A) heç biri

B) faqositoz

C) qana qırmızı rəng verir

D) qanı laxtalandırır

E) hemoqlobin piqmentinə malikdir

369) Sual:Qanın hansı formalı elementi şəffaf və ya bozumtul rəngdə,diametri 4-5 mkm olan qan cisimcikləridir?

A) leykosit və eritrosit

- B) trombositlər**
- C) leykositlər
- D) eritrositlər
- E) hemoqlobin

370) Sual: Trombositlərin funksiyası nədir?

- A) qanı oksidləşdirir
- B) qanın laxtalanmasında iştirak edir**
- C) faqositoz qabiliyyətinə malikdir
- D) qara qırmızı rəng verir
- E) qanın laxtalanmasının qarşısını alır

371) Sual: Plazmanın tərkibində hansı maddələr vardır? 1.zülal 2.yağ 3.karbohidrat 4.mineral duzlar

- A) yalnız 1
- B) hamısı**
- C) 1,3,4
- D) 2,4
- E) 1,2,3

372) Sual: Qanın formalı elementləri neçə yerə bölünür?

- A) 6.0
- B) 3.0**
- C) 2.0
- D) 4.0
- E) 5.0

373) Sual: Faqositoz qabiliyyəti.....

- A) heç biri
- B) mikroorqanizmləri məhv etmək və bakterial zəhərləri zərərsizləşdirmək**
- C) mikroorqanizmlərin inkişafına şərait yaratmaq
- D) tənəffüs qabiliyyətinə

E) qana rəng vermək

374) Sual:Hemoqlobin hansı zülallardan təşkil olunmuşdur?

A) qlobulin və mioqlobindən

B) rəngsiz zülal olan qlobindən və hemdən

C) mioqlobindən

D) albumindən

E) metmioqlobindən

375) Sual:Hemoqlobini müəyyən şərtlərdə eritrositlərdən plazmaya keçməsi necə adlanır?

A) heç biri

B) hemoliz

C) faqositoz

D) tənəffüs

E) toxumanın tənəffüsü

376) Sual:Qanın laxtalanması neçə mərhələdə həyata keçir?

A) 6.0

B) 3.0

C) 1.0

D) 2.0

E) 5.0

377) Sual:Qanın laxtalanmasının birinci mərhələsini göstərin

A) liflərin bir biri ilə dolaşaraq gözcüklər əmələ gətirməsi

B) toxuma və qan protrombinazaların əmələ gəlməsi

C) protrombinazanın trombinə çevrilməsi

D) protrombinin trombinə çevrilməsi

E) fibrinogenin fibrinə çevrilməsi

378) Sual:Ən tez hansı heyvanın qanı laxtalanır?

- A) camış
- B) donuz**
- C) qaramal
- D) davar
- E) keçi

379) Sual:Ən gec hansı heyvanın qanı laxtalanır?

- A) davar və donuz
- B) qaramal**
- C) donuz
- D) davar
- E) keçi

380) Sual:Donuz qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır?

- A) 5 dəq
- B) 3.5 dəq**
- C) 6.5 dəq
- D) 4 dəq
- E) 8 dəq

381) Sual:Qaramal qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır?

- A) 8 dəq
- B) 6.5 dəq**
- C) 5 dəq
- D) 4 dəq
- E) 3.5 dəq

382) Sual:Davar qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır?

- A) 3.5 dəq
- B) 4 dəq**
- C) 8 dəq

D) 6.5 dəq

E) 5 dəq

383) Sual:Qanın laxtalanmasının qarşısını almaq üçün hansı birinci qrup maddələrdən istifadə olunur?

A) Be kationu, Ca ionu, oksalatlar

B) Ca ionları, sulfatlar, oksalatlar, flüoridlər

C) Mg və Be kationları, heparik, hirudin

D) Mg, Ca ionları

E) sulfatlar, heparin, hirudin,flüoridlər

384) Sual:Qanın laxtalanmasının qarşısını almaq üçün ikinci mərhələdə hansı maddələrdən istifadə edilir?

A) sulfatlar, heparin, hirudin,flüoridlər

B) Mg və Be kationları, heparin, hirudin

C) Ca ionları, sulfatlar, oksalatlar, flüoridlər

D) Be kationu, Ca ionu, oksalatlar

E) Mg, Ca ionları

385) Sual:Qanın fibrinsizləşdirilməsi nə üçün aparılır?

A) qanı qurutmaq üçün

B) qanın laxtalanmasının qarşısını almaq üçün

C) qanı laxtalaşdırmaq üçün

D) qanın laxtalanmasını sürətləndirmək üçün

E) qanı oksidləşdirmək üçün

386) Sual:Fibrinsizləşdirilmiş qanı neçə dərəcədə və nə qədər saxlamaq olar?

A) 5 S ; 2 saat

B) 15 S ; 4 saat

C) 15 S ; 20 dəq

D) 38 S ; 4 saat

E) 40 S ; 6 saat

387) Sual:Qanın emalını ləngitmək , yaxud uzun məsafəyə aparmaq lazım olduqda hansı üsullardan istifadə edilir?

A) heç biri

B) konservləşdirmə

C) fibrinsizləşdirmə

D) stabilləşdirmə

E) laxtalanma

388) Sual:Yeyinti qana NaCl əlavə edib, 3 – 4 S –də nə qədər saxlamaq olar?

A) 24 saat

B) 2 – 5 gün

C) 4 saat

D) 10 – 12 gün

E) 9 – 10 saat

389) Sual:Qan və onun komponentlərini yeyinti məqsədləri üçün istifadə etdikdə, onları hansı üsulla konservləşdirirlər?

A) hamısı doğrudur

B) soyuqla

C) yüksək temperaturun təsiri ilə

D) müxtəlif şüalarla

E) ultrabənövşəyi şüalarla

390) Sual:Qanı 6 ay saxlamaq üçün onu hansı temperaturda saxlamaq lazımdır?

A) -6 °C

B) -10 °C

C) -4 °C

D) 0-2 °C

E) -20 °C

391) Sual:Formalı elementlərin hemolizi üçün hansı maddələrdən istifadə olunur?

- A) hitrat turşusunun duzları
- B) distillə olunmuş su**
- C) Na Cl
- D) su
- E) H NO₃

392) Sual:Quru qan toxunun alınması üçün qanı hansı emala məruz qoyurlar?

- A) stabiləşdirirlər
- B) fraksiyalara ayırırlar**
- C) fibrinsizləşdirirlər
- D) sabitləşdirirlər
- E) laxtalandırırlar

393) Sual:Qanın fraksiyalara ayrılmasının keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır? 1. seperatorun barabanının diametrindən 2. barabanın dövr edilmə sürətindən 3. qanın miqdarından

- A) 2.3
- B) hamısı**
- C) yalnız 3
- D) yalnız 1
- E) 1.2

394) Sual:Seperatorun qanı ayırdıqda iri buynuzlu heyvanlarda zərdab və formalı elementlərin faizini göstərin? (uyğun olaraq)

- A) 50%, 50%
- B) 63% ,37%**
- C) 37%, 63%
- D) 51%,49%
- E) 49%,51%

395) Sual:Seperatorun qanı ayırdıqda donuzlarda zərdab və formalı elementlərin uyğun olaraq faizini göstərin

- A) 37%, 63%
- B) 51% ,49%**

- C) 63% ,37%
- D) 45%,51%
- E) 50%,50%

396) Sual:Qanın qurudulmasında hansı quruduculardan istifadə edilir? 1. püskürdücü 2.kameralı 3.kanallı 4.vallı 5. barabanlı

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

397) Sual:Qan quruducu aparatlara yerləşdirilən zaman quruducuda temperatur neçə dərəcəyə çatdırılır?

- A) 15 °C
- B) 50 -55 °C**
- C) 25 -30 °C
- D) 100 °C
- E) 30 - 40 °C

398) Sual:Kameralı quruducuda qurutma prosesi (qanın) neçə saat davam edir?

- A) 10 saat
- B) 16 -18 saat**
- C) 4 saat
- D) 30 saat
- E) 1 sutka

399) Sual:Qurutma zamanı alınan albuminin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- A) 0.19
- B) 0.13**
- C) 0.3

D) 0.05

E) 0.2

400) Sual:Kanallı quruducuda qanın qurudulması neçə saata başa gəlir?

A) 12 saat

B) 6 - 7 saat

C) 16 - 18 saat

D) 30 saat

E) 4 saat

401) Sual:Qanın hansı quruducuda qurudulması daha sərfəlidir?

A) kameralı və şkaflı

B) kanallı

C) kameralı

D) şkaflı

E) kanallı və kameralı

402) Sual:Günəşlə, yaxud təbii qurma üsulu ilə qanın qurudulması hansı müddətə aparılır?

A) 6 – 7 saat

B) 5- 6 saat

C) 30 saat

D) 4 saat

E) 12 saat

403) Sual:Püskürdücü quruducuda qanı neçə mərhələdə qurudurlar?

A) 5.0

B) 2.0

C) 1.0

D) 3.0

E) 4.0

404) Sual:Forsunkalı quruducular quruluşundan asılı olaraq neçə növ olur?

- A) 1.0
- B) 2.0**
- C) 4.0
- D) 3.0
- E) 5.0

405) Sual:Forsunkalı quruducular quruluşundan asılı olaraq hansı növləri vardır? 1.hərəkətsiz 2.fırlanan 3.barabanlı 4.kanallı

- A) 1,3,4
- B) 1.2**
- C) 2,3,4
- D) hamısı
- E) 1.3

406) Sual:Forsunkalı quruducunun məhsuldarlığı saatda neçə kq-dır?

- A) 660.0
- B) 1450.0**
- C) 100.0
- D) 1900.0
- E) 1000.0

407) Sual:Forsunkalı quruducularda qüllənin məhsuldarlığı saatda 1450 l olduqda neçə forsunka qoyulur?

- A) 2.0
- B) 9.0**
- C) 6.0
- D) 4.0
- E) 15.0

408) Sual:Forsunkalı quruducularda qüllənin məhsuldarlığı saatda 675 l olduqda neçə forsunka qoyulur?

- A) 15.0
- B) 6.0**

- C) 4.0
- D) 2.0
- E) 9.0

409) Sual:Forsunkalı quruducularda qüllənin məhsuldarlığı saatda 400 l olduqda neçə forsunka qoyulur?

- A) 2.0
- B) 4.0**
- C) 6.0
- D) 15.0
- E) 9.0

410) Sual:Qara texniki albumindən hansı məhsulun istehsalında istifadə edilir?

- A) kolbasa
- B) yapışqan**
- C) gemotogen
- D) köpük əmələ gətirən
- E) yem unu

411) Sual:Texniki albumini xüsusi taralarda 20 S temperaturda nə qədər saxlamaq olur?

- A) 12 ay
- B) 6 ay**
- C) 1 ay
- D) 24 saat
- E) 15 ay

412) Sual:Qara texniki albumin necə alınır?

- A) heç biri
- B) fibrinsizləşdirilmiş qanın qurudulmasından**
- C) qanın qurudulmasından
- D) qanın dondurulmasından
- E) qanın sabitləşdirilməsindən

413) Sual:Po-6 köpük əmələ gətirən hansı aqreqat halında olur?

- A) plazma
- B) maye**
- C) qaz
- D) buxar
- E) bərk

414) Sual:Po-6 köpük əmələ gətirəndən hansı məqsədlər üçün istifadə edilir?

- A) gemotogen
- B) yangınsöndürmədə və penobeton istehsalında**
- C) yapışqan istehsalında
- D) kolbasa istehsalında
- E) yapışqan və gemotogen

415) Sual:Po-6 köpük əmələ gətirənin istehsalında birinci növbədə qanda hansı texnoloji emalı aparırlar?

- A) seperatorada fraksiyalara ayrılır
- B) 2 saat müddətində 85-95° S-də hidroliz edirlər**
- C) qana turşu əlavə edilir
- D) fibrinsizləşdirilir
- E) qurudulur

416) Sual:Maye gemotogen hansı heyvanların qanından alınır?

- A) bütün heyvanların
- B) iri buynuzlu malın və ya donuzun**
- C) qoyunun
- D) keçinin
- E) donuzun və dəvənin

417) Sual:Maye gemotogenin tərkibində hansı bakteriyaların olmasına icazə verilir?

- A) Aspergillus və Mucor
- B) heç birinin**
- C) patogen bakteriyaların
- D) kif göbələkləri
- E) bağırsaq çöpləri

418) Sual:1ml- gemotogendə saprofitlərin miqdarı nə qədərdən artıq olmamalıdır?

- A) 2950.0
- B) 2000.0**
- C) 5000.0
- D) 20000.0
- E) 50000.0

419) Sual:Maye gemotogenin istehsalında pasteurizasiya neçə dərəcədə yüksək temperaturda aparılırsa, zülallar denaturasiyaya uğrayar?

- A) 80°C
- B) 60°C**
- C) 90°C
- D) 10°C
- E) 30°C

420) Sual:Maye gemotogenin istehsalında hansı məhsullardan istifadə edilir? 1.iri buynuzlu malın fibrinsizləşdirilmiş qanı 2.qənd siropu 3.vanilin 4 qlisin 5.etil spirti

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

421) Sual:Kolbasa batonlarını hisləmək üçün hansı ağacların tüstüsündən istifadə olunur? 1.palid 2.fıstıq 3.tozağacı 4.ağcaqayın 5.şam 6.küknar

- A) hamısı
- B) 1,2,3,4**
- C) 1,3,4,6
- D) 2,3,5
- E) 1,2,5

422) Sual:Kolbasa batonlarını hisləmək üçün hansı ağaclardan istifadə olunmur?

- A) fıstıq,ağcaqayın,şam
- B) iynəyarpaqlı şam və küknar**
- C) palid
- D) fıstıq
- E) tozağacı,palid

423) Sual:Kolbasa məmulatlarına vermək üçün hansı kimyəvi maddələr tətbiq edilir?

- A) ətirli istiot
- B) nitritlər və nitratlar**
- C) yeyinti duzu
- D) yeyinti sodası
- E) ədviyyatlar

424) Sual:Kolbasa istehsalında mal yarımçəmdəkləri neçə yerə bölünür?

- A) 4.0
- B) 7.0**
- C) 1.0
- D) 2.0
- E) 3.0

425) Sual:Kolbasa istehsalında mal yarımçəmdəkləri aşağıdakılardan hansı hissələrə bölünür?

- A) döş, qol, boyun
- B) arxa,bel, qabırğa, kürək, döş, omba, boyun hissə**

- C) ön, orta, arxa
- D) ön, bel, döş
- E) arxa, qabırğa, kürək

426) Sual: Təmizlənmiş donuz əti neçə növə bölünür?

- A) 5.0
- B) 3.0**
- C) 1.0
- D) 2.0
- E) 4.0

427) Sual: Təmizlənmiş donuz əti aşağıdakı hansı növlərə bölünür?

- A) çoxyağlı, yağlı, yarımyağlı
- B) yağsız, yarımyağlı, yağlı**
- C) arıq, yağlı
- D) yarımyağlı, yağlı
- E) yağsız, yağlı

428) Sual: Tərkibində 10% piy olan donuz əti necə hesab olunur?

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

429) Sual: Tərkibində 30-50% piy olan donuz əti necə hesab olunur?

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

430) Sual:Tərkibində 50%-dən çox piy olan donuz əti necə hesab olunur?

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

431) Sual:Kolbasa istehsalında donuz cəmdəkləri neçə yerə bölünür?

- A) 4.0
- B) 3.0**
- C) 1.0
- D) 2.0
- E) 7.0

432) Sual:Kolbasa istehsalında donuz cəmdəkləri aşağıdakılardan hansı hissələrə bölünür?

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

433) Sual:Kolbasa istehsalında qoyun cəmdəyi neçə yerə bölünür?

- A) 4.0
- B) 2.0**
- C) 1.0
- D) 3.0
- E) 7.0

434) Sual:Kolbasa istehsalında qoyun cəmdəkləri aşağıdakılardan hansı hissələrə bölünür?

- A) döş, qol, boyun

B) ön, arxa

C) arxa, bel, qabırğa, kürək, döş, omba, boyun hissə

D) ön, bel, döş

E) arxa, qabırğa, kürək

435) Sual: Kolbasa məmulatlarının qızardılma prosesi batonun mərkəzində temperatur neçə olduqda başa çatır?

A) 30-35°C

B) 40-50°C

C) 5-10°C

D) 10-15°C

E) 20-30°C

436) Sual: Kolbasa məmulatlarının bişirilmə prosesi batonun mərkəzində temperatur neçə olduqda başa çatır?

A) 30-35°C

B) 68°C

C) 40-50°C

D) 10-15°C

E) 20-30°C

437) Sual: Ət termiki vəziyyətinə görə hansı hallarda olur?

A) heç biri

B) isti-buğlu, soyudulmuş, dondurulmuş

C) təbii, urvalanmış

D) urvalanmış, narınlaşdırılmış

E) təbii və narınlaşdırılmış

438) Sual: Raqu ətin əsasən hansı hissəsindən hazırlanır

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

439) Sual: Qalınlığı 2-3 sm, kütləsi 125 q olan oval formalı yumşaq tikələrdən ibarət ət hansı yarımfabrikatdır?

- A) şoraba yığımı
- B) bifşteks**
- C) antrekot
- D) antrekot
- E) azu

440) Sual: Təbii ət yarımfabrikatları nə şəkildə istehsal edilir?

- A) konservləşdirilmiş halda
- B) xırda tikə, iri tikə və paylar**
- C) yalnız iri tikə
- D) yalnız xırda tikə
- E) yalnız paylar

441) Sual: Qablaşdırma elementi olub, məhsulu bilavasitə yerləşdirmə üçün məmulat hansıdır?

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

442) Sual: Hansı ət yarımfabrikatının istehsalında buğa, qaytaq, erkək və vəhşi donuz ətlərindən istifadə etməyə yol verilmir?

- A) düşbərə
- B) iri tikə**
- C) narınlaşdırılmış

- D) urvalanmış
- E) ət qiyməsi

443) Sual:İstehsal edən müəssisədən göndərilən zaman yarımfabrikatların içərisində temperatur neçə dərəcədən yuxarı olmamalıdır?

- A) 30°C
- B) 8°C**
- C) 12°C
- D) 16°C
- E) 20°C

444) Sual:Yarımfabrikatların istehsalında donuz yarımçəmdəkləri neçə hissəyə bölünür?

- A) 5.0
- B) 3.0**
- C) 2.0
- D) 4.0
- E) 1.0

445) Sual:Langet necə ət hesab olunur?

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

446) Sual:Ət konservlərinin ümumi istehsal prosesi hansıdır?

- A) xammalın və taranın hazırlanması, xammalın reseptura üzrə bankalara yığılması, sortlaşdırma, vakuumlaşdırma, qapağın bağlanması, bankanın germetikliyinin yoxlanılması, sterilizasiya, markalanma
- B) xammalın və taranın hazırlanması, xammalın reseptura üzrə bankalara yığılması, vakuumlaşdırma, qapağın bağlanması, bankanın germetikliyinin yoxlanılması, sterilizasiya, sortlaşdırma, markalanma**

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

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

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

447) Sual: Kimyəvi bombaj zamanı nə ayrılır?

A) kükürd tozu

B) hidrogen

C) oksigen

D) ammonyak

E) CO₂

448) Sual: Bombaj nədir?

A) axıdan bankalar

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

C) konserv bankalarının qara ləkəli olması

D) mexaniki zədələnmiş bankalar

E) qırılmış bankalar

449) Sual: Mikrobioloji bombaj hansı səbəblərdən yaranır?

A) məhsulun donmasından

B) mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində

C) bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması

D) bankanın kəskin deformasiyaya uğramasından

450) Sual: Ət konservlərinin pasterizə edilməsi hansı temperatur şəraitində bitmiş hesab olunur?

A) bankanın mərkəzində temperatur 125-130°C olduqda

B) bankanın mərkəzində temperatur 65-75°C olduqda

C) bankanın mərkəzində temperatur 108-112°C olduqda

D) bankanın mərkəzində temperatur 120°C olduqda

E) bankanın mərkəzində temperatur 145°C olduqda

451) Sual:Konservləşdirmənin bioloji prinsipinin neçə növü var?

A) 5.0

B) 3.0

C) 1.0

D) 2.0

E) 4.0

452) Sual:Məhsul doldurulmuş konserv bankalarından qapağı hermetik bağlamazdan əvvəl havanın sorulub çıxarılması necə adlanır?

A) absorbsiya

B) vakuumlaşdırma

C) pasterizasiya

D) sterilizasiya

E) adsorbsiya

453) Sual:Konserv bankalarının su və ya buxarla avtoklavlarda, sterilizatorlarda 100°C-dən yüksək temperaturda emal edilməsi necə adlanır?

A) absorbsiya

B) sterilizasiya

C) vakuumlaşdırma

D) pasterizasiya

E) adsorbsiya

454) Sual:Bombajın necə növü var ?

A) 5.0

B) 3.0

- C) 1.0
- D) 2.0
- E) 4.0

455) Sual:Konservlərin hermetizasiyası ilə istiliklə emalı arasında olan vaxt nə qədər olmalıdır?

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

456) Sual:Konservlərin istehsalında xammalın hazırlanmasından sterilizasiyaya qədər olan müddət nə qədər olmalıdır?

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

457) Sual:Sənaye miqyasında ət konservləri ilk dəfə neçənci ildə istehsal edilmişdir?

- A) 1690.0
- B) 1870.0**
- C) 1670.0
- D) 1789.0
- E) 1850.0

458) Sual:Sənaye miqyasında ət konservləri ilk dəfə harada istehsal edilmişdir?

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

459) Sual:Yeyinti yağlarının antioksidləşdiricilərlə emalında məqsəd nədən ibarətdir?

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

460) Sual:Yeyinti heyvanat yağlarının neytrallaşdırılmasında məqsəd nədən ibarətdir?

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

461) Sual:Bitki yağlarından fərqli olaraq heyvani yağların xüsusiyyətlərindən biri tərkibində

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

462) Sual:Heyvan yağlarının bitki yağlarına nisbətən bərk konsistensiyaya malik olması nə ilə izah olunur?

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

463) Sual:Əla sort mal yağını əldə etmək üçün hansı heyvanın piyindən istifadə edilir?

- A) heç biri

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

464) Sual: Birinci sort yağ əldə etmək üçün hansı heyvanın piyindən istifadə edilir?

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

465) Sual: Heyvani yağların istehsal sxemini göstərin 1. Xam piyin əridilmək üçün hazırlanması 2. Xam piyin əridilməsi 3. Əridilmiş yağın qatışıqlardan təmizlənməsi 4. Xam piyin hissə verilməsi

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

466) Sual: Turşuluq ədədinin azaldılması üçün yağları nə edirlər?

- A) duruldurlar
- B) neytrallaşdırırlar
- C) süzürlər
- D) çökdürürlər
- E) buxarlandırırlar

467) Sual: Yağların neytrallaşdırılması neci aparılır?

- A) NaOH-la
- B) kaustik soda məhlulu ilə
- C) qliserinlə

D) sulfat turşusu ilə

E) KOH –la

468) Sual: Yağlar neytrallaşdırıldıqda temperatur necə dərəcə olmalıdır?

A) 50-60°C

B) 70-80°C

C) 10-20°C

D) 30-40°C

E) 40-50°C

469) Sual: Heyvani yemlərə hansılar aiddir?

A) şrot və kəpək

B) ətli-sümüklü, sümüklü, ətli, qan, yem unu

C) noxud, paxla

D) mərcimək, soya

E) qarğıdalı, çovdar

470) Sual: Quru heyvan mənşəli yemlərin istehsalı hansı əsas əməliyyatlardan ibarətdir? 1. xammalın hazırlanması 2. istiliklə emal 3. piyin çıxarılması və təmizlənməsi 4. doğranma və quru yemlərin ələnməsi 5. hisləmə

A) 2,3,4,5

B) 1,2,3,4

C) 1,2,3,5

D) 1,2,4,5

E) 1,3,4,5

471) Sual: Patogen mikrofloranın və sporların radikal məhv edilməsi üçün texniki xammalı necə emal edirlər?

A) 30-40°C

B) 110-132°C-də 15-30 dəq.

C) 10-20°C

D) 50-70°C

E) 80-90°C

472) Sual: Yem və texniki məhsulların istehsalında tətbiq olunan sümük xammalı qrupuna hansılar aiddir?

A) quşun və dovşanların emalından alınan qalıqlar

B) ət çıxarıldıqdan sonra qalan sümük və baş, qoyunun başı və ayaqları, sümük yarımfabrikatı

C) yeyinti məqsədlərinə yaramayan xammal, mal kəsikləri

D) qanın formalı elementləri

E) qan, fibrin

473) Sual: Yem və texniki məhsulların istehsalında tətbiq olunan ətli və ətli-sümüklü xammal qrupuna hansılar aiddir?

A) tük-lələk xammalının qalıqları

B) yeyinti məqsədlərinə yararsız olan xammal, ətin, subməhsulların, dərinin təmizlənməsindən alınan yeyinti məqsədlərinə yaramayan mal kəsikləri, quşun bağırsaqları, embrionlar və cinsiyyət orqanları, yeyinti və texniki mal istehsalının qalıqları

C) qan, fibrin, qanın formalı elementləri

D) baş, ayaq, cəmdəyin sümükləri

E) sümük yarımfabrikatları

474) Sual: Yem ununun və yağın keyfiyyətini aşağı salan zülali maddələrin çürüməsi və yağların hidrolizinin qarşısını almaq üçün nə edilir?

A) heç biri

B) xammal yığımını, daşınmasını və hazırlanmasını tezləşdirmək lazımdır

C) xammal yığımını qurutmaq lazımdır

D) dezinfeksiya etmək lazımdır

E) xammal yığımını yumaq lazımdır

475) Sual: Tüklü xammal sentrifuqada tükləri hansı şəraitdə təmizlənir?

A) 40-50°C

B) 65-68°C-də 5-10 dəq

C) 10-20°C

D) 20-30°C

E) 30-40°C

476) Sual: Quru yem məhsullarının, texniki, yem yağlarının alınmasında patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsi üçün müsadirə olunmuş xammalı, qida üçün yararlı qalıqları necə emal edirlər?

A) sterilizə edirlər

B) quru və ya yaş üsulla istiliklə emal edirlər

C) ekstraksiya edirlər

D) homogenləşdirirlər

E) pasterizə edirlər

477) Sual: Sibir yarasının sporları hansı şəraitdə dağılır?

A) 50° C-də 10 dəq ərzində

B) 110° C-də 10 dəq ərzində

C) 20° C-də 10 dəq ərzində

D) 30° C-də 10 dəq ərzində

E) 40° C-də 10 dəq ərzində

478) Sual: Sibir yarasının sporları quru üsulla hansı şəraitdə dağılır?

A) 80° C-də 10 dəq ərzində

B) 140°C-də 3-4 saatdan sonra

C) 110° C-də 10 dəq ərzində

D) 100° C-də 10 dəq ərzində

E) 90° C-də 10 dəq ərzində

479) Sual: Patogen mikrofloranın və sporların radikal məhv edilməsi üçün texniki xammalı hansı şəraitdə istiliklə emal edirlər?

- A) 50° C-də 10 dəq ərzində
- B) 110-132° C-də 15-30 dəq ərzində**
- C) 20° C-də 10 dəq ərzində
- D) 30° C-də 10 dəq ərzində
- E) 40° C-də 10 dəq ərzində

480) Sual: Tezbişən, lakin tərkibində çoxlu xəstəlik törədən sporlar olan xammal necə zərərsizləşdirilir?

- A) 50° C-də
- B) 118-122° C-də**
- C) 20° C-də
- D) 30° C-də
- E) 40° C-də

481) Sual: Qanın və onun fraksiyalarının 80°C-də emalı zamanı zülallar nə olur?

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

482) Sual: Qanın və onun fraksiyalarının çənlərdə pıxtalaşması hansı şəraitdə aparılır?

- A) 50° C-də
- B) 90-95° C-də**
- C) 20° C-də
- D) 30° C-də

E) 40°C -də

483) Sual:Dondurma yumurtanın daxilində temperatur göstəricisi neçə olduqda başa çatmış olur?

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

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

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

D) 0°C

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

484) Sual:Dondurulmuş yumurta məhsulları hansı şəraitdə saxlanılır?

A) 10°C -də 15 ay

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

C) otaq temperaturunda 1 ay

D) otaq temperaturunda 1 il

E) 2°C -də 12 ay

485) Sual:Qaz yumurtasının kütləsi neçə qramdır?

A) 100-110

B) 120-200

C) 80-95

D) 50-60

E) 40-50

486) Sual:Toyuq yumurtasının kütləsi neçə qramdır?

A) 100-110

B) 45-75

C) 120-200

D) 80-95

E) 120-150

487) Sual: Yumurtanın ağı və sarısında olan zülalların tərkibi nə ilə çox zəngindir?

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

488) Sual: Quşların yem payında yağ az olduqda yumurtanın tərkibində doymuş yağ turşularının xüsusi çəkisi necə olur?

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

489) Sual: Lipidlər əsasən yumurtanın harasında olur?

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

490) Sual: Tam keyfiyyətli yumurtanın sarısında karotinlə ən azı neçə mkq/q təşkil edir?

- A) 2.0
- B) 15.0**
- C) 10.0
- D) 8.0
- E) 5.0

491) Sual: Yumurta qabığının tərkibini göstərin

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

492) Sual: Yumurtada olan mikroelementlərin ümumi miqdarı nə qədərdir?

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

493) Sual: Yumurta bişirildikdə zülalların həzmə getməsi necə dəyişir?

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

494) Sual: Yumurta sarısının koloriliyi yumurta ağına nisbətən necədir?

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

495) Sual: Yumurtaları növlərinə və kateqoriyalarına görə hansı növ qablarda qablaşdırılır?

- A) salafanlara
- B) taxta və karton qutulara, yeşiklərə**
- C) yalnız yeşiklərə

D) yalnız bankalara

E) polimer qablara

496) Sual:Pəhriz və yeməxana yumurtası karton qutulara neçə ədəd yığılıb pərakəndə ticarətə göndərilir?

A) 9.0

B) 10.0

C) 6.0

D) 8.0

E) 5.0

497) Sual:Yumurta neçə dərəcədə saxlanılır?

A) 6-7° C

B) 1-2° C

C) 3-5° C

D) 15-18° C

E) 10-12° C

498) Sual:Yumurtalar hansı nisbi rutubətdə saxlanılır ?

A) 60-70%

B) 10-20%

C) 30-40%

D) 40-50%

E) 85-88%