

1118_Az_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 1118 Ərzaq malları əmtəəşünashlığı və ekspertizası - 2

1 Günəbaxan yağının neçə növü istehsal edilir?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

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

- peroksidaza fermenti
- reduktaza fermenti
- fosfataza fermenti
- lipaza fermenti
- katalaza fermenti

3 Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

- hidrogenləşdirilmiş yağın təmizlənməsi
- katalizatorun hazırlanması
- hidrogenin alınması və təmizlənməsi
- yağların saflaşdırılması
- yağların hidrogenlə doyurulması

4 Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

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

5 Yağları və onları müşayiət edən maddələri necə adlandırırlar?

- steroidlər
- poliqliseridlər
- qliseridlər
- lipidlər
- triqliseridlər

6 Günəbaxanda neçə faiz yağ vardır?

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

7 İsti presləmə üsulu ilə hazırlanan yağlarda jmxının tərkibində neçə faiz yağ qalır?

- 9- 10%
- 13- 14%
- 15- 16%
- 7- 8%

11- 12%

8 Ekstraksiya üsulu ilə hazırlanan yağlarda jmxının tərki bində neçə faiz yağ qalır?

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

9 100 qram bitki yağı neçə kkal enerji verir?

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

10 Yağda həll olan vitaminlər qrupu hansıdır?

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

11 Yağların dadını neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

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

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

- deaerasiya
 hidrasiya
 saflaşdırma
 dezodorasiya
 vinterezasiya

13 Yağların tərki bindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- saflaşdırma
 dezodorasiya
 vinterezasiya
 çökdürülmə
 hidrasiya

14 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- selikli maddələr
 mumlar
 fosfatidlər
 boya maddələri
 zülallar

15 Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

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

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

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

17 Yağlarda hansı göstərici refraktometrlə təyin edilir?

- nisbi sıxlığı
- turşuluq ədədi
- yod ədədi
- şüasındırma əmsalı
- sabunlaşma ədədi

18 Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

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

19 Zeytunun çəyirdəyində neçə % yağ olur?

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

20 Zeytun meyvəsinin ətlik hissəsində neçə % yağ olur?

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

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

- peroksidaza
- reduktaza
- fosfataza
- lipaza
- katalaza

22 Yağların qaxsımasının qarşısını almaq üçün onlara nə qatılır?

- qələvi
- duz
- turşu

- antioksidantlar
 su

23 Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

- yağların parçalanması
 yağın acılaşması
 yağın oksidləşməsi
 yağların hidrolizi
 yağların birləşməsi

24 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- boya maddələri
 fosfatidlər
 mumlar
 zülallar
 selikli maddələr

25 Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- vintərisasiya
 hidrasiya
 saflaşdırma
 çökdürmə
 dezodasiya

26 Hidrasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

- sərbəst yağ turşuları
 tokoferol
 triqlisridlər
 fosfatidlər
 boya maddələri

27 aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması üsulları göstərilmişdir

- presləmə, hidrasiya
 bioloji, kimyəvi
 sintetik, sterilizasiya
 presləmə, ekstraksiya
 hidrasiya, dezodasiya

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

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

29 Bunlardan hansıları fiziki-kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə, filtrasiya
 dezodasiya, dondurulma, çökdürülmə
 çökdürmə, filtrasiya, dondurulma
 yağın ağardılması, dezodasiyası, dondurulması
 hidrasiya, neytrallaşdırma

30 Bunlardan hansıları kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

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

31 Bunlardan hansıları fiziki üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- hidratasiya, neytrallaşdırma, dondurulma
- mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə, hidratasiya, çökdürmə
- yağın ağardılması, dezodorasiya, dondurulması
- çökdürmə, filtrasiya, mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə
- yağın ağardılması, hidratasiya, dezodorasiya

32 Yağların saflaşdırılmasına hansı üsullar aiddir?

- fiziki, fiziki-kimyəvi
- kimyəvi, biokimyəvi
- fiziki, kimyəvi
- fiziki, kimyəvi, fiziki-kimyəvi
- fiziki, kimyəvi, bikimyəvi

33 Ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsalı hansı ardıcılıqla gedir?

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

34 Yağlı toxumların preslənməsi neçə üsulla aparılır?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0

35 Bitki yağları əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

36 Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 1.0

37 Bunlardan hansıları tərkibində uçucu yaę turşuları olan bərk bitki yaęlarıdır?

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

38 Bunlardan hansıları tərkibində uçucu yaę turşuları olmayan bərk bitki yaęlarıdır?

- kətan,  t n 
- palma, palmanüvə
- kakos, palmanüvə
- kakao, muskat
- badam, muskat

39 Bərk konsistensiyalı bitki yaęları ne e yarımqrupa ayrılır?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

40 Ritsinol turşulu yaęların tərkibində hansı doymamış yaę turşuları olur?

- eleostearin
- linol
- olein
- oksiturşular
- linolen

41 Quruyan yaęların tərkibində yod ədədinin miqdarı n  qədər olur?

- 200-dən çox
- 100-145
- 100-  qədər
- 190-220
- 150-190

42 Bunlardan hansı quruyan yaęlara aiddir?

- g n g r k
- zeytun
- qaręıdalı
- kətan
- soya

43 Yarımquruyan yaęların tərkibində yod ədədinin miqdarı n  qədər olur?

- 200-dən çox
- 150-190
- 100-  qədər
- 100-145
- 190-220

44 Bunlardan hansı yarımquruyan yaęlara aiddir?

- g n g r k

- kətan
- zeytun
- qarğıdalı
- badam

45 Qurumayan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

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

46 Bunlardan hansı qurumayan yağlara aiddir?

- çətənə
- soya
- qarğıdalı
- badam
- günəbaxan

47 Qurumayan yağların tərkibində hansı yağ turşularının miqdarı daha çoxdur?

- kapril
- linolen
- linol
- olein
- kapron

48 Maye bitki yağları tərkibindəki yağ turşularının kəmiyyət və keyfiyyətindən asılı olaraq neçə qrupa ayrılır?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0
- 3.0

49 Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

50 Yeyinti yağları mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

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

- aldehidlərin miqdarı
- suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı
- peroksidlərin miqdarı

- ketonların miqdarı
- suda həll olan uçucu yağ turşularının miqdarı

52 Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

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

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

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

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

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

55 Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- köhnəliyi
- təzəliyi
- yağlılıq
- qələviliyi
- turşuluğu

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

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

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

- turşuluğu
- təzəliyi
- yağlılığı
- yod ədədi
- qələviliyi

58 Heyvanat yağlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

59 Tibbi yağların saxlanılma müddəti neçə aydır?

- 6 ay
- 12 ay
- 2 ay
- 4 ay
- 1 ay

60 Dəniz heyvanlarından alınan yeyinti yağlarının saxlanılma müddəti neçə aydır?

- 6 ay
- 4 ay
- 2 ay
- 1 ay
- 3 ay

61 heyvanat yağları keyfiyyətini itirmədən neçə ay saxlanıla bilər?

- 12 ay
- 18 ay
- 3 ay
- 6 ay
- 9 ay

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

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

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

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

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

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

65 Tərkibində 2-5% yağ olan balıqlar hansılardır?

- siyənək, kilkə
- ilanbalığı, uqor balığı
- çəki, çapaq
- xul, suf
- nərə, qızılbalıq

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

- treska, suf

- nərə, qızılbalıq
- xəmsə, siyənək
- çəki, çapaq
- ilanbalığı, uqor balığı

67 Balıqlar tərkibində olan yağın miqdarına görə neçə qrupa bölünürlər?

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

68 Yığma yağ necə istehsal edilir?

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

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

- əla, 1-ci, 2-ci əmtəə sortuna
- 1-ci, 2-ci əmtəə sortunaancaq
- 1-ci əmtəə sortuna heç bir əmtəə sortuna ayrılmır
- 1-ci və 2-ci əmtəə sortunaəla,
- əla və 1-ci əmtəə sortuna

70 Ətdən ayrılmış sümükdə orta hesabla neçə % yağ olur?

- 0.3
- 0.15
- 0.2
- 0.1
- 0.25

71 Ekspulsion üsul ilə alınan yağın çıxarı neçə % olur?

- 0.99
- 0.98
- 0.96
- 0.95
- 0.97

72 Ekspulsion üsulla piyin əridilməsi hansı müddətə başa çatır?

- 60 dəq
- 15 dəq
- 5 dəq
- 30 dəq
- 45 dəq

73 “Oleo-yağ” necə alınır?

- Quru üsulla xam piy əvvəlcə 60-700S-də, sonra isə 1000S-də qızdırmaqla alırlar
- Yaş üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-700S-də qızdırmaqla alırlar
- Quru üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-700S-də qızdırmaqla alırlar
- Yaş üsulla xam piy əvvəlcə 60-700S-də, sonra isə 1000S-də qızdırmaqla alırlar

- Qarışdırıcı buxar qazanlarında xam piyi 70-800S-də qızdırmaqla alırlar

74 Heyvanat yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

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

- qaraciyər yağı
 mal yağı
 balina yağı
 delfin yağı
 süd yağı

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

- süd yağı
 mal yağı
 sümük yağı
 donuz yağı
 balina yağı

77 Bərk konsistensiyalı yağlar neçə yarımqrupa bölünür?

- 1.0
 3.0
 4.0
 5.0
 2.0

78 Qaraciyər yağı əsasən hansı balığın qaraciyərindən alınır?

- qızılbalıq
 ilanbalığı
 nərə
 kefal
 treska

79 Bunlardan hansı dəniz heyvanından alınan yağıdır?

- qızılbalıq yağı
 kefal yağı
 balina yağı
 kambala yağı
 treska yağı

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

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

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

- kapron turşusu
- olein turşusu
- stearin turşusu
- linolen turşusu
- kapril turşusu

82 Maye heyvanat yağları neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

83 Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

84 Mayonezin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10.0
- 30.0
- 100.0
- 60.0
- 50.0

85 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

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

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

- homogenləşdirmə
- hidrogenləşdirmə
- litogenləşdirmə
- fotogenləşdirmə
- samogenləşdirmə

87 Marqarin yağı orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

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

88 Desert mayonezin tərkibini göstərin

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

89 Qəlyanaltı mayonezin tərkibini göstərin

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

90 Mayonez istifadə olunmasına görə neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

91 100 qram mayonez neçə kkal enerji verir?

- 627 kkal
- 710 kkal
- 550 kkal
- 562 kkal
- 745 kkal

92 Mayonez istehsalında emulqator kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

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

93 Mayonez istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

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

94 Marqarin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

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

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

- yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstorferə görə turşuluğu, ərimə temperaturu

- suyun, duzun miqdarı, şəffaflığı, sıxlığı, emulsiyanın davamlılığı
- ərimə temperaturu, turşuluğu, yağılılığı, şəffaflığı
- yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
- suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi

96 Sənaye emalı və kütləvi işə üçün istehsal olunan marqarin neçə yarımqrupa bölünür?

- 1.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0

97 Markalı marqarin neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

98 Adi aşxana marqarinini neçə yarımqrupa bölünür?

- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

99 Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 60.0
- 100.0
- 10.0
- 30.0
- 50.0

100 Marqarin yağlarını göstərin?

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

101 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 7.0

102 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

- sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
- sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
- doymamış yağ turşuları və vitaminlər
- yağla suyun yüksək dispersiyası

- triqliseridlər və boyaq maddələri

103 Marqarinin bioloji dəyərliliyi aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir?

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

104 100 qram marqarinin verdiyi enerji aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir ?

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

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

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

106 Pereeterifikasiya nədir?

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

107 Çörəkçilik yağı neçə növdə buraxılır?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

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

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

109 Mətbəx yağlarının orqanoleptiki qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

110 Marqaquselin necə hazırlanır?

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

111 Kombinəlanmış mətbəx yağı neçə tipdə hazırlanır?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0
- 2.0

112 Ukrayna yağı necə hazırlanır?

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

113 Bitki piyi nədir?

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

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

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

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

116 Marqarin ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- Almaniya
- ABŞ
- Rusiyada
- Fransada
- Azərbaycan

117 Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş adlandırılır?

- tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən sümük yağları

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

118 Aşağıdakı yağlı toxumlardan hansı texniki yağ istehsalında istifadə olunmur?

- peril
- tunq
- kətan
- soya
- gənəgərçək

119 Orqanoleptiki üsulla yağların hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

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

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

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

121 Hansı halda süddə qaxsımış dad müşahidə olunur?

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

122 Südün turşuluğu hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

- faiz
- kkal
- dərəcə selsi (C dərəcə)
- temer dərəcə (T dərəcə)
- qram

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

- amilaza fermenti
- peroksidaza fermenti
- fosfataza fermenti
- reduktaza fermenti
- katalaza fermenti

124 Hansı fermentin təsiri ilə südün pasterizə olub- olmamasını təyin edirlər?

- peroksidaza fermenti
- reduktaza fermenti
- lipaza fermenti
- fosfataza fermenti

katalaza fermenti

125 Sütün tərkibindəki hansı ferment süd yağını qliserinə və yağ turşularına parçalayır?

- fosfataza fermenti
 katalaza fermenti
 peroksidaza fermenti
 lipaza fermenti
 reduktaza fermenti

126 Sütün tərkibində olan bəzi bağırsağ bakteriyaları, maya göbələkləri, yağ turşusu bakteriyaları hansı qüsurları yaradır?

- dərman iyi
 ammoniyak qoxulu
 çox sulu
 köpüklənmə
 balıq iyi

127 Sütün homogenləşdirilməsi nə deməkdir?

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

128 Təzə sağılmış südün turşuluğu neçə dərəcə T- dir?

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

129 Süd neçə dərəcə C- də qaynayır?

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

130 Şəkərli qatılaştırılmış üzvlü südün tərkibində neçə faiz şəkər var?

- 38,4%
 0.333
 0.467
 0.435
 0.492

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

- fosfatidlər
 üzvi turşular
 süd şəkəri
 xolesterin
 mineral maddələr

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

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

133 Süd yağının tərkibində olan erqosterin ultrabənövşəyi şüaların təsirindən hansı vitamınə çevrilir?

- E
 B
 K
 D
 A

134 Aşağıdakı sıralardan hansı südü sızlığına uyğun gəlir?

- 1,020-1,025
 1,025-1,030
 1,028-1,035
 1,027-1,030
 1,025-1,030

135 Südü tərkibində suyun miqdarı neçə faizdir?

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

136 100 qram inək südü neçə kCoul enerji verir?

- 330.0
 250.0
 310.0
 289.0
 350.0

137 Sterilizə edilmiş süd neçə faiz yağlılığı olmaqla buraxılır?

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

138 Südü tərkibindəki hansı maddə raxit xəstəliyinin qarışısını alır?

- sterin
 kefalın
 lesitin
 erqosterin
 xolesterin

139 Ərgin süd hansı temperaturda emal edilir və yağlılığı neçə faiz olur?

- 85 dər.S -də , yağlılığı 2% və 3%

- 70 dər.S -də , yağlılığı 3% və 4%
- 60 dər.S -də , yağlılığı 1% və 2%
- 75 dər.S -də , yağlılığı 3% və 5%
- 95 dər.S -də , yağlılığı 4% və 6%

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

- 550 l
- 680 l
- 778 l
- 886 l
- 465 l

141 Südün qısa müddətli pasterizasiyası hansı temperaturda və müddətdə aparılır?

- 72-760S-də 15-20saniyə
- 63-650S-də 15-20saniyə
- 850S-də ani olaraq
- 72-760S-də 3-5dəqiqə
- 63-650S-də 3-5 dəqiqə

142 Südün uzun müddətli pasterizasiyası hansı temperaturda və müddətdə aparılır?

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

143 Südün sterilizasiyası hansı temperaturda aparılır?

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

144 Südün yağsız quru qalığı (SYQQ) hansı komponentlərdən ibarətdir ?

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

145 Süd sağılandan sonra immun cisimlər hansı müddət ərzində mikrobların etməsinə maneçilik göstərir?

- 3 saat
- 6 saat
- 10 saat
- 8 saat
- 2 saat

146 Süd zülalının əsasını hansı zülallar təşkil edir?

- kazein, miozin, leykozin
- qljutelin, kazein, avenin
- kazein, albumin, qlbulin
- kazein, protein, prolamin

- albumin, qlobulin, qliyutelin

147 Südün tərkibinin neçə faizini su təşkil edir?

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

148 Sd insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- 80-82%
 92-94%
 88-92%
 84-85%
 96-99%

149 Fizioloji normaya əsasən orta yalı insan gündəlik qıda payında neçə qram sd və ya qatıq qəbul etməlidir?

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

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

- suyun, duzun miqdarı, turuluęu, konsistensiyası, rəngi
 yaęın, suyun, turuluęun miqdarı, emulsiyanın davamlılıęı
 yaęın, suyun, qlviliyin miqdarı, emulsiyanın davamlılıęı
 Ərimə temperaturu, turuluęu, yaęlılıęı, konsistnsiyası
 suyun, duzun miqdarı, sıxlıęı, emulsiyanın cdavamlılıęı

151 Əgər qatıęın zerin zərdab toplanmıa, o neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 0.01
 0.06
 0.05
 0.5%
 0.03

152 Pəhriz turşudulmuş sd məhsulları qıccırdılmadan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 5.0
 2.0
 3.0
 4.0

153 Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- dondurulmuş süddən
 pasterizə edilmiş süddən
 zülallı süddən
 rgin süddən
 sterilizasiya olunmuş süddən

154 Turş süd məhsullarında orqanoleptiki göstəricilərdən hansılarını öyrənirlər?

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

155 Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

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

156 Standarta əsasən süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 0.16
- 0.15
- 0.25
- 0.18
- 0.2

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

- 0.75
- 0.72
- 0.6
- 0.7
- 0.65

158 Süzmə istehsalı üçün götürülən südün yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 0.012
- 0.036
- 0.055
- 0.028
- 0.045

159 Yağlılığı neçə faizli yarımyağlı kəsmik istehsal olunur?

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

160 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında məhsulun yetişdirilmə müddəti nə qədərdir?

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

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

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

162 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı zamanı qəbul edilən südün turşuluğu və sıxlığı necə olmalıdır?

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

163 Qımızın hazırlanmasında hansı süddən istifadə edilir?

- inək südü
- keçi südü
- camış südü
- at südü
- qoyun südü

164 Bunlardan hansı yumşaq konsistensiyalı turş süd məhsuludur?

- qımız
- kəsmik
- qatıq
- yoğurt
- asidofilin

165 Konsistensiyasına görə turş süd məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0

166 Orqanoleptiki üsulla turş süd məhsullarının hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası, yağlılığı, turşuluğu
- məhsul qablaşdırılmış taranın xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası
- xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası, turşuluğu
- məhsul qablaşdırılmış taranın xarici görünüşü, dadı, iyi, konsistensiyası, yağlılığı
- məhsulun rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası

167 Meçnikov qatığının istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

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

168 Adi qatığın yağlılığı və turşuluğu aşağıdakılardan hansına uyğun gəlir?

- 3,2% və 110-120 dər.T
- 3,2% və 90-120 dər.T
- 4% və 110-120 dər.T

- 2,5 və 120-130 dər.T
- 6% və 130-140 dər.T

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

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

170 Turşudulmuş süd məhullarının ümumi texnoloji sxemi hansı ardıcılıqla gedir?

- südün qəbulu →südün pasterizə edilməsi → südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→ dələmələnmə prosesi→yetləşdirmə
- südün qəbulu →südün pasterizə edilməsi →südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→soyutma→yetləşdirmə və saxlanılma
- südün qəbulu→südün yağlılığının normalaşdırılması→südün pasterizə edilməsi→südün homogenləşdirilməsi →südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması →dələmələnmə prosesi→soyutma→ yetləşdirmə və saxlanılma
- südün qəbulu→südün yağlılığının normalaşdırılması →südün homogenləşdirilməsi→südün mayalanması →dələmələnmə prosesi→soyutma→ yetləşdirmə və saxlanılma
- südün qəbulu →südün pasterizə edilməsi →südün homogenləşdirilməsi→südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması →südün mayalanması→dələmələnmə prosesi →soyutma→yetləşdirmə və saxlanılma

171 Bunlardan hansıları qarışıq qıçqırma nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsullarıdır?

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

172 Bunlardan hansıları yalnız süd turşusuna qıçqırma gedən məhsullardır?

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

173 Pəhrizi turşudulmuş süd məhsulları mayalanma xüsusiyyəti və qıçqırılmadan alınan son məhsula görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

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

- 0.7
- 0.6
- 0.4
- 0.3
- 0.5

175 Südün sıxlığı hansı cihazla təyin edilir?

- psixrometr
- laktodensimetr
- aerometr
- spirtometr
- refraktometr

176 Qatılaşıdırılıb konservləşdiriliş və sterilizə olunmuş süd konservlərini hansı temperaturda saxlamağa icazə verilmir?

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

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

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

178 Quru süddə «piyvari tam» qüsuru hansı halda yaranır?

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

179 Kakao ilə qatılaşıdırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər vardır?

- 0.475
- 0.435
- 0.505
- 0.495
- 0.485

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

- 3ay
- 12 ay
- 8 ay
- 6 ay
- 18 ay

181 Şəkərlə qatılaşıdırılmış üzvlü və üzsüz südün orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərindən hansıları əsas sayılır?

- rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluğu
- dad və ətri, konsistensiyası və rəngi
- xarici görünüşü, rəngi, iyi və dadı
- konsistensiyası, dadı, iyi və yağlılığı
- dadı və ətri, yağlılığı və şəkərin miqdarı

182 Qatılaşıdırılmış sterlizə edilmiş südün sterilliyini yoxlamaq üçün onu hansı temperaturda neçə gün saxlamaq lazımdır?

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

183 Kakao ilə qatılaşıdırılmış süd hazırladıqda 1kq südə neçə qram kakao tozu qatılır?

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

184 Süd konservlərinin istehsalının əsas əməliyyatları hansı ardıcılıqla gedir?

- südün qəbulu → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşıdırılması → pasterizə edilməsi → qatılaşıdırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- südün qəbulu → sterlizə edilməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşıdırılması → qatılaşıdırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- südün qəbulu → pasterizə edilməsi → soyudulması → tərkibinin normallaşıdırılması → qatılaşıdırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- südün qəbulu → təmizlənməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşıdırılması → pasterizə edilməsi → qatılaşıdırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- südün qəbulu → təmizlənməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşıdırılması → qatılaşıdırılması → soyudulması → qablaşdırılması

185 Uşaq qidası üçün olan quru süd qarışığından hansı öz tərkibinə görə ana südüə yaxındır?

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

186 Qurut nədir?

- qıcırılmış süd məhsuludur
- turşudulmuş milli süd məhsuludur
- at südündən alınan turş süd məhsuludur
- qurudulmuş milli süd məhsuludur
- bərpa edilmiş süd məhsuludur

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

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

188 Kontakt üsulla qurudulmuş süd hansı dadı verməlidir?

- qıcırılmış süd dadı
- çiy süd dadı
- pasterizə edilmiş süd dadı
- qaynanmış süd dadı

- turş süd dadı

189 1-10 dər.S-də hermetik tarada quru süd məhsulunun saxlanılma müddəti neçə aydır?

- 18 ay
 6 ay
 3 ay
 8 ay
 12 ay

190 Quru südün rənginin tündləşməsinə səbəb olan nöqsanı göstərin

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

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

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

192 Quru üzlü süddə neçə faiz su və yağ olur?

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

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

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

194 Kontakt üsulla alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- 1.0
 50-65%
 0.5
 70-85%
 65-70%

195 Qurudulmuş süd məhsulları neçə üsulla istehsal edilir?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

196 Ovxalanan kərə yağı qüsuru nə zaman baş verir?

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

197 3.0

- duz
- su
- qələvi
- antioksidantlar
- turşu

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

- 0.2
- 0.3
- 0.23
- 0.25
- 0.27

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

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

200 1-ci sort kərə yağının orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

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

201 Kərə yağında, ən kəsiyində su damcılarının olması nöqsanına səbəb nədir?

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

202 Kərə yağının ovxalanması nöqsanının səbəbi nədir?

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

203 1-ci əmtəə sortuna aid edilən kərə yağının dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilir?

- ən azı 48 balla
- ən azı 39 balla
- ən azı 41 balla

- ən azı 37 balla
 ən azı 53 balla

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

- 90-88 balla
 87-80 balla
 100-95 balla
 100-88 balla
 79-73 balla

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

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

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

- yağda kənar mikrofloranın inkişafı
 yağa proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması
 qaymaq və kərədə süd turşusuna qıvcırdan mikrofloranın çox olması
 yağa proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması
 heyvanların yem payında qoxulu bitkilərin olması

207 Kərə yağında piy dadın olmasına səbəb nədir?

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

208 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

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

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

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

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

- koler
 ultramarin
 karotinoid
 orlean
 indiqo

211 Kərə yağının axın üsulu ilə istehsalı hansı ardıcılıqla gedir?

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

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

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

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

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

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

- 10 ball
- 50 ball
- 80 ball
- 100 ball
- 30 ball

215 Kərə yağının hansı sortları mövcuddur ?

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

216 Zərdab kərə yağı hansı növdə istehsal edilir?

- duzsuz və duzlu
- şirin, turş, duzsuz və duzlu
- pasteurizə edilmiş, sterilizə edilmiş və əridilmiş
- meyvəli, kakaolu, qəhvəli
- şirin və turş

217 Yüksək temperaturda istehsal edilən kərə yağı neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0

218 Sd qaymağından hazırlanan kr yağları neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

219 Axın xəttində kr yağının istehsalı zamanı tərkibində yağlılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- 0.735
- 0.825
- 0.25
- 0.45
- 0.605

220 Çalxalanma üsulu ilə kr yağının istehsalında tərkibində yağlılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

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

221 Kr yağı neçə üsulla istehsal edilir?

- 1.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

222 Kr yağının istehsalı üçün əsas xammal nədir?

- sd zrdabı
- qaymaq
- sd
- kəsmik
- heyvanın piyi

223 Kr yağı insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- 0.525
- 0.97
- 1.0
- 0.825
- 0.752

224 nnvi kr yağının tərkibində neçə faiz yağ olur?

- 0.752
- 0.825

- 0.67
- 0.98
- 0.735

225 Respublikamızda istehsal olunan pendirlərin neçə faizini Brnza pendiri təşkil edir?

- 0.7
- 0.9
- 0.5
- 0.65
- 0.85

226 Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb nədir?

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

227 Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsurlarına səbəb nədir?

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

228 Pendirlərdə acımış, qələvi dadı nöqsanına səbəb nədir?

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

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

- üçbucaqlı formada
- kvadrat formada
- dairəvi formada
- səkkizbucaqlı formada
- düzbucaqlı formada

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

- düzbucaqlı formada
- dairəvi formada
- üçbucaqlı formada
- kvadrat formada
- səkkizbucaqlı formada

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

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

- ümumi ball 65-dən az, dad və ətri 37 baldan az

232 Pendirdə duzun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- psixrometr
 butrometr
 piknometr
 refraktometr
 spirtometr

233 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə pendirlər neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10.0
 50.0
 80.0
 100.0
 30.0

234 Pendir istehsalının texnoloji əməliyyatları hansı ardıcılıqla gedir?

- Südün dələmələnmə üçün hazırlanması → südün dələmələnməsi → dələmənin emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə → pendirin saxlanması → pendirin yetişdirilməsi → pendirin qablaşdırılması
 Südün dələmələnmə üçün hazırlanması → dələmənin emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə → pendirin yetişdirilməsi və saxlanması
 Südün dələmələnməsi → dələmənin emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə → pendirin yetişdirilməsi → pendirin duzlanması və qablaşdırılması
 Südün dələmələnmə üçün hazırlanması → südün dələmələnməsi → dələmənin emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə → pendirin duzlanması → pendirin yetişdirilməsi
 Südün dələmələnməsi → dələmənin emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə → pendirin yetişdirilməsi → pendirin qablaşdırılması və saxlanması

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

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

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

- Kalinin pendiri
 Qəlyanaltı pendiri
 Gəlincik pendiri
 Rokfor pendiri
 Yol pendiri

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

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

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

- Gəlincik pendiri
 Pokfor pendiri

- Kalinin pendiri
- Qəlyanaltı pendiri
- Ağ desert pendiri

239 Qursağ mayalı yumşaq pendirlər yetişməsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0

240 Bunlardan hansı qursağ mayalı yumşaq pendirdir?

- Pribaltika pendiri
- Hollandiya pendiri
- Altay pendiri
- Rokfor pendiri
- Kaunas pendiri

241 Bunlardan hansı qursağ mayalı yarım bərk pendirdir?

- Rokfor pendiri
- İsveç pendiri
- Hollandiya pendiri
- Pikant pendiri
- Altay pendiri

242 Bunlardan hansı ikinci dəfə aşağı temperaturda qızdırılan qursağ mayalı bərk pendirdir?

- Latviya pendiri
- Altay pendiri
- İsveç pendiri
- Hollandiya pendiri
- Pikant pendiri

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

- Minsk pendiri
- Kaunas pendiri
- Hollandiya pendiri
- İsveç pendiri
- Litva pendiri

244 Qursağ mayalı bərk pendirlər neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

245 Qursağ mayalı pendirlər neçə yarım sinfə bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

246 Bütün pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə sinfə bölünür?

- 6.0
 4.0
 2.0
 3.0
 5.0

247 Müxtəlif pendirlərdə suyun faizlə miqdarı nə qədərdir?

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

248 Pendirləri təsnifata ayırarkən əsas hansı göstəricilər nəzərdə tutulur?

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

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

- 4 gün
 1 gün
 2 gün
 3 gün
 5 gün

250 Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

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

251 Plombir dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

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

252 Aromatlı dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

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

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

- 80.0
 60.0
 70.0
 65.0
 75.0

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

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

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

- 91-95 ball
 89-91 ball
 87-91 ball
 85-87 ball
 81-85ball

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

- 50 ball
 10 ball
 25 ball
 100 ball
 30 ball

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

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

258 Dondurmanın istehsal texnologiyası hansı ardıcılıqla gedir?

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

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

- 2.0
 3.0
 4.0

- 5.0
 6.0

260 Ərgin pendirlər neçə hazırlanır?

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

261 Duzluqda yetişən pendirlərin saxlanması üçün son hədd neçə gündür?

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

262 Motal pendirinin yetişmə müddəti neçə aydır?

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

263 Qarabağ motal pendirini digər motal pendirlərindən fərqləndirən xüsusiyyətləri hansılardır?

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

264 Azərbaycanda motal pendirinin hansı çeşidləri məlumdur?

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

265 Motal pendiri hansı süddən hazırlanır?

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

266 Bunlardan hansı duzluqda yetişən pendirdir?

- Minsk pendiri
 Hollandiya pendiri
 Rokfor pendiri
 Brınza pendiri
 İsveç pendiri

267 Çiy süddən hazırlanan Brınza pendiri neçə gündən sonra satışı verilə bilər?

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

268 İsveç pendirin kütləsi ... olur.

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

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

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

270 Hansı pendirlərə səkkiz bucaqlı formalı marka vurulur?

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

271 Hansı pendirlərə kvadrat formalı marka vurulur?

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

272 Refraktometr vasitəsilə pendirdə hansı göstəricinin miqdarı müəyyən edilir?

- karbohidratların
- zülalların
- vitaminlərin
- duzun
- yağın

273 Motal pendirinin istehsalında hansı heyvanın südündən istifadə olunur?

- at südü
- inək südü
- camış südü
- qoyun südü
- dəvə südü

274 Çiy süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışı verilə bilər?

- 40.

20.
 50.
 60.
 30.

275 Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışı verilə bilər?

60.
 40.
 80.
 20.
 70.

276 Pendir konsistensiyasının qovuqlar (gözcüklər) qüsurlarına səbəb nədir?

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

277 Pendirin konsistensiyasının yaxılan, yumşaq olması qüsurlarına səbəb nədir?

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

278 Brınza pendiri hansı süddən hazırlanır?

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

279 Holland pendirinin tərkibində neçə faiz yağ var?

- 0.4
 0.45
 0.35
 0.5
 0.55

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

- 5 qrupa
 3 qrupa
 2 qrupa
 6 qrupa
 4 qrupa

281 Motal pendirin turşuluq dərəcəsi neçə dərəcə T- dir?

- 280- 260 dərəcə T
 250- 230 dərəcə T
 220- 200 dərəcə T
 340- 330 dərəcə T

300- 280 dərəcə T

282 Bunlardan hansıları II kateqoriya subməhsullardır?

- mal kəlləsi, beyin
- diafraqma, yelin
- qaraciyər, ürək
- ağciyər, nəfəs borusu
- mal və qoyun quyruğu

283 II kateqoriyaya aid olan subməhsulu göstərin.

- ürək
- qoyun quyruğu
- mal kəlləsi
- ağciyər
- diafraqma

284 Ətlik qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

- Romni-marş
- Şiropşir
- Həmpşir
- Edilbay
- Linkoln

285 Hansı subməhsulunun qidalılıq dəyəri göstərilən növlərlə müqayisədə ən aşağıdır?

- dil
- qaraciyər
- ürək
- ağciyər
- böyrək

286 Heyvanın hansı orqanı yemək üçün yararlı subməhsul sayılmır?

- quyruq
- dırmaqlar
- kəllə
- öd kisəsi
- yelin

287 I kateqoriyaya aid olan subməhsulu göstərin.

- ağciyər
- mal dırmağı
- qoyun kəlləsi
- qaraciyər
- nəfəs borusu

288 Qidalılıq baxımından subməhsulların neçə kateqoriyası ayırd edilir?

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

289 Qeyd olunmuş subməhsullardan hansı yağla zəngindir?

- ürək
- mədə
- dalaq
- dil
- ağciyər

290 Aşağıda verilmiş hansı subməhsullar tam dəyərli zülallarla zəngindir?

- dodaq və qulaq
- beyin və yelin
- dil və dalaq
- ürək və qaraciyər
- ağciyər və böyrək

291 Selikli subməhsulları göstərin.

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

292 Aşağıdakı variantlardan hansında tüklü subməhsullar qeyd olunmuşdur?

- diafraqma və mal quyruğu
- qat-qat və qursaq
- qoyun kəlləsi və dalaq
- qoyun və donuz ayaqları
- mal kəlləsi və mal dodaqları

293 Aşağıdakı variantlardan hansında yumşaq subməhsullar göstərilmişdir?

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

294 Aşağıdakı variantlardan hansında ətli-sümüklü subməhsullar göstərilmişdir?

- ağciyər və nəfəs borusu
- mal dodaqları və qulaqları
- qarın və qursaq
- mal kəlləsi və mal quyruğu
- qoyun və donuz ayaqları

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

- II; I
- I; V
- III; II
- I; II
- IV; V

296 Ayaqlar subməhsul kimi hansı kateqoriyaya aid edilir?

- I kateqoriyaya
- III kateqoriyaya
- V kateqoriyaya

- II kateqoriyaya
 IV kateqoriyaya

297 Dil subməhsul kimi ... aiddir.

- II kateqoriyaya
 IV kateqoriyaya
 V kateqoriyaya
 I kateqoriyaya
 III kateqoriyaya

298 Hansı makroelement mal ətinin tərkibində üstünlük təşkil edir?

- Mo
 Ca
 Co
 K
 P

299 Hansı mikroelement mal ətində daha çoxdur?

- Mn
 S
 Mg
 Fe
 Ni

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

- B2
 B1
 B5
 B12
 B6

301 Mal əti hansı vitaminlə zəngindir?

- A
 D
 E
 B9
 C

302 Mal ətinin enerji dəyəri təşkil edir.

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

303 Ətin morfolojiyası və qidalılıq dəyərində hansı amil təsir göstərmir?

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

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

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

305 Heyvanların ətlik məhsuldarlığını səciyyələndirən göstəricilərə hansı amil təsir etmir?

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

306 Ət çıxarı nədir və hansı vahidlə ifadə olunur?

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

307 Azərbaycanlılar qidalarında ən çox hansı ətə üstünlük verirlər?

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

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

- 100.0
- 60.0
- 90.0
- 160.0
- 40.0

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

- 100.0
- 75.0
- 25.0
- 50.0
- 35.0

310 Bunlardan hansıları I kateqoriya subməhsullardır?

- qoyun kəlləsi və quyruğu
- ağciyər, nəfəs borusu
- qaraciyər, ağciyər
- qaraciyər, ürək
- mal kəlləsi ə dırmağı

311 Standarta əsasən subməhsullar qidalılıq dəyərində görə neçə kateqoriyaya ayrılır?

- 6.0
 5.0
 2.0
 3.0
 4.0

312 Yağın miqdarı hansı subməhsullarda üstünlük təşkil edir?

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

313 Tam dəyərli zülalların miqdarı hansı subməhsullarada daha çoxdur?

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

314 Termiki vəziyyətinə görə subməhsullar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 3.0
 2.0
 4.0
 5.0

315 Bunlardan hansıları selikli subməhsullardır?

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

316 Bunlardan hansıları tüklü subməhsullardır?

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

317 Bunlardan hansıları yumşaq subməhsullardır?

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

318 Bunlardan hansıları ətli-sümüklü subməhsullardır?

- ağciyər, diafraqma və nəfəs borusu
 mal kəlləsi, qoyun və mal quyruqları
 qoyun, mal və donuz ayaqları

- qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- qat-qat, qarın, qursağ və donuz mədəsi

319 Morfoloji əlamətlərinə görə subməhsullar neçə qrupa ayrılır?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

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

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

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

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

322 Heyvanlara su verilməsi kəsilməyə neçə saat qalmış dayandırılır?

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

323 Bunlardan hansı ətlik qoyun cinsləridir?

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

324 Qaramal cinsləri hansı istiqamətli olur?

- ətlik, südlük
- ətlik, südlük, qarışıq
- ətlik, ətlik-südlük, südlük-ətlik
- ətlik, ətlik-piylik
- ətlik, ətlik-piylik, südlük

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

- 40.0
- 60.0
- 100.0
- 160.0
- 90.0

326 Heyvanın ət çıxarı nəyə deyilir?

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

327 Qoyunlarda hansı orqan cəmdəyin kütləsinə aid edilir?

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

328 Cəmdəyin kütləsi nədir?

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

329 Heyvanın diri kütləsi nədir?

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

330 Ətin əzələ toxuması insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

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

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

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

332 Mal ətini insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- 0.65
- 0.83
- 0.95
- 0.78
- 0.72

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

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

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

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

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

- ətlük-yunluq
- yunluq
- ətlük
- ətlük-yunluq-südlük
- ətlük-piylik

336 Piylik istiqamətli donuz cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir ?

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

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

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

338 Südlük istiqamətli qaramal cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

339 Ətlük istiqamətli qaramal cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- Qırmızı səhra cinsi
- Xolmoqor, Karpat
- Qara-ala, Kastroma
- Hereford, Şorthorn
- Jerzey, Lebedin

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

- 0.5
- 0.2

- 0.05
 0.1
 0.3

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

- 0.9
 0.1
 0.5
 0.3
 0.2

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

- 0.1
 0.3
 0.9
 0.5
 0.2

343 Qanın laxtalanmasında iştirak edən elementlər hansılardır?

- retikulyar
 kollagen
 plazma
 qanın formalı elementləri
 limfa

344 Ətin hansı toxuması onun enerji dəyərini artırır?

- birləşdirici toxuma
 qığırdaq toxuması
 sümük toxuması
 yağ toxuması
 əzələ toxuması

345 Ətin hansı toxuması yüksək qidalılıq dəyərinə malikdir?

- qığırdaq toxuması
 yağ toxuması
 birləşdirici toxuma
 əzələ toxuması
 sümük toxuması

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

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

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

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

348 Limfanın tərkibi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

349 Hansı toxuma bərk birləşdirici toxumaya aiddir?

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

350 Maye birləşdirici toxumaya hansı toxumalar aiddir?

- qan və kollagen fibrinləri
- qan, limfa, retikulyar toxumalar
- yağ və piqment toxumaları
- kollagen fibrinləri
- limfa və piqment toxumaları

351 Qanın tərkibi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

352 Qanın formalı elementləri hansı variantda düzgün

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

353 Birləşdirici toxuma şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0
- 3.0

354 Ətin əzələ toxuması zülalları hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

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

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

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

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

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

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

358 Dondurulmuş ətin saxlanıldığı nisbi rütubət faizini göstərin.

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

359 Ətin sürətli dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- mənfi 10...-150 S
 mənfi 18...-230 S
 mənfi 23...-300 S
 mənfi 30...-350 S
 mənfi 15...-200 S

360 Ətin intensiv üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

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

361 Ətin yavaş üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

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

362 Ət cəmdəkləri hansı üsullarla dondurulur?

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

- sürətli dondurma
- yavaş və sürətli dondurma

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

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

364 Əmtəəşünaslıq baxımından qiymətləndirdikdə ətin hansı göstəricisi nəzərə alınmır?

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

365 Səya, eninəzolaqlı, və ürək toxuması hansı toxumaya aid edilir?

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

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

- vitaminlər
- yağlar
- su
- mineral duzlar
- zülallar

367 Hansı toxuma sıx birləşdirici toxumaya aid deyil?

- lifli
- qığırdaq
- hialin
- əzələ
- elastik

368 Ətin qidalılıq dəyəri və enerjililiyini yüksəldən yağ toxuması heyvanın hansı nahiyəsində toplanmır?

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

369 Camış əti olduğunu bildirmək üçün əlavə hansı damğa vurulur?

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

370 Ətin morfolojiyası və qidalılıq dəyərində hansı amil təsir göstərmir?

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

371 Qaramal əksər ət kombinatlarında hansı yolla gicəlləndirilir?

- yerə yixib ayaqlarını bağlamaq
- mexaniki üsulla
- elektrik cərəyanı vasitəsilə
- narkotuk maddələrin vurulması ilə
- kimyəvi üsulla

372 Tədarük zamanı aşkar edilən xəstə heyvanlar nə edilir?

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

373 Ətlik üçün qəbul edilən qaramalın hansı göstəricisi müəyyənləşdirilmir?

- temperaturu, sağlamlığı
- yaşı, cinsiyyəti, dərisinin təmizliyi
- boy-buxunu
- mədə-bağırsağ nahiyəsinin dolğunluğu
- diri kütləsi və ona verilən çıxış faizi

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

- at
- zebu
- davar
- qaramal
- donuz

375 Zərif yunlu qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

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

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

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

377 Soyuduculu sallaqxanalarda hansı əməliyyat keçirilmir?

- şərti yararlı ətlərin zərərsizləşdirilməsi

- kolbasa istehsalı
- bağırsaqların, sub məhsulların dərinin emalı
- ət cəmdəklərinin soyuqla emalı
- mal qaranın qəbulu, hazırlanması və emalı

378 Hansı obyekt ət emalı müəssisəsi tipinə aid deyil?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- sarı
- göy
- qara
- qırmızı

bənövşəyi

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

- qırmızı
 qara
 göy
 bənövşəyi
 sarı

386 II kateqoriyalı ət hansı damğa ilə markalanır?

- oval formalı
 silindrik formalı
 konus formalı
 kvadrat formalı
 girdə formalı

387 I kateqoriyalı ət hansı damğa ilə markalanır?

- oval formalı
 silindrik formalı
 konus formalı
 girdə formalı
 kvadrat formalı

388 III kateqoriyalı donuz əti hansı damğa ilə markalanır?

- kvadrat formalı
 silindrik formalı
 konus formalı
 oval formalı
 girdə formalı

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

- II; I
 IV; V
 V; III
 I; II
 III; IV

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

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

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

- 1.0
 3.0
 4.0
 5.0
 2.0

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

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

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

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

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

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

395 Xəstə heyvanlardan alınan ət neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

396 Defrostasiya edilmiş ət nədir?

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

397 Dondurulmuş ət nədir?

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

398 Azca dondurulmuş ət nədir?

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

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

- Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir

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

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

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

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

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

402 Termiki vəziyyətinə görə hansı ət ticarətə göndərilir?

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

403 Bunlardan hansında ətin termiki vəziyyətinə görə təsnifatı düzgün göstərilmişdir?

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

404 Donuz əti keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya bölünür?

- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

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

- 5.0
- 1.0
- 3.0

- 4.0
 2.0

407 Su quşunu göstərin.

- tetra
 ağ kəklik
 qaşqaldaq
 boz kəklik
 bildirçin

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

- firəng toyuğu
 qaz
 toyuq
 hinduşka
 ördək

409 Hansı göstərici yumurtalıq istiqamətli toyuqlara xas deyil?

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

410 Hansı göstərici ətlik istiqamətli toyuqlara xas deyil?

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

411 Verilmiş variantların hansında su quşu göstərilmişdir?

- Sibir xoruzu
 ördək
 tetra
 ağ kəklik
 bildirçin

412 Aşağıda göstərilən quşlardan hansı su quşudur?

- bildirçin
 qaz
 Sibir xoruzu
 tetra
 boz kəklik

413 Aşağıda göstərilən quşlardan hansı çöl ov quşudur?

- ağ kəklik
 qaz
 Sibir xoruzu
 bildirçin
 ördək

414 Verilmiş variantların hansında çöl ov quşu göstərilmişdir?

- qırqovul
- boz kəklik
- ağ kəklik
- tetra
- ördək

415 Verilmiş variantların hansında meşə ov quşu göstərilmişdir?

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

416 Meşə ov quşunu göstərin.

- qaz
- tetra
- hind toyuğu
- bildirçin
- ördək

417 Aşağıda göstərilən quşlardan hansı meşə ov quşu hesab edilir?

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

418 Bunlardan hansıları su quşlarıdır?

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

419 Bunlardan hansıları çöl ov quşlarıdır?

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

420 Bunlardan hansıları meşə ov quşlarıdır?

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

421 Ov quşları təsnifləşdirilərkən neçə qrupa bölünür?

- 4.0

- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0

422 II kateqoriyaya aid quş cəmdəyinə hansı rəngdə etiket vurulur?

- narıncı
- yaşıl
- qırmızı
- sarı
- göy

423 I kateqoriyaya aid quş cəmdəyinə hansı rəngdə etiket vurulur?

- narıncı
- qırmızı
- göy
- sarı
- yaşıl

424 Termiki vəziyyətindən asılı olaraq quş əti hansı halda olur?

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

425 Emalından asılı olaraq quş cəmdəkləri neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

426 Hansı ev quşları sənaye üsulu ilə saxlanılmağa çətin uyğunlaşır?

- ördək
- toyuq
- hind toyuğu
- qaz
- firəng toyuğu

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

- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

428 Yumurtalıq istiqamətli toyuq cinsləri ildə neçə yumurta verir?

- 100-150 ədəd
- 150-200 ədəd
- 200-300 ədəd
- 150- 350 ədəd

50-100 ədəd

429 Bunlardan hansıları yumurtalıq istiqamətli toyuq cinsləridir?

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

430 Bunlardan hansıları ətlik istiqamətli toyuq cinsləridir?

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

431 Yumurtanın üzərindəki göy rəngli DII yazısı nəyi ifadə edir?

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

432 Toyuq yumurtasının ağı ilə sarısının nisbəti nə qədərdir?

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

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

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

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

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

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

- 50 qr; 40 qr
 34 qr; 27 qr
 44 qr; 54 qr
 54 qr; 44 qr
 65 qr; 39 qr

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

- qırmızı
- yaşıl
- qara
- göy
- narıncı

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

- göy
- yaşıl
- qara
- qırmızı
- bənövşəyi

438 Hansı məhsul melanj adlanır?

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

439 Hansı yumurtanın emalı məhsulu sayılmır?

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

440 Yumurta saxlanılarkən tərkibində gedən fiziki prosesin ən əsası hansıdır?

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

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

- 15.0
- 25.0
- 5.0
- 12.0
- 20.0

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

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

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

- qaz
- hinduşka
- firəng toyuğu

- toyuq
 ördək

444 Normal yumurtanın forması adətən necə olur?

- oxlovvari
 uzunsov
 slindirvari
 dartılmış ellipsisvari
 yumuru

445 Aşağıdakılardan hansı yumurtanın fiziki göstəricisi sayılır?

- forması
 kütləsi
 xüsusi kütləsi
 tərkibində olan su
 optik xassəsi

446 Yumurtanın təzəliyinin yoxlanılmasında istifadə edilən cihazın adı nədir?

- mikroskop
 xətkəş
 kalorimetr
 ovoskop
 refraktometr

447 Yumurtanın üzərindəki qırmızı rəngli DI yazısı nəyi ifadə edir?

- I dərəcəli buxanada saxlanılan yumurta
 I dərəcəli aşxana yumurtası
 II dərəcəli pəhriz yumurtası
 I dərəcəli pəhriz yumurtası
 II dərəcəli aşxana yumurtası

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

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

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

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

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

- 74 qr
 54 qr
 34 qr
 44 qr

64 qr

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

34 qr

74 qr

64 qr

54 qr

44 qr

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

5.0

1.0

2.0

3.0

4.0

453 Aşxana yumurtası nədir?

çəkisi 43 qramdan az olan yumurtalardır

Yumurtlanan gündən etibarən 7 gün ərzində istehlakçıya çatdırılan yumurtalardır

Yumurtlanan gündən etibarən istehlakçıya çatdırılan yumurtalardır

7 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır

30 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır

454 Pəhriz yumurtası nədir?

30 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır

Yumurtlanan gündən etibarən 10 gün ərzində istehlakçıya çatdırılır

Yumurtlanan gündən etibarən istehlakçıya çatdırılır

Yumurtlanan gündən etibarən 7 gün ərzində istehlakçıya çatdırılır

7 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır

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

2.0

4.0

3.0

1.0

5.0

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

0.65

0.45

0.35

0.25

0.55

457 Yumurta sarısının neçə faizini zülal təşkil edir?

25-30%

5-10%

12-13%

16-17%

20-22%

458 Təzə yumurtanın sarı indeksi neçəyə bərabərdir?

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

459 Yumurta ağı hansı temperaturda donur və hansı temperaturda denaturatlaşır?

- 6,5 dər.S-də donur və 30-35 dər.S-də denaturatlaşır
 0 dər.S-də donur və 90 dər.S-də denaturatlaşır
 menfi 2.5 dərS-də donur və 80-85 dərS-də denaturatlaşır
 menfi 4,5 dər.S-də donur və 60-65 dər.S-də denaturatlaşır
 0 dər.S-də donur və 100 dər.S-də denaturatlaşır

460 Yumurtanın qabığı hansı mineral duzlardan təşkil olunmuşdur?

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

461 Toyuq yumurtasının uzunluğunun eninə nisbəti hansıdır?

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

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

- 0.36
 0.24
 0.16
 0.12
 0.32

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

- 0.52
 0.36
 0.56
 0.32
 0.12

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

- 0.12
 0.36
 0.52
 0.56
 0.32

465 Quruluşuna görə yumurta neçə hissədən ibarətdir?

- 2.0
 5.0
 4.0

- 3.0
 6.0

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

- 150 ədəd
 350 ədəd
 280 ədəd
 260 ədəd
 180 ədəd

467 Yumurta insan orqanizmi tərəfindən neçə faiz mənimsənilir?

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

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

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

469 Örtücü pərdələrə yığılmış kolbasa batonları növbəti hansı əməliyyata yönəldilir?

- duzlama
 qızartma
 soyutma
 çökdürmə
 bişirmə

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

- çökdürmə
 soyutma
 hisləmə
 duzlama
 qızartma

471 Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

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

472 Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

- bakterioloji
 rütubət
 xörək duzu
 yağ və zülal
 nitrit

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

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

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

- brusellyoz
- finnoz
- trixinellyoz
- onkoloji
- qızılyel

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

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

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

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

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

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

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

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

479 Hansı göstərici defrostasiya edilmiş ətə yox soyudulmuş ətə xasdır?

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

480 Donuz yarımçəmdəkləri standart sxem üzrə şaqqalandıqda hansı hissədən bud alınır?

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

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

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

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

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

483 Sosiska və sardelkalar hansı göstəriciyə görə bişmiş kolbasalara bənzəyir?

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

484 Qan kolbasalarının digər qrup kolbasalardan fərqləndirici cəhəti nədir?

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

485 Mağazaya gətirilən kolbasanın keyfiyyəti adətən hansı metodla təyin edilir?

- kimyəvi
- kimyəvi
- bakterioloji
- sensor
- fiziki-kimyəvi

486 Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

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

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

- kütləsi azalır
- yağlar oksidləşir
- zülallar denaturatlaşır

- nitrit və nitrozo birləşmələr daha da fəallaşır
- xoşagəlməyən qoxu əmələ gəlir

488 Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

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

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

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

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

- qızılyel
- trixinellyoz
- brusellyoz
- onkoloji
- finnoz

491 Kolbasa qiyməsinin əsasını hansı heyvanın əti təşkil edir?

- donuz
- mal
- dəvə
- at
- qoyun

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

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

493 Çiy hislənmiş ət məhsulları hisləndikdən sonra nə edilir?

- satışı verilir
- bişirilir
- qurudulur
- qovrulur
- qızardılır

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

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

- duzluğun yaranmasının sürətlənməsi

495 Hislənmiş ət istehsalında əsasən hansı ətdən istifadə edilir?

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

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

- döş və bel hissəsinin əzələlərindən
 ön və arxa budlarından
 arxa bud və bel nahiyələrindən
 döş-göbək nahiyəsindən
 arxa və bel hissəsinin əzələlərindən

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

- 5.0
 3.0
 2.0
 1.0
 4.0

498 Keyfiyyət göstəricilərindən asılı olaraq kolbasa məmulatı neçə yerə ayrılır?

- 2.0
 1.0
 4.0
 5.0
 3.0

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

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

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

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

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

- xarici görünüşü, en kəsiyinin görünüşü suyun və xörək duzunun miqdarı
 xarici görünüşü, en kəsiyinin görünüşü, konsistensiyası, iyi və tamı
 xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi və konsistensiyası

- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi və suyun miqdarı
- iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası və xörək duzunun miqdarı

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

- 3.0
- 12.0
- 9.0
- 6.0
- 5.0

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

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

504 Hislənmiş kolbasalar hazırlanma üsulundan asılı olaraq neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0
- 3.0

505 İstehsal olunan kolbasaların neçə faizini bişmiş kolbasalar təşkil edir?

- 0.1
- 0.3
- 0.7
- 0.6
- 0.5

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

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

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

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

508 Kolbasa istehsalında istifadə olunan qiymənin əsas bərkidici materialı hansıdır?

- qoyun əti
- mal əti
- ədviyyələr
- donuz əti

ət-subməhsulları

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

- 1 il
 5 il
 4il
 3 il
 2 il

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

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

511 Hansı konserv ət məhsullarından alınan konserv qrupuna aid deyil?

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

512 Hansı qüsurlu ət konservlərində yol verilməyən qüsurlardan biri deyil?

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

513 ət konservlərində mikrobioloji bombaj nəyin nəticəsində yaranır?

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

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

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

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

- azot
 kükürd qazı
 hidrogen
 ammoniyak
 karbon qazı

516 ət konservləri texnologiyasında ilk əməliyyat hansıdır?

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

517 Ət konservlərinin saxlanılması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

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

518 Konservlərdə mikrobioloji bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

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

519 Konservlərdə kimyəvi bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

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

520 Konservlərdə fiziki bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

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

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

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

522 Ət konservləri neçə qrupa ayrılır?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

523 Ət konservlərini digər ət məhsullarından fərqləndirən əlamətlər hansılardır?

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

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

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

525 Ət konservlərinin istehsalında sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

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

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

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

527 Verilmiş ət yarımfabrikatından hansı xırda tikələr şəklində olur?

- eskalop
- kotlet əti
- döş əti
- can əti
- befstroqanov

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

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

529 Təbii ət yarımfabrikatları ət cəmdəyinin hansı nahiyəsindən alınır?

- maça
- quyruq
- miyantəng
- ən zərif və tamdəyərli zülallarla zəngin olan nahiyələrdən
- boyun

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

- təbii kotlet
- eskalop
- tikə kabab

- lülə kabab
 şnitse

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

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

532 Hansı ət yarımfabrikatı xırda tikələr şəklində hazırlanır?

- eskalop
 qulyaş
 kotlet əti
 can əti
 döş əti

533 Hansı variantda iri tikəli ət yarımfabrikatı göstərilmişdir?

- qulyaş
 azu
 befstroqanov
 lülə kabab
 kotlet əti

534 Bunlardan hansı iri tikələr şəklində hazırlanan ət yarımfabrikatıdır?

- qulyaş
 döş əti
 Kiyev kotleti
 azu
 befstroqanov

535 İri tikələr şəklində hazırlanan ət yarımfabrikatını göstərin.

- lülə kabab
 tefel
 can əti
 qulyaş
 azu

536 Narınlaşdırılmış halda olan ət yarımfabrikatını göstərin.

- döş əti
 lülə kabab
 eskalop
 bifşteks əti
 can əti

537 Hansı ət yarımfabrikatı narınlaşdırılmış halda olur?

- bifşteks əti
 Kiyev kotleti
 can əti
 langet
 antrekot əti

538 Hansı ət yarımfabrikatı pay halında hazırlanandır?

- lülə kabab
- bifşteks əti
- teftel
- Kiyev kotleti
- kotlet əti

539 Aşağıda verilmiş ət yarımfabrikatlarından hansı pay halında hazırlanır?

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

540 Göstərilənlərdən hansı xırda tikə ət yarımfabrikatıdır?

- langet
- kotlet əti
- eskalop
- azu
- bifşteks əti

541 Aşağıdakılardan hansı narınlaşdırılmış ət yarımfabrikatlarına aiddir?

- döş əti
- azu
- langet
- teftel
- can əti

542 Göstərilənlərdən hansı pay halında hazırlanmış ət yarımfabrikatıdır?

- antrekot əti
- befstroqanov
- teftel
- döş əti
- qulyaş

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

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

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

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

545 Aşağıdakı hansı sırada narınlaşdırılmış ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir.

- Kiyev kotleti, küftə, eskalop,
- can əti, eskalop, bəfstroqanov
- bifşteks əti, azu, langet
- teftel, lüləkabab, Kiyev kotleti
- romşteks, teftel, qulyaş

546 Aşağıdakı hansı sırada pay halında hazırlanana ət yarımfabrikartları düzgün olaraq göstərilmişdir.

- bifşteks əti, kotlet əti, langet
- azu, langet, kotlet əti
- can əti, eskalop, bəfstroqanov
- antrekot əti, bifşteks əti, langet
- can əti, kotlet əti, döş əti

547 Aşağıdakı hansı sırada iri tikə ət yarımfabrikartları düzgün olaraq göstərilmişdir.

- can əti, eskalop, bəfstroqanov
- qulyaş, eskalop, langet
- antrekot əti, kabablıq ət qulyaş
- can əti, kotlet əti, döş əti
- azu, qulyaş, bəfstroqanov

548 Aşağıdakı hansı sırada xırda tikə ət yarımfabrikartları düzgün olaraq göstərilmişdir

- kabablıq ət, antrekot əti, can əti,
- antrekot əti, can əti, döş əti
- qulyaş, eskalop, langet
- azu, qulyaş, bəfstroqanov
- azu, langet, kotlet əti

549 Emalina görə ət yarımfabrikatları neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 7.0
- 8.0
- 5.0
- 3.0

550 Təbii ət yarımfabrikatları neçə formada hazırlanır?

- döyüclənmiş, aşxana yığılı
- xırda tikə, iri tikə, qiymələnmiş
- urvalanmış, narınlaşdırılmış
- xırda tikə, iri tikə, paylar şəklində
- paylar şəklində, qiymələnmiş

551 Bəfstroqanov - ət cəmdəyinin hansı hissəsindən və hansı çəkiddə hazırlanan xırda tikə ət yarımfabrikatıdır ?

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

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

- malın can ətindən və qoyunun kürək və bel nahiyəsindən 20-40 qr kütlədə kəsilmiş ət tikələridir

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

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

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

554 Termiki vəziyyətinə görə ət yarımfabrikatları hansı halda olur?

- ancaq soyudulmuş
- soyumuş və dondurulmuş
- soyumuş və soyudulmuş
- soyudulmuş və dondurulmuş
- ancaq dondurulmuş

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

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

556 Hansı balıq nərəkimilər fəsiləsinə aid deyil?

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

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

- qaxaclanmaya
- hislənməyə
- dondurulmaya
- duzlanmaya
- konserv istehsalına

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

- zülalların
- karbohidratların
- mineral maddələrin
- suyun
- yağların

559 Balıq yağının heyvanat yağlarından başlıca fərqi nədir?

- tərkibində daha çox doymuş yağ turşularının olması

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

560 Balıq yağının tez oksidləşməsi nə ilə izah edilir?

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

561 A vitamini balığın hansı orqanında daha çoxdur ?

- başında
- sümüyündə
- əzələlərində
- qaraciyərində
- üzgəclərində

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

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

563 Əmtəəşünaslıq baxımından balığın kütlə tərkibi dedikdə nə başa düşülür?

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

564 Diri balığın tərkibində su neçə % çatışmadıqda ölür?

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

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

- karbohidratlar
- yağlar
- mineral maddələr
- ekstraktiv maddələr
- zülallar

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

- mineral maddələrin
- yağların
- karbohidratların
- suyun

- zülalların

567 Balıq ətı ev heyvanlarının ətındən əsasən nə ilə fərqlənir?

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

568 Balığın tərkibində hansı suda həll olan vitaminlər olur?

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

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

- uzunburun
 qalxanbalıq
 salaka
 ilan balığı
 nerka

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

- siyənək
 ağ balıq
 дума balığı
 həşəm
 zubatka

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

- keta
 çəki
 oculbalıq
 treska
 suf

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

- sardina
 nərə
 çapaq
 ilan balığı
 treska

573 Dünya əhalisinin zülalə olan tələbatının neçə faizi balıq və balıq olmayan su məhsulları hesabına ödənilir?

- 10%-i
 8%-i
 6%-i
 0.01
 3%-i

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

- 17 qr
 13 qr
 10 qr
 7 qr
 15 qr

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

- duma balıqkimilər
 qızılbalıqkimilər
 nərəkimilər
 siyənəkkimilər
 çəkikimilər

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

- sirkə turşusu
 limon duzu
 soda
 xörək duzu
 şəkər

577 Dondurulan zaman balıqda hansı proseslər baş verir?

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

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

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

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

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

580 Balıqlar neçə üsulla soyudulur?

- 5.0
 2.0
 3.0
 4.0
 6.0

581 Diri balıqlar nəqliyyatla daşınarkən istifadə edilən su balığın kütləsindən neçə dəfə çox olmalıdır?

- 2,5 dəfə
- 4 dəfə
- 3, 5 dəfə
- 5 dəfə
- 3 dəfə

582 Bu balıqlardan hansıları xanı balıqları fəsiləsinə aiddir?

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

583 Bu balıqlardan hansıları çəki balıqları fəsiləsinə aiddir?

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

584 Bu balıqlardan hansıları qızılbalıqlar fəsiləsinə aiddir?

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

585 Bu balıqlardan hansıları nərə balıqları fəsiləsinə aiddir?

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

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

- 5 növün
- 25 növün
- 40 növün
- 30 növün
- 10 növün

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

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

588 Balığın bədəni bir-birinə bitişik olan neçə hissədən ibarətdir?

- 6.0

- 3.0
 2.0
 4.0
 5.0

589 Yağlılığın görə balıqlar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 3.0
 2.0
 4.0
 5.0

590 Bu balıqlardan hansıları yarımkeçici balıqlar qrupuna aid edilir?

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

591 Bu balıqlardan hansıları keçici balıqlar qrupuna aid edilir?

- çəki, çapaq, külmə
 tunes, şahmahi, forel
 nərə, naqqa, xramuliyə
 nərə, qızılbalıq, xəşəm
 dumabalığı, kefal, siyənək

592 Bu balıqlardan hansıları dəniz balıqları qrupuna aid edilir?

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

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

- 6.0
 5.0
 4.0
 2.0
 3.0

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

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

595 Mikrobioloji bombaj aşkar edilmiş ət konservləri nə edilir?

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

- dondurulduqdan sonra istifadə edilir

596 Duzlanmış balıqların keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- yod ədədi, sabunlaşma ədədi və lipidin miqdarı
 suyun, xörək duzunun və yağın miqdarı,
 yağın, lipidin və hidrogen-sulfidin miqdarı
 yetişmə dərəcəsi, yağın və xörək duzunun miqdarı
 duzlu suyun keyfiyyəti, yetişmə dərəcəsi və yağın miqdarı

597 Duzlanmış balıqların keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- duzlu suyun keyfiyyəti, pulcuqlarla örtülməsi, mexaniki zədələnməsi
 xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, duzlu suyun keyfiyyəti
 xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası,
 xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, donma dərəcəsi
 iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, duzlu suyun keyfiyyəti, mexaniki zədələnməsi

598 Tünd duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faizdən çox olur?

- 10-14%
 9-12%
 14%-dən çox
 3-7%
 7-10%

599 Orta duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 14%-dən çox
 10-14%
 3-6%
 7-9%
 9-11%

600 Zəif duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 1-3%
 7-10%
 12-14%
 9-12%
 3-5%

601 Balıq ətində olan duzun miqdarına görə duzlanmış balıqlar neçə qrupa ayrılır?

- 1.0
 3.0
 5.0
 4.0
 2.0

602 Temperatur şəraitindən asılı olaraq duzlama hansı formada olur?

- isti və soyuq
 isti, soyuq və soyudulmuş
 soyuq, soyudulmuş, və dondurulmuş
 soyuq və soyudulmuş
 soyudulmuş və dondurulmuş

603 Balıqları neçə üsulla duzlayırlar?

- 6.0
 3.0
 2.0
 4.0
 5.0

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

- 30-40%
 8-20%
 1-10%
 20-28%
 25-30%

605 Duzlanmış balıqlar əlavələrdən asılı olaraq neçə cür hazırlanır?

- 1.0
 4.0
 5.0
 3.0
 2.0

606 İsti hisləmə hansı temperaturda aparılır?

- 1700S-dən yüksək temperaturda
 40-1200 S temperaturda
 400S-dən yüksək olmayan temperaturda
 800S-dən yüksək olmayan temperaturda
 80- 1700 S temperaturda

607 İstehsal olunan konservlərin neçə %-i dəniz heyvanları və yosunlardan hazırlanan konservlərin payına düşür?

- 5%-ə qədəri
 1%-ə qədəri
 20%-ə qədəri
 30%-ə qədəri
 50%-ə qədəri

608 Aşağıdakı balıqlardan hansıları “ədviyyatlı-duzlu balıqdan preservər”in hazırlanmasında istifadə olunur?

- çəki, çapaq
 xanı, yorş
 forel, kefal
 kütüm, külmə
 siyənək, kilkə

609 Dondurulmuş balıq qiyməsi əsasən hansı balıqlardan hazırlanır?

- orta və yağlı balıqlardan
 bütün balıqlardan
 yağsız və az yağlı balıqlardan
 ancaq yağsız balıqlardan
 ancaq yağlı balıqlardan

610 Bu balıqlardan hansılarından duzsuz qurudulmuş balıq məhsulları hazırlanır?

- kütüm, külmə
- treska, pikşa
- nərə, bölgə
- qızılbalıq, forel
- çəki, çapaq

611 Balıqların soyuq üsulla qurudulması hansı temperaturda neçə gün müddətində aparılır?

- 0-100S-də 30 gün
- 20-400S-də 8-10 gün
- 50-600S-də 3-5 gün
- 1000S-də 1 gün
- 10-200S-də 15-20 gün

612 Natamam isti hisləmə hansı temperaturda aparılır?

- 50- 80 dər. S temperaturda
- 80 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- 30 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- 50 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- 30-60 dər. S temperaturda

613 Soyuq hisləmə hansı temperaturda aparılır?

- 20 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- 40 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- 80 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- 60- 80 dər. S temperaturda
- 40-60 dər. S temperaturda

614 Temperatur rejimindən asılı olaraq hisəvermə neçə üsulla aparılır?

- 2.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

615 Göstərilən balıqlardan hansından balıq məmulatı hazırlanır?

- forel
- kütüm
- kılka
- nərə
- siyənək

616 Azərbayanda ən çox qaxac edilən balıq hansıdır?

- kefal
- külmə
- şahmahi
- sazan
- qorbuşa

617 Duzsuz qurudulmuş balıq məhsulları hansı balıqlardan hazırlanır?

- nərə, keta, kütüm
- kefal, forel, qorbuşa
- treska, pikşa, mintay

- nərə, uzunburun, qızılbalıq,
- bölgə, naqqa, qızılxallı

618 Balıqların soyuq üsulla qurudulması hansı temperaturda neçə gün davam edir?

- 50-60 dər.S -də və 1-3 gün
- 20-40 dər.S -də və 8-10 gün
- 5-10 dər.S-də və 10-15 gün
- 15-18 dər.S -də və 15-18 gün
- 40-50 dər.S -də və 3-5 gün

619 Qaxac edilmiş balıqları qurudulmuş balıqlardan fərqləndirən cəhət nədir?

- daha çox duzlu olması
- əlavə kulinariya emalına ehtiyacın olması
- xammala xas çiy iyini olması
- saxlanma müddətinin az olması
- yetişmə prosesinin getməsi

620 Preservlərdə bombaj nə zaman baş verir?

- yüksək temperaturda saxlandıqda
- aşağı temperaturda saxlandıqda
- antiseptik əlavə etmədikdə
- sterilizə etmədikdə
- sirkəyə qoyulmuş balıqdan hazırladıqda

621 Balıq konservləri hansı balıqlardan istehsal edilir

- ancaq soyudulmuş
- ancaq diri
- soyudulmuş və dondurulmuş
- ancaq dondurulmuş
- diri, soyudulmuş və dondurulmuş

622 Okean balıqlarından “ədviiyatlı-duzlu preservlər” neçə kq-lıq tənəkə bankalarda hazırlanır?

- 0,5-1 kq
- 0,5 kq
- 3kq-a qədər
- 5 kq-a qədər
- 1-2 kq

623 Pəhriz və uşaq qidası üçün balıq konservi hazırladıqda oraya hansı əlavələr edilmir?

- duz və sirkə
- ədviiyat, sirkə və tomat pastası
- tomat pastası və müxtəlif tərəvəzlər
- kərə yağı və vitaminlər
- dəniz kələmi və yosun

624 Balıq konservləri (sardina və şprot istisna olmaqla) hansı əmtəə sortuna ayrılır?

- yalnız əla sorta
- əmtəə sortuna ayrılırmır
- əla və I sorta
- I və II sorta
- yalnız I sorta

625 Balıq kababı yarımfabrikatı hazırlamaq üçün əsasən hansı balıq fəsiləsindən olan bılıqlardan istifadə edilir?

- xanı balıqları fəsiləsindən olan balıqlardan
- nərə balığı fəsiləsindən olan balıqlardan
- qızılbalıq fəsiləsindən olan balıqlardan
- çəkkimilər fəsiləsindən olan balıqlardan
- siyənəkkimilər fəsiləsindən olan balıqlardan

626 Göstərilən balıqların hansından “ kəsilmiş balıqdan preservlər ” hazırlanır?

- sazan
- skumbriya
- suf
- naqqa
- kütüm

627 Balıq konservlərinin saxlanılması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

- nisbi rütubət 60-65% və temperatur 5-10 dər.S
- nisbi rütubət 70-75% və temperatur 0-15 dər.S
- nisbi rütubət 90% və temperatur 0-5 dər.S
- nisbi rütubət 85% və temperatur 10-12 dər.S
- nisbi rütubət 80-85% və temperatur 15-20 dər.S

628 Nə üçün balıq preservlərinin saxlanılma müddəti balıq konservləri ilə müqayisədə azdır?

- narın doğranıldığı üçün
- tənəkə taraya qablaşdırıldığı üçün
- tərkibinə konservantlar qatılmadığı üçün
- sterilizasiya edilmədiyi üçün
- kiçik kütlədə qablaşdırıldığı üçün

629 Balığın əvvəlcədən emalı üsullarından və üzərinə tökülən məhluldan asılı olaraq preservlər neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

630 Balıq preservlərinin saxlanılıb yetişmə müddətini göstərin

- 6 ay
- 5 ay
- 10 gündən 3 aya qədər
- 10-20 gün
- 20 gündən 2 aya qədər

631 Balıq preservlərini balıq konservlərindən fərqləndirən cəhəti göstərin

- pasterizə edilmədən soyuducuda saxlanılır
- sterilizə edilmir və soyuqda saxlanılır
- yağda qızardılıb, adi şəraitdə saxlanılır
- sterilizə edilir və duzluqda saxlanılır
- pasterizə edilir və otaq temperaturunda saxlanılır

632 Emalına və istehsal texnologiyasına görə balıq konservləri təsnifləşdirilərkən neçə qrupa bölünür?

- 9.0
 9.0
 3.0
 5.0
 7.0

633 Qızılbalıq kürüsünün rəngini göstərin.

- qırmızı
 qara
 bənövşəyi
 sarı
 çəhrayı

634 Nərə kürüsü hansı rəngdə olur?

- narıncı
 qırmızı
 bənövşəyi
 sarı
 qara

635 Bütün növ kürülərin tərkibində nə qədər (% -lə) zülal olur?

- 17-21%
 15-17%
 21-30%
 5-10%
 10-15%

636 Dənəvər qızılbalıq kürüsü neçə sorta bölünür?

- 3.0
 2.0
 sorta bölünmür
 5.0
 4.0

637 Kürüdə hansı vitamin daha çoxdur?

- P
 D
 C
 H
 U

638 Kürüdə rast gəlinən əsas özünəməxsus zülal hansıdır?

- insulin
 ixtulin
 qlobulin
 albumin
 transferrin

639 Qidalılıq dəyərinə görə qara kürünün hansı çeşidi daha üstün sayılır?

- duzlanıb qaxaclanmış kürü
 dənəvər kürü
 təmizlənmiş kürü

- əzilmiş kürü
 sıxılmış kürü

640 Balıq kürüsünün keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəngi, iyi, dadı, nəmliyi və xörək duzunun miqdarı
 xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı və xörək duzunun miqdarı
 xarici görünüşü, konsistensiyası, rəngi, iyi, dadı
 konsistensiyası, rəngi, iyi, dadı və duzun miqdarının təyini
 xörək duzunun miqdarı, bura və bor turşusunun təyini

641 Balıq kürüsünün emalında əvvəllər işlədilər urotropindən hazırda edilməsi hansı səbəbdən qadağan olunmuşdur?

- saxlanma müddətini kifayət qədər uzatmadığı üçün
 sensor göstəricilərini pisləşdirdiyi üçün
 urotropin istehsalı çətin və baha olduğu üçün
 insan orqanizminə zərər yetirdiyi üçün
 kürünün maya dəyərini artırdığı üçün

642 Nərə cinsli balıqlardan alınan kürü növlərinin sayını göstərin

- 5.0
 5.0
 1.0
 2.0
 3.0

643 Qırmızı kürü hansı qızılbalıqlardan alınır?

- Qara dəniz qızılbalığından
 Qərbi Sibir qızılbalığından
 Uzaq Şərq qızılbalığından
 Xəzər dənizi qızılbalığından
 Baltik dənizi qızılbalığından

644 Kürünün əsas konservləşdirmə üsulu hansıdır?

- qurutma
 duzlama
 turşutma
 sterilizasiya
 pasterizasiya

645 Emal edənə qədər kürünü hansı temperaturda neçə saatdan artıq saxlamaq olmaz?

- 5-7 dər.S və 0,5 saat
 3-5 dər.S və 1-2 saat
 1-2 dər.S və 2-3 saat
 0...-2 dər.S və 3 saat
 2...-1 dər.S və 4-5 saat