

## 1114Ə\_az\_qiyabiQ2017\_Yekun imtahan testinin sualları

### Fənn : 1114 Ət və balıq məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası

1 Pəhriz və yeməxana yumurtası karton qutulara neçə ədəd yığılıb pərakəndə ticarətə göndərilir?

- 7
- 10
- 5
- 8
- 6

2 Yeməxana və pəhriz yumurtaları neçə kateqoriyada olur?

- 4
- 2
- 5
- 3
- 1

3 Yumurtanın saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 10 gün
- 6 ay
- 6 gün
- 2 il
- 1 il

4 Yumurta hansı nisbi rütubətdə saxlanılır?

- 30-40%
- 85-88%
- 10-20%
- 40-50%
- 60-70%

5 Yumurta neçə dərəcədə saxlanılır?

- 15-18 dərəcə Selsi
- 1-2 dərəcə Selsi
- 10-12 dərəcə Selsi
- 3-5 dərəcə Selsi
- 6-7 dərəcə Selsi

6 Yem unu yumurtanın hansı hissəsindən hazırlanır?

- heç birindən
- ağından
- sarısından
- nüvədən
- qabığından

7 Yumurta hansı temperaturda qurudulur?

- 50-60 dərəcə Selsi
- 10-20 dərəcə Selsi
- 130-140 dərəcə Selsi
- 70-80 dərəcə Selsi

- 30-40 dərəcə Selsi

8 Yumurta tozu hermetik tarada nə qədər saxlanılır?

- 3 ay  
 2 il  
 1 ay  
 6 ay  
 1 il

9 Hansı göstərici yumurtanı yeyərkən onun qidalılıq dəyərini səciyyələndirmir?

- uşaqları raxit xəstəliyindən qoruyur  
 sümük toxumasının yaranmasında və möhkəmlənməsində iştirak edir  
 maddələr mübadiləsini nizama salır  
 həm çiy, həm də termiki emaldan keçirildikdən sonra yeyilə bilir  
 orqanizmin infeksiya xəstəliklərinə qarşı müqavimətini artırır

10 Yenicə alınmış toyuq yumurtasının xüsusi çəkisi neçədir?

- 1.06  
 1.085  
 1.075  
 1.08  
 1.07

11 Yenicə alınmış toyuq yumurtasının sarısının indeksi hansı hədd daxilində olur?

- 0,60-0,65  
 0,25-0,35  
 0,15-0,25  
 0,40-0,45  
 0,50-0,55

12 Temperaturu mənfi 2÷ mənfi 2,5°C olan soyuducu kameralarda toyuq yumurtasını neçə müddətə saxlamaq olar?

- 2 ay  
 48 gün  
 48 saat  
 7 ay  
 15 gün

13 Pasterizə edilmiş şəkərli melanjın istehsalı zamanı neçə faiz şəkər qatılır?

- 65.0  
 45.0  
 40.0  
 50.0  
 55.0

14 Yumurta tozunda mikroorqanizmlərin az olması üçün istehsal zamanı hansı əməliyyatın aparılması məsləhət görülür?

- yumurtanın dezinfeksiya edilməsi  
 yumurtanın soyudulması  
 yumurtanın suda saxlanması  
 yumurtanın pasterizə edilməsi  
 yumurtanın dondurulması

15 Hansı göstərici yumurtanın fiziki xassəsinin nəzərə alınmasını vacib saymır?

- optimal saxlanma rejiminin müəyyənləşdirilməsi
- düzgün qablaşdırılması
- təzəliyinin qiymətləndirilməsi
- melanj istehsalına yönəldilməsi
- məqsədə uyğun istifadəsi

16 Normal yumurtanın forma indeksi neçədir?

- 3,1÷4,1
- 2,2÷2,8
- 1,8÷2,1
- 1,16÷1,67
- 0,9÷1,1

17 Təzə toyuq yumurtasının ağı hansı hədd daxilində donur?

- mənfi 1,8÷mənfi 2°C
- 2,1÷2,5°C
- 1,5÷2°C
- mənfi 0,42÷mənfi 0,45°C
- mənfi 1,5÷mənfi 1,7°C

18 Təzə toyuq yumurtasının sarısı hansı hədd daxilində donur?

- mənfi 1,8÷mənfi 2°C
- 2,1÷2,5°C
- 1,5÷2°C
- mənfi 0,56÷mənfi 0,60°C
- mənfi 1,5÷mənfi 1,7°C

19 Hansı göstəricinin qiymətləndirilməsi işində yumurtanın işığı yaxşı keçirməsi xassəsi əhəmiyyət kəsb etmir?

- rüseyimin olub-olmamasının müəyyənləşdirilməsində
- sarısının rənginin intensivliyinin qiymətləndirilməsində
- hava kamerasının ölçüsü və vəziyyətinin təyində
- yumurtanın forma indeksinin təyində
- qabığında ola bilən qüsurların aşkarlanmasında

20 Yumurta saxlanılarkən xüsusi kütləsinin azalması nə ilə izah edilir?

- zülallarda baş verən dəyişikliklə
- qabığındakı kutikul pərdəsinin getməsi
- tərkibindəki yağın oksidləşməsi
- tərkibindəki suyun buxarlanması
- sarısının yerini dəyişməsi

21 Toyuğun cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və d. amillərdən asılı olaraq yumurta sarısının miqdarı ümumi çəkinin hansı həddi daxilində dəyişilir?

- 33÷36%
- 25÷29%
- 20÷25%
- 30÷32%
- 33÷35%

22 Toyuğun cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və d. amillərdən asılı olaraq yumurta ağının miqdarı ümumi çəkinin hansı həddi daxilində dəyişilir?

- 40÷50%
- 65÷70%
- 60÷65%
- 56÷58%
- 35÷40%

23 Toyuğun cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və d. amillərdən asılı olaraq yumurta qabığının miqdarı ümumi çəkinin hansı həddi daxilində dəyişilir?

- 0.15
- 0.08
- 0.05
- 0.12
- 0.2

24 Yenidən alınan yumurtanın sarısının indeksi hansı hədd daxilində olur?

- 0,46÷0,75
- 0,2÷0,3
- 0,1÷0,2
- 0,40÷0,45
- 0,31÷0,39

25 Saxlanma zamanı, xüsusilə saxlanılma rejiminə əməl edilmədikdə yumurta ağının qatlarında nə baş verir?

- həm xarici, həm də daxili qatların miqdarı azalır
- daxili qatın miqdarı azalır
- xarici qatın miqdarı azalır
- orta bərk qatın miqdarı azalır
- orta bərk qatın miqdarı artır

26 Yumurtanın künəsi tərəfində boşluq (hava kamerası) necə əmələ gəlir?

- daşınma zamanı yumurta möhkəm silkələndikdə
- taraya düzgün qablaşdırılmadıqda
- bayırdaki havanın içəri sorulması
- saxlanma dövründə suyun buxarlanması ilə yumurtanın qabıqaltı və daxili (ağ) pərdəsinin bir-birindən aralanması
- quşlar qaz əmələ gətirən yemlə yemləndikdə

27 Suda yaxşı həll olan yumurta ağına su qatıb çaldıqda həcmi necə dəyişilir?

- əvvəlcə kiçilir sonra isə 1,5 dəfə artır
- kiçilir
- 4÷5 dəfə artır
- əvvəlcə artır sonra isə kiçilir
- sabit qalır

28 Toyuq yumurtasının tərkibindəki su (74,6%), zülal (12,8%), lipid (11,3%), karbohidrat (1,0%) və külün(0,8%) miqdarı hansı göstəricidən asılı olaraq dəyişilmir?

- toyuğun yaşı
- toyuğun içdiyi su
- toyuğun yemlənməsi
- havanın temperaturu
- yumurtalama dövrü

29 100q yumurta yedikdə orqanizm nə qədər enerji (kalori) alır?

- 50/210 kkal/kc
- 100/420 kkal/kc
- 200/840 kkal/kc
- 166/696 kkal/kc
- 10/42 kkal/kc

30 Yenidən alınmış yumurta ağının tərkibində olan hansı sərbəst amin turşunun faizlə miqdarı düzgün göstərilir?

- histidin-7,12
- fenilalanin-11,25
- triptofan-18,29
- tirozin-20
- leysin-9,12

31 Saxlamaq üçün yumurtanın səthinin örtülməsində hansı maddədən istifadə edilmir?

- etilseluloza
- kaniföl
- parafin
- naftalan palçığı
- tibb vazelin yağının fraksiyası

32 Hansı göstərici yumurtanın əhəng məhlulunda saxlanması nəticəsində yaranan qüsurları sayılır?

- suda bişirildikdə çatlayır
- azacıq əhəng dadı verir
- kütləsi artır
- hava boşluğunun ölçüsü dəyişir
- qabığı nazikləşir

33 Yumurta qabığının tərkibindəki 95% qeyri-üzvi maddələrin neçə faizini Ca duzları təşkil edir?

- 80.0
- 60.0
- 50.0
- 98.0
- 70.0

34 Hansı zülal yumurta sarısında olur?

- konalbumin
- miozin
- lipovitelin
- livetin
- fosfatin

35 Ərzaq mallarının bioloji dəyərliyinin qiymətləndirilməsində hansı ərzağın aminturşuları tərkibi etalon kimi götürülür?

- ət-balıq
- meyvə-tərəvəz
- buğda
- toyuq yumurtası
- süd

36 Yumurta ağının indeksi nədir?

- yumurta ağının orta bərk qatının xarici duru qatına olan nisbəti
- yumurtanın orta bərk qatının xarici duru qatına olan nisbəti
- yumurta ağının xarici duru qatının onun ümumi kütləsinə olan nisbəti
- yumurta ağının orta bərk qatının onun ümumi kütləsinə olan nisbəti
- yumurta ağının daxili duru qatının onun kütləsinə olan nisbəti

37 Tərkibi zülalların 10%-li sulu məhlulundan ibarət olan yumurta ağı neçə qatdan ibarətdir?

- iki qatdan-xarici bərk və daxili duru
- bir qatdan
- iki qatdan-xarici duru və daxili duru
- dörd qatdan-xarici duru, orta bərk, daxili duru və ciyə
- üç qatdan-xarici duru, orta bərk, daxili duru

38 Yumurta sarısının indeksi nədir?

- yumurta sarısının perimetrinin diametrinə olan nisbəti
- yumurta sarısının perimetrinin yumurta ağının perimetrinə olan nisbəti
- yumurta sarısının kütləsinin yumurtanın ümumi kütləsinə nisbəti
- yumurta sarısının hündürlüyünün diametrinə olan nisbəti
- yumurta sarısının perimetrinin yumurtanın perimetrinə olan nisbəti

39 İki sarılı və ya sarısız, nazik qabıqlı və ya qabıqsız yumurtalara münasibət necə olmalıdır?

- yemək üçün tam yararlıdır
- texniki məqsədlər üçün istifadə edilir
- yemək üçün yararlıdır
- çıxdaş edilir
- qarışıq yem istehsalında istifadə edilir

40 Nə üçün köhnə yumurta 10%-li duz məhlulunda batmır?

- saxlanma müddətində bioloji fəal maddələr parçalandığından
- saxlanma müddətində yumurta sarısının yerini dəyişdiyindən
- saxlanma müddətində havanın yumurtanın daxilinə keçdiyindən
- saxlanma müddətində tərkibindəki su buxarlandığından
- saxlanma müddətində tərkibindəki yağlarda dəyişiklər baş verdiyindən

41 Təzə yumurta neçə faizli duz məhlulunda batır?

- 0.15
- 0.04
- 0.01
- 0.1
- 0.13

42 Cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və digər amillərdən asılı olaraq hinduşka yumurtasının kütləsi hansı hədd daxilində dəyişilə bilər?

- 120÷130q
- 70÷75q
- 50÷70q
- 80÷100q
- 110÷115q

43 Cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və digər amillərdən asılı olaraq qaz yumurtasının kütləsi hansı hədd daxilində dəyişilə bilər?

- 250÷360q

- 40÷75q
- 50÷70q
- 160÷200q
- 100÷120q

44 Cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və digər amillərdən asılı olaraq toyuq yumurtasının kütləsi hansı hədd daxilində dəyişilə bilər?

- 90÷100q
- 20÷35q
- 20÷30q
- 40÷75q
- 80÷90q

45 Nə üçün təzə toyuq yumurtasının aşağı mənfi temperaturda soyudulması və saxlanması məsləhət görülür?

- aşağı mənfi temperaturun yaradılmasının çətinliyi
- əmək sərfi artır
- soyq sərfi artır
- ağ və sarısı donaraq qabığına çatladır
- xeyli soyuducu tutum tələb olunur

46 Daşınma, saxlanma və satış zamanı baş verən neqativ halların hansının yumurtanın formasının qeyri-normallığı ilə bağlılığı yoxdur?

- saxlanma dövründə sınıma, çatlama ehtimalı
- qablaşdırılmasındakı çətinlik
- sortlaşdırılmadakı çətinlik
- uzun müddət saxlanıldıqda möhtəviyyatının qarışması
- daşınma zamanı sınıma, çatlama ehtimalı

47 Yumurtanın forma indeksi necə tapılır?

- perimetrindən eni çıxılır
- eni və uzunluğu toplanır
- eninin uzunluğuna nisbəti
- uzunluğunun eninə nisbəti
- perimetrinin hündürlüyünə nisbəti

48 Yumurtlama günü nəzərə alınmamaq şərtilə istehlak olunana kimi neçə gün saxlanılan yumurta pəhriz yumurta sayılır?

- 4.0
- 5.0
- 10.0
- 7.0
- 3.0

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

- 5.0
- 12.0
- 15.0
- 20.0
- 25.0

50 BMT-nin qərarına görə 2015-ci ilədək əhəlinin və sənayenin yumurtaya olan tələbatının ən azı 80%-i respublika daxilində alınmadıqda dövlət nə etməlidir?

- Türkiyədən yumurta idxalını artırmalı
- süni yumurta məhsulları istehsalı üzrə sənaye müəssisələri yaratmalı
- yumurta istehsalçılarına subsidiya, subvensiya, kredit və s. məsələsinə yenidən baxmalı
- yumurta idxalına aid gömrük rüsumuna yenidən baxmalı
- bu sahədə fəvqəladə vəziyyət elan edilməli

51 BMT-nin qərarına görə 2015-ci ilədək əhalinin və sənayenin yumurtaya olan tələbatının ən azı necə faizi respublika daxilində əldə edilməlidir?

- 90.0
- 60.0
- 50.0
- 80.0
- 70.0

52 Su quşlarının (ördək, qaz və d.) yumurtaları əsasən harada istifadə edilir?

- poliqrafiyada
- qarışıq yem istehsalında
- tibb dərmanlarının istehsalında
- su quşları cücələrinin alınmasında
- çaxır istehsalında

53 Nə üçün su quşlarının yumurtalarının pərakəndə ticarət obyektlərində satılmasına icazə verilmir?

- dondurulduqda qabığının çatlamasına
- qablaşdırılmasının çətinliyinə
- az olduğundan
- salmonella qrup bakteriyalarına tez yoluxduğuna
- saxlanmaya davamsızlığına

54 Azərbaycanda fizioloji qida normasına əsasən yumurta və yumurta malları üzrə adambaşına orta illik istehlak norması (yumurtaya görə hesabladıqda, ədədlə) nə qədərdir?

- 193.0
- 85.0
- 125.0
- 182.0
- 150.0

55 Qida üçün yararsız vəziyyətə düşmüş yumurta hansı məhsulların alınmasına sərf edilə bilməz?

- bəzi dərmanların
- ətriyatın
- toxuculuq mallarının
- yemək üçün hazır sayılan tez dondurulan yeməklərin
- sabun məmulatının

56 Respublikamızda yumurtanın saxlanması üsulları içərisində ən çox hansından istifadə edilir?

- havasının qaz tərkibi dəyişdirilmiş germetik kameralarda
- zəif şüşə məhlulunda
- donmuş əhəng məhlulunda
- havasının temperaturu mənfi 0,5÷mənfi 2,5°C olan soyudulan kameralarda
- yumurtanın səthinin xüsusi maddələrlə örtülərək saxlanması

57 Hansı zülal yumurta ağında olmur?

- avidin



- ovoqlobulin
- ovoalbumin
- aktin
- lizosim

58 Yumurta ağının kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilir?

- karbohidratlar-0,7
- lipidlər-0,03
- su-85,7
- kül-5
- zülallar-12,7

59 Yumurta sarısında hansı kimyəvi element üstünlük təşkil edir?

- C
- Fe
- Ca
- P
- J

60 Yumurtada olan lipidlərin neçə faizi sarısında toplanır?

- 80.0
- 60.0
- 50.0
- 99.0
- 70.0

61 Yumurta sarısının kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilir?

- kül-1÷1.1
- lipidlər-29÷32
- su-50÷54
- karbohidratlar-8÷9
- zülallar-16÷17

62 Toyuq yumurtasının kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilir?

- karbohidratlar-1
- zülallar-12,8
- su-74,6
- kül-8
- lipidlər-11,3

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

- kutikulla
- qoruyucu qat
- qabığın üst layı
- şəffaf qat
- qabıqüstü fizioloji maye

64 Hansı göstərici yumurta ağının fiziki göstəricisi sayılır?

- səthi gərilmə əmsalı 0,053 n/m
- pıxtılaşma temperaturu, 61°C
- donma nöqtəsi, mənfi 0,42°C
- Ph; 7,5÷7,9

- suvaşqanlığı, 0°C-də 2,5 n-san/m

65 Sarısının üzərində rüşeym olan yumurtalardan əsasən harada istifadə edilir?

- utilizasiya edilib, yandırılır  
 yumurta məhsullarının istehsalına sərf olunur  
 satışı verilir  
 cüce alınması üçün inqubatora verilir  
 saxlanma üçün soyuducuxanaya yerləşdirilir

66 Çiy yumurta sındırılıb nimçəyə qoyularkən sarısının dağılması nədən xəbər verir?

- əhəng məhlulunda saxlanmasından  
 uzaqdan gətirilməsindən  
 yüksək temperaturda saxlanmasından  
 köhnə olmasından  
 soyuducuda saxlanmasından

67 Yenice alınan yumurta hansı formada olur?

- oxlovvari  
 yastı  
 ovalvari  
 kürəvari  
 bir tərəfi batıq

68 Yumurta sarısının indeksindən hansı işdə istifadə edilir?

- hansı taraya yığılmasının məqsədəuyğunluğunun müəyyənləşdirilməsində  
 tərkibindəki suyun miqdarının təyinində  
 satış şəraitinin müəyyənləşdirilməsində  
 yumurtanın təzəliyinin təyinində  
 yumurtanın ümumi kütləsindəki xüsusi çəkisinin hesablanmasında

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

- firəng toyuğu  
 ördək  
 qaz  
 toyuq  
 hinduşka

70 Normal yumurtanın forması adətən necə olur?

- slındırvari  
 yumuru  
 oxlovvari  
 dartılmış ellipsisvari  
 uzunsov

71 Aşağıdakılardan hansı yumurtanın fiziki göstəricisi sayılmır?

- xüsusi kütləsi  
 optik xassəsi  
 forması  
 tərkibində olan su  
 kütləsi

72 Yumurtanın təzəliyinin yoxlanılmasında istifadə edilən cihazın adı nədir?

- kalorimetr
- refraktometr
- mikroskop
- ovoskop
- xətkeş

73 Quşların hansının yumurtasının pərakəndə ticarətdə satışına icazə verilir?

- firəng toyuğu
- qaz
- hinduşka
- toyuq
- ördək

74 Bakı şəhərinin pərakəndə ticarət obyektlərində satılan toyuq yumurtası əsasən hansı mənbədən daxil olur?

- qaçqınlara görə verilən humanitar yardım
- kolxoz və sovxozların quşçuluq təsərrüfatlarından
- xaricdən, xüsusilə İran, Türkiyə və Rusiyadan
- Respublikamızdakı quşçuluq fabriklərindən
- Bakıya yaxın olan rayonların fermer təsərrüfatlarından

75 Yumurta hansı məhsulların istehsalında xammal kimi istifadə edilmir?

- dondurma
- çörək məmulatı
- qənnadı məmulatı
- ət konservləri
- kolbasa məmulatı

76 Yumurta tozunun həll olma, köpüklənmə və şişmə göstəricisinin azalması əsasən nə ilə izah edilir?

- lipidlərdə gedən dəyişikliklər
- qurutma əməliyyatı zamanı zülalların denaturatlaşması
- qurutma əməliyyatına düzgün əməl olunmaması
- yumurtanın istehsalı düzgün hazırlanmaması
- yumurta tozunun düzgün qablaşdırılmaması

77 Yumurta saxlanılarkən lipolitik fermentlərin təsiri ilə yağların hidrolizi nəticəsində hansı maddələr alınır?

- lipoproteinlər
- qliserin, sərbəst yağ turşuları
- hidrogen peroksid
- ammoniyak
- karbon qazı

78 Saxlanma dövründə yumurtanın qabığının səthində ağ və ya tutqun rəngli bığvari izlərin peyda olması nədən xəbər verir?

- yumurta yığılan taraların kameraya düzgün yerləşdirilmədiyindən
- temperaturun enib-qalxması nəticəsində kondensasiyanın baş verməsindən
- ətrafdan düşən bakteriya və kiflərin inkişafından
- nisbi-rütubətin azalması ilə yumurtadan çıxan suyun sürətlə buxarlanmasından
- kamerada hava axınının olmamasından

79 Hansı göstərici yumurta qabığının səthindəki mikroorqanizmlərin daxilə keçməsinə mane olan amillər sırasına aid deyil?

- antibiotik lizosim maddəsi

- qabığın tərkibindəki Ca kimyəvi elementin miqdarı
- qabıq üstü pərdə
- qabıq
- qabıq altı pərdə

80 AR TŞ 23-65-ə nəzərdə tutulduğundan fərgli olaraq dünyada qəbul edilmiş standartda əsasən hansı yumurta pəhriz yumurtası sayılır?

- soyuducuda saxlanılmayan
- mənfi temperaturda, əhəng məhlulunda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərtilə 5 gün müddətində saxlanılan
- mənfi temperaturda, əhəng məhlulunda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərtilə 7 gün müddətində saxlanılan
- əhəng məhlulunda saxlanılmayan
- soyuducuda 15 günədək saxlanılan

81 AR TŞ 23-65-ə əsasən hansı halda yumurta aşxana qrupuna aid edilir?

- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılmayan
- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılan
- 7 gündən artıq saxlanılmış pəhriz yumurtaları və saxlanma müddətindən asılı olmayaraq kütləsi 40 q-dan az olmayan yumurtalar
- mənfi temperaturda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərtilə 7 gün müddətində saxlanılan
- əhəng məhlulunda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərtilə 7 gün müddətində saxlanılan

82 AR TŞ 23-65-ə hansı halda yumurta təzə sayılır?

- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 7 gün saxlanılan
- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılmayan
- qabığının səthi yol verilən həddən çirkli olmayan
- 7 gündən artıq saxlanılan pəhriz yumurtaları
- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılan

83 AR 23-65-ə əsasən hansı halda yumurta soyuducuxanada saxlanılan sayılır?

- aşağı mənfi temperaturda saxlanılan
- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılan
- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılmayan
- 7 gündən artıq saxlanılan pəhriz yumurtaları
- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 7 gün saxlanılan

84 AR TŞ 23-65-ə əsasən hansı halda yumurta “xırda” sayılır?

- kütləsi 35q-dan az olan keyfiyyətli yumurta
- kütləsi 40q-dan az olan keyfiyyətli yumurta
- kütləsi 40÷45q arasında olan keyfiyyətli yumurta
- 10 ədədinin kütləsi 410 q-dan az olmayan keyfiyyətli yumurta
- 1 ədədinin kütləsi 47q-dan, 10 ədədinin 480q-dan az olmayan yumurta

85 AR TŞ 23-65-ə əsasən “xırda” və “çirkli” yumurtaları nə edirlər?

- satılmaq üçün yumurta qıtlığı olan yerlərə göndərilir
- öz adı ilə kütləvi iaşə və yeyinti məhsulları istehsalında istifadə edilir
- məhv edilir
- təcili satışa verilir
- digər yumurtaların arasına qatılıb satılır

86 Yay mövsümündə (1 maydan 30 avqustədək) adi vaqonlarda xırda bağlamalarda yumurtanın daşınma müddəti nə qədərdir?

- 1 gün
- 4 gün
- 10 gün
- 3 gün
- 2 gün

87 Qış mövsümündə (1 sentyabrdan 30 aprelədək) adi vaqonlarda xırda bağlamalarda yumurtanın daşınma müddəti nə qədərdir?

- 4 gün
- 1 gün
- 2 gün
- 3 gün
- daşınmasına yol verilmir

88 Yay mövsümündə (1 maydan 30 avqustədək ) pərakəndə ticarət obyektlərində yumurtanın satış müddəti neçə gündür?

- satılmasına yol verilmir
- 10 gün
- 3 gün
- 1 gün
- 2 gün

89 Qış mövsümündə (1 sentyabrdan 30 aprelədək) pərakəndə ticarət obyektlərində yumurtanın satış müddəti neçə gündür?

- 1 gün
- 6 gün
- möhlətsiz
- 10 gün
- 3 gün

90 Sanitariya-gigiyena qaydalarına əsasən yumurta məhsullarına sərf ediləcək yumurtanın səthini əvvəlcədən necə mikrobsuzlaşdırılır?

- 5%-li ammonium sulfat duzu və ya 0,1-0,2%-li natrium əsası ilə dezinfeksiya edilir
- duru duz məhluluna salıb-çıxarılır
- ultrabənövşəyi şüalarla şüalandırılır
- su ilə yuyulur
- yağ parça ilə silinir

91 Şəkər qatı olaraq hazırlanan melanjın qablaşdırıldığı tara markalanarkən əlavə olaraq hansı məlumat mütləq yazılmalıdır?

- məhsulun adı
- istehsal tarixi
- netto kütləsi
- məhsulu hazırlayan müəssisənin adı
- şəkərlə

92 Duz qatı olaraq hazırlanan melanjın qablaşdırıldığı tara markalanarkən (və ya etikədə) əlavə olaraq hansı məlumat mütləq yazılmalıdır?

- istehsal tarixi
- məhsulu hazırlayan müəssisənin adı
- "duzla"
- məhsulun adı
- netto kütləsi

93 Dondurulmuş yumurta məhsullarının (pasterizə edilmiş şəkərli melanj istisna olmaqla) havasının temperaturu mənfi 12 dərəcə C, nisbi rütubəti 80÷85% olan yerdə saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 8 həftə
- 8 dəq
- 8 saat
- 8 ay
- 8 gün

94 Yumurta tozu istehsalında hansı xammaldan istifadə edilməsinə yol verilmir?

- melanj
- dondurulmuş yumurta ağı
- dondurulmuş yumurta sarısı
- əhəngli yumurta
- aşxana yumurtası

95 Yumurta tozu istehsalında hansı yumurtadan istifadə edilməsinə yol verilir?

- texniki dərəcəyə aid edilən yumurta
- yemək üçün tamdöyərli olmayan yumurta
- aşxana yumurtası
- ördək yumurtası
- qaz yumurtası

96 Yumurtalar Bakı şəhər pərakəndə ticarət obyektlərinə ən çox hansı taraya qablaşdırılmış halda daxil olur?

- 720 ədəd miqdarında taxta yeşiklərə
- 180 ədəd miqdarında karton qutulara
- bir neçə dəfə işlənmiş karton taralara
- 10 ədəd karton qutulara
- 360 ədəd miqdarında taxta yeşiklərə

97 Hansı göstərici yumurtaların qablaşdırılması üçün istifadə edilən taralara qarşı qoyulan tələblər arasında yoxdur?

- kifsiz və kənar iysiz
- quru
- təmiz
- möhkəm
- yüngül

98 Yumurta keyfiyyətindən, saxlanma müddətindən və üsulundan, kütləsindən asılı olaraq neçə yerə ayrılır?

- xırda və "çirkli"
- pəhriz, aşxana
- soyuducularda və şüşə məhlulunda saxlanılan
- təzə və köhnə
- soyuducularda və əhəng məhlulunda saxlanılan

99 Hansı göstərici AR TŞ 23-65 tərəfindən pəhriz yumurtası qarşısına qoyulan tələblər sırasında yoxdur?

- ağı sıx və yaxşı işıqlanan
- sarısı bərk, çətinliklə seçilən, yerini dəyişməyən, ağın ortasında yerləşən
- qabığı tünd qəhvəyi rəngli
- hava boşluğu tərpənmir
- hava boşluğunun hündürlüyü böyük oxu boyunca 4mm-dən azdır

100 AR TŞ 23-65-ə əsasən yumurta hansı halda pəhriz yumurtası sayılır?

- əhəng məhlulunda saxlanılmayan
- mənfi temperaturda, əhəng məhlulunda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərti ilə 7 gün müddətində saxlanılan
- soyuducuda 15 günədək saxlanılan
- yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərti ilə 7 gün saxlanılan
- soyuducuda saxlanılmayan

101 "Texniki qrupa" aid edilən yumurtaları nə edirlər?

- məhsulların yeməsi üçün türmələrə verilir
- məhv edilir
- bişmiş kolbasaların istehsalında işlədilir
- hərbi hissələrə göndərilir
- kütləvi iaşə obyektlərinə verilir

102 Hansı nöqsan yumurtanı "texniki qrupa" aid edən qüsurlar sırasında yoxdur?

- ağ və sarının bir-birinə qarışması
- əzilmiş
- qan halqası
- böyük ləkə
- lax

103 Yeyinti üçün tamdəyərli sayılmayan yumurtalar harada istifadə edilə bilməz?

- dondurma istehsalında
- çörək bişirmədə
- qənnadı hazırlanmasında
- pərəkəndə ticarətdə satılması
- biskvit hazırlanmasında

104 Hansı qüsurlu yumurtanı yeyinti üçün tamdəyərli sayılmayan qrupa aid edilməsinə əsas vermir?

- çatlamış
- sınıq
- kəskin qurumuş
- sarısız
- çirkli

105 Saxlanma dövründə fermentlərin təsiri ilə yumurta zülallarında gedən dəyişikliklər nəticəsində hansı maddə alınır?

- karbon və kükürd qazı
- əsaslar
- uçucu turşular
- oksigen qazı
- ammoniyak

106 Pəhriz yumurtalarının üzərinə vurulan möhürdə hansı məlumatlar verilir?

- yumurtlama tarixi, müəssisənin adı
- təzəlik dərəcəsi
- standart nömrəsi
- baytarlıq müayinəsindən keçdiyi
- son saxlanılma tarixi

107 Hansı göstərici dondurulmuş yumurta sarısının TŞ-də nəzərdə tutulan instrumental göstəriciləri sırasında yoxdur?

- titirləşən turşuluq-30 T çox olmamalı
- yağ-27%-dən az olmamalı
- su-54%-dən çox olmamalı
- karbohidrat-5%-dən çox olmamalı
- zülal-15%-dən az olmamalı

108 Hansı göstərici melanjın TŞ nəzərdə tutulan instrumentallı göstəriciləri sırasında yoxdur?

- titirləşən turşuluğu 45 T-dən yüksək olmamalı
- rütubət 75%-dən çox olmamalı
- quru maddə, 26%-dən az olmamalı
- qabığının qırıntılarının miqdarı 3%-dən çox olmamalı
- yağ 10%-dən az olmamalı

109 Melanj hansı ev quşunun yumurtasından alınır?

- firəng toyuğu
- ördək
- hinduşka
- toyuq
- qaz

110 Hansı məhsul melanj adlanır?

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

111 Hansı yumurtanın emalı məhsulu sayılmır?

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

112 Dondurulmuş yumurta sarısının sensor göstəricilərindən hansı TŞ-in tələbinə cavab vermir?

- konsistensiyası-donmuş halda bərk, donu açıldıqda məlhənvari
- dadı-özünəməxsus
- rəngi-sarımtıl
- zahiri görünüşü-girintili-çıxıntılı
- iyi-özünəməxsus

113 Bankalara yığılıb germetik bağlanan şəkərli melanjın pasterizə edilmə müddəti nə qədərdir?

- 1÷2 dəqiqə sterilizasiya edilir
- 18÷20 dəq
- 5÷7 dəq
- bankanın ortasında temperatur 65÷70 C-ə çatanaqədər
- pasterizə edilmir

114 Melanjın sensor göstəricilərindən hansı AR TŞ-in tələbinə cavab vermir?

- iyi-iysiz
- konsistensiyası-bərk
- rəngi-tünd narıncı



- səthi-hamardır  
 dadı-özünəməxsus, kənar dad hiss edilmir

115 Yumurtanın saxlanması dövründə gedən hansı proses nəticəsində Ph yüksəlir, ammoniyakın, karbon qazının miqdarı artır, hava kamerası yerini dəyişir və s.?

- mikrobioloji  
 fiziki  
 mexaniki  
 biokimyəvi  
 fiziki-kimyəvi

116 Yumurta saxlanılarkən tərkibində gedən fiziki prosesin ən əsası hansıdır?

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

117 Yumurta saxlanılarkən hansı proses onun tərkibində baş vermir?

- fiziki-kimyəvi  
 biokimyəvi  
 fiziki  
 mexaniki  
 mikrobioloji

118 Hansı tarada yumurtanı saxlamaq üçün tənzimlənən qaz mühiti (TQM) yaratmaq mümkün deyil?

- germetik kameralar  
 avtoklav  
 germetik konteynerlər  
 kardon qutular  
 germetik tənəkə yeşiklər

119 Fizioloji qida normasına görə insan orta hesabla il ərzində nə qədər ət və ət məhsulları istehlak etməlidir?

- 90-100 kq  
 60-65 kq  
 80-90 kq  
 40-50 kq  
 30-40 kq

120 Fizioloji qida normasına görə insan orta hesabla gün ərzində nə qədər ət və ət məhsulları istehlak etməlidir?

- 150 qram  
 600 qram  
 350 qram  
 500 qram  
 400 qram

121 Qaramal ,qoyun,keçi,dovşan ətləri köklüyünə görə hansı kateqoriyalara bölünür?

- yalnız II  
 I,II,III  
 I və II

- yalnız I  
 I,II,III,IV

122 Emal edilmiş ət hansı əlamətlərinə görə kateqoriyalara ayrılır?

- heyvanın köklüyünə, əzələ və yağ toxumasının inkişafına görə  
 heyvanın köklüyünə görə  
 heyvanın növünə görə  
 ancaq yağ toxumasının inkişafına görə  
 heyvanın növünə və köklüyünə görə

123 Ət məhsullarının istehsalı üçün əsas xammal bazası hansıdır? (tam variantı seçin)

- soya,ekstraktiv maddələr, qoyun  
 qaramal,qoyun,donuz,ev quşları  
 ov quşları, qoyun,ekstraktiv maddələr  
 qaramal, donuz  
 ev və ov quşları, qoyun

124 Hansı göstərici heyvanın ətlik məhsuldarlığını səciyələndirmir?

- iriliyi  
 yelinin ölçüsü  
 cəmdəyin kütləsi  
 diri kütləsi  
 ət çıxarı

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

- at  
 donuz  
 qaramal  
 davar  
 zebu

126 Hansı cins südlük-ətlik istiqamətli mal sayılır?

- Alatau  
 lebedin cinsi  
 Hereford cinsi  
 Qonur-Qafqaz cinsi  
 Kostroma

127 Vətəni İngiltərə sayılan Şorthorn qaramal cinsinin buğalarının diri kütləsi orta hesabla neçə kq-dək çata bilir?

- 100÷150  
 1000÷1200  
 250÷300  
 400÷500  
 600÷700

128 Balbas qoyun cinsi məhsuldarlığına və konstruksiya xüsusiyyətinə görə hansı qrupa aid edilir?

- yunluq  
 ətlik-yunluq-südlük  
 ətlik  
 ətlik-piylik  
 ətlik-südlük

129 Əmtəəşünas respublikada ət probleminin həllində donuzlar və digər heyvanların rolunu müqayisə edərkən hansı göstəricini nəzərə almaya bilər?

- ətin yeyilməsinə əhəmiyyətli münasibət
- heyvanın tezböyüməsi
- kökəldilməsinin ucuz başa gəlməsi
- çox bala verməsi
- ət çıxarı

130 Piylik istiqamətli donuz cinsləri ətlik (bekonluq) istiqamətliyərdən hansı göstəricisi ilə fərqlənir?

- az su içməsi
- uzun ömürlü olması
- çox yeməsi
- ət çıxarının yüksək olması
- tənbelliyi

131 Qarabaq qoyun cinsi quyruğunun ölçüsü və formasına görə hansı qrupa aid edilir?

- quyruqsuz
- uzun quyruqlu
- quyruqlu
- yağlı-quyruqlu
- qısa quyruqlu

132 Cılız quyruqlu qoyunların ətindəki xoşa gəlməyən iyin yağlı quyruqlu qoyunların ətində olmaması nə ilə izah edilir?

- cılız quyruqlu qoyunların yayıldığı bölgələrin havasının mülayim olması
- yağ toxumasının az olması
- yağ toxumasının cəmdəyin bütün nahiyələrində toplanması
- yağ toxumasının əsas hissəsinin cəmdəyin səthində deyil quyruq nahiyəsində toplanması
- yağlı-quyruqlu qoyunların yayıldığı bölgələrin havasının isti olması

133 Zərif yunlu qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

- Askaniya
- Azərbaycan dağ merinosu
- Sovet merinosu
- Qarabağ cinsinin Qaradolaq tipi
- Altay

134 Yağlı-quyruqlu qoyunların quyruqları quyruqlu qoyunların quyruğundan hansı əlamətə görə fərqlənir?

- yığcamlığına
- yuvarlaqlığına
- iriliyinə
- quyruğunun ucunun "S" hərfinə bənzər əyilməsinə
- uzunluğuna

135 Əmtəəşünaslıq baxımından Azərbaycanda yayılan yağlı-quyruqlu erkək qoyunların hansı yaşda ətliyə verilməsi məqsədəuyğundur?

- südəmər quzu
- buruq
- qoç
- toğlu
- quzu

136 Hansı qoyun ətlik-yunluq-südlük qrupuna aid deyil?

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

137 Yaxşı bəslənmiş piylik istiqamətli donuzlarda piy qatının qalınlığı nə qədər ola bilər?

- 10÷13 mm
- 3÷5 sm
- 1÷2 sm
- 11÷13 sm
- 5÷10 sm

138 Respublikada ət probleminin həll edilməsində mühüm əhəmiyyət kəsb edən donuzçuluğun inkişafına hansı amil mane olur?

- hər doğumda 10÷20 bala alınması
- boğazlıq dövrünün qısa olması (114 gün, 3 ay, 3 həftə, 3 gün)
- erkən, 12-14 aylığında doğması
- ətinə mənfi münasibət
- bir ildə 2 və ya 3 dəfə bala alınması

139 Ət emalı zavodu ət kombinatından hansı amilə görə fərqlənir?

- hislənmiş ət məhsulları sexinin olmaması
- ət yarımfabrikatı sexinin olmaması
- kolbasa sexinin olmaması
- mal-qaranın qəbulu, saxlanması və kəsmə sexinin olmaması
- ət konservləri sexinin olmaması

140 Ət kombinatında onun gücündən asılı olmayaraq hansı əməliyyatın aparılması vacib sayılır?

- kolbasa, hislənmiş ət məhsulları istehsalı
- subməhsulların, bağırsaqların, yeyinti yağlarının, dərinin emalı və konservləşdirilməsi
- mal-qaranın kəsilməzdən öncə bazalarda saxlanması və emalı
- qəbul edilən mal-qaranın yuyulması
- ət və ət məhsullarının soyuqla emalı

141 Mal-qara kəsilən məntəqələrin harada yaradılması məqsədəuyğun sayılır?

- ucqar ərazidə yerləşən sanatoriyalarda
- hərbi hissələrdə
- kənd yerlərində
- iri şəhərlərdə
- ekspedisiyalarda

142 Soyuduculu sallaqxanalarda hansı əməliyyat həyata keçirilmir?

- şərti yararlı ətlərin zərərsizləşdirilməsi
- ət cəmdəklərinin soyuqla emalı
- mal-qaranın qəbulu, hazırlanması və emalı
- kolbasa istehsalı
- bağırsaqların, subməhsulların, dərinin emalı

143 Respublikanın iri şəhərlərində hansı gücdə olan ət kombinatın tikilməsi məqsədəuyğundur?

- mini kombinat
- iri (bir növbədə 500 ton ət)
- orta (bir növbədə 100 ton ət)
- kiçik (bir növbədə 50 ton ət)
- super iri

144 Hansı obyekt ət emalı müəssisəsi tipinə aid deyil?

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

145 Yaxşı bəslənmiş donuzların diri kütləsi 12÷15 ayında nə qədər ola bilər?

- 200 kq
- 100 kq
- 50 kq
- 250 kq
- 150 kq

146 Ətlik qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

- Şiroşsir
- Linkoln
- Həmpşir
- Edilbay
- Romni-marş

147 Ətlik, yağlı-quyruqlu qoyun cinslərində ətlik istiqamətli cinslərdən fərqli olaraq cəmdəyinin yağ toxuması hansı nahiyəsində toplanır?

- qabırğa
- sinə
- bel
- quyruq
- bud

148 Respublikamızda ət probleminin həll edilməsində hansı heyvanların daha çox artırılması önəmlidir?

- zebu
- inək
- camış
- qoyun
- keçi

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

- cəmdəyin kütləsi
- südlülüyü
- tezböyüməsi
- diri kütləsi
- ət çıxarı

150 Heyvanların ətlik məhsuldarlığını səciyyələndirən göstəricilərə hansı amil təsir etmir?

- emalı texnologiyası
- heyvanın yaşı

- heyvanın cinsi
- dərisinin rəngi
- köklük dərəcəsi

151 Ət çıxarı nədir və hansı vahidlə ifadə olunur?

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

152 Azərbaycanda hansı heyvan ət sənayesinin ikinci dərəcəli xammal bazası hesab olunmur?

- qoyun
- dəvə
- zebu
- keçi
- dovşan

153 Azərbaycanda hansı heyvan ət sənayesinin əsas xammal bazası hesab olunmur?

- camış
- donuz
- qaramal
- zebu
- davar

154 BMT-nin qərarına görə 2015-ci ilədək əhalinin və sənayenin ət və ət mallarına olan tələbatının ən azı 80%-i respublikada alınmazsa dövlət nə etməlidir?

- ət və ət məhsulları sahəsindəki itgini azaltmalı
- ət ixracını azaltmalı
- ət idxalını artırmalı
- bu sahədə fəvqaladə vəziyyət elan edilməli
- əhali tərəfindən ət məhsullarının istehlakının azaldılması

155 RF-da orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir?

- 50 kq
- 35 kq
- 25 kq
- 70 kq
- 45 kq

156 İngiltərədə orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir?

- 90 kq
- 50 kq
- 25 kq
- 100 kq
- 75 kq

157 ABŞ-da orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir?

- 100 kq

- 50 kq
- 25 kq
- 110 kq
- 75 kq

158 BMT-nin qərarına görə əhalinin və sənayenin ət və ət mallarına olan tələbatının ən azı neçə faizi respublika daxilində əldə edilməlidir?

- 50.0
- 70.0
- 60.0
- 80.0
- 100.0

159 Azərbaycanlılar qidalarında ən çox hansı ətə üstünlük verirlər?

- at ətinə
- donuz ətinə
- mal ətinə
- qoyun ətinə
- quş ətinə

160 Türkiyədə orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir?

- 80 kq
- 20 kq
- 10 kq
- 40 kq
- 30 kq

161 Fransada orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir?

- 110 kq
- 50 kq
- 25 kq
- 100 kq
- 75 kq

162 Azərbaycanda ötən il orta hesabla adambaşına nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir?

- 10 kq
- 150 kq
- 101 kq
- 34 kq
- 50 kq

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

- 90.0
- 40.0
- 100.0
- 60.0
- 160.0

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

- 50.0  
 75.0  
 100.0  
 35.0  
 25.0

165 Əzələ toxuması əsasən hansı maddələrlə daha zəngindir?

- ara maddələrlə  
 ekstraktlı maddələrlə  
 ekstraktlı və ara maddələrlə  
 plazma ilə  
 formalı elementlərlə

166 Daha çox ekstraktlı maddələrlə zəngin olan toxuma hansıdır?

- birləşdirici toxuma  
 əzələ toxuması  
 sümük toxuması  
 yağ toxuması  
 piy toxuması

167 Hansı qrup mal və camışların yaşından və cinsindən asılı olaraq standart əsasən ayrıldığı 4 qrupdan biri deyil?

- öküz (axtalanmış buğa), inək, camış  
 yenicə doğulmuş və 14 günədək olan buzov, balaq  
 cinsiyyətdən asılı olmayaraq 14 gündən 3 ayadək olan buzov, balaq  
 3 aylıqdan 3 yaşadək olan cavan heyvanlar (cöngə, düyə, dana, kəlçə, axta)  
 buğa, kəl

168 Tədarük edilib qruplaşdırılan mal-qaranın emal üçün hazırlanması zamanı hansı tədbir həyata keçirilmir?

- dincəlməsi üçün 2÷3 gün sakit buraxılması  
 mal-qara və donuzların damğalanması  
 donuzlar, həmçinin dərisi çirklənmiş qaramalın su ilə yuyulması  
 kəsilməyə 2÷3 saat qalanadək suvarılması  
 qaramalın kəsilməyə 24 saat, donuzların 12 saat qalanadək normal yemlənməsi

169 Ət kombinatlarında qaramalın emalı zamanı onu gicəlləndirməkdə məqsəd nədir?

- yüksək ət çıxarı əldə etmək  
 ətin qidalılıq dəyərini yüksəltmək  
 dərisinin soyulmasını asandlaşdırmaq  
 kəsmə əməliyyatının rahat və tələssiz aparılması, işçilərin təhlükəsizliyinə təminat  
 emal prosesini sadələşdirmək

170 Qaramal elektrik cərəyanı ilə gicəlləndirildikdə hansı orqanları fəaliyyətini davam etdirməlidir?

- hərəkət orqanları  
 ürək, ağ ciyər  
 mədə-bağırsaqlar  
 bütün orqanları fəaliyyətsizləşir  
 heyvan ölür (mundar olur)

171 Hansı əməliyyat qoyun və keçinin emalında aparılmır?

- cəmdəyin təmizlənməsi (tualeti) və damğalanması



- içalatın çıxarılması
- gicəlləndirmə
- qansızlaşdırma
- dərinin soyulması

172 Hansı əməliyyat həm davar, həm də qaramalın emalı prosesində həyata keçirilir?

- boyunun əyilməsi üçün axıncı boyun fəqərəsi nahiyəsində vətərlər kəsilir
- cəmdəklər, yarımcəmdəklər damğalandıqdan sonra soyudulur
- cəmdək doğranaraq yarımcəmdəyə ayrılır
- quru tualet zamanı böyrəklər və böyrək ətrafı piy çıxarılır
- cılız quyruqlu qoyunların quyruğu kəsilərək, cəmdəkdən ayrılır, quyruqlu və yarımquyruqlu qoyunlarda quyruq kəsilərək cəmdəkdən ayrılır

173 Satış üçün nəzərdə tutulan donuz cəmdəklərinin hansı nahiyəsinin dərisi soyulmur?

- böyürləri
- bud
- cəmdək tamamilə soyulur
- arxa
- bel

174 Camış əti hansı göstəricisinə görə mal ətindən fərqlənir?

- qabırğalarının eni və qalınlığına
- ətinin rənginə
- əzələlərinin daxilində qan, limfa damarları və sinir liflərinin olmasına
- yağ toxumasının rənginə
- sümük toxumasının yoğunluğuna

175 Dişi heyvanların əti hansı göstəricisinə görə erkək heyvanların ətindən fərqlənir?

- ətinin rəngi
- ətinin zərifliyi
- ətinin yağlılığı
- əzələ liflərinin uçlarının nazikləşərək vətər adlanan törəmələrə keçməsi
- sümük toxumasının nazikliyi

176 Keçi cəmdəyi qoyun cəmdəyindən hansı əlamətə görə fərqlənir?

- döşünün daha sivri olmasına
- epitel toxumasının ətin qidalılıq dəyərinə təsir etmə dərəcəsinə
- boyununun uzunluğuna
- dal ayaqlarının uzunluğuna
- qabaq ayaqlarının uzunluğuna

177 Qida üçün şərti yararlı sayılan ət və subməhsullarını nə edirlər?

- zooparklarda heyvanlara yedizdirilir
- yandırılır
- müəyyən qaydada (sterilizasiya, duzlama, dondurma və s.) işlədikdən sonra ət məhsulları və xörəklər istehsalına verilir
- pərakəndə satışa verilir
- məhv edilir

178 Ətdə ola bilən hansı xəstəlik invazion sayılır?

- zəhərləyici maddələrin təsiri ilə yaranan xəstəlik
- xəstəliyi törədən parazitlər (qurdlar) olduqda
- xəstəliyi törədən mikroorqanizmlər olduqda

- yandırıcı maddələrin təsiri ilə ətdə yaranan xəstəlik
- heyvana küt alətlə endirilən zərər nəticəsində yaranan xəstəlik

179 Ətdə ola bilən hansı xəstəlik infeksiyon sayılır?

- heyvana küt alətlə endirilən zərər nəticəsində yaranan xəstəlik
- xəstəliyi törədən mikroorqanizmlər olduqda
- xəstəliyi törədən parazitlər (qurdlar) olduqda
- yandırıcı maddələrin təsiri ilə ətdə yaranan xəstəlik
- zəhərləyici maddələrin təsiri ilə yaranan xəstəlik

180 Hansı tədbir ətdə qarayara aşkar edildikdə həyata keçirilən tədbirlərdən biri sayılmır?

- ət cəmdəyi tikə-tikə doğranıb ağ mələfəyə bükülür və soyudulmaya verilir
- ət cəmdəyi tullantı sexinə aparılır
- tullantı sexində qarayara xəstəliyinə tutulan ət yandırılır
- heyvanın emal olduğu yer, istifadə edilən alətlər xüsusi maddələrlə dezinfeksiya edilir
- yoluxa bilməsi güman edilən ət cəmdəkləri zərərsizləşdirilir

181 Brusellyoz xəstəliyi aşkar edilən ət necə zərərsizləşdirilir?

- qələvi məhlulu ilə işlənir
- dondurulur
- soyudulur
- yüksək temperaturda emal edilir
- duz məhlulu ilə emal edilir

182 Dabaq xəstəliyinə tutulan heyvanın hansı nahiyəsində içərisi maye ilə dolu suluqlar yaranmır?

- buynuzunun dibində
- ağızında
- dırmağının arasında
- dərisinin tüklü yerində
- belində

183 Epitel toxuma ətin qidalılıq dəyərinə necə təsir edir?

- dondurulmuş ətdə təsir etmir
- az təsir edir
- edir
- etmir
- təzə ətdə təsir etmir

184 Hansı göstərici əsas ara maddənin xüsusiyyətindən asılı olaraq birləşdirici toxumanın 4 qrupundan biri deyil?

- bərk
- yumşaq
- maye
- məlhəmvari
- sıx

185 Hansı göstərici yumşaq birləşdirici toxumaya aid edilmir?

- kollagen, elastin, retikulün
- piqment toxuması
- yağ toxuması
- fassiya
- fibrositlər

186 Heyvanın növündən, köklüyündən, yaşından və cinsiyyətindən asılı olaraq eninəzolaqlı əzələ toxuması ət cəmdəyində hansı hədd arasında dəyişilir?

- 80÷90%
- 15÷20%
- 5÷10%
- 35÷70%
- 30÷40%

187 Hansı göstərici eninəzolaqlı əzələ toxumasının əsasını təşkil edən liflərin tərkibinə aid deyil?

- nüvə
- miofibrillər
- qısa (sarkolemma)
- muskul
- sitoplazma (sarkoplazma)

188 Əmtəəşünaslıq baxımından qiymətləndirildikdə ətə hansı göstəricisi nəzərə alınmır?

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

189 Səy, eninəzolaqlı və ürək toxuması hansı toxumaya aid edilir?

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

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

- su
- zülallar
- mineral duzlar
- vitaminlər
- yağlar

191 Hansı toxuma sıx birləşdirici toxumaya aid deyil?

- lifli
- hialin
- qığırdaq
- əzələ
- elastik

192 Ətin qidalılıq dəyəri və enerjiliyini yüksəldən yağ toxuması heyvanın hansı nahiyəsində toplanmır?

- quyruq nahiyəsində
- daxili orqanların ətrafında
- dəri altında
- dırmaqlarda
- əzələlər arasında

193 Kollagen məvhumu nə deməkdir?

- iki maddəni bir-birindən ayıran
- buxarlanan maddə
- əriyən maddə
- yapışqan əmələ gətirən maddə
- boya maddəsi

194 Hansı element qanın formalı elementlərindən biri deyil?

- hemoqlobin
- leykositlər (ağ qan cismicikləri)
- eritrositlər (qırmızı qan cismicikləri)
- kollagen
- trombositlər (qan lövhəcikləri)

195 Qan, limfa və retikulyar (tor) hansı birləşdirici toxumaya aiddir?

- bərk
- sıx
- yumşaq
- maye
- retikulyar

196 Hansı göstərici hüceyrənin hissəsi sayılmır?

- orqanoidlər
- sitoplazma
- qlaf
- DNT
- nüvə

197 Hansı xəstəlik ətdə rast gəlin infeksiyon xəstəliklərdən biri deyil?

- dabaq
- finnoz
- qarayara
- vərəm
- brusellyoz

198 Hansı xəstəlik ətdə rast gəlin invazion xəstəliklərdən biri deyil?

- fassilyoz
- finnoz
- trixinelloz
- dabaq
- exinokokkoz

199 Ətin xəstə heyvanlardan alındığını bildirmək üçün əlavə hansı damğa vurulur?

- xəstəliyin adı: məs.: finnoz, brusellyoz, dabaq və s.
- SE (sənaye emalı)
- qeyri-standart
- satışı
- utilizasiyaya

200 Camış əti olduğunu bildirmək üçün cəmdəyə əlavə olaraq hansı damğa vurulur?

- SE (sənaye emalına)
- finnoz-dondurmaya
- qeyri-standart

- camış
- dabaq-sterlizasiya

201 Yemək üçün şərti yararlı sayılan ət cəmdəklərinin hansı nahiyələrinə qırmızı rəngli damğa vurulur?

- qabırğa və miyəntəng nahiyəsinə
- döş və belinə
- hər iki böyrünə
- kürək və buduna
- boyun və belinə

202 Buğa, erkək donuz, qaytaq, at və keçi cəmdəklərinə vurulan damğa hansı rəngdə olmalıdır?

- qara
- bənövşəyi
- sarı
- qırmızı
- göy

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

- qara
- bənövşəyi
- sarı
- qırmızı
- göy

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

- göy
- sarı
- qırmızı
- bənövşəyi
- qara

205 Ətin morfolojiyası və qidalılıq dəyərində hansı amil təsir göstərmir?

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

206 Hislənmiş ət məhsulları istehsalı üçün nəzərdə tutulan donuzların dərisi soyulurmu?

- yalnız qarın nahiyəsinin dərisi soyulur
- yalnız boyun nahiyəsinin dərisi soyulmur
- soyulur
- soyulmur
- ayaqlarının dərisi soyulmur

207 Qaramal əksər ət kombinatlarında hansı yolla gicəlləndirilir?

- yerə yığıb ayaqlarını bağlamaq
- kimyəvi üsulla
- mexaniki üsulla
- elektrik cərəyanı vasitəsilə
- narkotik maddələrin vurulması

208 Hansı tədbir qaramalın kəsmə sexində emalı zamanı həyata keçirilən əməliyyatlardan biri sayılır?

- cəmdəyin yarım və ya dördtdə bir hissəyə ayrılması, təmizlənməsi (tualeti) və damğalanması
- kəsilməsi və qansızlaşdırılması
- kəsilməzdən öncə gicəlləndirilməsi
- cəmdəyin soyuducu kamerada soyuqla emalı
- kəllənin, dırnaqların kəsilib cəmdəkdən ayrılması və dərisinin soyulması, içalatın çıxarılması (nutrovka)

209 Tədarük edilmiş donuzların qruplaşdırılmasında hansı əlamət nəzərə alınmır?

- köklüyü
- cinsiyyəti, diri kütləsi, dərisinin (tüklərin) rəngi
- yaşı
- boy-buxunu
- yemlənməsi

210 Tədarük zamanı aşkar edilən xəstə heyvanlar nə edilir?

- müalicə edilir
- təcili kəsilir
- geri qaytarılır
- izolyatora yerləşdirilir
- karantinə verilir

211 Ətlik üçün qəbul edilən qaramalın hansı göstəricisi müəyyənləşdirilmir?

- diri kütləsi və ona verilən çıxdaş faizi
- mədə-bağırsaq nahiyəsinin doluluğu
- temperaturu, sağlamlığı
- boy-buxunu
- yaşı, cinsiyyəti, dərisinin təmizliyi

212 Ət pirojkilərinin satışı zamanı hansı temperaturadək qızdırılması məsləhət görülür?

- 50°C
- 40°C
- 20°C
- 30°C
- 70°C

213 Təbii ət yarımfabrikatları taraya necə yığılmalıdır?

- iki cərgədə yan-yana
- dörd cərgədə üst-üstə
- bir cərgədə 5 ədəd
- bir cərgədə böyrüstə yatımına
- üç cərgədə böyrüstə yatımına, biri o birisinin 3-də 2 hissəsini örtün

214 Urvalanmış ət yarımfabrikatları taraya necə yığılmalıdır?

- dörd cərgədə üst-üstə
- bir cərgədə 5 ədəd üst-üstə
- bir cərgədə böyrüstə yatımına
- iki cərgədə yan-yana
- üç cərgədə böyrüstə

215 Satışa verilmiş düşbərənin temperaturu neçə °C olmalıdır?

- mənfi 5°C-dən yuxarı

- 5
- 10
- mənfi 10°C-dən yuxarı
- 0

216 Ət yarımfabrikatlarının soyudulan nəqliyyatla daşınma müddəti nə qədərdir?

- müddətsiz
- 1 ay
- 1 gün
- 2 həftə
- 2 saat

217 Qoyun əti kotletində suyun miqdarı neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 70
- 72
- 80
- 50
- 60

218 Hansı yarımfabrikat ət qiyməsi adlanır?

- yumşaq ətin soğan, ədviyyat, çörəklə birlikdə ət çəkən maşından keçirməklə alınan məmulat
- birləşdirici toxumaya 2÷3% miqdarında çörək qatmaqla ət çəkən maşından keçirilərək qiymə halına salınan məmulat
- yumşaq ətin dəhrə ilə xırda-xırda doğranmasından alınan məmulat
- sümükdən, damarlardan, şındırdan və qaba birləşdirici toxumalardan təmizlənmiş ətin ət çəkəndən keçirməklə alınan məmulat
- yumşaq ətin ət çəkən maşından keçirməklə alınan məmulat

219 Qoyun əti kotletində çörək suxarı unu ilə birlikdə neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 24
- 15
- 20
- 22
- 18

220 Standart kütlədə hazırlanan kotletlərin və digər döyülmüş ət yarımfabrikatlarının kütləsində neçə faiz artıq-əskik olmasına yol verilir?

- 5
- 4
- 1
- 2
- 3

221 Standart kütlədə hazırlanan döyülmüş ət yarımfabrikatlarının 10 ədədinin kütləsində nə qədər fərqin olmasına yol verilir?

- 2%
- 3%
- 5 qram
- verilmir
- 5%

222 Ət qiyməsinin satış müddəti nə qədərdir?

- 1 gün

- 30 dəqiqə
- 1 saat
- 3 saat
- 2 saat

223 Satışa verilən döyülmüş ət yarımfabrikatlarının temperaturu neçə °C olmalıdır?

- 12
- 0
- 3
- 6
- 9

224 Azərbaycanın bəzi rayonlarında hazırlanan “girs”, “kürzə” düşbərədən nəyi ilə fərqlənir?

- tərkibinə
- rənginə
- formasına
- iriliyinə
- dadına

225 Təbii ət yarımfabrikatlardan hansı sensor göstəricisi texniki şərtlərin tələbinə cavab vermir?

- zahiri görünüşü-səthi hamar (kotlet ətindən başqa) , azacıq sulu, lakin yapışmamalı, kənarları səliqəli işlənmiş
- rəngi-yüksək keyfiyyətli ətə xas olan
- qoxusu-yüksək keyfiyyətli ətə xas olan
- konsistensiyası-bərk, qayışvari, möhkəm
- forması-müxtəlif formalı

226 Hansı ət yarımfabrikatı düşbərə adlanır?

- yağlı, soğanlı, yumurtalı və ədviyyatlı ət qiyməsini xəmirin içərisinə qoyub bükməklə alınan məmulat
- ət qiyməsini xəmirin içərisinə qoyub bükməklə alınan məmulat
- ət qiyməsi ilə xəmirin qarışdırılmasından alınan məmulat
- yağ, soğan, yumurta və ədviyyatlı kütləni xəmirin içinə qoymaqla alınan məmulat
- yağ, soğan, yumurta və ədviyyatlı kütləni ət qiyməsi ilə qarışdırmaqla alınan kütlə

227 Urvalanmış yarımfabrikatlardan hansı sensor göstəricisi texniki şərtlərin tələbinə cavab vermir?

- zahiri görünüşü-suxari qatı bütün səthi nazik lay şəklində örtür və onun arasından ət və yağ görünür
- konsistensiyası-yumşaqdır
- səthinin bu və ya digər yerindən urva tökülmüşdür
- rəngi-sarımtıldan qızılvariyyə kimidir
- səthi-nəmli deyil

228 Urvalanmış ət yarımfabrikatları qrupuna daxil olan yarımfabrikatlar hansı adlarla buraxılır?

- istehsalında istifadə olunan ətin adı ilə
- döyülmüş ət yarımfabrikatları
- ət cəmdəyinin hansı anatomik nahiyəsindən alındığı adla
- təbii ət yarımfabrikatları
- aşbazlıq emalında hansı xörəyin hazırlanacağı adla

229 Hansı məhsul donuz ətindən pay halında hazırlanan təbii ət yarımfabrikatları qrupuna aid deyil?

- təbii kotlet
- lülə kabab
- tikə kabab
- eskalop



şnitse

230 Küftə, tefteli, şnitse və kotlet ət yarımfabrikatlarının hansı qrupuna aid edilir?

- urvalanmış  
 təbii  
 döyülmüş  
 xırdatikə  
 ət qiyməsi

231 Doğranılmış və döyülməklə yumşaldılmış yumşaq ətin səthinin çalınmış yumurta ilə örtülməsində əsas məqsəd nədir?

- hazır məhsula xoşa gələn rəng verilməsi  
 hazırlanan məhsulun maya dəyərində təsir edilməsi  
 istilik emalı zamanı yumurta pıxtalaşmaqla ətin səthində örtücü pərdə yaratması  
 əti döyəcəyərkən didilmiş yerlərin doldurulması  
 hazır məhsulun kimyəvi tərkibinin zənginləşdirməsi

232 Soyuducu tutumu olamayan yerdə ət qiyməsi satıla bilərmi?

- olar  
 alıcının xahişi ilə onun yanında çəkilib satıla bilər  
 günortadan sonra olar  
 günortayadək olar  
 olmaz

233 Qulyaş hansı ət yarımfabrikatı qrupuna aiddir?

- iritikə ət fabrikatı  
 urvalanmış  
 ət qiyməsi  
 döyülmüş  
 təbii (natural)

234 Ət yarımfabrikatlarının təsnifləşdirilməsində ətin hansı göstəricisi nəzərə alınmır?

- növü  
 kulinariya təyinatı  
 termiki vəziyyəti  
 emal üsulu  
 su saxlama qabiliyyəti

235 Hansı göstərici ət yarımfabrikatları istehsal və satışının artırılmasının vacibliyini əsaslandırır?

- istehsal və satışının bu günkü aşağı səviyyəsi  
 malların qidalılıq dəyərində təsiri  
 ticarətdə müştəriyə xidmət metodlarının tətbiqində təsiri  
 mətbəxdə sərf olunan əməyin səviyyəsinə təsiri  
 xidmət mədəniyyətinə təsiri

236 Pərakəndə ticarət obyektlərində əvvəlcədən çəkilib bükülmüş soyudulmuş ət hansı şərait və müddətdə saxlanılmalıdır?

- 2÷8°C, 85% nisbi rütubətdə 36 saat  
 0÷mənfi 1°C, 85÷90% nisbi rütubətdə 48 saat  
 mənfi 2÷mənfi 3°C, 85÷90% nisbi rütubətdə 72 saat  
 15÷20°C, 75% nisbi rütubətdə 12 saat  
 10÷15°C, 80% nisbi rütubətdə 24 saat

237 Hansı göstəriciyə malik olan əvvəlcədən çəkilib bükülmüş soyudulmuş ətin satılmasına icazə verilir?

- kütləsində fərq  $\pm 1\%$ -dən artıq olan
- paralanmış tilişkənli sümüklü
- hazırlandığı vaxtdan 12 saat ötmüş
- etiketsiz və bağlanmamış
- TŞ-in tələbinə cavab verən

238 Əvvəlcədən çəkilib-bükülmüş ətin kütləsinin etikətdə göstəriləndən nə qədər az və ya çox olmasına icazə verilir?

- 25 qr
- 10%
- 5%
- 1%
- 50 qr

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

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

240 Hansı göstərici əvvəlcədən çəkilib-bükülmüş ət satışının artırılmasının üstünlüyünü əsaslandırır?

- satıcının əmək məhsuldarlığına və mal dövriyyəsinin səviyyəsinə təsiri
- xidmət mədəniyyətinə təsiri
- sanitariya-gigiyena şəraitinə təsiri
- alış vaxtının qısalmasına səbəb olması
- saxlanma müddətinin qısalması

241 Təbii ət yarımfabrikatları ət cəmdəyinin hansı nahiyəsindən hazırlanır?

- qətilgah
- boyun
- maça
- ən zərif və tamdəyərli zülallarla zəngin olan hahiyələrdən
- miyantəng

242 Sup yığıcı xırdatikəli təbii yarımfabrikat ət cəmdəyinin hansı nahiyəsindən alınır?

- bel
- boyun
- döş
- miyantəng
- quyruq

243 İritikə təbii ət yarımfabrikatı qrupuna daxil olan can əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınır?

- qabırğa
- bud
- arxa və bel fəqərələrinin daxili hissəsindəki
- döş
- boyun

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

- lülə kabab
- təbii kotlet
- tikə kabab
- eskalo
- şnitse

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

- cəmdəyin bud nahiyəsindən alındığına
- cəmdəkdən müəyyən kütlədə və formada kəsilən ət tikələri heç bir əlavə emaldan keçirilmədiyinə
- yumşaq ət tikələrinin kütləsi və forması standartlaşdırılmadığına
- ət tikələrindən qaba birləşdirici toxuma, şındır, vətər təmizləndiyinə
- heyvan emal edildikdən sonra alınan cəmdəkdən dərhəl istifadə edildiyinə

246 Keyləşmə mərhələsində miofibrillərin yığılaraq daha da qısalması nə ilə izah edilir?

- kalsium ionları ilə
- aktomiozinin əmələ gəlməsilə
- su birləşdirmə xassəsinin azalması ilə
- ATF-in parçalanması ilə
- Marş-Bendoll faktoru ilə

247 İsti-buğlu ətdə qlükoza, maltoza və qıvcırmayan reduksiya edilmiş polisaxaridlərin miqdarının artması nə ilə izah edilir?

- miozinin təsiri ilə ATF-in parçalanması
- qlikogenin qlikolitik parçalanması
- qlikogenin amilolitik parçalanması
- qlikogenin süd turşusunadək parçalanması
- ATF-nin ADF-a parçalanması

248 Hansı reaksiya keyləşmə mərhələsində ətin tərkibində gedən ən əsas biokimyəvi proseslərdən biri sayılır?

- qlikogenin parçalanması
- kollagenin xassəsinin dəyişilməsi
- adenozintrifosfat turşusunun parçalanması
- aktin və miozinin aktomizin kompleksinə assosiasiyası
- kreatin fosfat turşusunun parçalanması

249 Təzə kəsilmiş heyvanın ətində keyləşmə mərhələsinin başlama və davam etmə müddətinə hansı göstərici təsir göstərmir?

- ətdə PH-ın səviyyəsi
- əzələlər arasında olan yağın miqdarı
- mühitin temperaturu
- ətdə ATF-nin miqdarı
- ətdə süd turşusunun ilkin miqdarı

250 Birləşdirici toxumanın tərkibindəki tamdəyərli olmayan zülallardan hansı ən geniş yayılındır?

- mukopolisaxaridlər
- retikulün
- elastin
- kollagen
- mukoproteidlər

251 Hansı maddə əzələlərin azotlu ekstraktiv maddəsi sayılır?

- kreatin
- qlikogen
- anserin
- kamitin
- adenoziinfosfatlar (ATF, ADF, AMF turşuları)

252 İsti-buğlu ətdə xoşagəlməyən iy və dad verən hansı amin turşudur?

- serin
- prolin
- oksiprolin
- tirozin
- qlisin

253 Ətin hansı göstəricisi sərbəst və rabitəli suyun miqdarı və nisbətindən asılı deyil?

- su saxlama
- su birləşdirmə dərəcəsi
- zərifliyi
- yağlılığı
- su tutma

254 Hansı zülal əzələ lifinin sarkolemma zülallarına aid deyil?

- neyrokəratinlər
- elastin
- kollagen
- mioqləbin
- retikulin

255 Hansı zülal əzələ lifinin nüvə zülallarına aid deyil?

- nukleproteinlər (RNT)
- turş zülal
- nukleproteinlər (DNT)
- lipoproteinlər
- qalıq zülal

256 Hansı zülal əzələ lifinin sarkoplazma zülallarına aid deyil?

- mioqləbin
- x-qləbulin
- mioalbumin
- tsao zülalı
- miogen

257 Hansı zülal əzələ lifinin miofibrilyar zülallarına aid deyil?

- tropomiozin
- aktin
- miozin
- miogen
- aktomiozin

258 Əzələ zülallarının neçə %-i suda həll olur?

- 10.0
- 75.0
- 60.0

- 40.0  
 100.0

259 Hansı göstərici əzələ toxuması zülallarının insan qidasındaki əhəmiyyətini göstərmir?

- enerji mənbəyi olması  
 orqanizmdə yeni hüceyrələrin yaranmasına səbəb olması  
 quru maddənin 80%-ni zülalların təşkil etməsi  
 parçalanarkən əvəz olunan oksiprolinin aminturşusunun alınması  
 zülallardan orqanizmdə yağların, karbohidratların sintez olunması

260 Ətin tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilir?

- kül-1  
 yağ-20  
 zülal-17  
 qlikogen-5  
 su-62

261 Hansı göstərici onurğa sütunu fəqərəsi hesab olunmur?

- oma fəqərələri  
 döş və ya arxa fəqərələri  
 boyun fəqərələri  
 adsız fəqərə  
 bel, qarın fəqərələri

262 Birinci boyun fəqərəsi necə adlanır?

- yalançı fəqərə  
 epistrofez  
 axis  
 atlas  
 ox fəqərə

263 Quyuqsuz qoyunlarda neçə quyruq fəqərəsi olur?

- 5.0  
 1.0  
 olmur  
 3.0  
 2.0

264 Hansı heyvan cəmdəyində qabırğaların sayı çoxdur?

- mal  
 keçi  
 donuz  
 davar  
 at

265 Hansı göstəriciyə görə əzələlər adlandırılır?

- yerləşdiyi nahiyənin adına (alın, sağrı və s.)  
 liflərin istiqamətinə (kəndələn, çəp, düz və s.)  
 vəzifəsinə (bükən, açan, yaxınlaşdırıcı, qaldırıcı və s.)  
 dəri əzələləri  
 zahiri formalarına (kvadrat, üçbucaq, halqavari və s.)

266 Mal cəmdəyinin hansı nahiyəsinin əzələləri daha zərif və incədir?

- qabırğa
- qarın
- boyun
- can əti
- bud

267 Ətin əzələ toxumasının tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı səhv göstərilib?

- mineral maddələr-1,4
- yağ-2÷4
- zülal-18÷22
- vitaminlər-5
- su-72÷75

268 Hansı proses ətin tərkibindəki mineral maddələrin sayından və nisbətindən asılı deyil?

- normal su müvazinətinin yaranması, saxlanması və toxumlar arasında paylanması
- osmotik tarazlığın sabit saxlanması
- sümük toxumasının əmələ gəlməsi və möhkəmlənməsi
- səciyyəvi iyin yaranması
- turşu-qələvi tarazlığının tənzimlənməsi

269 Əzələ toxumasında olan azotsuz ekstraktiv maddələrdən ən əsası sayılan qlikogenin (heyvanat nişastası) faizlə miqdarı nə qədərdir?

- 2÷5
- 0,1÷0,9
- 0,01÷0,1
- 1,0÷1,1
- 1,5÷2

270 Hansı heyvan növünün yağında insanların ateriokleroz xəstəliyinə tutulmasına səbəb olan xolesterinin miqdarı daha çoxdur?

- zebu
- qoyun
- mal
- donuz
- keçi

271 Hansı heyvan növünün yağında insanların ateriokleroz xəstəliyinə tutulmasına səbəb olan xolesterinin miqdarı daha azdır?

- zebu
- mal
- donuz
- qoyun
- camış

272 Yenicə kəsilmiş heyvanın buğlu-isti ətinin istilik emalı zamanı alınan xörəkdə hansı göstərici müşahidə edilmir?

- ətin xoşagəlmən dadı, iyi az hiss olunur
- ət bulyonu dadsız olur
- ət bulyonu bulanıq olur
- əti ağızda çeynəyərkən tez parçalanır, asan həzm olunur, yüksək dərəcədə mənimsənilir
- ət bulyonunun özünəməxsus qoxusu olmur

273 Hansı göstəricinin səviyyəsi ətin keyləşmə mərhələsində qeyd edilən kimi olmur?

- ətdən hazırlanan xörək dadsız, bulyon bulanıq olur
- ətin su birləşdirmə xassəsi azalır
- ətin zərfliyi kəskin sürətdə pisləşir
- ətdən hazırlanan xörək yaxşı həzm olur, yüksək dərəcədə mənimsənilir, asan sindirilir
- ət çətin çeynənir

274 Ətin yetişməsinin ikinci mərhələsində sensor və instrumental göstəricilərinin yaxşılaşması əsasən nə ilə izah edilir?

- bioloji aktiv birləşmələrin dəyişilməsi
- suyun buxarlanması
- mineral maddələrin dəyişilməsi
- zülallarda gedən proteolitik proseslərlə
- karbohidratların dəyişilməsi

275 Azərbaycan mütəxəssisləri ətin yetişmə prosesini sürətləndirmək məqsədi ilə hansı preparatdan istifadə edilməsini təklif ediblər?

- masin preparatı
- bromelin fermentini
- papain fermentini
- əncirdən alınan fisin preparatı
- tripsin fermentini

276 Yetişmiş ətin sonrakı saxlanması dövründə tərkibindəki suyun buxarlanması nəticəsində hansı göstəricisi pisləşmir?

- rəngi
- quruması
- kütləsi
- mineral elementlərin sayı və miqdarı
- şirəliliyi və zərfliyi

277 Dondurulmuş ətin saxlanması dövründə keyfiyyətinin aşağı düşməsi və xarab olması əsasən hansı proses nəticəsində baş verir?

- fiziki
- mikrobioloji
- histoloji
- işıqlanma
- mexaniki

278 Ətin xarab olmasına səbəb olan mikrobioloji proseslərin sürəti və istiqaməti hansı amildən asılı deyil?

- ətraf mühitin havasının parametri
- mikrobların növü
- mikroblarla yoluxma dərəcəsi
- ətin növü, yaşı, cinsiyyəti
- sanitariya-gigiyena şəraiti

279 Hansı dəyişiklik ətdə gedən mikrobioloji proseslər nəticəsində meydana çıxmır?

- qızarma, göyərmə, işıqsaçma
- kiflənmə
- seliklənmə
- kütləsinin azalması
- iylənmə

280 Hansı ət saxlanma dövründə tez iylənir?

- rəbitəli suyu çox, sərbəst suyu az olan
- yaşlı heyvandan alınan
- kök heyvandan alınan
- xəstə və yorğun heyvandan alınan
- sağlam heyvandan alınan

281 İylənmə və çürümə əlamətli ət nə edilməlidir?

- məhv edilməlidir
- təcili dondurulmalıdır
- təcili satılmalıdır
- səlahiyyətli komisiyanın ekspertizasına verilməlidir
- istifadə edilmək üçün kütləvi iaşə obyektlərinə verilməlidir

282 Hansı göstərici ət qızıqıqda onun sensor göstəricilərinə xas deyil?

- səthi-nəmli
- dadı-özünəməxsus xoşagələndir
- konsistensiyası-yumşaq
- konsistensiyası-xəmirvari
- rəngi-bozumtul-qırmızı

283 Qızıqıma əlaməti olan ət nə edilməlidir?

- su ilə yuyulmalı
- məhv edilməli
- xırda tikələre doğranıb havaya verilməli
- doğranmadan havaya verilməli
- satılmalı

284 Piqment əmələ gətirən Bact.Prodigiosum və Ps.Pyocycaneus mikroorqanizmlərin inkişafı nəticəsində səthində qırmızı və göy ləkələr yaranan ət nə edilir?

- satışı verilmir
- məhv edilir
- tullanır
- səthi təmizləndikdən sonra istifadə edilir
- yandırılır

285 Fotobakteriyaların inkişafı nəticəsində işıqsaçan ət nə edilir?

- satışı verilmir
- məhv edilir
- tullanır
- səthi yaş dəsmalla silinib təmizləndikdən sonra istifadə edilir
- yandırılır

286 Ətin iylənməsi və çürüməsi zamanı zülallar parçalanarkən hansı maddə alınmır?

- üzvü maddələr (krezol, fenol, indol, skatol, merkaptanlar)
- uçucu yağ turşuları
- ammoniyak
- kalsium duzları
- oksigen turşuları

287 Soyumuş, soyudulmuş və donu açılmış ətin saxlanması dövründə keyfiyyətinin aşağı düşməsi və xarab olması əsasən hansı proses nəticəsində baş verir?



- mexaniki
- fiziki-kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji
- kimyəvi

288 Ətin əmtəlik və texnoloji göstəriciləri hansı mərhələdə daha yüksək olur?

- avtoliz mərhələsi
- ətin qızışması
- ətin keyləşmə mərhələsi
- ətin yetişmə mərhələsi
- ətin kiflənməsi

289 Yağ toxumasının tərkibində hansı maddə üstünlük təşkil edir?

- vitaminlər
- zülal
- su
- yağ
- mineral maddələr

290 Saxlanma dövründə soyudulmuş ətin rənginin qaralması nə ilə izah edilir?

- hava cərəyanının olmaması
- ət saxlanılan yerin havasının çox rütubətli olması
- aşağı müsbət temperaturun təsiri
- mioqlobinin oksimioqlobinə, bunun isə oksigenin təsiri ilə metmioqlobinə oksidləşməsi
- ətin tərkibində birləşdirici toxumanın çox olması

291 Quş ətində zülalə görə %-lə hansı əvəzedilməz amin turşusunun miqdarı səhvdir?

- metionin-3,4
- lizin-2,3
- arginin-6,0
- triptofan-13
- sistin-0,8

292 Kif göbələkləri ən çox hansı yerdə saxlanılan ətdə inkişaf edir?

- yaxşı işıqlanmayan yerdə
- kameranın kücündə
- havası yaxşı dəyişdirilməyən və cərəyan etməyən yerdə
- ventilyasiya yaxşı olan yerdə
- kameranın qapısının yaxınlığında

293 Hansı mikroorqanizm ətin kiflənməsində iştirak etmir?

- Aspergillus repens
- Pencillium crustancium
- mucoz mucedo Linne
- Bakt. prodigiosum
- Aspergillus candidus

294 Ağ və boz kif göbələkli ət cəmdəkləri nə edilir?

- ehtiyat üçün saxlanılır
- satışa verilir
- yandırılır

- tullanır  
 məhv edilmir

295 Ət cəmdəyinin hansı anatomik nahiyyələrinin qidalılıq dəyəri, enerjiliyi və kulinariya göstəriciləri daha yüksəkdir?

- boyun nahiyyəsinin  
 bud nahiyyəsinin  
 bütün nahiyyələrin ətinin qidalılıq dəyəri, enerjiliyi və kulinariya göstəriciləri eynidir  
 heyvan diri olarkən az yük altında olan nahiyyələrinin əti  
 qabırğa nahiyyəsinin

296 Kəllə-paçadan hazırlanan xaşı yeyərkən ələ, dodaqlara və s. yapışması nə ilə izah edilir?

- xolində baş verən çevrilmələrlə  
 qlikogendə baş verən dəyişikliklə  
 purin əsaslarında baş verən dəyişikliklə  
 bişərkən kollagenin jelatin və yapışkana çevrilməsi  
 xolesterində baş verən çevrilmələrlə

297 Heyvan və quşların hansında yem zülalını yeyinti zülalına çevirmə əmsalı daha yüksəkdir?

- camışlarda  
 qoyunlarda  
 donuzlarda  
 quşlarda  
 qaramalda

298 Respublikamızın taxılçılıq təsərrüfatlarında hansı ev quşunun artırılması daha sərfəlidir?

- hinduşkaların  
 ördəklərin  
 toyuqların  
 qazların  
 firəng toyuğunun

299 Respublikamızda əhalinin ət və ət məhsullarına olan marağının ödənilməsində hansı ev quşunun daha sürətlə artırılması məqsəddəuyğun sayılır?

- ördəklərin  
 hinduşkaların  
 qazların  
 firəng toyuğunun  
 toyuqların

300 Hansı qüsur quşun emalı zamanı qansızlaşdırma əməliyyatının düzgün aparılmaması nəticəsində yaranır?

- qanadlarının altında göyümtül qan damarları aydın seçilir  
 cəmdək saxlanmaya davamsız olur  
 cəmdək tez qaralır  
 cəmdəyin dərisinin bəzi yerlərinin cırılması  
 cəmdəyin səthində bəzi yerlər qızanır

301 Quş cəmdəyinin hansı nahiyyəsində toplanan yağ daha yüksək qiymətləndirilir?

- əzələlər arasında  
 çombələndə  
 daxili orqanların ətrafında

- dəri altında  
 əzələlərdə

302 Aşbazlıq əməliyyatı zamanı yaşlı və yağlı quş əti hansı yeməyin hazırlanmasına sərf edilməlidir?

- pörtlədilmiş  
 qovrulmuş  
 qızardılmış  
 bulyon alınmasına  
 kabab

303 Aşbazlıq əməliyyatı zamanı cavan quş əti hansı yeməyin hazırlanmasına sərf edilməlidir?

- pörtlədilmiş  
 qovrulmuş  
 qızardılmış  
 kabab  
 bulyon alınmasını

304 Quş əti yağının tərkibindəki yağ turşularının 47%-ə qədərini hansı yağ turşusu təşkil edir?

- palmitin  
 linol  
 linolen  
 olein  
 stearin

305 Respublikamızda ov quşlarının növü və sayının kəskin azalmasına hansı amil təsir etməmişdir?

- xam və dincə qoyulmuş torpaqlarda irriqasiya işlərinin aparılması  
 otlaqların biçilməsi, bataqlıqların qurudulması  
 cəngəlliklərin, qamışlıqların, kolluqların, meşələrin kəsilməsi və qırılması  
 kənd təsərrüfatında yeni texnikanın, mütərəqqi texnologiyanın tətbiqi  
 ziyanvericilərə qarşı zəhərli kimyəvi maddələrdən istifadə edilməsi

306 Hansı iş ovlanan quşa əmtəə görünüşü vermək üçün ovçu tərəfindən yerində həyata keçirilən tədbirlərdən bir sayılır?

- lələklərini təmizləməsi  
 qanadlarını möhkəmcə bədəninə sıxılması  
 quşun başını buraraq qanadının altına salınması  
 kütləsinin təyin edilməsi  
 ayaqlarını əvvəlcə bədəninə sıxıb, sonra quyruğu istiqamətində dartması

307 Ət hansı termiki halında daha yüksək qidalılıq dəyəri ilə səciyyələnir?

- təkrar dondurulmuş  
 dondurulmuş  
 soyumuş  
 soyudulmuş  
 defrostasiya edilmiş

308 Nə üçün standartda görə buğlu-isti və soyumuş ətlərin pərakəndə ticarətdə satışına icazə verilmir?

- daşınma və satış dövründə daha çox əmək və enerji tələb etdiyinə görə  
 əti buğlu-isti və soyumuş halda daşımaq üçün xüsusi nəqliyatın olmadığına görə  
 ətdə baş verən təbii itginin hecəblənməsi və bu sahədəki çətinliyə görə  
 buğlu-isti və soyumuş ətin keyfiyyətli qalma müddətlərinin qısalığına görə  
 əti buğlu-isti və soyumuş halda saxlamaq üçün mağazada xüsusi şəraitin olmadığına görə

309 Qidalılıq dəyəri və iqtisadi baxımdan soyudulmuş ətin daşınması və saxlanması işində ən mütərəqqi üsul hansıdır?

- daşınma və saxlanma zamanı mikroorqanizmlərin inkişafının qarşısını almaq üçün antibiotiklərdən istifadə edilməsi
- soyudulan kameralarda, şkaflarda, pistaxtalarda, məişət soyuducularında saxlanması
- soyudulan nəqliyat növündən istifadə edilməsi
- istehsal zamanı ət cəmdəklərinin tənzif, parça, polimer materiallardan hazırlanan kisələrə yığılması və xüsusi avadanlıqdan asılması
- ət emalı müəssisəsində şaqqalanaraq yeşiklərə yığılması

310 Buğlu-isti ətin qidalılıq dəyəri 1÷2 saat ərzində necə qiymətləndirilir?

- pis
- yaxşı
- kafi
- ən yüksək
- eyri-kafi

311 Ətraf mühitin temperaturundan və nisbi rütubətindən asılı olaraq neçə müddətdən sonra buğlu-isti ətin qidalılıq dəyəri pisləşir?

- vaxt ötdükcə qidalılıq dəyəri yüksəlir
- 2÷3 gün
- 2÷3 ay
- 2÷3 saat
- 2÷3 dəqiqə

312 Saxlanma dövründə soyudulmuş ətin rənginin tədricən tutqunlaşması və qaralması hansı göstəricidən asılı deyil?

- ətdə mioqləbinin miqdarından
- ətin yağlılığından
- mikroorqanizmlərin inkişaf etməsi sürətindən
- ətdə metmioqləbinin əmələ gəlməsindən
- ətdə makroelementlərin miqdarından

313 Ətdə təbii itgi məvhuunu altında nə başa düşülür?

- satış zamanı ətin doğranmasında yaranan itgi
- yağların oksidləşməsi
- zülalların denaturatlaşması
- suyun buxarlanması nəticəsində kütləsinin azalması
- daşınma və saxlanma zamanı ehtiyatlı davranılmadıqda ətin körlənməsi

314 Soyudulmuş mal və qoyun ətində baş verən təbii itginin %-lə miqdarı saxlanmanın hansı günü üçün düz verilməmişdir?

- 4-cü gün-0,74÷0,92
- 2-ci gün-0,62÷0,85
- 1-ci gün-0,42÷0,60
- 7-ci gün-0,88÷1,0
- 3-cü gün-0,72÷0,90

315 Standarta əsasən buğlu-isti ətin pərakəndə ticarətdə satılmasına icazə verilirmi?

- günortayadək verilir, günortadan sonra verilmir
- 1÷2 saat ərzində verilir
- verilir
- verilmir

- 1÷2 saatdan sonra verilir

316 Respublikamızda olan 345-dən artıq ov quşlarının 30÷40 %-nin hansı məhsulundan istifadə edilmir?

- lələyi  
 yumurtası  
 əti  
 zili  
 dərisi

317 Qidalılıq dəyərliyi baxımından quşların dərisinə münasibət necədir?

- ev pişiyinə, itə verilməlidir  
 yemək olmaz  
 aşağıdır  
 kifayət qədər yüksəkdir, yeyilir  
 bəzi nahiyələrin dərisi yemək üçün şərti yararlıdır

318 Hansı orqan quşların emalı zamanı alınan və texniki tullantı sayılan məhsullar sırasına aid deyil?

- nəfəs borusu və dalaq  
 yumurtalıq və yumurtalar  
 ifrazat dəliyi ilə birlikdə bağırsaqlar  
 böyrək, ürək  
 öd kisəsi

319 Ev quşlarından ən tez böyüyəni və kökələni hansıdır?

- firəng toyuğu  
 hinduşda  
 qaz  
 ördək  
 toyuq

320 Ev quşları əti içərisində ən yağlısı hansıdır?

- firəng toyuğu  
 toyuq  
 hinduşda  
 qaz  
 ördək

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

- firəng toyuğu  
 toyuq  
 hinduşka  
 qaz  
 ördək

322 Hansı göstəricini hinduşkanı ətlik baxımdan digər ev quşlarından müsbət baxımdan fərgləndirənə aid etmək olmaz?

- ət çıxarı  
 böyüməsi  
 ölçüsü  
 tükünün keyfiyyəti və miqdarı  
 ətinin qidalılıq dəyəri

323 Ətlik istiqamətli toyuqların yaşından və cinsiyətindən asılı olaraq hansının diri kütləsi kq-la düzgün deyildir?

- beçə-3÷3,2
- fərə-4,0÷5,0
- anac-3,4÷4,0
- xoruz-4,5÷5,5
- çolpa-3÷3,2

324 Aşağıdakı toyuq cinslərinin hansının əti daha zərifdir?

- Brama
- Nyu-hempşir
- Rod-aylend
- Leqqom
- Lanqşan

325 Hansı göstərici yumurtalıq istiqamətli toyuqlara xas deyil?

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

326 Hansı göstərici ətlik istiqamətli toyuqlara xas deyil?

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

327 Ətlik, yumurtalıq və qarışıq istiqamətli toyuqların əmtəəşünaslıq qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricisi nəzərə alınmır?

- yumurtlaması
- diri kütləsi
- zahiri görünüşü
- içəliatının qidalılıq dəyəri
- ət çıxarı

328 Dünyada ümumi quş əti istehsalında hansı ev quşu ətinin xüsusi şəkisi %-lə düzgün göstərilir?

- ördək-1,5
- anac toyuq əti-15
- broyler əti-70
- qaz əti-10
- hinduşka əti-10

329 Zülallarının əsas hissəsi kollagen və elastindən ibarət olan kəllə-paça ən çox hansı xörəyin hazırlanmasına sərf edilir?

- dolma
- bozartma
- piti
- xaş
- bastırma

330 Hansı subməhsulunun qidalılıq dəyəri göstərilən növlərlə müqayisədə ən aşağıdır?

- ürək
- böyrək
- dil
- ağciyər
- qaraciyər

331 Mağazaların soyuducu kameralarında dondurulmuş ət subməhsullarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 1 həftə
- 36 həftə
- 36 saat
- 72 saat
- 72 gün

332 Mağazaların soyuducu kameralarında soyudulmuş ət subməhsullarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 1 həftə
- 8 gün
- 8 saat
- 36 saat
- 8 ay

333 Hansı göstərici subməhsulların morfoloji əlamətlərə görə ayrıldığı qruplardan biri deyil?

- sümüklü
- yumşaq
- ətli-sümüklü
- selikli
- tüklü

334 Qaramalın diri kütləsinə görə subməhsulların çıxarı %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir?

- 25,5÷30,5
- 3,5÷4,5
- 5,5÷6,5
- 13,7÷15,1
- 20,5÷25,5

335 Heyvanın hansı orqanı yemək üçün yararlı subməhsul sayılır?

- quyruq
- dırmaqlar
- kəllə
- öd kisəsi
- yelin

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

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

337 Ət cəmdəklərinin doğranılaraq bütün anatomik nahiyələrinin hamısının eyni qiymətlə satılmasını düzgün hesab etmək olarmı?

- kulinariya məmulatı satışında olar
- kütləvi iaşə obyektlərində olar
- olar
- olmaz
- pərakəndə satış obyektlərində olar

338 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında duzluğa qatılan (100 kq ət hesabı ilə 47 q) askorbin turşusu hansı göstəriciyə təsir etmir?

- metmioqlobinin mioqlobinə parçalanmasını sürətləndirir
- ətə boyanma tezliyinə
- ətə duzluluğunun zəifləməsinə
- ətə boyanma intensivliyinə
- havadaki oksigenin təsirinə qarşı davamlılığını artırır

339 Donu açılmış və defrostasiya edilmiş ətətlərin hətta qısa müddətli saxlanmaya davamsızlığını hansı göstərici təsdiq etmir?

- süd turşusunun miqdarının artması, pH-ın yüksəlməsi
- ət şirəsinin axıb ayrılması
- hüceyrələrin qlafının cırılması
- ətə də suyun miqdarının artması
- mikroorqanizmlərin inkişafı üçün əlverişli şəraitin yaranması

340 Uzun müddət saxlanılan dondurulmuş ətətlərin su tutma, su saxlama, su birləşdirmə, həll olma xassəsinin azalması nəyin nəticəsində baş verir?

- biokimyəvi reaksiyaların ləngiməsi
- ətə tərkibindəki suyun buxarlanması
- mühitin pH-ının turşu tərəfə yönəlməsi, zülalların denaturatlaşması və "köhnəlməsi"
- mikroorqanizmlərin fəaliyyətsizləşməsi
- aktin və miozin zülallarının birləşməsi

341 Dondurulmuş ətətlərin ağımtıl, kəhraba rəngli görünməsi nə ilə izah edilir?

- dərinin soyulması zamanı cəmdəyin səthindəki pərdənin cırılması
- kəşgin hava axını ilə dondurulan ətətlərin səthində yaranan hava "cibcikləri" düşən işıq səpələməsi ilə
- dondurulmuş ət cəmdəklərinin bir-birinə toxunması
- dondurulmaq üçün yetişmə mərhələsinin sonunda olan ətədən istifadə edilməsi
- ətətlərin səthinə işıq saçan mikroorqanizmlərin düşməsi

342 ətətlərin dondurulması zamanı yaranan buz kristalçıqlarının ölçüsü, miqdarı və harada yerləşməsi əsasən nədən asılıdır?

- ətətlərin kimyəvi tərkibindən
- dondurulma sürətindən
- ətətlərin ilkin keyfiyyətindən
- dondurulma formasından
- ətətlərin köklük dərəcəsi

343 Hansı tədbir ətətlərin şüalandırılmasında yüksək nəticə alınmasına imkan yaratmır?

- ətətlərin şüalandırılmasının qarlı suda aparılması
- ətətlərin üzərinin xörək duzu ilə işlənməsi
- ətətlərin tripolifosfatla işlənməsi
- ətətlərin askorbin turşusu ilə işlənməsi
- ətətlərin nazik pərdəyə büküldükdən sonra sadalanan maddələrdən biri ilə işlənilib vakuumda şüalandırılması

344 Baş verən hansı dəyişiklik ətətlərin radioaktiv  $\gamma$ -şüalarının yüksək doza ilə işlənməsi ilə əlaqəli deyil?



- ətın vitaminlərindəki dəyişikliyin dərinləşməsi
- karbonil birləşmələrinin əmələ gəlməsinin sürətlənməsi
- suyun buxarlanması
- mioqlobinin oksimioqlobinə və metmioqlobinə çevrilməsi
- aldehidlərin, ketonların əmələ gəlməsinin sürətlənməsi

345 Ət məhsullarının keyfiyyətli saxlanma müddətinin uzadılmasında tətbiq edilən ionlaşdırıcı şüaların radioaktiv  $\gamma$ -şüaları ilə müqayisədə çatışmayan cəhəti nədir?

- istənilən taradan və bükücü materialdan istifadənin mümkünlüyü
- şüalanmanın çox qısa müddətə aparılması
- ətın iç qatlarına pis keçməsi
- ətın iç qatlarına yaxşı keçməsi
- ətın temperaturuna təsiri

346 Malqaranın emalı prosesində hansı əməliyyatdır ki, o düzgün yerinə yetirilmədikdə ət cəmdəyinin səthinin bütövlüyü pozulur?

- gicəlləndirmə
- dərisinin soyulması
- cəmdəyin tualeti
- nutrovka
- qansızlaşdırma

347 UBŞ-ın ətəki mikroorqanizmlərə təsiri hansı göstəricidən asılı deyil?

- ətrafdaki havanın parametrlərindən
- ətın növ və sortundan
- şüanın uzunluğundan, enerjisindən
- şüanın təsir etmə müddəti və üsulundan
- ətəki mikroorqanizmlərin növ tərkibindən, miqdarından

348 Hansı dəyişiklik ətın UBŞ-la işlənməsi nəticəsində baş vermir?

- ət yağlarının oksidləşməsi
- proteinlərin quruluşunun dəyişməsi
- ətın kütləsinin azalması
- ətın rənginin qaralması
- ət zülallarının denaturatlaşması

349 Hansı qüsurlu ətın yüksək miqdarda ozonla işlənməsi nəticəsində yaranmır?

- insanlara ziyanlı təsiri
- Ozonator aparatının tez-tez körlənməsi
- ətın keyfiyyətinin aşağı düşməsi
- avadanlıq və texniki vasitələrin korroziyaya uğraması
- soyuducu batareyaların paslanması

350 Hansı tədbir soyudulmuş ətın saxlanması zamanı baş verən təbii itkinin azaldılmasında əhəmiyyət kəsb etmir?

- 90% nisbi rütubətdə saxlanılmalı
- yüksək nisbi rütubətdə saxlanılmalı
- kameraya isti hava axınının girməsinə yol verilməməli
- temperaturun sabit saxlanması təmin edilməli
- kameranın parametrləri vaxtında ölçülməli

351 Soyudulmuş ətın saxlanma müddətinin uzadılmasında hansı konservləşdirmə üsulunun tətbiqi məqbul sayılır?

- ultra səs
- ionlaşdırıcı şüalar
- fitonsitlər
- qatı duz məhlulu
- karbon qazı

352 Soyudulmuş ətin keyfiyyətli saxlanma müddətini 4÷5 gün artırmaq məqsədilə hansı antibiotikin işlədilməsinə icazə verilmir?

- terramisin
- penisilin
- biomisin
- tetrasiklin
- nistidin

353 Soyudulmuş ətin keyfiyyətli saxlanılma müddətinin uzadılmasında işlədilən güclü antiseptik birləşmə-fitonsitlər hansı bitgidən alınır?

- nanə
- xardal
- turp
- sarımsaq
- soğan

354 Ət məhsullarının yüksək (0,8 milyon rad) doza ilə işlənməsi necə adlanır?

- rentgen
- radappertizasiya
- ref
- rad
- radurizasiya

355 Ət məhsullarının az doza ilə işlənməsi necə adlanır?

- radappertizasiya
- radurizasiya
- ref
- rad
- rentgen

356 UBŞ-la şüalandırma soyudulmuş ətin saxlanma müddətinə necə təsir göstərir?

- keyfiyyətli qalma müddəti 5÷10% azalır
- keyfiyyətli qalma müddəti 2÷2,5 dəfə artır
- keyfiyyətli qalma müddətinə təsir etmir
- keyfiyyətli qalma müddətini qısaldır
- keyfiyyətli qalma müddəti 5÷10% artır

357 Dondurulmuş ətin və subməhsulların keyfiyyətinə və tərkibində gedən dəyişiklərin sürətinə hansı göstərici təsir etmir?

- ətin və subməhsulların dondurulmasından əvvəlki keyfiyyəti
- saxlanma müddəti
- saxlanma şəraiti
- dondurulma sürəti
- kamerada havanın parametrlərinin ölçülməsində istifadə edilən cihazların konstruksiyası

358 Göstəricilərdən hansı saxlanma dövründə ətin keyfiyyətini daha yaxşı saxlanmasına və təbii itginin azalmasına səbəb olmur?

- ət qalağının üzərinin örtülməsi (brezentlə, tənziplə, buz təbəqəsi və s.)
- havanın parametrlərinin sabit saxlanması
- kameranın havasının temperaturunun gündə 2 dəfə ölçülməsi
- aşağı temperaturun yaradılması
- yüksək rütubətin yaradılması

359 Hansı göstərici ətın donunun məhlulda (su, duzlaq və s.) açılmasının məqbul sayılmadığını təsdiqləmir?

- ekstraktlı maddələrin bir hissəsi məhlula keçir
- ətın donu tez açılır
- ətın rəngi solur
- özünəməxsus qoxusu və dadı zəifləyir
- zülalların bir hissəsi məhlula keçir

360 Hansı göstərici defrostasiya edilmiş ətə yox, soyudulmuş ətə xasdır?

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

361 Duzlanıb hislənməmiş məhsul istehsal etmək üçün hansı donuz cəmdəyindən istifadə edilmir?

- yağlı (bəzi anatomik nahiyələri)
- pota
- bekon
- ətlik
- sənaye emalı üçün (dördüncü kateqoriya)

362 Donuz yarım-cəmdəkləri standart sxem üzrə şaqqalandıqda hansı hissədən bud alınır?

- cəmdəyin döş nahiyəsindən
- cəmdəyin arxa hissəsindən
- cəmdəyin orta hissəsindən
- cəmdəyin boyun nahiyəsindən
- cəmdəyin miyantəng nahiyəsindən

363 Hansı duzlanıb-hislənməmiş ət məhsulunun duzluluq faizi duzlama əməliyyatında sərf olunan duzluğun qatılığına uyğun gəlmir?

- duzluğun qatılığı 8÷10% olduqda-duzlu məhsul
- duzluğun qatılığı 14÷16% olduqda-az duzlu məhsul
- duzluğun qatılığı 16÷18% olduqda-normal duzlu məhsul
- duzluğun qatılığı 18÷20% olduqda-duzlu məhsul
- duzluğun qatılığı 10÷12% olduqda-duzsuz məhsul

364 Duzlanıb hislənməmiş ət məhsulları istehsalında duzluğa qatılan (1÷2%) şəkər hansı göstəriciyə təsir etmir?

- mühitin pH-nın aşağı düşməsinə
- ətın duzluluğunun zəifləməsinə
- məhsulun zərifliyinin yüksəlməsinə
- nitritlərin parçalanmasının dayanmasına
- sərf edilən əsas xammala görə hazır məhsul çıxarının yüksəlməsinə

365 Duzlanıb hislənməmiş ət məhsulları istehsalında duzluğa qatılan 100 kq hesabı ilə 300 q fosfat və 0,1÷0,15% natrium qlutaminat məhsulun hansı göstəricisinə təsir etmir?

- zahiri görünüşünə

- məhsulun şirəliliyinə, zərifliyinə
- məhsulun duzluluğunun optimallaşmasına
- məhsulun dadına
- məhsulun rənginə

366 Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının istehsalı zamanı məqsədəuyğun duzlanma üsulu seçilərkən hansı göstərici nəzərə alınmır?

- əsas xammalın növü
- müəssisədə olan duzun miqdarı
- istehsal ediləcək məhsulun növü
- duzlanma sürəti
- əsas xammalın keyfiyyəti

367 Duzlama əməliyyatı aparılmadıqda və ya düzgün yerinə yetirilmədikdə hansı göstərici hazırlanan duzlanıb hislənmiş ət məhsuluna xas deyil?

- saxlanılmaya davamsızlığı
- orqanizm tərəfindən mənimsənilmə faizinin yüksək olması
- ətin yetişməməsi
- məhsul dadsız, xoşa gəlməyən qoxulu və rəngli olması
- qobud konsistensiyalı, çətin həzm olması

368 Donuz yarımçəmdəkləri bekonluq sxem üzrə şaqqalandıqda hansı hissə kəsilib ayrılır?

- boyun fəqərələri
- dəri
- omba sümüyü
- kürək sümüyü
- döş sümüyü

369 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında hansı maddə yardımçı xammal kimi istifadə edilmir?

- şəkər, duz
- qara istiot, sarımsaq
- fosfatlar
- piqmentlər
- askorbinatlar

370 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında hansı ətdən istifadə etmək olar?

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

371 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında termiki vəziyyətindən asılı olaraq hansı ətdən istifadə olunmasına icazə verilmir?

- soyumuş
- buğlu-isti
- dondurulmuş
- təkrarən dondurulmuş
- soyudulmuş

372 Hansı göstərici duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının qidalılıq dəyəri barədə düzgün deyil?

- istehlaki-digər ət məhsulları ilə müqayisədə çox

- həzm olması-çətin
- konsistensiyası-zərif
- qidalılıq dəyəri-yüksək
- saxlanmaya-nisbətən davamlı

373 Hansı tədbir dondurulmuş ətin defrostasiyasının təkmilləşməsinə kömək etmir?

- ultra səsin tətbiqi
- elektrik cərəyanının tətbiqi
- ətin xırda tikələrə doğranması
- buxar mühitində aparılması
- isti hava axınının tətbiqi

374 Bəzi kolbasaların selofan örtüyündə həkk olunan “ halal” sözü nəyi göstərir?

- kolbasa məmulatı istehsal edən obyektə yalnız müsəlmanların işlədiyi
- kolbasa istehsal edən müəssisənin adını
- kolbasada donuz ətinin olmadığını
- kolbasanın alındığı ətin üzə qibləyə tutularaq kəsilən heyvandan alındığı
- kolbasanın alınmasına sərf edilən ətin İrandan və ya digər müsəlman ölkələrindən gətirildiyini

375 Malqaranın emalı prosesində hansı əməliyyatdır ki, o 20÷30 dəqiqə ərzində yerinə yetirilmədikdə ətin bütün səthi mikroorqanizmlərlə yoluxur?

- cəmdəyin tualeti
- nutrovka
- gicəlləndirmə
- qansızlaşdırma
- dərinin soyulması

376 RF-dən gətirilən tənəkədə ət konservlərinin üst qapağına zərb olunan 219Г01-də Г hərfi nəyi bildirir?

- aprel ayında istehsal əstehsal olunduğunu
- qaz əti konservi olduğunu
- qapağının kip bağlandığını
- taranın içinin qalaylandığını
- qızardılmış ət konservi

377 Ət konservləri bankalarının germetikliyi necə yoxlanılır?

- bankaları sıxmaqla
- bankaları soyuq suya salıb 2÷3 dəqiqə saxlamaqla
- bankaları içərisində 85°C temperaturu su olan ağı və işıqlandırılan vannalara salıb 1÷2 dəqiqə saxlamaqla
- bankaları fırladaraq hər tərəfinə baxmaqla
- bankaların səthinə xüsusi maddə çəkməklə

378 Hansı ət konservi növünün sterilizasiya rejimi düzgün göstərilir?

- subməhsul konservləri (beyin) -110°C-də 70 dəqiqə
- vetçina, sosiska konservləri-100°C-də 70 dəqiqə
- ət konservləri-120°C-də 15÷20 dəqiqə
- subməhsul konservlər (qaraciyər) -130°C-də 70 dəqiqə
- ətli-bitkili konservlər-120°C-də 15÷20 dəqiqə

379 Sterilizasiya zamanı ət konservlərinin tərkibindəki maddələrin hansının dəyişilməsi düzgün göstərilir?

- qlükoza artır
- turşuluq yüksəlir
- qeyri üzvi fosfor birləşmələri azalır

- yod və rədon ədədləri azalır
- qlikogen azalır

380 Hansı halda istehsal olunan ət konservinin üzərinə texniki vazelin çəkilir?

- uzaq xarici ölkələrə göndəriləcəksə
- ekspertizaya göndəriləcəksə
- uzun müddət saxlanılacaqsə
- ölkə daxilində satılacaqsə
- MDB-yə daxil olan ölkələrə göndəriləcəksə

381 Ət konservləri qablaşdırılan tara markalanarkən və ya ona yapışdırılan etikətdə hansı məlumatın verilməsi tələb olunmur?

- bir ədədin qiyməti
- taradaki bankaların sayı, bir bankanın kütləsi
- istehsalçının adı, ünvanı
- konservin adı, sortu
- hazırlandığı, tarix

382 Ət konservləri hansı amil nəzərə alınmaqla təsnifləşdirilmir?

- istehsal üsulu
- əsas xammal
- reseptura
- təyinatı
- saxlanmaya davamlılığı

383 Hansı məhsul texnoloji prosesdən asılı olaraq ət konservlərin ayrıldığı yarımqruplardan biri deyil?

- preslənmiş
- hislənmiş
- bişirilmiş
- qızardılmış
- həll bişirilmiş

384 Hansı konserv ət məhsullarından alınan konserv qrupuna aid deyil?

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

385 Dil konserv bankası etikətində digər məlumatlarla yanaşı əlavə olaraq hansı məlumatda yazılır?

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

386 Ət konservləri bankalarından hansı həcminə görə şərti banka kimi götürülür?

- həcmi 303,3 ml olan 14 №-li banka
- həcmi 515 ml olan 12 №-li banka
- həcmi 250 ml olan 3 №-li banka
- həcmi 104 ml olan 1 №-li banka
- həcmi 353,4 ml olan 7 №-li banka

387 Turş xama sousunda beçə əti konserv bankası etiketində digər məlumatlarla yanaşı əlavə olaraq hansı məlumatda yazılır?

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

388 Hansı qüsurlar ət konservlərində yol verilməyən qüsurlardan biri deyil?

- tənəkə bankanın bir neçə yerdən cızılması
- qara ləkə
- axıdan
- bombaj
- mexaniki zədəli

389 Ət konservləri istehsalında vakuumlaşdırma lazımı qaydada aparılmadıqda hansı proses baş verir?

- taranın deformasiyası
- yağların, vitaminlərin oksidləşməsi
- mikroorqanizmlərin inkişafı
- metalların korroziyası
- biokimyəvi və kimyəvi proseslərin ləngiməsi, hətta dayanması

390 Ət konservlərində mikrobioloji bombaj nəyin nəticəsində yaranır?

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

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

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

392 Mikrobioloji bombaj aşkar edilmiş ət konservləri nə edilir?

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

393 Mikrobioloji bombaj zamanı ət konservlərinin daxilində hansı qaz toplanmır?

- kükürd qazı
- ammoniyak
- karbon qazı
- azot
- ozon

394 Ət konservləri texnologiyasında ilk əməliyyat hansıdır?

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

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

- hidrogen
- ammonyak
- karbon qazı
- azot
- kükürd qazı

396 Bombaj zamanı bankanın qapağında nə baş verir?

- qapaq şişir
- qapaq əyilir
- qapaq qırışır
- qapaq çatlayır
- qapaq paslanır

397 Ət konservləri istehsalında hansı ətdən istifadə olunur?

- erkək heyvanın əti
- buğlu-isti ət
- qoca (yaşı 10 il və artıq) heyvanların əti
- təzə ət
- bir dəfə artıq dondurulmuş ət

398 Ət konservlərində göstərilən qüsurlardan hansı olduqda onun dəmir yolu ilə daşınmasına yol verilir?

- möhkəm və saz olmayan yeşiklərə yığılan
- deformasiya olmuş
- tənəkə bankaların səthindəki lak bir neçə yerdən cızılmış
- xarab olma əlaməti olan
- etiketsiz (əgər uzun müddət saxlanması nəzərdə tutulmayıbsa)

399 Standarta əsasən ət konservləri saxlanılan yerin havasının parametrləri necə olmalıdır?

- temperatur  $0 \pm 1^{\circ}\text{C}$ , nisbi rütubət  $79 \div 80\%$
- temperatur  $0 \pm 5^{\circ}\text{C}$ , nisbi rütubət  $75 \div 78\%$
- temperatur mənfi  $3 \div$  mənfi  $5^{\circ}\text{C}$ , nisbi rütubət  $88 \div 90\%$
- temperatur mənfi  $6 \div$  mənfi  $10^{\circ}\text{C}$ , nisbi rütubət  $91 \div 95\%$
- temperatur mənfi  $1 \div$  mənfi  $2^{\circ}\text{C}$ , nisbi rütubət  $85 \div 87\%$

400 Ət konservlərinin instrumental göstəricilərindən hansının ekspertizası nəzərdə tutulmur?

- ağır metal duzlarının və qatışıqların miqdarı
- xörək duzunun miqdarı
- netto kütləyə görə ət və yağın faizlə miqdarı
- pəpədid və dipepədidlərin miqdarı
- ümumi və aktiv turşuluğu

401 Yeşiklərə qablaşdırılmış bankasının kütləsi 1 kq-dək olan ət konservlərinin ekspertizası üçün mal partiyasından neçə banka götürülür?

- 15
- 5



- 1  
 20  
 10

402 Yeşiklərə qablaşdırılmış bankasının kütləsi 1 kq-dan çox olan ət konservlərinin ekspertizası üçün mal partiyasından neçə banka götürülür?

- 16÷20  
 3÷5  
 1÷2  
 6÷10  
 11÷15

403 Ət konservlərinin qəbulu zamanı hansı göstərici ekspertiza ardıcılığın sırasına daxil deyil?

- bankaların zahiri görünüşünün yoxlanılması  
 taranın halı, markalanmanın düzgünlüyü  
 yeşiklərin sayı, faktiki bruto kütləsi, bankaların sayı  
 sensor və instrumental göstəricilərin ekspertizası üçün mal nümunəsinin götürülməsi  
 bankanın içindəki məhsulun aktiv turşuluğunun pH metrlə ölçülməsi

404 İlin isti günlərində soyuducuxanalardan buraxılan ət konservlərinin “tərləməməsi” və paslanmaması üçün nə edilir?

- quru dəsmalla silinir  
 üzərinə soyuq su çilənir  
 yeşiklər torbaların içinə salınır  
 10÷15°C-də hava axını olan kamerada 2÷3 gün saxlanılır  
 yeşiklərdən azad edilir

405 Tələb olunan şəraiti olan yerlərdə ət konservlərinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 5 ay  
 5 gün  
 5 ay  
 5 həftə  
 25 il  
 5 il  
 5 il  
 5 həftə  
 5 gün

406 Pirojkinin içərisindəki qiymə ümumi kütləsinin neçə %-i qədər olmalıdır?

- 25÷35  
 40÷50  
 10÷20  
 25÷35  
 35÷40  
 5÷10

407 Hansı xammal ət pirojkiləri istehsalında sərf olunmur?

- yumurta, melanj  
 ət subməhsulları  
 ət  
 düyü  
 kələm

408 Hansı qüsür ət pirojkilərinin satılmasına yol verməyən nöqsanlardan biri sayılır?

- kütləsi standartda göstəriləndən 2,5%-dən çox əksik olan
- hər tərəfi eyni dərəcədə qızarmayan
- xarab olmuş
- deformasiyaya uğramış
- yanmış

409 Hansı məhsul ətli pirojki adlanır?

- nazik yayılmış xəmirin içərisinə qoyulmuş içalat qiyməsinin yağda 150÷190°C-də qızardılmasından alınan məhsul
- nazik xəmirin içərisinə qoyulmuş ət və yumurta qiyməsinin yağda 150÷190°C-də qızardılmasından alınan məhsul
- nazik yayılmış xəmirin içərisinə qoyulmuş içalat və düyü qiyməsinin yağda 150÷190°C-də qızardılmasından alınan məhsul
- nazik xəmirin içərisinə qoyulmuş ət və ət qiyməsinin yağda 150÷190°C-də qızardılmasından alınan məhsul
- nazik yayılmış xəmirin içərisinə qoyulmuş düyü qiyməsinin yağda 150÷190°C-də qızardılmasından alınan məhsul

410 Texniki şərtlərə görə ətli-düyülü pirojki istehsal edildikdə götürülən düyü ətənin neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 4÷5
- 5÷6
- 1÷1,5
- 0,5÷1
- 2÷3

411 Texniki şərtlərə görə ətli-yumurtalı pirojki istehsal edildikdə götürülən yumurta ətənin neçə %-dən artıq olmamalıdır?

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

412 Texniki şərtlərə görə içalatlı-düyülü pirojki istehsal edildikdə götürülən düyü içalatın neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 2÷3
- 5÷6
- 4÷5
- 1÷1,5
- 0,5÷1

413 Texniki şərtlərə görə içalatlı-yumurtalı pirojki istehsal edildikdə götürülən yumurta içalatın neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 0,5÷1
- 2÷3
- 4÷5
- 5÷6
- 1÷1,5

414 Duzlanıb hislənməmiş ət məhsulları istehsalında ət duzlandıqdan sonra su ilə yuyularkən hansı göstərici baş vermir?

- ət 1÷2% miqdarında özünə su birləşdirir
- nitritin 20%-i suya keçir

- məhsulun xarici səthindəki artıq duz yuyularaq azalır
- məhsulun kütləsi azalır
- nitritin 20%-i suya keçir

415 Duzlanıb hislənməmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən qarışıq duzlama necə həyata keçirilir?

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

416 Yaş duzlama zamanı duzluğun ətdə daha yaxşı və bərabər yayılması məqsədilə təklif edilən hansı üsul daha sərfəlidir?

- duzluğa salınmazdan qabaq ətə ultra səsə təsir edilir
- duzluq iynə ilə əzələyə vurulur
- duzluq iynə ilə qan damarlarına vurulur
- içərisində ət olan duzluq fırladılır
- ət duzluğa salınmazdan əvvəl döyüşlənir

417 Qidalılıq dəyəri aşağı olan kolbasaların istehsalında hansı xammaldan az istifadə edilir?

- ürək
- kəllə əti
- diafraqma pərdəsi
- qoyun əti
- yem borusu

418 Hansı göstərici kolbasa istehsalında qoyun ətindən çox istifadə edilməsinə şərait yaradır?

- uzun illərdən bəri əhalidə qoyun ətinin qidalılıq dəyəri barədə səhv fikrin formalaşması
- bəzi qoyun cinsləri ətində və yağında xoşa gəlməyən qoxunun olması
- ümumi ət istehsalında qoyun ətinin xüsusi çəkisinin aşağı olması
- azərbaycanlıların digər heyvan ətləri ilə müqayisədə qoyun əti məhsullarına daha çox üstünlük verməsi
- qoyun cəmdəklərində ətin az olub, sümükdən çətin ayrılması

419 Dünyada, o cümlədən Azərbaycanda istehsal edilən kolbasalar (bir neçəsi istisna olmaqla) ən çox hansı ətlərin qarışığından hazırlanır?

- camış əti + zebu əti
- qoyun əti + donuz əti
- mal əti + qoyun əti
- mal əti + donuz əti
- quş əti + mal əti

420 Respublikamızda kolbasa məmulatı istehsalında ən çox hansı heyvanın ətindən istifadə edilir?

- dovşan
- dəvə
- at
- mal
- maral

421 Respublikamızda kolbasa məmulatı istehsalında ən az hansı heyvanın ətindən istifadə edilir?

- camış
- donuz
- mal

- dəvə  
 qoyun

422 Kolbasa istehsalında hansı ətin istifadə edilməsinə yol verilmir?

- xəstəliyə şübhəli heyvanların əti  
 icazə verilən normadan artıq üz səthində didilmə, siyirmə, cırlma olan  
 bir dəfədən artıq dondurulmuş  
 üzərində qan laxtaları, dəri qalığı, daxili orqanların tikələri, çirklənmiş  
 təzəliyi şübhəli olan

423 Hansı məhsul mal ətindən hazırlanan duzlanıb hislənmiş məhsullardan biri sayılmır?

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

424 Çiy hislənmiş donuz əti ruletinin sensor göstəricilərindən hansı qeyd edilən kimi olmamalıdır?

- tamı-şortəhər  
 en kəsiyi-əzələ toxuması eyni dərəcədə çəhrayı-qırmızı rəngli, piyi ağ və ya çəhrayı çalarlı, lakin saralmamış  
 xarici səthi-təmiz, ləkəsiz, çirklənməmiş, tüksüz, əti və piyi siyirməmiş  
 konsistensiyası-bərk, qurumuş, möhkəmdir, qayışvari  
 qoxu-hislənmə aydın hiss olunur

425 Çiy hislənmiş donuz budlarının sensor göstəricilərdən hansı qeyd edilən kimi olmamalıdır?

- tamı-azacıq şortəhər  
 en kəsiyi-əzələ toxuması boz ləkəli, bütün səthi bərabər surətdə çəhrayı-qırmızı rəngli, piyi ağ və yaxud çəhrayı çalarlı, saralmamış  
 xarici səthi-təmiz, ləkəsiz, seliksiz və kifsiz quru, tüksüz və saçaqsız, ətli və piyi siyirməmiş, kənarları səliqəli işlənmiş  
 konsistensiyası-qurumuş, qayış təhər, möhkəmdir  
 qoxu-hislənmə aydın hiss olunur

426 Çiy hislənmiş donuz kürəyinin sensor göstəricilərdən hansı qeyd edilən kimi olmamalıdır?

- maça bilək oynaqlarından kəsilib ayrılır  
 kütləsi-2kq-dan yuxarı  
 forması-ovalvari  
 turşumuş qoxu aydın hiss edilir  
 konsistensiyası-bərk

427 Donuz ətindən hazırlanan çiy hislənmiş məhsulların hansının qidalılıq dəyəri daha yüksəkdir?

- bel fəqərələri ilə birlikdə (fəqərələrsiz də ola bilər) donuz qabırğaları  
 yanaq əti, dəri donuz kəlləsi, boyun-qabırğalar arası ətlə  
 kürək əti  
 donuz budu, ruleti, koreyka, döş əti (dəri və sümüklü), döş əti (sümüksüz), boyun vətçinası, can əti, boyun əti  
 ön maça, arxa maça

428 Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarından ən çox istehsal ediləni və satılan hansıdır?

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

429 Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının termiki emalının xüsusiyyətindən asılı olaraq ayrıldığı 5 qrupdan hansı saxlanmaya daha davamlıdır?

- bişirilmiş
- hislənib qızardılmış
- hislənib qovrulmuş
- çiy hislənmiş
- hislənib bişirilmiş

430 Hislənib-bişirilmiş və bişirilmiş ət məhsulları bişirilərkən tərkibində hansı dəyişiklik baş vermir?

- zülalların pıxtalaşması
- yağın əriməsi
- hüceyrə daxili ət şirəsinin ayrılması
- kütləsinin artması
- vegetativ mikroorqanizmlərin məhv olması

431 Çiy hislənmiş ət məhsulları hisləndikdən sonra nə edilir?

- qovrulur
- qurudulur
- satışı verilir
- bişirilir
- qızardılır

432 Hansı məhsullar duzlanıb hislənmiş ət qrupuna daxil olmasına baxmayaraq hislənmirlər?

- hislənib qızardılmış
- çiy hislənmiş
- bişirilmiş, qovrulmuş, qızardılmış
- hislənib bişirilmiş
- hislənib qovrulmuş

433 Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının termiki emalı dedikdə hansı əməliyyat nəzərdə tutulmur?

- hislənib-qovurma
- kabab etmə
- hisləmə
- bişirmə
- hislənib-qızartma

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

- tüstü-yaş
- qarışıq
- quru
- yaş
- duzluqsuz

435 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən sürətli yaş duzlama əməliyyatı nə qədər çəkir?

- 21÷30 gün
- 40÷50 gün
- 6÷7 gün
- 15÷18 gün
- 31÷39 gün

436 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən adi yaş duzlama əməliyyatı nə qədər çəkir?

- 6÷7 gün
- 40÷50 gün
- 31÷39 gün
- 15÷18 gün
- 21÷30 gün

437 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən uzun müddətli yaş duzlama əməliyyatı nə qədər çəkir?

- 15÷18 gün
- 40÷50 gün
- 6÷7 gün
- 21÷30 gün
- 31÷39 gün

438 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalı zamanı tətbiq edilən quru duzlama əməliyyatı nə qədər çəkir?

- 48÷72 saat
- 10÷20 saat
- 25÷30 gün
- 1÷2 gün
- 10÷15 gün

439 Hansı göstərici quru duzlama tətbiq edilməklə alınan duzlanıb hislənmiş ət məhsullarına xas deyil?

- məhsulda suyun miqdarı azdır
- məhsul şirəli, dadlı və xoşagələn qoxulu olur
- duzludur
- məhsulun hər tərəfi bərabər duzlanmayıb
- qaba konsistensiyalıdır

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

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

441 Yağlı yemlə yemlənmiş donuz cəmdəyindən alınan yumşaq piy hansı qrup kolbasaların istehsalında sərf edilir?

- subməhsul kolbasalar
- hislənmiş
- yarımhislənmiş
- bişmiş
- qan kolbasaları

442 Nə üçün bişirilmiş kolbasaların və sosiskaların qızardılıb yeyilməsi məsləhət görülür?

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

443 Nə üçün kolbasa məmulatının istehsalı və istehlakının azadılması tövsiyə olunur?

- saxlanılmaya davamsız olduğundan
- orqanizmdə onkoloji xəstəliyin baş verməsinə səbəb olduğundan
- iqtisadi baxımdan sərfəli olmadığından
- xammala görə hazır məhsul çıxarı az olduğundan
- orqanizmdə pis həzm olduğundan

444 Hislənib-bişirilmiş ət mallarına xas olan səciyyəvi qoxunun və dadın əmələ gəlməsində bişirmə zamanı tərkibindəki hansı maddələrdə baş verən dəyişiklik həlledici rol oynayır?

- zülallarda
- lipidlərdə
- ekstraktiv maddələrdə
- vitaminlərdə
- mineral maddələrdə

445 Saxlanılma dövründə camış ətinin rənginin mal əti ilə müqayisədə daha tez qaralması nə ilə izah edilir?

- bioloji aktiv maddələrin tez parçalanması
- mioqlobinin daha çox olması
- əzələ liflərinin daha qaba olması
- tərkibindəki suyun daha tez buxarlanması
- yağının tez oksidləşməsi

446 Əti saxlayarkən rənginin tutqunlaşması, qaralması nə ilə əlaqədardır?

- ekstraktlı maddələrin azalması
- mioqlobinin metmioqlobinədək oksidləşməsi
- yağların oksidləşməsi
- qlikogenin parçalanması
- aktomiozin zülallarının parçalanması

447 Hansı kolbasa qrupunun istehsalında şprisləmə əməliyyatı zamanı qiymə örtücü pərdəyə sıx doldurulmur?

- bişmiş
- yarımhislənmiş
- hislənmiş
- subməhsul kolbasaları
- qan kolbasaları

448 Hansı kolbasa qrupunun istehsalında şprisləmə əməliyyatı zamanı qiymə örtücü pərdəyə daha sıx doldurulur?

- qan kolbasaları
- yarımhislənmiş
- bişmiş
- subməhsul kolbasaları
- hislənmiş

449 Ət konservlərində hansı qüsurluqda satışına icazə verilir?

- qırıqmış
- qara ləkə
- bankanın xarici səthindəki lak bir neçə yerdən cızılmış
- mikrobioloji bombaj
- kimyəvi bombaj

450 Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

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

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

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

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

- brusellyoz
- qızılyel
- finnoz
- trixinellyoz
- onkoloji

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

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

454 Termiki vəziyyətdən asılı olaraq hansı subməhsulları soyudulan dəmiryolu ilə daşımağa icazə verilir?

- soyumuş
- dondurulmuş
- donu açılmış
- təkrar dondurulmuş
- soyudulmuş

455 Ət malları sürətli dondurulduqda ilk buz kristalcıqları toxumanın hansı hissəsində yaranır?

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

456 Ət malları yavaş dondurulduqda ilk buz kristalcıqları toxumanın hansı hissəsində yaranır?

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

457 Ov quşlarının əti dadına və qidalılıq dəyərində görə ev quşlarının ətindən hansı göstəricilərinə görə fərqlənir?



- dad-tamının xoşagəlməyən və orqanizmdə pis həzm olmasına, az mənimsənilməsinə
- suyun və yağın az, zülalın çox olmasına
- tünd rəngli, bərk konsistensiyalı və səciyyəvi iyin olmasına
- yağlı, açıq rəngli, yumşaq konsistensiyalı olmasına
- suyun və yağın çox, zülalın az olmasına

458 Kəsilməzdən öncə qaramalın elektrik cərəyanı ilə gicəlləndirilməsi ətin zərifliyinə necə təsir edir?

- dad tamı yaxşılaşır
- zərifliyi azalır
- təsir etmir
- sensor göstəriciləri yaxşılaşır
- səciyyəvi qoxu əmələ gəlir

459 Azərbaycanın taxılçılıq təsərrüfatlarında ev quşlarından hansının inkişaf etdirilməsi məqsədəuyğundur?

- ördək
- qaz
- firəng toyuğu
- toyuq
- hinduşka

460 Hansı subməhsul qidalılıq dəyərinə görə ətə yaxın olub delikates məhsul sayılır?

- yelin
- qaraciyər
- ağciyər
- qursaq
- qulaq

461 Ətin qızarması, göyərməsi, işıq saçması nə ilə əlaqədardır?

- biokimyəvi reaksiya
- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
- dondurulması
- zülalların parçalanması
- suyun buxarlanması

462 Duzlanıb yetişən bişmiş kolbasa qiyməsini kutterləşdirməkdə məqsəd nədir?

- su, buz, qar qatmaqla qiyməni durulaşdırmaq
- ətin əsas toxumalarının təbii quruluşunun dağılması
- əsas xammala görə hazır məhsul çıxarını artırmaq
- ət qiyməsinin temperaturunu yüksəltmək
- ət qiyməsinə qatılan yardımçı xammalın yaxşı qarışması

463 Məhsuldar kənd təsərrüfatı heyvanlarının hansında ət çıxarı daha yüksəkdir?

- camış
- donuz
- qoyun
- keçi
- inək

464 Heyvanların emalı prosesində hansı əməliyyat düzgün yerinə yetirilmədikdə alınan ət saxlanmaya davamsız olur və rəngi tez qaralır?

- gicəllənmə
- qansızlaşdırma

- damğalanma
- cəmdəyin təmizlənməsi
- nutrovka

465 Göstərilən xəstəliklərdən hansı ətin infeksiyon xəstəliyinə aid edilmir?

- dabaq
- finnoz
- qarayara
- vərəm
- brusellyoz

466 Ətin hansı toxumasının qidalılıq dəyəri daha yüksəkdir?

- sümük
- birləşdirici
- epitel
- əzələ
- sinir

467 Məhsuldar kənd təsərrüfatı heyvanları və quşlarının hansının emalı zamanı dərisi ayrılır?

- camış
- qoyun
- inək
- ev quşları
- keçi

468 Heyvanın köklüyündən və yaşından asılı olaraq ətinin tərkibindəki kimyəvi birləşmələrdən hansının miqdarı daha çox dəyişilir?

- vitaminlər
- mineral maddələr
- zülallar
- lipidlər
- karbohidratlar

469 Yenicə kəsilmiş heyvanın ətinin tərkibində gedən avtoliz prosesinin sürəti, istiqaməti və dərinliyi hansı göstəricidən asılı deyil?

- ətin saxlanma şəraitindən
- heyvanın yaşından
- heyvanın köklüyündən
- kəsilməzdən öncə heyvanın çimizdirilməsindən
- heyvanın sağlamlığından

470 Camış əti hansı əlamətlərə görə mal ətindən fərqlənir?

- yağının ağ, qabırğalarının daha enli və qalın olması
- cəmdəyin daha iri olması
- ətinin nisbətən yağsız olması
- ətinin daha yağlı olması
- tərkibində daha çox suyun olması

471 Keçi cəmdəyi qoyun cəmdəyindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənir?

- ətinin daha açıq rəngli olması
- cəmdəyin yüngül olması
- cəmdəyin ağır olması

- boynunun və ayaqlarının uzun, döş nahiyəsinin nisbətən sivri olması  
 cəmdəyin yağlı olması

472 Dondurulmuş ət saxlanılan kameralarda havanın temperaturu neçə dəfə ölçülür?

- həftədə 2 dəfə  
 gündə 1 dəfə  
 ayda 1 dəfə  
 gündə 2 dəfə  
 həftədə 1 dəfə

473 Dəmiryolu vaqonları ilə hansı ət məmulatının daşınmasına icazə verilmir?

- dondurulmuş ət  
 yarımhislənmiş kolbasalar  
 hislənmiş kolbasalar  
 bişmiş kolbasalar, sosiska və sardelkalar, paştetlər, qan kolbasaları  
 ət konservləri

474 Düşbərə ət yarımfabrikatlarının hansı qrupuna aid edilir?

- təbii ət yarımfabrikatları  
 iri tikə ət yarımfabrikatları  
 xırda tikə ət yarımfabrikatları  
 döyülmüş ət yarımfabrikatları  
 urvalanmış ət yarımfabrikatları

475 Kobasa istehsalında şprisləmə əməliyyatı nədir?

- kolbasanın reseptində göstərilən əsas və yardımçı xammalın qarışdırılması  
 qiymənin yetişməsi üçün şprislərə yığılıb saxlanması  
 qiymənin aramsız iynələnməsi  
 qiymənin baton formasına salınması üçün şprisləmə maşını vasitəsilə örtücü pərdəyə doldurulması  
 qiymənin duzlanmasını həyata keçirən aparat

476 Hansı göstərici lazımı qaydada yetişməyən ətədən (qiymədən) alınan kolbasalara xas deyil?

- konsistensiyası məqbul deyil  
 saxlanmaya davamsızdır  
 əsas xammala görə hazır məhsul çıxarı azdır  
 iyi, qoxusu, şirəliliyi ilə fərqlənir  
 kolbasanın dadı, tamı qənaətbəxş sayılmır

477 Bişmiş kolbasaların adi üsulla duzlanmış qiyməsi 8÷12°C-də yetişməsi üçün neçə müddət saxlanılır?

- 24 həftə  
 24 saniyə  
 24 dəqiqə  
 24 saat  
 24 gün

478 Kolbasa qiyməsinin əsasını hansı heyvanın ətini təşkil edir?

- dovşan  
 qoyun  
 donuz  
 mal  
 at

479 Hansı göstərici kolbasanın süni örtücü pərdələrinin üstün cəhətini isbatlamır?

- adi şəraitdə saxlanıla bilər
- kolbasanın adı, istehsalçının adı və s. məlumatlar yazıla bilər
- təbii örtücü pərdələrdən fərqli olaraq istənilən forma və ölçüdə hazırlana bilər
- kifayət qədər elastiki deyil, tüstünün tərkibindəki maddələrin kolbasaya keçməyə qoymur, kolbasaya yapışmır
- ucuz başa gəlir

480 Kolbasanın hansı örtücü pərdəsi sellülozal və polimer mənşəli deyil?

- viskoz
- polietilen
- saran
- çereva (onikibarmaq bağırsağı)
- sellofan

481 Kolbasanın hansı örtücü pərdəsi süni deyil?

- viskoz
- belkazin
- kutizin
- sinyuqa (kor bağırsağı)
- naturin

482 Kolbasa məmulatına xoşagələn dad və qoxu vermək üçün hansı ədviyyatdan istifadə etmirlər?

- bir neçə tərkibdə hazırlanan şəkərli ədviyyat qatışıqı
- ağ istiot, qara istiot, ətirli istiot, qırmızı istiot
- mixək, dəfnə yarpağı, muskat ceviz
- sarı çiçək
- zəfəran, darçın, yerqulağı

483 Qan kolbasaların istehsalında hansı qandan istifadə etmək olmaz?

- sabitləşdirilmiş
- bişirilmiş
- çiy
- çirklənmiş
- defibrinləşdirilmiş

484 Hansı göstərici hislənmiş kolbasaların quruması prosesində baş vermir?

- hisləyici maddənin komponentlərinin kolbasanın daxilində bərabər yayılması
- kolbasanın zərifliyinin yüksəlməsi
- quru maddəyə görə 30÷50%-ə qədər suyun itməsi
- örtücü pərdənin kütləsinin azalması
- çiy ətə xas olan dad-tamın itməsi

485 Kolbasa məmulatının “yaş” (tüstüsüz) üsulla hislənməsinin mahiyyəti nədən ibarətdir?

- kolbasa hissə verildikdən sonra su ilə yuyulur
- kolbasa tüstü və suyun qatışıqı ilə hislənir
- kolbasanın hislənməsində isti su buxarı ilə doydurulmuş tüstüdən istifadə edilir
- kolbasanın hislənməsində tüstüdən yox, onun müəyyən qaydada işlənməsi nəticəsində alınan “hisləyici məhluldan” istifadə edilir
- kolbasa əvvəlcə su ilə yuyulur, sonra isə hissə verilir

486 Kolbasaların yeni elektrohisləmə üsulunun çatışmayan göstəriciləri daxilində ən çox qəbul edilməyəni hansıdır?

- his almaq üçün xeyli odun tələb olunur
- hislənmiş kolbasadan spesifik dad, qoxu gəlmir
- hisləmə tez başa çatdığından ət yetişmir və susuzlaşır
- hislənmiş kolbasanın tərkibində konserogen birləşmələrin çox olması
- hisləmə əməliyyatını həyata keçirən avadanlıqlar iri olub baha başa gəlir

487 Hansı göstəricini kolbasa istehsalının müasir texnologiyasının “zəif” cəhəti kimi saymaq olmaz?

- istehsalın mexanikləşdirmə və avtomatlaşdırılmasının çətinliyi
- sanitariya-gigiyena tələblərinə əməl edilməsinin çətinliyi
- kolbasa istehsalının uzun çəkməsi
- heyvanların təbii bağırsaqlarından geniş istifadə edilməməsi
- hislənmiş kolbasanın tərkibində konserogen maddələrin olması

488 Hansı qrup kolbasa batonların çökdürmə müddəti düzgün göstərilməyib?

- südlü kolbasa batonları 2 saat
- yarımhislənmiş kolbasa batonları 4 saat
- təbii örtücü pərdələrdəki bişmiş kolbasa batonları 2 saat
- həll bişmiş kolbasa batonları 5 gün
- çiy hislənmiş kolbasa batonları 7÷10 gün

489 Qızartma əməliyyatında əsasən suyun buxarlanması nəticəsində baş verən itki faizi hansı kolbasa qrupunda düzgün göstərilir?

- sosiska-10÷12
- sardelka-9-10
- yarımhislənmiş kolbasalar-7
- bişmiş kolbasalar-4÷7
- ət çörəkləri-15÷20

490 Hansı halda kolbasa batonları vişlə standart formada yox, ortadan bir neçə dəfə sarınır?

- kiçik diametrlı batonlara yığıldıqda
- təbii örtücü pərdələrə yığıldıqda
- süni örtücü pərdələrə yığıldıqda
- süni örtücü pərdənin üzərində kolbasa haqqında məlumat olduqda
- ət çörəkləri

491 Hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasaların qiyməsi təbii örtücü pərdəyə doldurularkən onunla bərabər daxil olan havanı oradan necə çıxarırlar?

- kolbasa batonları asılıaraq saxlanılır
- kolbasa batonları sıxılır
- kolbasa batonları ovxalanır
- kolbasa batonları bir neçə yerdən dəşilir
- kolbasa batonları silkələnir

492 Kolbasa batonları çökdürüldükdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir?

- soyutma
- bişirmə
- hislənmə
- qızardılma
- qovurma

493 Sosiska və sardelkalar hansı uzunluqda burulmaqla batonlar alınır?

- 5÷10 dm

- 15÷20 sm
- 5÷10 sm
- 10÷15 sm
- 10÷15 dm

494 Kolbasa çörəkləri istehsalı üçün hazırlanan qiymə içi donuz yağı ilə yağlanmış alüminium və ya qalaylanmış metal qəliblərə hansı kütlədə yığılır?

- 3÷4 kq
- 1÷1,5 kq
- 0,5÷1 kq
- 2÷2,5 kq
- 1,5÷1,9 kq

495 Örtücü pərdələrə yığılmış kolbasa batonları növbəti hansı əməliyyata yönəldilir?

- soyutma
- bişirmə
- duzlama
- çökdürmə
- qızartma

496 Çiy hislənmiş kolbasalar və qızardılmış ət çörəkləri istisna olmaqla yerdə qalan kolbasalar qızardılmadan sonra hansı əməliyyata yönəldilir?

- soyutma
- çökdürmə
- duzlama
- bişirmə
- hisləmə

497 Kolbasa batonunun ortasında temperatur neçə °C-ə çatdıqda bişirilmə başa çatmış sayılır?

- 92.0
- 62.0
- 52.0
- 72.0
- 82.0

498 Hansı dəyişiklik bişirilmə zamanı kolbasaların tərkibində baş vermir?

- vegetativ formalı mikroorqanizmlərin məhv olması
- yağların dəyişilməsi
- zülalların denaturatlaşması
- mineral maddələrdəki dəyişiklik
- ekstraktiv maddələrin, vitaminlərin, piqmentlərin dəyişilməsi

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

- hisləmə
- çökdürmə
- duzlama
- soyutma
- qızartma

500 Yarımhislənmiş və hislənmiş kolbasalar bişirildikdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir?

- soyutma
- hisləmə

- duzlama
- çökdürmə
- qızartma

501 Soyudulma zamanı suyun buxarlanması nəticəsində kolbasaların kütləsi nə qədər azalır?

- 9÷10%
- 6÷8%
- 1÷3%
- 3÷5%
- 8÷9%

502 Sellofanda olan kolbasa batonları nə üçün su ilə soyudulmur?

- sellofan islandıqda kövrəkliyini itirir və cınlır
- sellofan islandıqda səthində mikroorqanizmlər inkişaf edə bilər
- sellofanın üzərindəki məlumatlar yuyulub gedə bilər
- suyu canına çəkərək kütləsi arta bilər
- su sərfini azaltmaq üçün

503 Bişmiş kolbasalar soyudulduqdan sonra hansı əməliyyata yönəldilir?

- duzlama
- təkrar emala
- hisləmə
- keyfiyyəti yoxlanılıb satışı verilir
- qurutma

504 Hansı ağacların odunu və kəpəyindən kolbasaların hislənməsində istifadə olunan tüstü alınır?

- ağcaqayın
- iri yarpaqlı palıd
- iri yarpaqlı fıstıq
- iynəyarpaqlı şam, küknar
- iri yarpaqlı tozağacı

505 Kolbasaları hisləmək üçün iynəyarpaqlı ağaclardan, çürümüş, çirkləndirilmiş və yaş odundan istifadə etdikdə nə baş vermir?

- tüstünün tərkibində yüksək miqdarda aşağı molekullu turşuların olmasına
- hisləyici kamerada temperaturun aşağı düşməsi
- kolbasanın çirklənməsi və acıtəhər dad verməsi
- standartın tələbinə cavab verən kolbasanın alınması
- qurumun kolbasanın üzərinə düşməsi

506 Yarımhislənməmiş və hislənməmiş kolbasalar hisləndikdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir?

- soyutma
- çökdürmə
- duzlama
- qurudulma
- bişirmə

507 Kolbasa məmulatını qruplara ayırarkən hansı göstərici nəzərə alınır?

- kolbasa batonlarının zahiri görünüşü
- kolbasanın resepturası
- əsas xammalın növü
- kolbasa batonunun diametri və uzunluğu

- istehsal texnologiyası

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

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

509 Sosiska və sardelkalar hansı göstəriciyə görə bişmiş kolbasalara bənzəyir?

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

510 Qan kolbasalarının digər qrup kolbasalardan fərqləndirici cəhəti nədir?

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

511 Kolbasada NaCl-un normadan artıq olması qüsuru hansı əməliyyatda buraxılan səhvə nəticəsidir?

- kolbasanın satış müddətinə və şəraitinə əməl edilmədikdə  
 kolbasanın qablaşdırılmasında  
 kolbasanın hazırlanma texnologiyasında  
 resepturada nəzərdə tutulan yardımçı xammalın götürülməsi  
 kolbasanın saxlanma və daşınmasında

512 Mağazaya gətirilən kolbasanın keyfiyyəti adətən hansı metodla təyin edilir?

- bakterioloji  
 fiziki-kimyəvi  
 kimyəvi  
 sensor  
 kimyəvi

513 Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

- konsistensiyası  
 qoxusu və tərqi  
 zahiri görünüşü  
 həzm olma və mənimsənilmə faizi  
 en kəsiyinin görünüşü

514 Kolbasanın keyfiyyəti kimyəvi üsulla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

- nişasta, fosfor  
 xörək duzu  
 rütubət  
 kolbasa batonunun uzunluğu və diametri  
 nitrit

515 Dondurulmuş ətə saxlanıldığı nisbi rütubət faizini göstərin.



- 50-55%
- 85-88%
- 70-75%
- 95-98%
- 90-95%

516 Dondurulmuş ət hansı temperatur (dərəcə Selsi) şəraitində saxlanılmalıdır?

- 18
- 20
- 13
- 25
- 10

517 Dondurulmuş ət neçə dərəcədə və hansı nisbi rütubətdə saxlanılır?

- 18 dərəcə Selsi, 50%
- 18 dərəcə Selsi, 95-98%
- 30 dərəcə Selsi, 55%
- 10 dərəcə Selsi, 85-88%
- 20 dərəcə Selsi, 60-70%

518 Ətin sürətli dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- 30-35 dərəcə Selsi
- 18-23 dərəcə Selsi
- 23-30 dərəcə Selsi
- 10-15 dərəcə Selsi
- 15-20 dərəcə Selsi

519 Ətin intensiv üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- 15-20 dərəcə Selsi
- 18-23 dərəcə Selsi
- 30-35 dərəcə Selsi
- 10-15 dərəcə Selsi
- 23-30 dərəcə Selsi

520 Ət məhsullarının yavaş üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- 30-35 dərəcə Selsi
- 15-20 dərəcə Selsi
- 18-23 dərəcə Selsi
- 23-30 dərəcə Selsi
- 20-25 dərəcə Selsi

521 Ət cəmdəkləri hansı üsullarla dondurulur?

- yavaş, sürətli
- yavaş, intensiv, sürətli dondurma
- intensiv və sürətli
- sürətli
- intensiv

522 Ət neçə üsulla dondurulur?

- 5
- 1
- 2

- 3  
 4

523 Ət konservləri texnologiyasında ilk əməliyyat hansıdır?

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

524 Hansı kolbasaların soyuduculu dəmir yolu ilə daşınmasına yol verilmir?

- çiy hislənmiş kolbasaların  
 bişmiş kolbasalar, sosiska, sardelka, zelslər, paşetlər, qan kolbasaları  
 hislənib qovrulmuş ət məhsulları  
 yarımhislənmiş kolbasaların  
 bişirilib hislənmiş kolbasaların

525 Kolbasaların qablaşdırılması üçün ən əlverişli tara hansıdır?

- içərişi aliminyum və ya polad vərəqlə örtülmüş taxta taralar  
 polietilen yeşiklər, yeşik-konteynerlər  
 taxta çəlləklər  
 karton qutular  
 metal yeşiklər

526 Kolbasanın instrumental göstəricilərinin ekspertizasına göndərilən orta nümunənin sənədlərində hansı məlumatın göstərilməsi vacib deyil?

- kolbasanın istehsal edildiyi tarix, saat, müəssisə  
 orta nümunənin götürüldüyü yer, vaxt, adı  
 hansı göstəricilərin ekspertizasının aparılması  
 mağazanın soyuducu kameraları haqqında məlumat  
 ekspertizanın məqsədi, səbəbi

527 Bir neçə adda kolbasanın dadı eyni vaxtda qiymətləndirildikdə dequstasiya arası nə edilir?

- ağız yod, duz və soda qatılmış məhlula yayxalanır  
 dequstasiya arasında fasilə edilir, ağız tünd çayla yayxalanır  
 bişirilmiş süd içilir  
 qaynanmış su ilə ağız yayxalanır  
 spirtlə ağız dezinfeksiya edilir

528 Bir neçə adda kolbasanın sensor göstəriciləri qiymətləndirildikdə ilk növbədə hansı qrup ekspertiza olunmalıdır?

- duzlanıb hislənmiş kolbasalar  
 çiy hislənmiş kolbasalar  
 bişmiş kolbasalar  
 yarımhislənmiş kolbasalar  
 bişirilib hislənmiş kolbasalar

529 Hansı göstərici təzə bişmiş kolbasalara xas deyil?

- konsistensiyası-sıx, ovulmayan elastiki  
 batin sınımsızdır  
 örtücü pərdəsi quru, bütöv, möhkəm, elastiki, təmiz, qurumsüz, yanıqsız, kifsiz  
 qaxsımış, turşumuş, kiflənmiş və heç bir kənar qoxu və tam vermir

- rəngi bütün səthdə, hissələrdə eynidir, qiymədə boz ləkələr, hava boşluğu yoxdur

530 Hansı kolbasanın konsistensiyasının standart üzrə necə olması düzgün göstərilir?

- çiy hislənmiş kolbasaların konsistensiyası-çox bərk  
 liver kolbasaların konsistensiyası-bərk, yaxılmayan  
 bişmiş kolbasaların konsistensiyası-sıx, ovulmayan elastiki  
 hislənmiş kolbasaların konsistensiyası-sıx  
 bişirilib-hislənmiş kolbasaların konsistensiyası-bərk

531 Elm aləmində hökm dünya okeanlarının bioehtiyatları tükənməzdir. İkinci dünya müharibəsinin qalib dövlətləri 1947-ci ildə balıq ovuna dair beynəlxalq sazişi qəbul edərkən nəyi əsas götürmüşlər?

- əhalinin qida rasionunda balıq məhsullarının artırılmasının vacibliyini  
 müharibədə məğlub olan dövlətlərin balıqçılıq donanmasından məqsədəuyğun istifadə edilməsi  
 müharibə illərində açıq sulara balıq ovunun azalmasını  
 müharibə dövründə su hövzələrinə dəyən zərbəni  
 elm aləmində hökm sürən “dünya okeanlarının sərvəti tükənməzdir” fikrini

532 Balığın cinsindən, yaşından, köklüyündən, fizioloji vəziyyətindən, ov mövsümündən və s. asılı olaraq ətindəki yağları %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir?

- 26÷30  
 20÷30  
 0,1÷5,4  
 5÷10  
 21÷25

533 Balığın cinsindən, yaşından, köklüyündən, fizioloji vəziyyətindən, ov mövsümündən və s. asılı olaraq ətindəki zülallar %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir?

- 26÷30  
 1÷5  
 5÷10  
 13÷20  
 21÷25

534 Balığın kimyəvi tərkibi hansı amildən asılı deyil?

- yaşından  
 su hövzəsinin yem zənginliyindən  
 su hövzəsinin orta illik temperaturundan  
 köklüyündən  
 cinsindən

535 Balığın cinsindən, yaşından, köklüyündən, fizioloji vəziyyətindən, ov mövsümündən və s. asılı olaraq ətindəki azotlu maddələr %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir?

- 13÷15  
 5,4÷27  
 6,1÷14  
 5÷10  
 21÷25

536 Balığın cinsindən, yaşından, köklüyündən, fizioloji vəziyyətindən, ov mövsümündən və s. asılı olaraq ətindəki mineral maddələr %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir?

- 0,1÷0,3  
 0,5÷2

- 0,3÷2,8
- 0,2÷2,5
- 1÷3

537 Balıqçılığa böyük zərbə vuran ağır və keçici metallardan hansının faktiki miqdarı Xəzərdə yol verilən səviyyədədir?

- kadmium-0,015 mkq/l
- arsen və xrom-6 mkq/l
- barium-50 mkq/l
- sind-20 mkq/l
- civə-0,1 mkq/l

538 Balığın cinsindən, yaşından, köklüyündən, fizioloji vəziyyətindən, ov mövsümündən və s. asılı olaraq ətindəki su %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir?

- 46÷92
- 30÷50
- 25÷70
- 50÷80
- 40÷50

539 Balıqlara öldürücü təsir edən və sulara yol verilən miqdarı 1 mkq/l olan fenolların Xəzər dənizindəki faktiki miqdarı nə qədərdir?

- 30 mkq/l
- yoxdur
- 0,01 mkq/l
- 0,1 mkq/l
- 3 mkq/l

540 Hansı mənbə Xəzəri çirkləndirmir, deməli balıqların yaşayışına ağır zərbə vurmur?

- Volqa və Kür çaylarının deltasının vaxtaşırı təmizlənməsi
- atmosfer yığıntıları ilə dənizə tökülən yabançı maddələr, mikroorqanizmlər
- Xəzərin sahil ərazilərində və ona tökülən çayların ətrafında yerləşən keomunal-məişət obyektlərinin tam təmizlənməyən çirkli suları
- Xəzərin sahil ərazilərində və sularında enerji daşıyıcıların çıxardılması, saxlanması, nəql edilməsi və emalı
- təbii və təbiət katalizmləri

541 Yağlılığı 26,1 olan ağ balıq kürüledikdən sonra yağlılığı necə dəyişilir?

- 1,5% artır
- 20%-ə enir
- dəyişilmir
- artır
- 1,5%-ə enir

542 Xəzərdə suyun səviyyəsinin enib qalxması balıqçılıqda hansı göstəricinin dəyişilməsinə təsir etmir?

- balıqların yemin çeşidi və tərkibinə olan ehtiyacının ödənilməsinə
- çayların yaratdığı çıxmazlarda olan balıqlar dənizə keçə bilmədiklərindən orada məhv olur
- suyun səviyyəsinin enməsi nəticəsində balıqlar kürülmək üçün çaylara keçməsi çətinləşir və kütləvi surətdə məhv olur
- suyun səviyyəsinin dəyişilməsi ilə onun hidroloji göstəriciləri də dəyişilir. Baş verən dəyişilməyə uyğunlaşa bilməyən balıqlar məhv olur
- suyun səviyyəsinin dəyişilməsi nəticəsində oradakı bitki və heyvanların bir qismi məhv olur. Bu işə yem qıtlığı yaradır və balıqlar acından qırılır

543 Hansı göstərici yenidən kürüləyən balıq ətinə xas deyil?

- yağlılığı-yüksək
- dadı-dadsız
- rəngi-solğun
- konsistensiyası-boş
- iyi-xoşagəlməyən, iştaha qaçıran

544 Hansı göstərici Xəzərdə suyun səviyyəsinin enməsi ilə bağlı baş verən və balıqçılıqda əlahiddə əhəmiyyət kəsb edən göstəricidən biri deyil?

- dayaz zonaların sahəsinin azalması
- bəzi balıqların kürülədiyi yerlərin lillənərək qaysaqlı quru sahəyə çevrilməsi
- bəzi sahələrin quruması
- azsulu zonaların sahəsinin azalması
- balıq ovlayan gəmilərin dənizdən ona tökülən çaylara keçməsinin çətinləşməsi

545 Kürüləmə dövründə demək olar ki, yeməyən balıqlarda hansı hadisə baş vermir?

- yağ ehtiyatının azalması
- həzm üzvlərinin eroziyaya uğraması
- maddələr mübadiləsinin pozulması
- zülal qıtlığı
- maddələr mübadiləsinin yaxşılaşması

546 Hansı göstəricinin miqdarı balığın cinsindən, yaşından, köklüyündən, fizioloji vəziyyətindən və s. amillərdən asılı olaraq az dəyişilir?

- karbohidrat
- yağ
- zülal
- vitamin
- su

547 Hansı amil balıqçılıq baxımından Xəzərin səviyyəsinin həmişə kritik mənfi 28,5m həddən yüksək olmasına təsir göstərmir?

- kosmik
- antropogen
- geotektonik
- hidroiklim
- balıq ovu

548 Əksər balıqlar hansı fəsildə kökəlirlər?

- heç bir fəsildə kökəlmirlər
- payızda
- yazda
- qışda
- yayda

549 Xəzərin suları Azərbaycandan başqa hansı ölkənin sahillərini yumur?

- İran İslam Respublikası (900 km)
- Qazaxıstan(2320 km)
- Rusiya Federasiyası (695 km)
- Çin Xalq Respublikası (355 km)
- Türkmənistan (1200 km)

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

- dondurulmaya
- duzlamaya
- hislənmiş balıqların istehsalına
- konserv istehsalına
- qaxaclamaya

551 Son 60 ildə Volqa çayında ionların miqdarının 1,5 dəfə artması (bu hesabla Xəzərə ildə 23 mln tondan çox duz tökülür) balıq sərvinə necə təsir göstərir?

- kürüldəkdən sonra mənfi təsir edir
- yalnız miqrasiya dövründə təsir etmir
- yalnız miqrasiya dövründə təsir edir
- balıqların yaşamasına və artıb-çoxalmasına təsir etmir
- bütün mallarda mənfi təsir edir

552 Xəzər dənizinin balıq və balıq olmayan su məhsullarının yaşaması və artıb-çoxalması üçün əlverişli mühit olduğunu hansı göstərici təsdiqləmir?

- suyunun şorluğunun digər dənizlərdə (Azal dənizi istisna olmaqla 10%) müqayisədə az olması
- aktiv turşuluğu (pH) digər dənizlərlə müqayisədə yüksək olması (7÷8,5)
- dayaz sahələrin digər dənizlərlə müqayisədə daha çox olması (≈20%)
- okeanla birbaşa təbii bağlılığının olmamağı
- suyunun duzluğunun sahilə yaxın yerlərdə 1 m-ə, sahilə uzaqlarda 15 m-ə bərabər olması

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

- yağların
- mineral maddələrin
- suyun
- karbohidratların
- zülalların

554 Respublika əhalisinin yaxşılaşdırılmış çeşid və keyfiyyətli balıq mallarına olan marağını ödəmək üçün hansı təklif nəzərə alınmaya bilər?

- balıq bazarları, firma balıq mağazaları, balıq yarımfabrikatları və xörəkləri hazırlayan və satan iaşə müəssisələri nümunəvi lahiyəsi hazırlanmalı
- hasil edilən bioehiyatlardan istehlak dəyəri yüksək qiymətləndirilən ənənəvi və yeni məhsulların hazırlanması üçün NTS və NHS yenidən hazırlanmalı
- şəhər, qəsəbə və kəndlərdə balıq məhsulları istehsal edə bilən kiçik və orta güclü müəssisələr yaradılmalı
- Gömrük komitəsi ilə balıq mallarının idxal və ixrac qaydaları hazırlanmalı
- respublikanın şəhər və kəndlərində balıq malları ticarətinin təşkil edilməsi və genişləndirilməsi üçün

555 Qyağ+Qsu=81 və ya Qyağ =81-Qsu düsturunun köməklili ilə balıqda hansı üzvü maddənin miqdarını hesablamaq olar?

- bioloji aktiv maddələri
- vitaminləri
- yağı
- karbohidratları
- zülalları

556 Azərbaycanda balıq ovunu və balıq sənayesinin inkişaf etdirilməsi işində hansı təklif nəzərə alınmaya bilər?

- balıqçılıq sahəsində ortaya çıxan məsələlərin optimal variantda həll edilməsi üçün bölgələrdə filialları olan balıqçılıq üzrə ixtisaslaşdırılmış elmi-tədqiqat-təhsil müəssisələrinin yaradılması
- balıq və balıq məhsullarının hansı ölkələrdə ixrac olunacağı xəritələri hazırlamaq
- daxili su tutarlarda balıqçılıq təsərrüfatları yaratmalı, onların inkişafını dəstəkləməli

- Xəzərin Azərbaycanın sahilboyu ərazilərində balıqçılığın inkişaf etdirilməsi üçün kompleks tədbirlər həyata keçirilməli
- su hövzələrində balıqların yem ehtiyatının tələb olunan səviyyəyə çatdırılması üzrə tədbirlərin həyata keçirilməsi

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

- sardina
- çapaq
- nərə
- ilan balığı
- treska

558 CITIES təşkilatı 2006-cı ildə qara kürü ixracı üçün 5 Xəzəryanı ölkəyə verdiyi kvotanı sonra hansı ölkə üçün ləğv etmədi?

- İran
- Türkmənistan
- Azərbaycan
- Qazaxıstan
- RF

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

- treska
- suf
- keta
- çəki
- treska

560 Hazırda Xəzəryanı beş ölkə üçün nərəkimilərin ovu və qara kürünün ixracı ilə bağlı məsələləri kim təsdiq edir?

- Rusiya
- Azərbaycan
- BMT-nin nəzdində fəaliyyət göstərən CITIES (flora və faunanın yoxolma ərəfəsində olan növlərinin ticarəti ilə bağlı Beynəlxalq konvensiya) təşkilatı
- İran
- Qazaxıstan

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

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

562 Azərbaycanda 2000-ci ildə balıq ovunun 1990-cı illə müqayisədə təqribən 7 dəfəyədək azalmasında hansı göstəricinin təsiri olmamışdır?

- SSRİ-nin dağılması ilə Xəzər balıqçılıq donanmasının, naviqasiya qurğularının və s. bölüşdürülməsində ortaya çıxan çətinlik
- müstəqilliyin ilk illərində Azərbaycanın ictimai-siyasi həyatındakı, qeyri-sabitlik
- bioehtiyatların artırılması və qorunması işinin başlı-başına buraxılması
- daha dözümlü balıq cinslərinin sulara buraxılmamağı
- SSRİ-nin dağılması ilə Xəzəryanı dövlətlərin arasındakı balıq ovuna dair razılaşmaların pozulması

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

- nerka

- uzunburun
- qalxanbalıq
- salaka
- ilan balığı

564 Balıq ətinin tərkibindəki zülalların qida üçün daha çox əhəmiyyət kəsb edəni hansılardır?

- stroma, sarkolemma
- sarkolemma, turş zülal
- nüvə, kollogen
- miofibrilyar, sarkoplazma
- retukulin, kollagen

565 Hansı göstərici Azərbaycanın su hövzələrində, xüsusilə Xəzər dənizində balıq ehtiyatının və ovunun azalması səbəblərindən biri deyil?

- çox ziyanlı üsullar və qaydalarla balıqların tutulması, özbaşına ovun aparılması
- çayların üzərində su elektrik stansiyaların tikilməsi, suvarma nasoslarının yerləşdirilməsi, su kanallarının çəkilməsi
- son 100 ildə insanların fəaliyyəti nəticəsində suların yabançı maddələrlə çirklənməsi
- Xəzər dənizinin müəyyən dövrdə qabarması və çökməsi
- su polisinin vaxtında yaradılmamağı

566 Hansı zülal balıq ətinin tərkibində olan mürəkkəb zülal deyil?

- nukleoproteidlər
- xromoproteidlər
- qlöbulinlər
- qlükoproteidlər
- lipoproteidlər

567 Xəzər dənizində 1930-cu ilədək kütləvi surətdə ovlanmayan kilkə 1980-ci ildə nə qədər olmuşdur?

- 304,8 min sentner
- 100 min sentner
- 10 min sentner
- ovlanmamışdır
- 200 min sentner

568 Balıq ətini zülallarının neçə %-i əzələ liflərini əmələ gətirən miofibrilyar zülallardan ibarətdir?

- 30÷40
- 70÷80
- 65÷70
- 50÷60
- 40÷50

569 Xəzər dənizində balıq ovu neçənci ildən azalmağa başlamışdır?

- 1960
- 1910
- 1917
- 1930
- 1940

570 Balıq əzələlərinin yığılıb-açılması hansı zülalın yaranması və parçalanması ilə şərtlənir?

- retukulin
- miogen



- aktomiozin
- mioalbumin
- qalıq zülal

571 Rusiya İmperiyasında 1913-cü ildə ovlanan balığın neçə %-i Xəzər dənizinin payına düşüb?

- 10
- 20
- 60
- 100
- 30

572 Azərbaycanda XX əsrin əvvəllərində balıq və balıq məhsulları üzrə fəaliyyət göstərən ən iri şirkət hansı olmuşdur?

- nəinki iri, hətta orta güclü şirkət olmamışdı
- T. İ. Lvov və oğlanları
- Azərbaycanda şirkət yox, xırda balıqçılıq vətəgələri olmuşdur
- Bakı quberniyasında olan 26 vətəgən erməniyə məxsus olan vətəgə
- Lənkəran qəzasında yerləşən Sara adasındakı vətəgə

573 Hansı fakt Azərbaycanda balıqçılığın qədim tarixə malik olduğunu təsdiqləmişdir?

- arxeoloji qazıntılar zamanı əldə edilən materiallar
- Azərbaycan ərazisində bioehtiyatlarda zəngin olan su tutarların balığın emalını keyfiyyətli surətdə aparılmasına imkan verən təbii amillərin olacağı
- qədim əlyazmalarda, kitablarda, rəsmlərdə, xalq dastanlarında və s. balıq və balıq məhsulları ilə bağlı xeyli sayda məlumatlar
- "Azərbaycanlılar balığı sevmir" deyən bəzi tədqiqatçılar
- Azərbaycanlıların mətbəxində xeyli sayda balıqdan hazırlanan qəlyanaltı, duru və bərk xörəklərin olması

574 Dünya üzrə ümumi balıq ovunda 1970-ci ildə ançouskimilər, sonrakı illərdə treskakimilər, indiki dövrdə isə siyənəkkimilərin üstün olması nə ilə izah edilir?

- balıq ovunun yeni bölgələrdə aparılması
- həmin ildə digər balıqların ovlanması üzrə limit qoyulması, məhdudlaşdırılması
- həmin ildə az ovlanan balıqlara tələbatın az olması
- həmin ildə çox ovlanan balıqlara tələbatın yüksək olması
- balıq ovlanan ildə sularda göstərilən balıqların çox olması

575 Qarşıdakı dövrdə yer kürəsi əhalisinin balıq mallarına olan marağının ödənilməsi işində hansı göstəricinin həyata keçirilməsi əhəmiyyət kəsb etmir?

- milli dövlət və beynəlxalq səviyyədə və bununla ilgili sahələrin dünya ictimaiyyəti üçün açıqlığının təmin edilməsi
- hərbi dəniz donanmanın balıqların naviqasiyasında istifadə edilməsi
- balıqçılıq və bununla ilgili təsərrüfatlara strateji əhəmiyyətli sahə kimi baxılması
- bioehtiyatların idarə edilməsi, mühafizəsi və istifadəsi sahələrində vahid prinsiplər və standartların təsdiqi
- şirin sularda və dənizin sahilyanı ərazilərində akvakultura istehsalı genişləndirilməsi

576 Son illərdə dünya üzrə balıq mallarının adambaşına illik istehlakının orta hesabla 15 kq, bəzi ölkələrdə isə 60 kq yüksəlməsi əsasən nə ilə izah edilir?

- diyetologiya elminin balıq məhsullarına olan yeni baxışı
- əhalinin balığa artan tələbatı
- ixtiologiya elminin inkişafı
- akvakulturanın inkişafı
- müasir balıq ovlayan gəmilərin yaradılması

577 Dünya üzrə 1950-1980-ci illərdə balıq ovunun kəmiyyətə artmasının əsas səbəbi nə olmuşdur?

- iri tutumlu gəmi qayıрма müəssisələrinin tikilib işə salınması
- balıq və balıq məhsullarına durmadan artan tələbat
- balıq ovuna məhdudiyət qoyulmamağı və onun okeanlarda aparılması
- iri tutumlu balıq ovlayan gəmilərin yaradılması
- balıq ovu və emalı işini yerinə yetirən yeni texnikanın və mütərəqqi texnologiyanın yaradılması

578 XX əsrin son illərində dünya üzrə balıq ovu artımı əsasən hansı bioresurslar hesabına olmuşdur?

- siyənəkkimilər
- treskakimilər
- nərəkimilər
- ançouskimilər
- balıq unu alınmasına sərf olunan balıq və balıq olmayan su məhsulları

579 Balıq ətinin tərkibindəki zülalların qida üçün ən az əhəmiyyət kəsb edəni hansıdır?

- miofibrilyar
- sarkoplazma
- stroma (sarkolemma)
- tropomiozin
- miozin

580 Qida fiziologiyası baxımından yeyilən balıqlarda uçucu əsaslar və trimetilaminin miqdarı mq %-lə hansı həddən artıq olmamalıdır?

- uçucu əsaslar 40 mq%, trimetilamin 18,6 mq%
- uçucu əsaslar 50 mq%, trimetilamin 20 mq%
- uçucu əsaslar 55 mq%, trimetilamin 18,6 mq%
- uçucu əsaslar 50 mq %; trimetilamin 18,6 mq %
- uçucu əsaslar 60 mq%, trimetilamin 20 mq%

581 İkinci dünya müharibəsindən sonra qalib dövlətlərin balıq ovuna dair qəbul etdikləri sazişin balıqların növ tərkibi nə ilə nəticələndi?

- bir neçə balıq növünün və cinsinin kökü kəsildi
- ovlanan balıqların növ və cins tərkibinə təsir etmədi
- balıq ovunda qiymətli balıqların xüsusi çəkisi kəskin azaldı, əksinə balıq olmayan su məhsullarının xüsusi çəkisi artdı
- balıq ovunda qiymətli balıqların ovu artdı
- balıq ovunda balıq olmayan su məhsullarının ovu azaldı

582 İkinci dünya müharibəsindən sonra qalib dövlətlərin balıq ovuna dair qəbul etdikləri saziş balıq ovuna necə təsir etdi?

- təsiri az oldu
- etmədi
- balıq ovu açıq sulara artdı, daxili sulara azaldı
- balıq ovu 1970-ci illərdə 1947-ci illə müqayisədə açıq sulara 15 dəfə, daxili sulara 1,5 dəfə azaldı
- balıq ovu 1970-ci ildə 1947-ci illərlə müqayisədə açıq sulara 15 dəfə, daxili sulara 1,5 dəfə artdı

583 Balıq yağının heyvanat yağlarından başlıca fərqi nədir?

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

584 Dünya üzrə adambaşına orta hesabla ovlanan balığın göstəricisi hansı il üçün düzgün deyil?

- 2012-ci ildə 20 kq
- 1970÷1980-ci illərdə 18 kq
- 1960-cı ildə 13,3 kq
- 1900-cü ildə 2,6 kq
- 1990÷2000-ci illərdə 18,5 kq

585 Balıq yağının tez oksidləşməsi nə ilə izah edilir?

- tərkibində antioksidləşdirici maddələrin az olması
- tərkibindəki doymuş yağ turşularının sayının az olması
- tərkibində 4-6 və daha çox ikiqat rabitəli doymamış yağ
- tərkibində daha çox doymuş yağ turşularının olması
- tərkibindəki doymamış yağ turşularının sayının az olması

586 Dünya üzrə 1900-cü ildə əhalinin hər nəfərinə orta hesabla neçə kq balıq ovlanmışdır?

- 3 kq
- 1 kq
- 1,5 kq
- 2 kq
- 2,6 kq

587 Dünya üzrə 1900-cü ildə nə qədər balıq ovlanmışdır?

- 2 mln ton
- 5 mln ton
- 4 mln ton
- 3 mln ton
- 1 mln ton

588 Balıq yağında neçə ədəd yüksək molekullu yağ turşuları aşkar edilmişdir

- 20
- 25-dən artıq
- 3
- 5
- 10

589 Hansı maddə balıq ətində olan qanidlərin və purinlərin törəmələri sayılmır?

- kreatinin
- sərbəst aminturşular
- qanin
- adenozin
- purin hepoksantin

590 İkinci dünya müharibəsindən sonra qalib dövlətlərin balıq ovuna dair qəbul etdikləri sazişin əsas məğzi nədən ibarət olmuşdur?

- qalib dövlətlər açıq sulara heç kimdən icazə almadan istədiyi vaxt, istədiyi miqdarda, cinsdə və növdə balıq ovlaya bilər
- məğlub dövlətlər açıq sulara yalnız balıq olmayan su məhsullarını ovlaya bilər
- yalnız qalib dövlətlər yalnız daxili sulara balıq ovlaya bilər
- məğlub olan dövlətlər yalnız daxili sulara balıq ovlaya bilər
- istənilən dövlət dünyanın istənilən sularında xüsusilə açıq sularında heç kimdən icazə almadan istədiyi vaxt, istədiyi miqdarda, cinsdə və növdə balıq ovlaya bilər

591 Ötən əsrin 70-ci illərində sahilə yaxın 200 mil məsafədə balıq ovu aparılmasına dair yeni beynəlxalq qanunun qəbul edilməsi nə ilə izah edilir?

- Hind okeanı, Sakit okean, Atlantik okean sahilıyanı dövlətlərin balıq ovuna dair tələbləri
- balıq ovu suların ekologiyası və istifadəsi sahəsindəki işlərin bioehtiyatların hətta kökünün kəsilə biləcəyinə gətirib çıxaracağı
- daxili su tutarlarda inkişaf etdirilməsi
- okeanlarda balıq ovunu həyata keçirən gəmilərin çox baha başa gəlməsi
- yer kürəsi əhalisinin balığa olan tələbatının artması

592 Skumbriya, sardina, tunc balıqların ətinə yeyən insanların zəhərlənməsi bəzən nə ilə izah edilir?

- ətdə yağın az olması ilə
- balıq ətində yüksək miqdarda histidinin olması ilə
- ətdə suyun çox olması ilə
- bakteriyaların təsiri ilə zülalların parçalanması ilə
- suyun buxarlanması ilə

593 Balığın, xüsusilə bulyonun şirintəhər dad verməsi nə ilə izah edilir?

- anaerob şəraitdə süd turşusunun karbon qazı və suya parçalanması ilə
- karbohidratların çox olması ilə
- anaerob şəraitdə qlikogendən piroüzüm turşusunun yaranması ilə
- qlükozanın miqdarının 0,75%-dək yüksəlməsi ilə
- qlikogenin qlükozayadək hidrolitik parçalanması ilə

594 Elm aləmində hökm dünya okeanlarının bioehtiyatları tükənməzdir. İkinci dünya müharibəsinin qalib dövlətləri 1947-ci ildə balıq ovuna dair beynəlxalq sazişi qəbul edərkən nəyi əsas götürmüşlər?

- müharibə illərində açıq sularda balıq ovunun azalmasını
- elm aləmində hökm sürən "dünya okeanlarının sərvəti tükənməzdir" fikrini
- əhalinin qida rasionunda balıq məhsullarının artırılmasının vacibliyini
- müharibədə məğlub olan dövlətlərin balıqçılıq donanmasından məqsədəuyğun istifadə edilməsi
- müharibə dövründə su hövzələrinə dəyən zərər

595 İnsan orqanizmindəki artıq xolesterinin çıxarılmasında balıq yağında olan hansı yağ turşusu iştirak etmir?

- linol
- linolen
- araxidon
- nizin
- palmitin

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

- karbohidratlar
- mineral maddələr
- yağlar
- ekstraktiv maddələr
- zülallar

597 Hansı maddə balıq ətində olan azotlu ekstraktiv maddələrdən biri deyil?

- vitaminlər
- uçucu əsaslar (mono-, di-, trimetilaminlər, ammonyak)
- trimetilammonium əsasları (trimetilammoniumoksid, imizadol)
- qlioksamin törəmələri (histidin, karnozin)
- qarışıq qruplar (sidik cövhəri, sərbəst aminturşuları, purin törəmələri)

598 Balıq ətindəki zülal təbiətli olmayan azotlu maddələr ədəbiyyatda hansı adla adlandırılır?

- azotlu ekstraktiv maddələr
- aktiv azotlu maddələr
- passiv azotlu maddələr
- zülal təbiətli olmayan azotlu maddələr
- şirəverən maddələr

599 Qida fiziologiyası baxımından ətində nə qədər uçucu əsaslar və trimetilamin olan balıqlar yeyilməyən qrupuna aid edilir?

- uçucu əsaslar 250 , trimetilamin 131
- uçucu əsaslar 150 m-dən çox, trimetilamin 173,5 m-dən çox
- uçucu əsaslar 195, trimetilamin 171
- uçucu əsaslar 150 m-dən çox, trimetilamin 173,5 m-dən çox
- uçucu əsaslar 150 m-dən az, trimetilamin 173,5 m-dən az
- uçucu əsaslar 100, trimetilamin 180

600 Yaponiyada son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladığında) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 20
- 62
- 50
- 80
- 45

601 Hollandiyada son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladığında) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 20
- 18
- 10
- 12
- 15

602 Ukraynada son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladığında) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 10
- 6
- 2
- 15
- 8

603 Ermənistanda son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladığında) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 2
- 1
- 10
- 8
- 15

604 Rusiya Federasiyasında son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladığında) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 20
- 12
- 10
- 8

15

605 Fransada son beş ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladığında) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 10  
 5  
 29  
 20  
 15

606 ABŞ-da son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladığında) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 10  
 20  
 12  
 15  
 12  
 8

607 Azərbaycanda son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladığında) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 8  
 3,5  
 15  
 10  
 1

608 Dünya əhalisinin zülalə olan tələbatının neçə faizi balıq və balıq olmayan su məhsulları hesabına ödənilir?

- 8  
 6  
 3  
 10  
 1

609 Vitaminlərin, məs; A vitamini balığın hansı orqanında daha çoxdur?

- sümüyündə  
 əzələlərində  
 başında  
 qaraciyərində  
 üzgəclərində

610 Hansı məhsulun tərkibi istər suda, istərsə də yağda həll olan vitaminlərlə daha zəngindir?

- inək südü  
 balıq ətə  
 yumurta  
 kərə yağı  
 cöngə yağı

611 O hansı balıqdır ki, onun yağında D vitamininin miqdarı iyuldan sentyabradək 41% azalır?

- çəki  
 sardina

- nərə
- durna
- çapaq

612 Balığın əsasən mədə-bağırsaq nahiyəsində olan və balıq öldükdən sonra fəaliyyətə başlayaraq ətin yetişmə prosesində xüsusi rolu olan ferment hansıdır?

- proteazalar
- fosforilaza
- katalaza
- katepsin
- lipazalar

613 İsti-qanlı heyvanların əti ilə müqayisədə balıqlarda mineral maddələrin, xüsusilə mikroelementlərin 40÷70 dəfə çox olması nə ilə izah edilir?

- balıqların yeminin mineral maddələrdə daha çox zəngin olması
- balıqların yedikləri yemin tərkibindəki mineral maddələri daha çox mənimsəməsi
- balıqların yaşadığı suyun duzlu olması
- isti-qanlı heyvanların yedikləri yemin tərkibindəki mineral maddələri az mənimsəməsi
- isti-qanlı heyvanların yeminin mineral maddələrlə zəngin olmamağı

614 Hansı element balıq ətində olan ultramikroelementlər qrupuna aid deyil?

- Br
- Ra
- Ag
- İ
- P

615 Hansı element balıq ətində olan makroelementlər qrupuna aid deyil?

- Na
- Ca
- Mg
- Cl
- İ

616 Hansı element balıq ətində olan mikroelementlər qrupuna aid deyil?

- Ni
- Cu
- Ag
- Co
- Ar

617 Diri balığın tərkibindəki ümumi suyun neçə %-i sərbəst sudur?

- 10÷20
- 65÷70
- 20÷30
- 671÷85
- 50÷60

618 Balıq ətində ümumi suyun neçə %-i rabitəli sudur?

- 2÷3
- 0,1÷0,9
- 5,8÷6,4

- 3÷4  
 7÷8

619 Balığın yağ toxumasında %-lə nə qədər su var?

- 1÷2  
 10÷15  
 5÷10  
 3÷5  
 2÷2,5

620 Diri balığın tərkibində su neçə % çatışmadıqda ölür?

- 20÷25  
 5÷7  
 15÷20  
 7÷10  
 10÷14

621 Hansı göstərici balıqların kimyəvi tərkibi, anatomiyası, morfologiyası və mikrobiologiyasının öyrənilməsinin vacibliyini təsdiqləmir?

- balıq ovu vaxtının düzgün müəyyənəndirilməsi  
 qidalılıq dəyəri barədə düzgün rəyin verilməsi  
 balıqların hansı xəstəliyi keçirməsinin dəqiqləşdirilməsi  
 balıqdan optimal variantda istifadə edilməsi  
 su hövzəsində olan yem orqanizmlərinin öyrənilməsi

622 Balıq növləri bir-birindən hansı əlamətə görə fərqlənmirlər?

- başının ölçüsü və formasına  
 quyruğunun ölçüsünə və formasına  
 boyun nahiyəsinin olmamağı  
 bədən quruluşuna  
 üzgəclərinin ölçüsü və formasına

623 Balıqların başının forması necə olmur?

- kvadratvari  
 konusvari  
 yanlardan yumrulanmış  
 yanlardan sıxılmış  
 uzanmış qılınca bənzər

624 Yaşından, köklüyündən, cinsindən və digər amillərdən asılı olaraq balığın başı ümumi kütlənin neçə %-i həddində ola bilər?

- 10÷20  
 7÷10  
 7÷20  
 7÷40  
 20÷30

625 Balığın əsas hərəkət orqanı hansıdır?

- döş üzgəcləri  
 baş  
 bel üzgəcləri  
 quyruğu



- qarın üzgəcləri

626 Hansı göstərici balıqlarda olan üzgəclərdən biri deyil?

- qarın  
 döş  
 baş  
 quyruq  
 bel

627 Pulcuqların halına görə balıqların növü müəyyənləşdirilərkən əmtəəşünas hansı göstəricini nəzərə almır?

- pulcuqların sayı və ölçüsünü  
 pulcuğun balığın bədəninin harasında yerləşdiyini  
 pulcuğun rəngini  
 pulcuğun quruluşunu  
 pulcuğun olub-olmamağını

628 Hansı balıqda pulcuq olmur?

- çəki  
 naqqa  
 sazan  
 qızılbalıq  
 siyənək

629 Hansı sümük sümüklü balıqların skeletini yaradanlardan biri deyil?

- qabırğalar və onların çıxıntılarının əzələlərarası sümüklər  
 fəqərə sümükləri  
 baş sümükləri  
 qığırdaq  
 üzgəclərin sümükləri

630 Qığırdaqlı-sümüklü skeletə malik olan nərə balığında qığırdağın xüsusi çəkisi %-lə nə qədərdir?

- 16  
 12  
 10  
 8  
 14

631 Hansı balıq tam qığırdaq skeletlidir?

- bölgə  
 qızılbalıq  
 duma balığı  
 minoqlar  
 nərə

632 Balığın bədəninin formalaşmasında hansı toxuma iştirak etmir?

- epitel  
 əzələ  
 birləşdirici  
 sümük  
 yağ

633 Hansı zülal balığın eninəzolaqlı əzələ toxumasının liflərini yaradan zülallardan biri deyil?

- miofibrillər
- sarkolemma (qısa)
- nüvə
- hemoqlobin
- sarkoplazma (maye faza)

634 Balığın birləşdirici toxuması göstərilənlərin hansının yaranmasında iştirak etmir?

- yağ toxumasının
- əzələ toxumasının
- seliyan
- dərinin
- qığırdağın

635 Əmtəəşünaslıq baxımından balığın kütlə tərkibi dedikdə nə başa düşülür?

- balığın quyruğunun, başının və üzgəclərinin kütləsinin bir-birinə olan nisbəti
- balığın üzgəclərinin ümumi kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi
- balığın başının ümumi kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi
- balığın içəlatının ümumi kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi
- ayrı-ayrı anatomik nahiyələrin və orqanların bütöv balığın kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi
- ayrı-ayrı anatomik nahiyələrin və orqanların bütöv balığın kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi

636 Hansı göstərici balıqların infeksiya və intoksikasiya yolu ilə insanları xəstələndirən bakterioloji təhlükə faktoru sayılmır?

- clostridium
- bacilius növü
- mayalar, kiflər
- patogen mikroorqanın orqanizmə daxil olması
- balıqlarda mikroorqanizmlərin toksinli ifrazat maddələrinin toplanması

637 Dünya sularında neçə adda balıq və balıq olmayan su məhsulları yaşayır və insanlar neçəsini yeyir?

- 10 min adda yaşayır, yeyiləni yarısı
- 32 min adda yaşayır, yeyiləni 16 min
- 1000 adda yaşayır, yeyiləni 700
- 100 min adda yaşayır, yeyiləni 90 min
- yarım milyon adda yaşayır, yeyiləni hamısı

638 Yenicə tutulmuş balıqdakı mikrobların tərkibi və miqdarı hansı amildən asılı deyil?

- balığın köklüyündən
- balığın quyruq üzgəcinin uzunluğundan
- balığın yaşından
- balığın növündən
- su hövzəsinin mikroflorasından

639 Balıqları saxlayan zaman müddət/temperatur rejiminə əməl edilmədikdə hansı patogen mikroorqanizmlər zəif inkişaf edir?

- vibrio vulnificus
- Escherichia coli
- Escherichia coli
- listeria monocytogenes
- vibrio choleral
- vibrio parahaemolyticus

640 Hansı göstərici nərəkimilərə xas deyil?

- bədəninin bel, yan böyürləri və qamının sağ və solunda mişar dişinə bənzər düzülmüş və sümüklənmiş
- başının ucu uzunsov və sivri
- qəlsəmə şüaları yoxdur bel üzgəci çox geridə olub anus üzgəcinin üstündə yerləşir
- bədəninin hər tərəfi orta-iri ölçülü pulcuqlarla örtülmüşdür
- ağız başının altında olub ovalabənzərdir

641 Göstərilən məhsullardan hansı nərəkimilərdən alınmır?

- duzlu balıq
- qara kürü
- təbii balıq konservləri
- isti və soyuq hislənmiş balıq məmulatı
- qaxac balıq

642 Bölgə (ağ balıq, şüşə burun) nərəkimilər fəsiləsinə aid edilən digər balıqlardan hansı göstəricisinə görə fərqlənir?

- bədəninə sümük tikanlarının olmamağına
- ağırlığına
- irililiyinə
- uzun ömürlüyyəsinə
- kürüləməsinə

643 Hansı əmtəlik göstəricisi bölgə balığına xas deyil?

- zülal 16÷17%
- yağının rəngi tünd sarımtıldır
- 100 qram ət 850 kC enerji verir
- yağlıdır (11÷15%)
- əti qeyri-zərifdir

644 Hansı göstərici kələmo (qaya balığı, bic balıq) balığı üçün düz deyil?

- döş nahiyəsi istisna olmaqla bədəni qara rəngdə olur
- forması oxlovabənzərdir
- bədəni uzunsov
- başı uzun olub bədəninin 19÷22 %-i qədərdir
- kürüsündən qamış və lil qoxusu gəlmir

645 Nərə (tart) balığı əmtəlik baxımdan qiymətləndirildikdə hansı göstəricisinin cavabını düzgün saymaq olmaz?

- başı qısa və kök
- bədəni tutqun və boz, əksər hallarda
- burnu uzun
- bədəni başdan-başa qara rəngli
- alt dodağı ortadan yarıq

646 Uzunburun balığa xas olan hansı göstərici səhvdir?

- kütləsi-2,2÷50 kq
- bədəni girdə-uzunsov
- burnu-uzun
- bədəni ağ, bel və yan tərəfləri azacıq tünd rəngli
- uzunluğu 870÷1250 sm

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

- siyanəkkimilər

- nərəkimilər
- qızılbalıqkimilər
- çəkkimilər
- durna balığıkimilər

648 Hansı siyənək növü xəzər dənizində yaşamır?

- qarabel siyənək
- irigöz kilkə
- Peçora siyənəyi
- dolgi siyənəyi
- Həsənqulu siyənəyi

649 Siyənəkkimilər fəsiləsi neçə cinsi və növü birləşdirir?

- 70 cinsdə 250 növü
- 50 cinsdə 160 qədər növü
- 5 cinsdə 16 qədər növü
- 1 cinsdə 2 növü
- 60 cinsdə 200 növü

650 Əmtəlik göstəricilərindən hansı qarabel (zalom, dəli) siyənəyinə xas deyil?

- beli və başı tünd bənövşəyi rəngli
- xəzərin ən kiçik siyənəyidir
- uzunluğu 24÷52 sm, kütləsi 200÷800 q
- gözləri kiçik
- başı çox enli

651 Qızıl balıqkimilər hansı əlaməti ilə digər balıqlardan fərqlənir?

- yan xəttinin tam olması
- bədəninin üzərində xırda ölçülü pulcuqların olması
- balığın bel nahiyəsinin quyruğa yaxın yerində yağ üzgəcinin olması
- ətinin zərifliyi
- başı çılpaqdır

652 Hansı qızıl balıq növü Uzaq Şərqi qızılbalıqları qrupuna aid edilir?

- qarbuşa
- keta
- sima
- çavva
- qara göz

653 Azərbaycanda fizioloji qida normasına əsasən balıq və balıq mallarının adambaşına orta illik istehlak norması neçə kiloqramdır?

- 2
- 17
- 8
- 10
- 25

654 Azərbaycanda ötən il orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir?

- 25
- 8

- 10  
 1  
 3

655 Azərbaycanın su hövzələrindən hansının balıqçılıq əhəmiyyəti daha böyükdür?

- Göy-Göl  
 Xəzər dənizi  
 Kür çayı  
 Mingəçevir dəryaçası  
 Maral göl

656 Nərəkimilər ən çox hansı su hövzəsində ovlanır?

- Mərmərə dənizində  
 Xəzər dənizində  
 Qara dənizdə  
 Hind okeanında  
 Sakit okeanda

657 Siyənək balıqlar həyat tərzinə görə hansı qrupa aid edilir?

- yarımkəçici balıqlar  
 dənizin dibində yaşayan balıqlar  
 dənizin üst və orta qatlarında yaşayan balıqlar  
 keçici balıqlar  
 şirin sularda yaşayan balıqlar

658 Anatomik nahiyələrdən hansı balığın yeyilən hissəsinə aiddir?

- balığın pulcuqları  
 balığın kürüsü  
 balığın dərisi  
 balığın qəlsəmələri  
 balığın böyrəyi

659 Avropa sularında yaşayan qızıl balıqların ən irisinin adı nədir?

- kimya  
 Xəzər qızılbalığı  
 siqa  
 förel  
 semqa

660 Təzə və xarab olmuş balıqlar üçün səciyyəvi olan qoxu əsasən hansı birləşmənin miqdarından asılıdır?

- vitaminlər  
 azotlu ekstraktiv maddələr  
 zülallar  
 doymuş yağ turşuları  
 qlikogen

661 Hansı balıqlar diri halda satılmaq üçün mağazaya qəbul edilir?

- xəstələnmiş  
 sağlam, gümrah, kök  
 zədəli  
 zəifləmiş  
 arıqlamış

662 Diri balıq satışıında istifadə edilən suyun 1 litrində balıqlara mənfi təsir edən xlorun miqdarı neçə mq-dan çox olmamalıdır?

- 0,2 mq/l
- 0,5 mq/l
- 1 mq/l
- 3 mq/l
- 5 mq/l

663 Diri balıq satışıında istifadə edilən suyun 1 litrində balıqların normal saxlanması üçün neçə mq oksigen olmalıdır?

- 6÷8 mq/l
- 10÷15 mq/l
- 0,3÷1 mq
- 3÷5 mq/l
- 1÷3 mq/l

664 Proteolitik fermentlərin təsiri ilə soyudulan balıqların tərkibindəki zülallar parçalanarkən alınan ara birləşmələrə aşağıda göstərilən maddələrdən hansı aid edilə bilməz?

- ammoniyak
- qlikogen
- trimetilamin
- karbon qazı
- hidrogen sulfid

665 Kütləsinə görə 70% buz götürməklə soyudulmuş balıqların buzxana-vaqonlarda nəql edilmə müddəti nə qədərdir?

- 2÷3 gün
- 9÷10 saat
- 9÷10 ay
- 9÷10 gün
- 48÷72 saat

666 Adhez hadisəsi nədir?

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

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

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

668 Temperaturu mənfi 1°C-dən 5°C arasında olan soyudulmuş balıqların daşınma müddəti nə qədərdir?

- 3 gün
- 8÷10 gün
- 50 gün
- 5 ay
- 10 saat

669 Soyudulan dəmiryolu vaqonları ilə daşınma üçün qəbul edilən dondurulmuş balıqların temperaturu neçə °C olmalıdır?

- 0°C-dən mənfi 6°C-dək
- 3°C
- mənfi 3°C
- 15°C
- mənfi 6°C-dən aşağı

670 Balıq təmaslı üsulla soyudulduqda hansı buzdan istifadə etmək olmaz?

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

671 Duzlanmış, qaxaclanmış, qurudulmuş, hislənmiş balıq nəql edilən soyudulan dəmiryolu vaqonlarında temperatur neçə °C olmalıdır?

- 0°C-dən 5°C-dək
- 0°C-dən 5°C-dək
- 20°C
- mənfi 3°C
- mənfi 10°C
- mənfi 40°C

672 İsti hislənmiş balıqların istehsalı zamanı hansı əməliyyatdır ki, düzgün yerinə yetirilmədikdə balığın dərisi ətindən ayrılır?

- duzlama müddəti uzandıqda
- hislənmə yüksək temperaturda aparıldıqda
- qurudulma 60°C-dən aşağıda aparıldıqda
- balıq düzgün təmizlənmədikdə
- balıq təmiz yuyulmadıqda

673 Nə üçün balıq preservlərinin saxlanılma müddəti balıq konservləri ilə müqayisədə qısalır?

- kiçik kütlədə qablaşdırıldığı
- tərkibinə konservantlar qatılmadığı
- narın doğranıldığı
- tənəkə taraya qablaşdırıldığı
- sterilizasiya edilmədiyi

674 Qırmızı kürü hansı balıqlardan alınır?

- siyənək
- nərəkimilər
- qızıl balıq
- skumbriya
- durna balığı

675 Qidalılıq dəyərində görə qara kürünün hansı çeşidi daha üstün sayılır?

- duzlanıb qaxaclanmış kürü
- təmizlənmiş kürü
- dənəvər kürü
- əzilmiş kürü
- sıxılmış kürü

676 Balıq kürüsünün emalında əvvəllər işlədilən urotropinin hazırda istifadə edilməsi hansı səbəbdən qadağan edilmişdir?

- sensor göstəricilərini pisləşdirdiyindən
- urotropin istehsalı çətin və baha olduğundan
- insan orqanizminə zərər yetirdiyindən
- kürünün maya dəyərini artırdığından
- saxlanma müddətini kifayət qədər uzatmadığından

677 Aşağıdakılardan hansı balıq olmayan su məhsullarına aid edilmir?

- xərçəngkimilər
- dəniz xiyarı
- molyusklar
- krevetkalar
- duma balığı

678 Hansı balıq nərəkimilər fəsiləsinə aid deyil?

- uzunburun
- nərə (tart)
- bölgə (ağ balıq, şüşə burun)
- sardinlər
- kələmo (qaya balığı, bic balıq)

679 Keçən əsrin 80-ci illərində Xəzər su hövzəsinin hansı bölgəsində ovlanan nərəkimilərin %-lə miqdarı düzgün deyil?

- Türkmənistan-0,5
- Qazaxıstan (Ural çayı) -29,5
- Dağıstan-3
- RF-nin Həştərxan vilayəti (Volqa çayı) ~9
- Azərbaycan (Kür çayı) -1,6

680 Dünyada tutulan nərəkimilərin neçə %-i Xəzərin payını düşür?

- bir neçə faizi
- yarısı
- hamısı
- 80÷90
- dördə biri

681 Hansı su hövzəsində nərəkimilər yaşamır?

- Volqa, Amur, İrtiş çaylarında
- Azov və Qara dənizlərində
- Xəzər dənizində
- Nil çayında
- Baykal gölündə

682 Hansı göstəricini balıqlarda patogenlərin təhlükəli həddə çatmamağı üçün görülən qabaqlayıcı tədbirlərdən biri kimi saymaq olmaz?

- etikətdə balığın çiy və ya tam bişməmiş yedikdə yarana biləcək xəstəliklər barədə məlumatın olması
- balıq tələb edilən qaydada etikətləndirilməli
- ovlanan balıqlar mümkün qədər tez, soyuqla işlənməli
- balıq saxlanması, tutulması və satışının qadağan edilməsi
- balıq istehsalçısının lisenziyası və ya sertifikatının olması



683 Yenicə tutulmuş balıqdakı mikrobların tərkibi və miqdarı hansı amildən asılı deyil

- balığın köklüyündən
- balığın növündən
- su hövzəsinin mikroflorasından
- balığın quyruq üzgəcinin uzunluğundan
- balığın yaşından

684 Hansı göstərici balıqlarda ola bilən virusdur?

- İyambliya (*Yiardia lamblia*)
- klostridi-botulizm törədənlər (*Clostridium botulinum*)
- trixiyella (*Trichinella spiralis*)
- A və E hepatiti
- ameb dizenteriyası (*Diphyllobothrium latum*)

685 Hansı göstərici balıqlarda ola bilən bakteriyalardan biri deyil?

- streptococcus pyogenes növlü bakteriya
- patogen bağırsağ bakteriyaları (*Escherichia coli*)
- klostridi-botulizm törədənlər (*Clostridium botulinum*)
- trixiyella (*Trichinella spiralis*)
- salmonella cinsli bakteriyalar (məs. :*Salmonella tumphimurium*, *S. enteriditis*)

686 Hansı göstərici balıqlarda ola bilən ibtidai parazitlər və qurdlardan biri deyil?

- İyambliya (*Yiardia lamblia*)
- insan askaridi (*Ascaris lumbricoides*)
- nematodlar (*Anasakis simplex*)
- qızılvari stafilokok (*staphylococcus aureus*)
- ameb dizenteriyası (*diphyllobothrium latum*)

687 Hansı balıq yaşlaşdıqca ətinin qidalılıq dəyəri aşağı düşür?

- sudak
- kefal
- durna balığı
- qızılbalıq
- navaş

688 Balıqlardan hansının yeyilən hissəsinin çıxarı daha yüksəkdir?

- qaradəniz çapaq balığı
- Atlantika sıfi
- treska
- qılinc balıq
- kapitan balığı

689 Hansı göstərici balığın yeyilən orqanı sayılır?

- sümükləri
- pulcuqları
- üzgəcləri
- əti
- içəlatı

690 Balığın birləşdirici toxuması göstərilənlərin hansının yaranmasında

- dərinin

- yağ toxumasının
- əzələ toxumasının
- seliyin
- qığırdağın

691 Hansı zülal balığın eninəzolaqlı əzələ toxumasının liflərini yaradan zülallardan biri deyil?

- nüvə
- miofibrillər
- sarkolemma (qısa)
- hemoqlobin
- sarkoplazma (maye faza)

692 Balığın bədəninin formalaşmasında hansı toxuma iştirak etmir?

- yağ
- sümük
- əzələ
- epitel
- birləşdirici

693 Hansı balıq tam qığırdaq skeletlidir?

- bölgə
- durna balığı
- qızılbalıq
- minoqlar
- nərə

694 Qığırdaqlı-sümüklü skeletə malik olan nərə balığında qığırdağın xüsusi çəkisi %-lə nə qədərdir?

- 16.0
- 8.0
- 10.0
- 12.0
- 14.0

695 Hansı sümük sümüklü balıqların skeletini yaradanlardan biri deyil?

- baş sümükləri
- üzgəclərin sümükləri
- fəqərə sümükləri
- qığırdaq
- qabırğalar və onların çıxıntılarının əzələlərarası sümüklər

696 Suyun dərin qatlarında üzən balıqların bədəninin forması necə olur?

- lent
- kürə
- yanlardan basıq və tikansız
- yastı
- uzunsov

697 Sudakı bitkilərlə qidalanan balıqların bədəninin forması necə olur?

- lent
- kürə
- yastı
- yanlardan basıq və tikansız

uzunsov

698 Sürətlə üzən balıqların bədəninin forması necə olur?

- lent  
 yan tərəfdən basıq  
 uzunsov  
 yastı  
 kürə

699 Balığın alt (korium) qatı hansı toxumadan ibarətdir?

- sinir  
 birləşdirici  
 qığırdaq  
 yağ  
 əzələ

700 Balıqlar yaşa dolduqca pulcuqlarda nə baş verir?

- pulcuqlar sərtləşir  
 pulcuqlar kövrəkləşir  
 pulcuqlar formalarını dəyişir  
 pulcuqların ölçüsü kiçilir  
 pulcuqların üzərində ildə-bir halqa yaranır