

2975_az_qiyabi Q2017_ Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2975 Balıq və balıq məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları

1 Hansı struktur adsorbsiya edilmiş nəmliyə aiddir?

- Kristallaşmış struktur
- Koaqulyasiyon tipli
- Kombinə edilmiş
- Kondensasion tipli
- Hüceyrə strukturu

2 Strukturların hüceyrə və lif formaları aşağıdakı xüsusiyyətlərdən hansını xammala verir?

- Morfoloji və struktur – mexaniki
- Struktur – mexaniki , istilik – fiziki və diffuziya
- Elastiklik və plastiklik
- Plastik və yapışqanlılıq
- İstilik – fiziki və kimyəvi

3 Aşağıdakılardan hansı hidrobiontların əzələ toxumasının əsas strukturunu təşkil edir?

- Hüceyrələr qrupu
- Qan və limfatik damarlar
- Mineral maddələr
- Yağ toxuması
- Xırda kapilyarlar

4 Məhsullar nəmlik rabitələrinin üstünlük təşkil edən formasından asılı olaraq hansı növlərə bölünür?

- Hüceyrə və qeyri hüceyrə
- Kolloid , kapilyar – məsaməli və kolloid kapilyar – məsaməli
- Plastik və yapışqanlı
- Kimyəvi , fiziki – kimyəvi
- Strukturlu və struktursuz

5 Aşağıdakılardan hansı istilik axınının verilən istiqamətdə sıxlığına bərabər olan kəmiyyətdir?

- Temperatur keçirmə koefisienti
- İstilik keçirmə koefisienti
- Xüsusi istilik tutumu
- Xüsusi entalpiya
- Təbii səth bucağı

6 Hansı yollarla fiziki – kimyəvi nəmlik məhsuldan kənarlaşdırılır?

- Mexaniki təsir göstərməklə
- Buxarlanma , desorbsiya
- Adsorbsiya yolu ilə
- Qızartma yolu ilə
- Mexaniki təsir göstərməklə

7 Osmotik rabitə və adsorbsiya hansı rabitə formasına aid edilir?

- Fiziki – mexaniki
- Fiziki – kimyəvi
- Kimyəvi
- İstilik
- Fiziki

8 P.A.Rebinderin təsnifatında rütubətin materiallarla rəbitəsinin hansı formaları fərqləndirilir?

- Struktur , mexaniki
- Kimyəvi , fiziki – kimyəvi , fiziki – mexaniki
- Fiziki və kimyəvi
- Kimyəvi , istilik – fiziki , mexaniki
- Kimyəvi və biokimyəvi

9 Hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

- Sıxlıq
- Temperatur keçiricilik koefisiyenti
- Təbii səth bucağı
- Struktur – mexaniki xüsusiyyətlər
- Ağırliq mərkəzi

10 Hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

- Morfoloji xüsusiyyətlər
- Xüsusi istilik tutumu
- Həcm kütləsi
- Ağırliq mərkəzi
- Təbii səth bucağı

11 Hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

- Həcm kütləsi
- Xüsusi entalpiya
- Sıxlıq
- Təbii səth bucağı
- Morfoloji xüsusiyyətlər

12 Aşağıdakılardan hansı məhsulun səthində su buxarının parçalanma təzyiqinin həmin temperaturda doymuş maksimal imkanına nisbətini müəyyən edir?

- Nəmlilik
- Suyun aktivlik göstəricisi
- Sərbəst enerji
- Kimyəvi potensial
- Nəmliyin rəbitə enerjisi

13 Ərzaqlar və xammal hansı strukturlara görə fərqləndirilir?

- Hüceyrə və qeyri – hüceyrə
- Qatı və duru
- Strukturlu və struktursuz
- Plastik və yapışqanlı
- Emulsiya və suspenziya

14 Aşağıdakılardan hansı balığın əzələ toxuması əsas komponentlərindəndir?

- Su və mineral maddələr
- Su, mineral maddələr, azot maddəsi və lipidlər
- Vitamin və fermentlər
- Vitaminlər , fermentlər , azot maddəsi
- Karbohidratlar və lipidlər

15 Balığın ümumi kütləsinin neçə faizini əzələ toxuması təşkil edir?

- 30 – 50 %
- 40 – 60 %
- 20 – 30 %
- 70 – 80 %
- 30 – 40 %

16 Aşağıdakılardan hansı zülal – su – yağ nisbətinin əmsalıdır?

- Suyun kütlə payının zülal yağın kütlə paylarına olan nisbəti
- Zülalın kütlə payının su və yağın kütlə paylarına olan nisbətində
- Zülal və suyun kütlə paylarının yağın kütlə payına olan nisbətində
- Zülalın kütlə payının suyun kütlə payına olan nisbətində
- Suyun və yağın kütlə paylarının zülalın kütlə paylarına olan nisbətində

17 Balıq yağlıdırsa onun yağ – piy kütlə payı neçə faizdir?

- 0.02
- 8 – 15 %
- 0.15
- 2-8 %
- 0.25

18 Balıq çox yağlıdırsa onun yağ – piy kütlə payı neçə faizdir?

- 7 - 8%
- 0.15
- 0.02
- 8– 15%
- 5 – 10%

19 Balığın yağ – piy kütlə payı 2 % -dirsə bu balıq necə adlanır?

- Yağlı
- Yağsız
- Orta yağlı
- Yağsız
- Çox yağlı

20 Balıq yüksək zülallıdırsa ondakı zülalın kütlə payı neçə faizdir?

- 5 – 10 %
- 0.2
- 0.1
- 16 – 20 %
- 11 – 15 %

21 Balığın tərkibindəki zülalın kütlə payı 16 – 20 % - sə balıq necə adlanır?

- Zülalsız
- Zülallı
- Aşağı zülallı
- Orta zülallı
- Yüksək zülallı

22 Balıq orta zülallıdırsa zülalın kütlə payı neçə faizdir?

- 0.16
- 11 – 15 %
- 0.2
- 0.1
- 0.05

23 Əgər balığın tərkibindəki zülalın kütlə payı 10 % - sə bu balıq necə adlanır?

- Zülalsız
- Aşağı zülallı
- Yüksək zülallı
- Zülallı
- Orta zülallı

24 Əgər balıq torla ovlanmışsa dərisinin 1sm² – də nə qədər bakteriya olar?

- 106 –dan 109 –a qədər
- 102 –dən 106 -a qədər
- 104 –dən 106 – a qədər
- 106 -dan 108 -ə qədər
- 103 –dən 107 -ə qədər

25 İstilik – fiziki xüsusiyyətləri olan törəməni göstərin:

- İstilik keçirmə koefisienti
- Enerji sahəsi
- Temperatur keçiricilik koefisienti
- İstiliyi udma qabiliyyəti
- Xüsusi istilik tutumu

26 Hansı kəmiyyət su xammalın istilik – fiziki xüsusiyyətlərini miqdarca ifadə edir?

- Həcm kütləsi
- Sürüşmə bucağı
- İstiliyi udma qabiliyyəti
- Xüsusi istilik tutumu
- Xüsusi entalpiya

27 Aşağıdakılardan hansı hidrobiontlara aiddir?

- Həcmi kütlə
- Təbii səth bucağı
- Sürüşmə bucağı
- Sıxlıq
- İstilik keçirmə əmsalı

28 Adsorbsiya edilmiş nəmlik hansı tipli struktura malikdir?

- Hüceyrə strukturu
- Koaqulyasiya tipli
- Kondensasion tipli
- Kristallaşmış struktur
- Kombinə edilmiş

29 Strukturların hüceyrə və lif formaları xammala hansı xüsusiyyətləri verir?

- Plastik və yapışqanlıq
- Struktur-mexaniki istilik fiziki və diffuz
- İstilik-fiziki və plastiki
- Morfoloji və struktur-mexaniki
- Elastiki və plastiklik

30 Hidrobiontların əzələ toxumasının əsas strukturunu nə təşkil edir?

- Yağ toxuması
- Qan və limfatik damarlar
- Xırda kapilyarlar
- Hüceyrələr qrupu
- Su

31 Nəmlik rabitələrinin üstünlük təşkil edən formasından asılı olaraq məhsullar hansı növlərə bölünür?

- Plastik və yapışqanlı
- Kolloid,kapilyar-mesaməli və kolloid kapilyar-məsamə
- Hüceyrə və qeyri-hüceyrə
- Kimyəvi,fiziki-kimyəvi,fiziki mexaniki
- Strukturlu və struksuz

32 Məhsulun istilik inersiyasını ifadə edən kəmiyyət hansıdır?

- İstilik keçirmə koefisienti
- Temperatur keçiricilik koefisienti
- Xüsusi istilik tutumu
- Xüsusi entalpiya
- Həcm kütləsi

33 Güclü yoluxmuş balığın mədə və bağırsaqların hər 1sm³-də nə qeder olur?

- 103-ə qədər
- 107-ə qədər
- 102-dən 106-a qədər
- 106-1010-a qədər
- 105-ə qədər

34 Miqdarca 1kq cismin temperaturunun 1K dəyişməsinə sərf edilən istiliyə bərabər olan kəmiyyət hansıdır?

- Sürüşmə bucağı
- Xüsusi istilik tutumu
- Təbii səth bucağı

- İstilik keçirmə koefisienti
- Temperatur keçirmə koefisienti

35 Miqdarca istilik axının verilən istiqamətdə sıxlığına bərabər olan kəmiyyət hansıdır?

- Təbii səth bucağı
- İstilik keçirmə koefisienti
- Xüsusi entalpiya
- Xüsusi istilik tutumu
- Temperatur keçirmə koefisienti

36 Fiziki-kimyəvi nəmlik hansı yollarla məhsuldan kənarlaşdırılır?

- Adsorbsiya və desorbsiya
- Buxarlanma, desorbsiya və ya konsentrasiyaların müxtəlifliyi hesabına
- Kimyəvi reaksiyalar hesabına
- Qızartma yolu ilə
- Mexaniki təsir göstərməklə

37 Adsorbsiya, osmotik rabitə və suyun immobilizasiyası hansı rabitə formasına aid edilir?

- İstilik
- Fiziki-kimyəvi
- Fiziki
- Mexaniki
- Kimyəvi

38 Akademik P.A.Rebinderin təsnifatında rütubətin materiallarla rabitəsinin hansı

- Struktur, mexaniki və fiziki
- Kimyəvi, fiziki-kimyəvi, fiziki-mexaniki
- Kimyəvi, istilik-fiziki, mexaniki
- Fiziki və kimyəvi
- Kimyəvi və biokimyəvi

39 Aşağıda göstərilən kəmiyyətlərdən hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

- Struktur-mexaniki xüsusiyyətlər
- Ağırliq mərkəzi
- Temperatur keçiricilik koefisienti
- Təbii səth bucağı
- Sıxlıq

40 Aşağıda göstərilən kəmiyyətlərdən hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

- Morfoloji xüsusiyyətlər
- Xüsusi istilik tutumu
- Ağırliq mərkəzi
- Həcm kütləsi
- Təbii səth bucağı

41 Xammal və ərzaqlar hansı strukturlarına görə fərqləndirilir?

- Plastik və yapışqanlı
- Hüceyrə və qeyri-hüceyrə
- Strukturlu və struktursuz

- Qatı və duru
- Emulsiya və suspenziya

42 Məhsulun hissəciklərini molekulyar güc vasitəsilə birləşdiyi , genişlik karkasını özündə ehtiva edən obyektin daxili quruluşuna nə deyilir?

- Hüceyrə
- Struktur
- Sistem
- Toxuma
- Nüvə

43 A aşağıda göstərilən kəmiyyətlərdən hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

- Həcm kütləsi
- İstilik-keçirmə koefisiyenti
- Ağırliq mərkəzi
- Sıxlıq
- Sürüşmə bucağı

44 Digər bərk materialla kəsilmə sərhəddində normal və toxunma qüvvələrinin təsiri altında məhsulun səthinin hərəkətini xarakterizə edən xassələr hansıdır?

- fiziki xassələr
- Səthi xassələr
- Biokimyəvi xassələr
- Kompresion xassələr
- Yerdəyişmə xassələri

45 Qapalı halda normal gerginlikdə 2 lövhəcik arasında ya da məhsul nümunəsinin bu və ya digər üsulla dartılma –sıxılması zamanı hansı xüsusiyyətlər baş verir?

- Fiziki xüsusiyyətlər
- Kompresion xüsusiyyətlər
- Səthi xüsusiyyətlər
- Yerdəyişmə xüsusiyyətləri
- Biokimyəvi xüsusiyyətlər

46 Məhsula yerdəyişmə və toxunma təsiri zamanı hansı xüsusiyyətlər meydana çıxır?

- İstilik-fiziki xüsusiyyətlər
- Yerdəyişmə xüsusiyyətləri
- Səthi xüsusiyyətlər
- Struktur-mexaniki xüsusiyyətlər
- Kompresion xüsusiyyətlər

47 Xarici təsirlər və onları deformasiya edən məhsula əlavənin xarakterinə görə klassifikasiya edilən xüsusiyyətlər hansıdır?

- Biokimyəvi xüsusiyyətlər
- Struktur-mexaniki xüsusiyyətlər
- Fermentativ xüsusiyyətlər
- Morfoloji xüsusiyyətlər
- Fiziki xüsusiyyətlər

48 Hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aşağıdakılardan hansı aiddir?

- İstilik udma qabiliyyəti
- Sürüşmə və sürtünmə bucağı
- Xüsusi entalpiya
- İstilik keçirmə koefisienti
- Xüsusi istilik tutumu

49 Zülalın tərkibinə nə qədər amin tuşu daxildir?

- 50dən çox
- 20dən çox
- 10dan çox
- 5--10
- 20dən çox

50 İnsan orqanizmində sintez olunmayan, yalnız qıdanın tərkibindəki zülal formasında mənimsənilən amin turşuları necə adlanır?

- Vitaminlər
- Əvəz edilməyən amin turşuları
- Sarkoplazma zülalları
- Miofibrilyarlar zülalları
- Əvəzedilən amin turşuları

51 Hidrobiontların fermentlərin təsiri nəticəsində geriye dönmədən dəyişən xassələr qabiliyyəti necə adlanır ?

- Bioloji davamsızlıq
- Fermentativ davamsızlıq
- Termodavamsızlıq
- Mikrobioloji davamsızlıq
- Mexaniki davamsızlıq

52 Hidrobiontların xassələrinin mikrobioloji təsir nəticəsində geriye dönmədən dəyişməsi qabiliyyəti necə adlanır?

- Mexaniki davamsızlıq
- Fermentativ davamsızlıq
- Termodavamsızlıq
- Mikrobioloji davamsızlıq
- Bioloji davamsızlıq

53 Aşağıda göstərilənlərdən hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

- Temperatur keçiricilik koefisienti
- Morfoloji xüsusiyyətlər
- İstilik keçirmə əmsalı
- Xüsusi entalpiya
- Xüsusi istilik tutumu

54 Hidrobiontların xüsusiyyətlərinin istilik təsiri nəticəsində geriye dönmədən dəyişməsi qabiliyyəti necə adlanır?

- Kimyəvi davamsızlıq

- Termodavamsızlıq
- Fiziki davamsızlıq
- Mikrobioloji davamsızlıq
- Fermentativ davamsızlıq

55 Müxtəlif təsirlərə balıq və qeyri – balıq obyektlərinin reaksiyasını xarakterizə edən vacib fiziki xassə hansıdır?

- Morfoloji xüsusiyyətlər
- Qeyri-sabitlik
- Təbii səth bucağı
- Struktur-mexaniki xüsusiyyətlər
- Həcm kütləsi

56 1kq məhsulun T temperaturuna qədər qızdırılması üçün lazım olan istiliyə bərabər olan kəmiyyət hansıdır?

- Həcm kütləsi
- Xüsusi entalpiya
- Təbii səth bucağı
- Temperatur keçiricilik koefisienti
- İstilik keçirmə koefisienti

57 Aşağıda göstərilən istilik-fiziki xüsusiyyətlərdən hansı törəməyə aiddir?

- İstiliyi ayırma qabiliyyəti
- Xüsusi entalpiya
- Xüsusi istilik tutumu
- İstilik keçirmə koefisenti
- Enerji sahəsi

58 Aşağıdakı kəmiyyətlərdən hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aiddir?

- İstilik keçirmə əmsalı
- Həcm kütləsi
- Xüsusi entalpiya
- İstilik ayırma qabiliyyəti
- Xüsusi istilik tutumu

59 Su xammalının istilik-fiziki xüsusiyyətini miqdarca ifadə edən kəmiyyət hansıdır?

- İstilik ayırma qabiliyyəti
- İstilik keçirmə əmsalı
- Təbii səth bucağı
- Ağırılıq mərkəzi
- Xüsusi entalpiya

60 Funksional – texnoloji xassələrin hansı qrupları fərqləndirilir?

- Bioloji,morfoloji,istilik
- Fiziki,kimyəvi,istilik-fiziki,müxtəlif təsirlərə qarşı davamsızlıq
- Fiziki və kimyəvi
- İstilik,mexaniki,struktur-mexaniki
- Morfoloji,istilik,struktur-mexaniki

61 Aşağıda göstərilənlərdən hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aiddir?

- Fermentativ davamsızlıq
- Struktur-mexaniki xüsusiyyətlər
- İstilik ayırma qabiliyyəti
- Temperatur keçiricilik koefisienti
- Xüsusi entalpiya

62 Hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aşağıdakılardan hansıdır?

- Enerji sahəsi
- Sıxlıq
- Xüsusi entalpiya
- İstilik keçirmə əmsalı
- İstilik udma əmsalı

63 Zülalın kütlə payının suyun kütlə payına olan nisbəti hansı əmsal ilə müəyyən edilir?

- Su-zülal-yağ əmsalı (SZYƏ)
- Su-zülal əmsalı (SZƏ)
- Su-yağ əmsalı (SYƏ)
- Zülal-su-yağ əmsalı (ZSYƏ)
- Zülal –yağ əmsalı (ZYƏ)

64 Balıqda zülalın kütlə payının su və yağın kütlə payına olan nisbəti hansı əmsal ilə xarakterizə edilir?

- Zülal-su əmsalı (ZSƏ)
- Zülal-su-yağ əmsalı (ZSYƏ)
- Su-zülal əmsalı (SZƏ)
- Su-yağ əmsalı (SYƏ)
- Zülal-yağ əmsalı (ZYƏ)

65 Yağ-piy kütlə payı 15%-da çox olan balıq necə adlanır?

- Yağsız
- Çox yağlı
- Orta yağlı
- Yağlı
- Azyağlı

66 Yağ-piy kütlə payı 8-15% olan balıq necə adlanır?

- Az yağlı
- Yağlı
- Orta yağlı
- Yağsız
- Çox yağlı

67 Orta yağlı balığın yağ-piy kütlə payı neçə %-dir?

- 15-20%
- 2-8%
- 8-15%
- 0.02

0.15

68 Yağsız və ya az yağlı balığın yağ-piy kütlə payı neçə faizdir?

- 15-20%
 0.02
 8-15%
 2-8%
 0.15

69 Zülalın kütlə payı 20% olan balıq necə adlanır?

- Nisbətən zülallı
 Yüksək zülallı
 Aşağı zülallı
 Zülallı
 Aşağı zülallı

70 Zülallı balıqda zülalın kütlə payı neçə % olur?

- 5-10%
 16-20%
 0.2
 11-15%
 0.1

71 Zülalın kütlə payı 11-15% olan balıq necə adlanır?

- Zülalsız
 Orta zülallı
 Zülallı
 Aşağı zülallı
 Yüksək zülallı

72 Balığın əzələ toxumasının əsas komponentləri hansılardır?

- Vitaminlər, fermentlər, azot maddəsi
 Su, mineral maddələr, azot maddəsi, və lipidlər
 Vitaminlər və fermentlər
 Su və mineral maddələr
 Karbohidrat və lipidlər

73 Əzələ toxuması balığın ümumi kütləsinin neçə faizini təşkil edir?

- 30-50%
 40-60%
 70-80%
 20-30%
 30-40%

74 Su- zülal əmsalı (SZƏ) aşağıdakı hansı nisbətlə müəyyən edilir?

- Suyun kütlə payının zülalın kütlə payına olan nisbətinə
 Zülalın kütlə payının suyun kütlə payına olan nisbətinə
 Zülalın kütlə payının yağın kütlə payına olan nisbətinə
 Yağın kütlə payının suyun kütlə payına olan nisbətinə

Suyun kütə payının yağın kütə payına olan nisbətinə

75 Zülal-su-yağ əmsalı (ZSYƏ) aşağıdakı hansı nisbətə deyilir?

- Suyun və yağın kütə paylarının zülalın kütə payına olan nisbətinə
 Zülalın kütə payının su və yağın kütə paylarına olan nisbətinə
 Zülalın kütə payının suyun kütə payına olan nisbəti
 Zülal və suyun kütə paylarını yağın kütə payına olan nisbətinə
 Suyun kütə payının zülal və yağın kütə paylarına olan nisbətinə

76 Çox yağlı balığın yağ-piy kütə payı neçə faizdir?

- 0.15
 0.02
 0.05
 0.02
 0.08

77 Yağlı balığın yağ-piy kütə payı neçə faizdir?

- Yağsız
 8-15%
 2-8%
 0.15
 Yağlı

78 Yağ-piy kütə payı 2-8% olan balıq necə adlanır?

- Yağsız
 Orta yağlı
 Çox yağlı
 Az yağlı
 Yağlı

79 Yağ-piy kütə payı 2% olan balıq necə adlanır?

- Yağsız
 yağsız və ya az yağlı
 Yağlı
 Orta yağlı
 Çox yağlı

80 Yüksək zülallı balıqda zülalın kütə payı neçə % olur?

- 0.16
 0.2
 0.05
 0.11
 0.1

81 Zülalın kütə payı 16-20% olan balıq necə adlanır?

- Aşağı zülallı
 Zülallı
 Orta zülallı
 Yüksək zülallı

Zülalsız

82 Orta zülallı balıqda zülalın kütə payı necə % olur?

- 5-10%
 11-15%
 0.1
 16-20%
 0.2

83 Zülalın kütə payı 10% olan balıq necə adlanır?

- Zülalsız
 Aşağı zülallı
 Orta zülallı
 Yüksək zülallı
 Zülallı

84 Zülalların tərkiblərinin əsasını nə təşkil edir?

- Mikroelementlər
 Amin turşuları
 su və mineral maddələr
 Makroelementlər
 Lipidlər

85 Bir hissəsi orqanizmdə sintez olunan və həm də qidanın tərkibində mənimsənilən amin turşularına nə deyilir?

- Vitaminlər
 Əvəz edilən amin turşuları
 Sarkoplazma zülallar
 əvəzilməyən amin turşular
 Miofibrilyar zülallar

86 Sarkoplazma zülalları əzələ toxuması zülallarının neçə faizini təşkil edir?

- 20-25%
 18-20%
 75-80%
 93-98%
 55-70%

87 Miofibrilyar zülallar əzələ toxuması zülallarının neçə faizini təşkil edir?

- 60-70%
 75-80%
 30-60%
 18-20%
 43-55%

88 Mikrobioloji davamsızlıq aşağıdakılardan hansı ilə xarakterizə olunur?

- Fermentlərin spesifikliyi
 Mikroorqanizmlərin inkişafı üçün optimal temperatur
 Fermentlərin seçicilik qabiliyyəti

- Həcm kütləsi
- sıxlıq

89 İstilik təsirinə davamsızlıq aşağıdakılardan hansı ilə xarakterizə olunur?

- Fermentlərin aktivliyi
- Fermentlərin spesifikliyi
- Mikroorqanizmlərin sayı
- Temperatur
- Mühitin turşuluğu

90 Torla yenicə ovlanan balığın dərisinin 1sm –də nə qədər bakteriya olur?

- 104-dən 106-a qədər
- 106-dan 109-a qədər
- 103-dən 107-ə qədər
- 102-dən 106-ya qədər
- 106-dan 108-ə qədər

91 Aşağıda göstərilən istilik-fiziki xüsusiyyətlərdən hansı törəməyə aiddir?

- Enerji sahəsi
- Temperatur keçiricilik koefisienti
- Xüsusi istilik tutumu
- İstiliyi uddma qabiliyyəti
- İstilik keçirmə koefisienti

92 Su xammalının istilik – fiziki xüsusiyyətini miqdarca ifadə edən kəmiyyət hansıdır?

- Həcm kütləsi
- Xüsusi istilik tutumu
- Sürüşmə bucağı
- Sıxlıq
- Xüsusi entalpiya

93 Hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aşağıdakılardan hansı aiddir?

- Xüsusi entalpiya
- Təbii səth bucağı
- İstiliyi uddma qabiliyyəti
- İstilik keçirmə əmsalı
- Xüsusi istilik tutumu

94 Aşağıdakılardan hansı funksional-texnoloji xassələrə aid deyil?

- Müxtəlif təsirlərə qarşı davamsızlıq
- Biokimyəvi
- Kimyəvi
- Fiziki
- İstilik-fiziki

95 Aşağıdakılardan hansı yarımkəçici balıq hesab olunmur?

- Külmə
- Siyənək
- Çapaq

- Çəki
- Naxa

96 Aşağıdakılardan hansı keçici balıq deyil?

- Şəmayi
- Çapaq
- Siyənək
- Nərə
- Qizilbalıq

97 Aşağıdakılardan hansı epipelagik qrupuna aiddir?

- Yastıbaş
- Tunes
- Yekəgöz
- Putasi
- Makrurus

98 Makrurus , yekəgöz, yastıbaş hansı qrupa aid edilir?

- Dərin su balıqları
- Batipelagik
- Mezopelagik
- Şirin su balıqları
- Epipelagik

99 Dəniz bitkilərinə aid olanı göstərin?

- Kalmar
- Yosunlar
- Molyuska
- İlbiz
- Midiya

100 Aşağıdakılardan hansı xırda dəniz məməlisinə aid deyil?

- Balinakimilər
- İynədərillilər
- Sirenlər
- Kürəkayaqlılar
- Dəniz su samuru

101 Aşağıdakılardan hansı xırda dəniz məməlisinə aiddir?

- dəniz ilbizi
- Balinakimilər
- Yengəc
- Krevetkalar
- Kril

102 Aşağıdakılardan hansı yarımkeçici balıqdır?

- Ziyad
- Çapaq
- Həşəm

Qızılbalıq

103 Aşağıdakılardan hansı keçici balıqdır?

- Çapaq
 Qızılbalıq
 Külmə
 Naxa
 Çəki

104 Dənizin şirin su hissəsində yaşayan , çay mənbələrində yaşayan və kürü tökmək üçün uzaqlara getmeyen balıqlar necə adlanır?

- Batipelagik
 Yarımkeçici
 Epipelogik
 Keçici
 Epipelogik

105 Dənizdə yaşayan , kürü tökmək üçün uzaqlara , çaylara çıxan balıqları necə adlanır?

- Batipelagik
 Keçici
 Mezopelagik
 Yarımkeçici
 Epipelagik

106 Dəniz balıqları neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 2.0
 4.0
 3.0
 1.0

107 Skumbriya balığı hansı qrup balıqlara aid edilir?

- Bazipelagik
 Epipelagik
 Batipelagik
 Mezopelagik
 Şirin su

108 Hansı balıqlar batipelagik balıqlar hesab olunur?

- Suyun üst qatlarında yaşayan
 Suyun daha dərin qatlarında yaşayan
 Şirin sularda yaşayan
 Suyun dərinliklərində yaşayan
 Sahilyanı zonalarda yaşayan

109 Hansı balıqlar mezopelagik balıqlar hesab olunur?

- Sahilyanı zonalarda yaşayan
 Suyun dərinliklərində yaşayanlar
 Suyun üst qatlarında yaşayan

- Şirin sularda yaşayanlar
- Suyun daha dərinliklərində yaşayanlar

110 Epipelagik balıqlar hansı balıqlardır?

- Suyun üst qatlarında yaşayan
- Suyun daha dərin qatlarında yaşayanlar
- Şirin sularda çoxalanlar
- Dərinlikdə dəniz dibində yaşayanlar
- Suyun dərinliklərində yaşayan

111 Suyun üst qatlarında yaşayan balıqlar necə adlanır?

- Şirin su balıqları
- Epipelagik
- Mezopelagik
- Batipelagik
- Dərinlik

112 Pelagik balıqlar neçə qrupa ayrılır?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

113 Pelagik balıqlar hansı balıqları hesab olunur?

- Sahilyanı zona və dərinliklərə yaxın yerlərdə yaşayan balıqlar
- Suyun daha dərin qatlarında yaşayan və çoxalan
- Dənizin dibində çoxalan
- Dənizin dibində yaşayan
- Şirin sularda yaşayan

114 Dəniz dibinə yaxın yerlərdə yaşayan və çoxalan balıqlar necə adlanır?

- Şirin su balıqları
- Dərinlik
- Epipelagik
- Pelagik
- Batipelagik

115 Yaşadıqları mühitə görə bioehtiyatlar neçə qrupa bölünür?

- 1.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

116 Bizim ölkəmizdə əldə edilən bioehtiyatların neçə faizini balıqlar təşkil edir?

- 0.5
- 0.9
- 0.99

- 1.0
- 0.8

117 Bioloji su ehtiyatları neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

118 Bioloji su ehtiyatlarının sənaye emalı sahəsindəki problemlərin həllində əhəmiyyətli rolu kim oynayır?

- alim və mütəxəssislər
- balıq emalı sahəsində mütəxəssis hazırlayan ali təhsil müəssisələrinin kafedraları
- texniki peşə məktəbləri
- dövlət
- universitetlər

119 Balıq məhsulları istehsalının müasir texnologiyası nəyə əsaslanır?

- ümumi biliklərin nəticələrinə
- elmi-nəzəri və praktik biliklərin nəticələrinə
- nəzəri biliklərin nəticələrinə
- elmi biliklərin nəticələrinə
- praktik biliklərin nəticələrinə

120 Müxtəlif əhali qruplarının profilaktik qidalanmasına imkan verən hansı növ məhsulların istehsalına daha çox diqqət yetirilir?

- süd məhsulları
- balanslaşdırılmış tərkibə malik qida məhsulları
- ət məhsulları
- balıq məhsulları
- un məmulatları

121 Məhsulun emalı zamanı onun saxlanma müddətini artırmağa və xammal itkisini azaltmağa imkan verən amil aşağıdakılardan hansıdır?

- yeni texnologiyaların tətbiqi
- əlavələr və yeni texnologiyaların tətbiqi
- Dad gücləndiriciləri
- Dad gücləndiriciləri
- Duz

122 1.01. Balıqçılıq haqqında elm necə adlanır?

- biokimya
- ixtiologiya
- biologiya
- kimya
- mikrobiologiya

123 Aşağıdakılardan hansı mütəxəssislər qarşısında mürəkkəb elmi-texniki məsələlər qoyur?

- Balıqlarının növ müxtəlifliyi
- Konservləşdirmə üsullarının müxtəlifliyi
- Termiki emal növlərinin müxtəlifliyi
- Balıq emalı sahəsində istifadə edilən xammalın tez xarab olmağa meyilli olması, onun emalı proseslərinin müxtəlifliyi
- Balıq məhsullarının çeşidinin müxtəlifliyi

124 1.01. Balıqçılıq sahəsinin müasir inkişaf səviyyəsi hansı növ emala əsaslanır?

- Kimyəvi emal
- kompleks və rəşional emal
- Rəşional emal
- Komleks emal
- Termiki emal

125 1.01. Qida sənayesinin hansı sahəsi insanların heyvan mənşəli məhsullarla təmin edilməsində aparıcı yer tutmuşdur?

- bitkiçilik
- balıqçılıq
- Quşçuluq
- üzümçülük
- maldarlıq

126 2. Orqanizmdə baş verən hansı proseslər qidalanmadan asılıdır?

- məhsul istehsalı zamanı baş verən termiki proseslər
- Orqanizmin həyat fəaliyyəti, onda baş verən qurulma və bərpa prosesləri, onlara enerji və tikinti materiallarının sərf olunması
- qurulma və bərpa prosesləri
- enerji və tikinti materiallarının sərf olunması
- orqanizmin həyat fəaliyyəti

127 2. Qidalanma hansı amillər üçün vacib prosesdir?

- insanın vitaminlərə tələbatını təmin etmək üçün
- canlı orqanizmin böyümə və inkişafı, həyat fəaliyyəti, mövcudluğu və artımı kimi əzəli funksiyaların həyata keçməsi üçün
- canlı orqanizmin məhvi üçün
- yalnız canlı orqanizmin böyüməsi üçün
- qidalanma əhəmiyyət kəsb etmir

128 Qidalanma necə prosesdir?

- biokimyəvi
- bioloji (fizioloji)
- fiziki
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi

129 Balıqları neçə üsulla duzlayırlar

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0

3.0

130 Yağ – piy kütlə payı ortayağlı balıqlarda neçə faiz təşkil edir?

- 0.15
 8 -15 %
 4 – 6 %
 2 – 8 %
 0.1

131 Yağ - piy kütlə payı yağsız balıqlarda neçə faiz olmalıdır?

- 0.06
 0.08
 0.04
 4 – 6 %
 0.02

132 Zülalın kütlə payı yüksəkzülallı balıqlarda neçə faiz olmalıdır?

- 0.16
 0.35
 0.3
 0.2
 0.25

133 Zülalın kütlə payı zülallı balıqlarda neçə faiz olmalıdır?

- 0.25
 11 – 15 %
 0.15
 0.1
 16 – 20 %

134 Zülalın kütlə payı ortazülallı balıqlarda neçə faiz olmalıdır?

- 0.1
 13 – 17 %
 0.16
 0.18
 11 – 15 %

135 Zülalın kütlə payı aşağızülallı balıqlarda neçə faiz olmalıdır?

- 0.05
 0.15
 0.2
 11 – 15 %
 0.1

136 Balıqlar zülalın kütlə payından asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 2.0
 3.0
 4.0

5.0

137 Amin turşu zülalların tərkibində nə qədərdir?

- 10 – 15
 15.0
 10.0
 20 – dən çox
 17.0

138 Hansı zülal suda həll olur?

- Aktomiozin
 Aktin
 Miozin
 Miofibrilyar
 Albumin

139 Miofibrilyar zülallar əzələ toxuması zülallarının neçə faizini təşkil edir?

- 0.88
 0.9
 75 – 80 %
 0.7
 0.95

140 Göstərilən zülalardan hansı yüksək su saxlama qabiliyyətinə malikdir?

- Qlobulin
 Albumin
 Miogen
 Miofibrilyar zülalar
 Qlutin

141 Hansı zülal duzda həll olur?

- Qlobulin
 Miogen
 Qlutin
 Miozin
 Albumin

142 Hansı sarkoplazma zülalıdır?

- Aktin
 Kallogen
 Elastin
 Qlobulin
 Miozin

143 Sarkoplazma zülalı hansıdır?

- Miozin
 Aktomiozin
 Elastin
 Miogen

Kallogen

144 Miofibrilyar zülal hansıdır?

- Kallogen
 Miogen
 Aktin
 Nukleoproteid
 Qlubulin

145 Göstərilənlərdən hansı bioloji su ehtiyatlarının toxumalarının elamantar kimyavi tərkibinin komponentidir?

- Su
 Biogen elementlər
 Yağlar
 Karbohidratlar
 Zülallar

146 Xərçəngkimilərə aid olanı göstərin:

- Kalmar
 Kril
 Midiya
 İlbiz
 Molyuska

147 Aşağıdakılardan hansı hidrobiontların fermentlərin təsiri nəticəsində geriyə dönmədən dəyişən xassələr qabiliyyətidir?

- İstilik təsirinə davamsızlıq
 Fermentativ davamsızlıq
 Struktur mexaniki xüsusiyyətlər
 Mikrobioloji davamsızlıq
 Termodavamsızlıq

148 Aşağıdakılardan hansı fermentativ təsir ilə xarakterizə edilmir?

- Seçicilik qabiliyyəti
 Fermentlərin miqdarı
 Fermentlərin aktivliyi
 Fermentlərin spesifikliyi
 Fermentlərin növləri

149 Balığın mədə və bağırsaqlarının hər 1sm³ –da nə qədər bakteriya olur?

- 10⁸
 10⁷
 10⁹
 10.0
 100.0

150 Aşağıdakılardan hansı torla ovlanan balığın dərisinin 1sm²-də olan bakteriyaların miqdarıdır?

- 10.0
 10² - 10⁶

- 105 - 106
- 10 – 100
- 107.0

151 Mikrobioloji təsir aşağıdakılardan hansı ilə xarakterizə olunmur?

- 1mq hidrobiont kütləsində olan mikroorqanizmlərin sayı ilə
- Kimyəvi tərkib
- Mühitin turşuluğu ilə
- Mikroorqanizmlərin həyatının davam etmə müddəti
- Mikroorqanizmlərin inkişafı üçün optimal temperatur

152 Aşağıdakılardan hansı hidrobiontların xassələrinin mikrobioloji təsiri nəticəsində geriye dönmədən dəyişməsi qabiliyyətidir?

- Biokimyəvi davamsızlıq
- Mikrobioloji davamsızlıq
- termodavamsızlıq
- Kimyəvi davamsızlıq
- Fermentativ davamsızlıq

153 Aşağıdakılardan hansı istilik təsiri ilə xarakterizə olunur?

- sıxlıq
- Temperatur
- pH
- Kimyəvi tərkib
- NSQ

154 Aşağıdakılardan hansı hidrobiontların xüsusiyyətlərinin istilik təsiri nəticəsində geriye dönmədən dəyişməsi qabiliyyətidir?

- Fermentativ davamsızlıq
- Termodavamsızlıq
- Yerdəyişmə xüsusiyyətləri
- Mikrobioloji davamsızlıq
- Mexaniki davamsızlıq

155 Aşağıdakılardan hansı məhsula yerdəyişmə və toxunma təsiri zamanı meydana çıxan xüsusiyyətlərdir?

- Dartılma xüsusiyyətləri
- Yerdəyişmə xüsusiyyətləri
- Kimyəvi xüsusiyyətlər
- Sıxılma xüsusiyyətləri
- Kompresion xüsusiyyətlər

156 Aşağıdakılardan hansı balıq və qeyri balıq məhsullarının isti emalı texnologiyasında hesabatların aparılması üçün əsas parametrlərdir?

- Struktur – mexaniki xüsusiyyətlər
- İstilik – fiziki xüsusiyyətlər
- Mikrobioloji xüsusiyyətlər
- Kimyəvi xüsusiyyətlər
- Kompresion xüsusiyyətlər

157 Aşağıdakılardan hansı Xüsusi entalpiyadır?

- Temperatur dəyişməsi
- 1 kq məhsulun T temperaturuna qədər qızdırılması üçün lazım olan istilik
- 1kq cismin temperaturun 1 K dəyişməsinə sərf edilən istilik
- Məhsulun istilik inersiyası
- İstilik axınının verilən istiqamətdə sıxlığına bərabər olan əmsal

158 Xüsusi istilik tutumu balıqlarda nə qədərdir?

- $c = 3500 - 4000 \text{ c / kq K}$
- $c = 2763 - 3700 \text{ c / kq K}$
- $c = 200 - 300 \text{ c / kq K}$
- $c = 2500 - 3000 \text{ c / kq K}$
- $c = 2000 - 2500 \text{ c / kq K}$

159 İstilik keçirmə əmsalı soyudulmuş balıqlarda nə qədərdir?

- $0,6 / \text{Vt m} - \text{K}$
- $0,4 - 0,5 / \text{Vt mK}$
- $0,2 \text{ Vt} / \text{mK}$
- $0,2 - 0,4 \text{ Vt/m} - \text{K}$
- $0,3 / \text{Vt m} - \text{K}$

160 Hansı istilik keçirmə əmsalının qaydasıdır?

- 1 q cismin 1 K dəyişməsinə sərf edilən istilik
- Miqdarca istilik axınının verilən istiqamətdə sıxlığına bərabərdir
- Miqdarca istiliyə bərabərdir
- 1 q məhsulun 1 T temperaturuna qədər qızdırılması üçün lazım olan istilik
- Məhsulun istilik inersiyası

161 Hidrobiontların hansı xüsusiyyətlərinə struktur mexaniki xassələr aiddir?

- Biokimyəvi
- Fiziki
- Kimyəvi
- Mikrobioloji
- Fermentativ

162 Hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid olmayanı göstərin

- Təbii səth bucağı
- Kimyəvi tərkib
- Təbii səth bucağı
- Struktur mexaniki xassələr
- Ağırılıq mərkəzi

163 Göstərilənlərdən hansı funksional – texnoloji xassələrə aid deyil?

- Təsirlərə davamsızlıq
- Biokimyəvi
- Kimyəvi
- Fiziki
- İstilik – fiziki

164 Hansı yarımkeçici balıq deyil?

- Klm
- Siyənək
- apaq
- ki
- Naxa

165 Keçici balıq olmayanı göstər

- Şəmayi
- apaq
- Siyənək
- Nərə
- Qızılbalıq

166 Hansı epipelagik qrupa aiddir?

- Makrurus
- Tunes
- Yekgz
- Putasi
- Yastıbaş

167 Yastıbaş , yekgz , Makrurus hansı qrupa aid edilir?

- Dərinlik balıqları
- Batipelagik
- Mezopelagik
- Şirin su balıqları
- Epipelagik

168 Aşağıdakılardan hansı dəniz bitkilərinə aiddir?

- Kalmar
- Yosunlar
- Molyuska
- İlbiz
- Midiya

169 Hansı xırda dəniz məməlisinə aid deyil?

- Dəniz su mamırı
- Krevetkalar
- Krkayaqlılar
- İyndrililr
- balinakimilr

170 Hansı xırda dəniz mmlisidi?

- Ziyad
- İyndrililr
- Yengəc
- Krevetkalar
- Kril

171 Hansı yarımkeçici balıqdır?

- Şəmayi
- Çapaq
- Həşəm
- Qızılbalıq
- Ziyad

172 Hansı keçici balıqdır?

- Çapaq
- Qızılbalıq
- Külmə
- Naxa
- Çəki

173 Aşağıdakılardan hansı hansı şirin sulara yaşayan , kürü tökmək üçün uzaqlara getməyən balıqlardır?

- Batipelagik
- Yarımkeçici
- Keçici
- Mezopelagik
- Epipelagik

174 Aşağıdakılardan hansı dənizdə yaşayan , kürü tökmək üçün çaylara gedən balıqlardır?

- Batipelagik
- Keçici
- Mezopelagik
- Yarımkeçici
- Epipelagik

175 Aşağıdakılardan hansına skumbriya balığı aid edilir?

- Bazipelagik
- Epipelagik
- Batipelagik
- Mezopelagik
- Şirin su

176 Aşağıdakılardan hansı batipelagik balıqlardır?

- Suyun üst qatlarında yaşayan
- Suyun daha dərin qatlarında yaşayan
- Şirin sulara yaşayan
- Suyun dərinliklərində yaşayan
- Sahilyanı zonalarda yaşayan

177 Aşağıdakılardan hansı mezopelagik balıqlardır?

- Sahilyanı zonalarda
- Suyun dərinliklərində yaşayan
- Suyun üst qatlarında yaşayan
- Şirin sulara yaşayan

Suyun daha dərinaliklərində yaşayan

178 Aşağıdakılardan hansı epipelagik balıqlardır?

- şirin sularda yaşayan
 Suyun üst qatlarında yaşayan
 Dərinalikdə yaşayan
 Dəniz dibində yaşayan
 Suyun daha dərinal qatlarında yaşayan

179 Aşağıdakılardan hansı suyun dərinal qatlarında yaşayan balıqlardır?

- Mezopelagik
 Batipelagik
 Dəniz
 Epipelagik
 Şirin su

180 Aşağıdakılardan hansı suyun dərinaliklərində yaşayan balıqlardır?

- Şirin su balıqları
 Mezopelagik
 Balipelagik
 Epipelagik
 Dəniz

181 Aşağıdakılardan hansı suyun üst qatlarında yaşayan balıqlardır?

- Şirin su balıqları
 Epipelagik
 Batipelagik
 Mezopelagik
 Dərinalik

182 Pelagik balıqlar neçə qrupa bölünür?

- 5.0
 3.0
 4.0
 2.0
 1.0

183 Aşağıdakılardan hansı Pelagik balıqlara aiddir?

- Sahilyanı zonalarda yaşayan balıqlar
 Suyun daha dərinal qatlarında yaşayan və çoxalan
 Dənizin dibində çoxalan
 Dənizin dibində yaşayan
 Şirin sularda yaşayan

184 Aşağıdakılardan hansı dəniz dibinə yaxın yerlərdə yaşayan və çoxalan balıqlardır?

- şirin su balıqları
 Dərinalik
 epipelagik
 Pelagik

batipelagik

185 Bioehtiyatlar yaşadıqları mühütə görə neçə qrupa bölünür?

- 1.0
 2.0
 4.0
 3.0
 5.0

186 Bioehtiyatların neçə faizini balıqlar təşkil edir?

- 0.5
 1.0
 0.99
 0.9
 0.8

187 Bakteriyalar pH neçə olduqda çoxalır

- pH=2.....4
 pH=4....8
 pH=3....7
 pH=3.....6
 pH=6,5.....7,5

188 30.....35C-də maksimum inkişaf edən mikroorqanizmlər hansılardır

- bakteriyalar
 mezofil
 terenofil
 psixrofil
 maya göbələyi

189 50C-dən yuxarı temperaturda maksimal inkişaf edən mikroorqanizmlər hansılardır

- bakterialar
 termofil
 mezofil
 psixrofil
 maya göbələkləri

190 Psixrofil mikroorqanizmlər üçün maksimal artım nə vaxt müşahidə olunur

- 50C aşağı
 20C aşağı
 30.....35C
 20C yuxarı
 50C yuxarı

191 Termofil mikroorqanizmlər üçün maksimal artım nüçə dərəcədə müşahidə olunur

- 20C.....40C
 50C-dən yuxarı
 30.....35C
 20C aşağı

50C-dən az

192 Mezofil mikroorqanizmlər üçün maksimal artım neçə dərəcədə müşahidə olunur

- 20C.....25C
 30.....35C
 50C-dən yuxarı
 20C aşağı
 40C-dən.....50C-dək

193 20C-dən aşağı temperaturda artması maksimal olan mikroorqanizmlər hansılardır

- kif göbələkləri
 psixrofil
 termofil
 mezofil
 bakteriya

194 Mikroorqanizmlərin artma sürəti aşağıda göstərilənlərdən hansından asılı deyil

- substralin növündən
 nəmlik
 pH
 temperatur
 konsentrasiya

195 Gizli artım dövrü nə vaxt başlayır

- mikroorqanizmlərin artım sürəti 2 dəfə çox olduqda
 dağılma məhsullarına malik olan hüceyrələrin yerləşdiyi mürəkkəb mühitin yaranması anında
 xüsusi sürət daimi olduqda
 mikroorqanizmlərin yeridilməsi anında
 mikroorqanizmlərin artım sürəti artdıqca

196 Mikroorqanizmlərin sayca artım fazası nə vaxt başa çatır

- Xüsusi sürət daimi qaldıqda
 mikroorqanizmlərin artım sürəti onların ölüb getmə sürəti ilə bərabər olduqda
 mikroorqanizmlərin artım sürəti onların ölüb getmə sürətindən az olduqda
 mikroorqanizmlərin artım sürəti onların ölüb getmə sürətindən çox olduqda
 heç bir bənd düz deyil

197 Hansı dövrdə xüsusi sürət daimidir, bəzi hallarda qida maddələrinin tükənməsi ilə, yada məhsulların toplanması ilə azalmağa başlayır

- stasionar dövrdə
 balanslaşdırılmış artım dövrü
 haq faza dövrü
 gizli artım dövrü
 yeridilməsi dövrü

198 Eksponensial artım fazası hansı dövrdür

- balanslaşdırılmış artım dövrü
 gizli artım dövrü
 mikroorqanizmlərin yeridilməsi dövrü

- mikroorqanizmlərin məhv olması dövrü
- mikroorqanizmlərin adaptasiya dövrü

199 Haq faza hansı dövr hesab olunur

- ikinci dövr
- mikroorqanizmlərin adaptasiya dövrü
- mikroorqanizmlərin artım dövrü
- balanslaşdırılmış artım dövrü
- gizli artım dövrü

200 Haq faza.....

- hüceyrələrin dağılması anında başlayır
- qidalandırıcı mühitə mikroorqanizmlərin yeridilməsi anında başlayır
- mikroorqanizmlərin mühiti məhv elədiyi anında başlayır
- mikroorqanizmlərin dağıdılması anında başlayır
- hüceyrələrin kütləsi daimi olduqda başlayır

201 Mikroorqanizmlərin adaptasiya dövrü hansı faza hesab olunur

- loqarifmik faza
- haq faza
- eksponensial
- stasionar
- eksponensial

202 Mikroorqanizmlərin artımının kinetik əyriləri neçə fazanı birləşdirir

- heç bir fazanı birləşdirmir
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

203 Mikrobioloji proseslərin kinetikasını nə xarakterizə edir

- qidalandırıcı mühitin konsentrasiyası
- mikroorqanizmlərin artma sürəti
- hüceyrələrin sayı
- mikroorqanizmlərin sayı
- hüceyrələrin konsentrasiyası

204 Bakteriyalar pH neçə olduqda çoxalır

- pH=2.....4
- pH=4....8
- pH=3....7
- pH=3.....6
- pH=6,5.....7,5

205 30.....35C-də maksimum inkişaf edən mikroorqanizmlər hansılardır

- bakteriyalar
- mezofil
- terenofil

- psixrofil
- maya göbələyi

206 50C-dən yuxarı temperaturda maksimal inkişaf edən mikroorqanizmlər hansılardır

- bakterialar
- termofil
- mezofil
- psixrofil
- maya göbələkləri

207 Psixrofil mikroorqanizmlər üçün maksimal artım nə vaxt müşahidə olunur

- 50C aşağı
- 20C aşağı
- 30.....35C
- 20C yuxarı
- 50C yuxarı

208 Termofil mikroorqanizmlər üçün maksimal artım nüçə dərəcədə müşahidə olunur

- 20C.....40C
- 50C-dən yuxarı
- 30.....35C
- 20C aşağı
- 50C-dən az

209 Mezofil mikroorqanizmlər üçün maksimal artım neçə dərəcədə müşahidə olunur

- 20C.....25C
- 30.....35C
- 50C-dən yuxarı
- 20C aşağı
- 40C-dən.....50C-dək

210 20C-dən aşağı temperaturda artması maksimal olan mikroorqanizmlər hansılardır

- kif göbələkləri
- psixrofil
- termofil
- mezofil
- bakteriya

211 Mikroorqanizmlərin artma sürəti aşağıda göstərilənlərdən hansından asılı deyil

- pH
- substratın növündən
- konsentrasiya
- nəmlik
- temperatur

212 Gizli artım dövrü nə vaxt başlayır

- mikroorqanizmlərin artım sürəti onların ölüb getmə sürətindən 2 dəfə çox olduqda
- dağılma məhsullarına malik olan hüceyrələrin yerləşdiyi mürəkkəb mühitin yaranması anında
- xüsusi sürət daimi olduqda

- mikroorqanizmlərin yeridilməsi anında
- mikroorqanizmlərin artım sürəti artdıqca

213 Mikroorqanizmlərin sayca artım fazası nə vaxt başa çatır

- Xüsusi sürət daimi qaldıqda
- mikroorqanizmlərin artım sürəti onların ölüb getmə sürəti ilə bərabər olduqda
- mikroorqanizmlərin artım sürəti onların ölüb getmə sürətindən az olduqda
- mikroorqanizmlərin artım sürəti onların ölüb getmə sürətindən çox olduqda
- herekersiz olanda

214 Hansı dövrdə xüsusi sürət daimidir, bəzi hallarda qida maddələrinin tükənməsi ilə, yada məhsulların toplanması ilə azalmağa başlayır

- stasionar dövrdə
- balanslaşdırılmış artım dövrü
- haq faza dövrü
- gizli artım dövrü
- mikroorqanizmlərin yeridilməsi dövrü

215 Eksponensial artım fazası hansı dövrdür

- mikroorqanizmlərin yeridilməsi dövrü
- balanslaşdırılmış artım dövrü
- mikroorqanizmlərin adaptasiya dövrü
- gizli artım dövrü
- mikroorqanizmlərin məhv olması dövrü

216 Haq faza hansı dövr hesab olunur

- ikinci dövr
- balanslaşdırılmış artım dövrü
- mikroorqanizmlərin artım dövrü
- mikroorqanizmlərin adaptasiya dövrü
- gizli artım dövrü

217 Mikroorqanizmlərin adaptasiya dövrü hansı faza hesab olunur

- loqarifmik faza
- haq faza
- eksponensial
- stasionar
- sönmə fazası

218 Mikroorqanizmlərin artımının kinetik əyriləri neçə fazanı birləşdirir

- heç bir fazanı birləşdirmir
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

219 Mikrobioloji proseslərin kinetikasını nə xarakterizə edir

- mühitin konsentrasiyası
- mikroorqanizmlərin artma sürəti

- hüceyrələrin sayı
- mikroorqanizmlərin sayı
- hüceyrələrin konsentrasiyası

220 Kütlənin daşınması aşağıdakılardan hansı ilə reallaşdırılır?

- Kütlə daşıma
- İstilik daşıma
- Konvektiv diffuziya
- Molekulyar diffuziya
- termodiffuziya

221 Maddələrin komponentlərinin kütləsinin daşınması qanunauyğunluğu hansı qanunla təsvir edilir?

- Dekart
- Şukarov və Fik
- Kirxhof
- Stefan
- Lambert

222 Materialın növündən onun səthinin vəziyyəti və temperaturdan asılı olaraq boz cismin qaranlıq dərəcəsi hansı şərti ödəməlidir?

- 0.....0,8
- 0.....1
-0,6
- 0.....0,5
- 0.....0,7

223 Qara cisim tərəfindən şüalandırılan şüa enerjisinin bütün miqdarı hansı qanun ilə müəyyən edilir?

- Kirxhof
- Stefan-Bolsman
- Coul-Lens
- Fuk
- Şukarov

224 Temperatur neçə olduqda istilik mübadiləsi bərk cisim və qaz arasında şüa buraxılması yolu ilə reallaşdırılır?

- 500 C
- 300 C
- 600 C dən yuxarı
- 350 C
- 450 C

225 Görünməyən infraqırmızı nahiyədə dalğa uzunluğunun hansı miqdarında böyük miqdarda istilik verilə bilər?

- 0,2.....35mkm
- 0,8.....40mkm
- 5.....20mkm
- 0,2.....30 mkm
- 0,8.....30mkm

226 İstilik mübadiləsi

- Fik
- Stefan-Bolsman
- Hobss
- Dekort
- Coul

227 Maye mühitdə istilik mübadiləsi hansı üsulla baş verir?

- İstilik mübadiləsi
- konveksiya prosesi ilə
- Kütlə mübadiləsi
- İstilik keçirmə
- Kondensasiya

228 Aşağıdakılardan hansı yanlıştır?

- İstiliyin konveksiya zamanı daşıyıcı ilə birgə verilir
- İstilik şüalandırmasında fiziki vasitənin olması çox vacibdir.
- Səth vasitəsilə ayrılan komponentin digər kontakt fazaya keçməsi molekulyar konvektiv və turbulent keçmə qanunları ilə təsir edilir?
- İstiliyin verilməsi zamanı istiliyin keçdiyi istilik ötürücü vasitə hərəkətsiz qalır?
- Bioloji su ehtiyatlarının emal proseslərinin əksəriyyəti istiliyin verilməsi və alınması ilə baş verir

229 İstilik daşıyıcıdan istilik neçə üsulla verilir?

- e
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

230 Aşağıda göstərilənlərdən hansı kütlə mübadiləsi prosesinə aid edilir?

- Qızartma
- Hisəvermə prosesi
- Qurutma
- Qaxacetmə
- Sterilizasiya

231 Aşağıdakılardan hansı istilik –kütlə mübadiləsi prosesinə aid edilmir?

- Bişirmə
- Duzlama
- Qurutma
- Dondurma
- Qaxacetmə

232 Dondurma və donun açılması prosesi hansı prosesə aid edilir?

- kondensasiya
- Kütlə mübadiləsi prosesi
- İstilik mübadiləsi
- İstilik prosesi
- Konveksiya

233 Aşağıdakı proseslərdən hansı faza keçiriciliyində xeyli miqdarda istiliyin ayrılması və itməsi ilə müşayiət olunur?

- Konveksiya
- İstilik-kütlə mübadiləsi
- İstilik mübadiləsi
- Kütlə mübadiləsi
- Kondensasiya

234 Hisəvermə aşağıdakılardan hansı prosesə aid edilir?

- İstilik-kütlə mübadiləsi
- Kütlə mübadiləsi
- Konveksiya
- Kondensasiya
- İstilik mübadiləsi

235 Duzlama aşağıdakılardan hansı prosesə aid edilir?

- Konveksiya
- Kütlə mübadiləsi
- İstilik-kütlə mübadiləsi
- İstilik mübadiləsi
- Kondensasiya

236 Kontakt fazasının səthi vasitəsilə çox komponentli sistemin fazaları arasındakı seçilmə mübadiləsinə əsaslanmış proses hansıdır?

- Kondensasiya
- Kütlə mübadiləsi
- Konveksiya
- İstilik-kütlə mübadiləsi
- İstilik mübadiləsi

237 İstilik kütləzinin temperaturu yüksək olan cisimdən temperaturu aşağı olan cismə axını zamanı baş verən proses necə adlanır?

- Kondensasiya
- İstilik mübadiləsi prosesi
- İstilik-kütlə mübadiləsi
- Kütlə mübadiləsi prosesi
- Konveksiya

238 Xammal, material və ya yarımfabrikatlara uyğun istehsal vasitələri ilə təsir üsullarından və onun hazır məhsula çevrilməsi zamanı xammalda gedən proseslərin qanunauyğunluqlarından bəhs edən elm necə adlanır?

- Mikrobiologiya
- texnologiya
- Ekspertiza
- gigiyena
- Patalogiya

239 Yetişmə qabiliyyəti aşağıdakı göstərilmiş hansı göstəricilər ilə qiymətləndirilmir

- məhsulların tərkibində balığın əzələ toxumasının aşağı molekulyar peptidlərin miqdarı ilə
- zülalın hidroliz dərinliyi
- nəmlik saxlama qabiliyyəti
- amin zülal əmsalı
- amin turşuların proteolizimin termostatlaşandan əvvəlki miqdarı ilə

240 N.A.Voskresenkinin nəzəriyyəsinə görə yetişmə əvvəlcə hansı fermentlərin təsiri ilə baş verir

- izomerazalar
- bakterial
- transferazalar
- toxuma və proteolitik
- hidrolazalar

241 Aşağıdakılardan hansı eyni qrup mikrobioloji prosesə aid edilir

- dondurulma
- duzlama zamanı yetişmə
- soyudulma
- su mənşəli xammal toxumalarının dağılması
- hisə verilmə

242 Bioloji su ehtiyatlarının emalı zamanı baş verən mikrobioloji proseslər neçə qrupa ayrılır

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 4.0

243 Mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti, dəyişkənliyi, irsiyyəti və təkamülünün təzahürü ilə baş verən proses necə adlanır?

- kimyəvi
- fermentativ
- biokimyəvi
- mikrobioloji
- fiziki kimyəvi

244 İnsanların bərpaedici funksiyalarının normal fəaliyyəti üçün vacib vitamin hansıdır ?

- B12
- A və B5
- K
- E
- C

245 Hansı maddə insulinin aktivliyini artırır ?

- Yağlar
- Xrom , sink , manqan
- Karbohidratlar
- Zülallar
- Vitaminlər

246 Hansı turş melabolitlərin yaranmasına səbəbdir ?

- Rasionda yağların artması
- Rasionda zülalın miqdarının artması
- Vitaminlərin olmaması
- Rasionda zülalın miqdarının azalması
- Yağların azalması

247 Hansı qanın tuşlaşmasına səbəb olur ?

- Kalium azlığı
- Kalium və maqnezium azlığı
- Kalium azlığı
- Fosfor azlığı
- Kalsium çoxluğu

248 Parçalanma prosesində sərbəst hidrogen ionlarını özünə birləşdirərək qanda zəif qələvi mühitin bərpasına hansı maddələr səbəb olur ?

- Natrium
- Kalium və maqnezium
- Fosfor və kalsium
- Fosfor
- Kalsium və kalium

249 Aşağıdakılardan hansına daimi elektrolit balansının olması heç bir təsir etmir ?

- Qan duruluğu
- Şəkərli diabet
- Damar tonusu
- Qanın qatılığı
- sinir hüceyrələrinin olması

250 Nə qədər ferment sisteminin tərkibinə B6 vitamini daxildir ?

- 30.0
- 50 – dan çox
- 25 – 59
- 25.0
- 10 – 30

251 Maqnezium neçə ferment sisteminin tərkibinə daxildir ?

- 280.0
- 300- dən çox
- 250.0
- 50 – 150
- 200 – 300

252 Qida məhsullarında fosfolipidlərin azlığı nəyə səbəb olur ?

- Yuxusuzluq
- Ürək damar xəstəliklərinin inkişafına
- Sinir sisteminin pozulması
- Şəkərli diabet xəstəliyinə

- Toxumalarda qlükozanın mənimsənilməsi pozulur

253 Toxumalarda qlükozanın mənimsənilməsi hansı səbəbdən pozulur ?

- Vitamin C çatışmadıqda
 Xrom , B1 , B2 vitaminlərin olmaması
 Ca azlığından
 Fosfolipidlərin azlığı
 Amin turşular çatışmadıqda

254 B1 , B2 vitaminlərinin , xromun olmaması nəyə səbəb olur ?

- Aterosklerozun inkişafına
 Qanda şəkərin miqdarı artır
 Ürək damar xəstəliklərinə
 Sinir sisteminin pozulması
 Qanda şəkərin miqdarı azalır

255 Qaraciyər xəstəliyinə səbəb və qaraciyərdə toplanan yağların həzmi prosesinin pozulması hansı maddənin çatışmamazlığıdır ?

- Karbohidratlar
 Amin turşular
 Vitaminlər
 Xrom
 Fosfolipidlər

256 Göstərilənlərdən hansı yanlıştır ?

- Qida üçün BAƏ funksional inqredientlərdir
 Qidamızda 1 neçə BAM eyni zamanda iştirak edə bilməz
 BAM – ın orqanizmdə yerinə yetirdiyi ən vacib funksiya yağ , karbohidrat , zülal və maddələr mübadiləsinin tənzimləməkdir
 Qidamızda 1 neçə BAM eyni zamanda iştirak edə bilər
 Qidanın müalicəvi profilaktiki təsiri , ayrı ayrı komponentlərin bioloji təsirinin miqdarı ilə bərabər , onların kompleks təsiri ilə də müəyyən olunur

257 Ərzaq məhsullarına daxil edilən təbii bioloji aktiv maddələr və ya yeməklə eyni zamanda qəbul edilən maddələr necə adlanır ?

- Fermentlər
 Bioloji aktiv əlavələr
 Hidrolizat
 İzolyat
 Teksturat

258 Sağlam və xəstə insanın həzm etmə xüsusiyyəti , xəstəliklərin səbəbini , inkişaf mexanizmini , klinik gedişi haqda bəhs edən elm necə adlanır ?

- Mikrobiologiya
 Nutrisiologiya
 Epidemologiya
 Fiziologiya
 Biotexnologiya

259 Hansı sahə ilə Nutrisiologiya elmi əlaqədar deyil ?

- Mikrobiologiya
- Standartlaşdırma
- Fiziologiya
- Gigiyena
- Epidemologiya

260 Hansı sahə əsasında Nutrisiologiya yaranmışdır ?

- Filologiya
- Fiziologiya
- Texnologiya
- Ekspertiza
- Anatomiya

261 Xəstə və sağlam insanın qidalanması haqqında elm necə adlanır ?

- Fiziologiya
- Nutrisiologiya
- Gigiyena
- Mikrobiologiya
- Epidemiologiya

262 Hansı mikroorqanizmlərin artımının xüsusi sürətidir?

- $Sq.m / km + Sq.m$
- $Mmax Sq.m / km + Sq.m$
- $Mmax / km - Sq.m$
- $Mmax Sq.m / km Sq.m$
- $Mmax Sq.m / km$

263 Hansı bərabərlik mikroorqanizmlərin artımının xüsusi sürəti ilə ifadə olunur?

- Coul
- Furrye
- Dekart
- Haplas
- Mono

264 Balıq hansı halda yetişmə qabiliyyətinə malikdir?

- $k=k1 / k2 0$
- $k=k1 / k2 2$
- $k=k1 / k2 1$
- $k=k1 / k2 2$
- $k=k1 / k2 > 2$

265 Göstərilənlərdən hansı yanlışdır?

- Sarkoplazma zülalları suda həll olur
- Miofibrilyar zülallar duzda həll olmur
- Zülalların tərkibində 20 – dən çox amin turşusu var
- Miozin , aktin miobibrilyar zülallara aiddir
- Balıq zülalı insanın mədəsində asan həzm olunur

266 Hansı zülal əzələ toxuması zülallarının ümumi miqdarının 75 – 80 % ni təşkil edir?

- Sarkoplazma
- Miofibrilyar zülallar
- Albumin
- Miogen
- Qlobulin

267 Yağ – piy kütlə payı 8 – 15 % olan balıq hansı qrupa aid edilir?

- Ortayağlı
- Yağlı
- Azyağlı
- Yağsız
- Çoxyağlı

268 Yağ – piy kütlə payı 2 – 8 % olan balıq hansı qrupa aid edilir?

- Çoxyağlı
- Ortayağlı
- Yağsız
- Azyağlı
- Yağlı

269 Neçə halda qeyri hüceyrə strukturlu xammal və ərzaqlar ola bilər?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

270 Bakteriya və kif göbələklərinin aktiv inkişafına hansı hal şərait yaradır?

- $a_w - 0,98$ – dən aşağı olması
- $a_w - 0,98$ – dən yüksək olması
- $a_w = 0,6 - 0,7$ olması
- $a_w = 0,7$ olması
- $a_w = 0,9$ olması

271 Struktur mexaniki , istilik fiziki və diffuzion xüsusiyyətləri məhsula verən nədir?

- Qan
- Strukturun hüceyrə və lif forması
- Nəmlik
- Limfatik damarlar
- Məsəməlilik

272 Məhsullar nəmlik rabitələrinin üstünlük təşkil edən formasından asılı olaraq neçə cür olur?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

273 Hansı üsulla fiziki – mexaniki nəmlik məhsuldan kənarlaşdırılır?

- Kimyəvi reaksiyalar
- Presləmə
- Qızdırma
- Desorbsiya
- Osmotik proseslər

274 Rütubələndirmə və məsamələrin , makro və mikro kapilyarların mayesini nə xarakterizə edir?

- Mexaniki rabitə
- Fiziki – mexaniki rabitə
- Fiziki rabitə
- Kimyəvi rabitə
- Fiziki – kimyəvi rabitə

275 Suyun immobilizasiyası , adsorbsiya və osmotik rabitə hansı rabitə formasına aiddir?

- Fiziki
- Fiziki – kimyəvi
- Mexaniki
- Kimyəvi
- Fiziki – mexaniki

276 Hansı üsulla fiziki – kimyəvi nəmlik kənarlaşdırılır?

- Buxarlanma
- Qızdırma
- Sentrifuqalama
- Presləmə
- Qızartma

277 P.A.Rebinderə görə hansı üsulla kimyəvi nəmliyi məhsuldan kənarlaşdırırlar?

- Presləmə
- Qızdırma yolu
- Buxarlanma
- Desorbsiya
- Osmos

278 Hansı formalı nəmlik məhsuldan kimyəvi reaksiyalar yolu ilə kənarlaşdırılır?

- Fiziki – mexaniki
- Kimyəvi
- Fiziki
- Fiziki - kimyəvi
- Mexaniki

279 Rütubətin materiallarla rabitəsinin neçə forması fərqləndirilir?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

280 Çürümə və fermentativ mikrobioloji proseslər ətdə suyun kütlə payını nə qədər azaltdıqda

dayanar?

- 0.6
- 0.5
- 0.8
- 0.7
- 0.4

281 Suyun aktivliyi təzə balığın toxumalarında neçədir?

- 0.89
- 0,98 – dən yüksək
- 0.96
- 0.9
- 0.86

282 Aşağıdakılardan hansı nəmliyin rabitə enerjisinin düsturudur?

- $\ln a_w$
- $RT \ln a_w$
- $\square \ln a_w$
- $Rtaw$
- $(P + P_0) \square$

283 Suyun aktivlik əmsalı mütləq susuzlaşdırılmış məhsul üçün neçə olmalıdır?

- 2.0
- 0.0
- 3.0
- 1,5 – 2
- 0.5

284 Suyun aktivlik göstəricisi distilə edilmiş su üçün neçədir?

- 2.0
- 1.0
- 0.4
- 0.5
- 0.0

285 Qatılığın artırılması ya da soyudulma zamanı hissəciklərin çoxalması yolu ilə qarşılıqlı aktiv kimyəvi əlaqə nəticəsində yaranan struktur hansıdır?

- Koaqulyasiya edilmiş
- Kristallaşmış
- Adgezion
- Kondensasiya edilmiş
- Kombinə edilmiş

286 Dağılıqda bərpa olunmayan , həcmi mövcud dərəcədə doldurulması zamanı ən böyük davamlılığa malik kövrək struktur hansıdır?

- Koaqulyasion strukturlar
- Kondensasiya edilmiş
- Kristallizasion

- Kombinə edilmiş
- Adgezion

287 Hansı ərzaqda meydana gələn əlaqələrin tempindən və enerjidən asılı olaraq qida maddələrinin mövcud strukturu deyil?

- Koaqulyasion
- Adgezion
- Kombinə edilmiş
- Kristallizasion
- Kondensasion

288 Əzələ toxuması balığın növündən , cinsindən , yaşından asılı olaraq neçə faiz təşkil edir?

- 0.65
- 40 – 60 %
- 0.3
- 50 – 70 %
- 0.75

289 Yağ – piy kütlə payı çox yağlı balıqlarda neçə faiz təşkil edir?

- 0.13
- 0.2
- 0.14
- 0.15
- 0.3

290 Yağ – piy kütlə payı yağlı balıqlarda neçə faiz təşkil edir?

- 0.08
- 8 – 15 %
- 0.17
- 0.16
- 0.2

291 Aşağıdakı emal üsullarından hansı müstəqil emal üsulu olmaqla yanaşı ilkin əməliyyatlardan biri kimi də hesab olunur

- qurudulma
- duzlama
- turşuya qoyma
- hisəvermə
- qaxac edilmə

292 Qeyri balıq xammalından hazırlanan konsentratlar zülal və mineral maddələrin kütlə payından asılı olaraq neçə yerə bölünür

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

293 Təbii südün əvəzedicisinin hazırlamaq üçün hansı balıq xammalından istifadə edilir

- zülallı balıq xammalı
- aşağı lipid tərkibli balıq xammalı
- yüksək lipid tərkibli balıq xammalı
- azdəyərli balıq məhsullu
- xərçəngkimilərdən

294 Hermentativ hidroliz zamanı nəyin təsiri altında zülallar parçalanır

- oksireduktazaların təsirindən
- proteolitik fermentlərin istifadəsindən
- qələvilərin təsirindən
- turşuların təsiri altında
- liqazaların təsirindən

295 Qələvi hidrolizi nə üçün praktiki tətbiqini tapmayıb

- bakteriyal çirklənmə törədir
- sestein, sislın və arqinin tamam dağılmasına görə
- iqtisadi cəhətdən əlverişsiz hesab olunur
- ƏM üçün təhlükə yaradır
- çətin proses hesab olunur

296 Zülalların hidrolizi neçə yolla reallaşdırılır

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

297 Sənaye istehsalı olan balıq ununda neçə faiz yağ alır

- 0.3
- 0.1
- 0.15
- 0.2
- 0.25

298 Sənaye istehsalı olan balıq ununda neçə faiz su vardır

- 35%-ə dək
- 12%-ə dək
- 20%-ə dək
- 15%-ə dək
- 18%-ə dək

299 Sənaye istehsalı olan balıq ununda neçə faiz zülal vardır

- 0.7
- 50%-dən az olmayaraq
- 0.4
- 50%-dən çox
- 0.3

300 Yem məhsullarına hansılar aiddir

- xalis süd əvəzedicisi
- hamısı
- balıq silosu
- balıq unu
- yem hidrolizləri

301 Aşağıdakılardan hansı qida əlavəsi deyil

- qarraqinan
- krezol
- aqar-aqar
- hitin
- hitozan

302 Bioloji su ehtiyatlarından hazırlanan uşaq qidası üçün məhsullar neçə yaşadək olan uşaqlar nəzərdə tutulub

- 7 yaşadək
- 6 yaşadək
- 14 yaşadək
- 7-14 yaşadək
- 18 yaşadək

303 Verilmiş tərkib və strukturda olan məhsullara aşağıdakılardan hansı aiddir

- keyfiyyət göstəriciləri aşağıdır
- keyfiyyət göstəriciləri təbii olanları üstələyir
- realizasiya mürəkkəbdir
- xammalın kompleks istehsalına mane olur
- saxlanma şərtləri daha çətinidir

304 Tomat sousunda olan konservlər ümumi istehsalatda neçə faiz yer tutur

- 0.7
- 0.3
- 30-50%
- 0.6
- 0.4

305 Təbii konservlər ümumi istehsalatda neçə faiz yer tutur

- 0.5
- 20-30%
- 0.5
- 0.4
- 0.6

306 Aşağıdakılardan hansı kulinar məmulatlarına aid deyil

- balıq kolbasası
- dondurulmuş balıq
- qızardılmış balıq
- bişirilmiş balıq
- şirələnmiş balıq

307 Aşağıdakılardan hansı kulinar məmulatına aid deyil

- balıq kolbasası
- soyudulmuş balıq
- qızardılmış balıq
- bişirilmiş balıq

308 Aşağıdakılardan hansı kulinar məmulatlarına aid edilir

- balıq filesi
- qızardılmış balıq
- dondurulmuş balıq
- balıq farşı
- soyudulmuş balıq

309 Aşağıdakılardan hansı kulinar məmulatlarına aid edilir

- balıq farşı
- bişirilmiş balıq
- soyudulmuş balıq
- dondurulmuş balıq
- dondurulmuş balıq filesi

310 Aşağıdakılardan hansı kulinar məmulatlarına aid edilir

- yengəc çubuqları
- hamısı
- balıq kolbabası
- bişirilmiş balıqlar
- qızardılmış balıq

311 Aşağıdakılardan hansı balıq yarımfabrikatlarına aid deyil

- dondurulmuş balıq filesi
- qızardılmış balıq
- dondurulmuş balıq
- soyudulmuş balıq
- dondurulmuş balıq farşı

312 Aşağıdakılardan hansı balıq yarımfabrikatlarına aid deyil

- dondurulmuş balıq filesi
- bişirilmiş balıq
- soyudulmuş balıq
- dondurulmuş balıq farşı
- dondurulmuş balıq

313 Aşağıdakılardan hansı balıq yarımfabrikatlarına aiddir

- heç biri
- balıq unu məmulatları
- bişirilmiş balıq
- qızardılmış balıq
- yengəc çubuqları

314 Aşağıdakılardan hansı balıq yarımfabrikatına aiddir

- hamısı
- soyudulmuş və dondurulmuş balıq
- qızardılmış balıq
- bişirilmiş balıq
- qızardılmış balıq

315 Balıq kulinariyası neçə növ məhsulla təqdim edilir

- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 5.0

316 İsti hisləmə zamanı hansı hal baş vermir

- fermentlər aktivliyini itirir
- suyun miqdarı azalır
- suyun miqdarı yüksək olur
- zülallar tamamilə bişir
- kulinar baxımdan hazır olur

317 İsti hisləmə zamanı hansı hal baş verir

- cavabların hamısı doğrudur
- zülallar tamamilə bişir
- suyun miqdarı azalır
- fermentlər hələdə aktivliyini itirmir
- kulinar baxımdan hələ tam hazır hesab olunmur

318 Tətbiq edilən odunun növündən asılı olaraq hisə verilən balıqlar neçə cür olur

- 6.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

319 Dövlət standartlarına əsasən dondurulmuş balıq ətinin içərisində temperatur neçə olmalıdır

- 0C
- 18C
- 15C
- 1C
- 1C

320 Balıqların dondurulmasının neçə üsulu var

- 2.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0

321 İsti hisləmə zamanı balıqlar neçə dərəcədə hisə verilir

- 60-100C
- 80-170C
- 150-200C
- 170-200C
- 80-150C

322 Natamam hisləmə zamanı balıqlar neçə dərəcədə hisə verilir

- 50....80C
- 40....80C
- 20....40C
- 40....80C
- 10....30C

323 Soyuq hisləmə zamanı duzluq neçə faiz olur

- 2-4%
- 4-11%
- 2-6%
- 4-6%
- 3-6%

324 Soyuq hisləmə zamanı nəmlik neçə faiz olur

- 45-50%
- 42-60%
- 36-46%
- 40-50%
- 30-60%

325 Soyuq hisləmə zamanı balıqlar neçə dərəcədə hislənilir

- 10C-30C
- 40C-dən artıq olmayan temperaturda
- 40C-80C
- 20C temperaturda
- 30C temperaturda

326 Prosesin temperaturundan asılı olaraq hisəvermənin neçə üsulu var

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

327 Hansı məhsullar marinadlaşdırılmış məhsul hesab olunur

- xammalın turşu və ədviyyatlarla emalından alınan
- xammalın xörək duzu, turşular, ədviyyatlar və digər qida əlavələrinin tətbiq edilməsi ilə alınan
- xammalın turşularla emalından alınan məhsullar
- xammalın xörək duzu, turşular və ədviyyatlarla emalından alınan
- xammalın xörək duzu və turşularla emalından alınan

328 Göstərilənlərdən hansı yanlışdır ?

- Orqanizmin qan durqunluğunun saxlanılması üçün daimi elektrolit balansının olması vacibdir
- Bioloji aktiv maddələrin qanın yaranmasında heç bir əhəmiyyəti yoxdur
- Bəzi BAM hormonal təsirə malikdir
- Qanın yaranması çox pilləli prosesdir
- BAƏ BAM – in məcmusudur

329 Hansı üçvalentli dənizin qan strukturuna daxil olmasını təmin edir ?

- Yağlar
- E vitamini
- Zülallar
- C vitamini
- B12 vitamini

330 Protoporfirinlərin yaranması üçün zəruri olan nədir ?

- A vitamini
- C vitamini
- K vitamini
- E vitamini
- B6 vitamini və sink

331 Sorbsiyanın növlərinə aşağıdakılardan hansı aid deyil ?

- Kapilyar kondensasiya
- Adsorbsiya
- Absorbsiya
- Tikotropiya
- Hemosorbsiya

332 Şüalanmanın udulması güclü yayılması zəif hansı spektrdə olur ?

- 1,3 mKm
- 0,8 mKm
- 14 mKm
- 0,9 mKm
- 1,4 mKm

333 Balıq şüanı zəif udmaq , güclü yaymaq qabiliyyətinə hansı spektrdə malikdir ?

- 2,8 mKm
- 10 mKm
- 15 mKm
- 3 mKm
- 0,8 – 1,4 mKm

334 Məhsulun əks etdirmə udma və keçiricilik xüsusiyyətləri hansına aiddir ?

- İstilik fiziki xüsusiyyətlərə
- Mexaniki xüsusiyyətlərə
- Elektrik fiziki xüsusiyyətlərə
- Struktur mexaniki xüsusiyyətlərə
- Optiki xüsusiyyətlərə

335 Göstərilənlərdən hansı səhvdir ?

- Təzə ölmüş balığın elektrik müqaviməti aşağıdır
- Balıq bədənindən keçən cərəyan tezliyinin azalması elektrik müqavimətini artırır
- Elektrik müqaviməti balığın vəziyyətindən asılı deyil
- Diri balığın elektrik müqaviməti yüksəkdir
- Balığın temperaturunun zülalların pıxtalaşması temperaturuna qədər yüksəlməsi elektrik müqaviməti artırılır

336 Göstərilənlərdən hansı yanlıştır ?

- Elektrik fiziki xüsusiyyətlərə temperatur təsir göstərir
- Elektrik fiziki xüsusiyyətlə sıxlıq təsir göstərmir
- Balıq və balıq məhsulları sulu heterogen qarışığı olan məhsullardır
- Elektrik keçirmə məhsulun nəmliyi ilə sıx ələqədadır
- Elektrik fiziki xüsusiyyətləri məhsulun elektromaqnit sahəsində özünü aparmasını xarakterizə edir

337 Balıq toxmalarının keçən cərəyana qarşı müqaviməti necə adlanır ?

- Xüsusi müqavimət
- Entalpiya
- Elektrik keçirmə müqaviməti
- Tiksotropiya
- Elektrik müqaviməti

338 Elektrolitlərə hansı aiddir ?

- Su
- Yağlar
- Karbohidratlar
- Zülallar
- Duzların sulu məhlulu

339 Dielektriklərə aid olmayan hansıdır ?

- Zülallar
- Su
- Karbohidratlar
- Duzların sulu məhlulu
- Yağlar

340 Elektromaqnit sahəsində məhsulun özünü aparmasını xarakterizə edən xüsusiyyətlər necə adlanır ?

- Struktur mexaniki
- Fiziki
- Elektrik fiziki
- Mexaniki
- İstilik fiziki

341 Təzə balığa nisbətən dondurulmuş balıqda balıq ətində temperatur dəyişməsinin intensivliyi ən azı neçə dəfə artır ?

- 6.0
- 4.0
- 0.02
- 0.03

8.0

342 İstilik tutumu balıq dondurulduqda neçə dəfə artır ?

- 0.03
- 0.01
- 0.04
- 0.05
- 2.0

343 İstilik keçirmə qabiliyyəti balıq dondurulduqda neçə dəfə artır ?

- 3.0
- Artmır
- 1.0
- 4.0
- 2.0

344 Temperatur keçirmə qabiliyyəti hansı halda azalır ?

- Balığın sıxlığı azaldıqca
- İstilik tutumu artdıqca
- İstilik keçirmə artdıqca
- İstilik tutumu azaldıqca
- Balıqda suyun miqdarı azaldıqca

345 Temperatur keçirmə əmsalına təsir göstərməyən hansıdır ?

- Temperatur
- Nəmlik
- Sıxlıq
- Yağlılıq
- Balıqların yaşayış mühüti

346 Hansı buzun istilik keçirmə əmsalının qiymətidir ?

- 2 Vt (mK)
- 3,5 Vt (mK)
- 3,4 Vt (mK)
- 5 Vt (mK)
- 2,4 Vt (mK)

347 Göstərilənlərdən hansı yanlıştır ?

- Balıqda yağın miqdarı azaldıqca istilik keçirmə əmsalı azalır
- İstilik keçirmə əmsalı təzyiq və temperaturdan asılıdır
- Dondurulmuş balığın istilik keçirmə qabiliyyəti təzə balığınkına nisbətən yüksəkdir
- Balıqda suyun miqdarı artdıqca istilik keçirmə əmsalı azalır
- İstilik keçirmə əmsalı balığın kimyəvi tərkibindən asılıdır

348 Hansı göstəricidən istilik keçirmə əmsalı asılı deyil ?

- Həcmi kütləsindən
- Balığın kimyəvi tərkibi
- Balığın ovlanma üsulundan
- Tərkibindən

- Temperatur

349 İstilik keçirmə əmsalı hansıdır ?

- Balığın vahid kütləsinin 1 0C soyudulması üçün lazım olan istiliyin miqdarı
 1 kq məhsulun T temperaturuna qədər qızdırılması üçün lazım olan istilik
 Məhsulun istilik inersiyası
 1 kq cismin temperaturun 1 K dəyişməsinə sərf edilən istilik
 Vahid səthdən vahid qalınlıqda vahid zamanda temperatur qradienti vahid olarkən keçən istiliyin miqdarı

350 Hansı səhvdir ?

- Balığın istilik tutumu emaldan asılı olaraq dəyişir
 Buzun istilik tutumu suyun istilik tutumundan azdır
 Xüsusi istilik tutumu istilik keçirmə qabiliyyəti ilə xarakterizə olunur
 Temperatur artdıqca balıqların xüsusi istilik tutumu yüksəlir
 Yağlı balıqların xüsusi istilik tutumu yağsız balıqlara nisbətən çoxdur

351 Müxtəlif növ balıqların 0 – 300 temperatur həddində istilik tutumu nə qədər olmalıdır ?

- 2,75 – 3,09 kC/kq
 3,09 – 3,75 kc/kq
 3 – 3,5 kC/kq
 2,75 – 3 kC/kq
 4,75 – 5 kC/kq

352 Balıq məhsullarının istilik fiziki xassələrinə hansı aiddir?

- Konsistensiya
 Xüsusi istilik tutumu
 Adgeziya
 Relaksasiya
 Tiksotropiya

353 Balıq məhsullarının istilik – fiziki xassələrinə aid deyil?

- Donma temperaturu
 Tiksotropiya
 İstilik keçirmə əmsalı
 Xüsusi istilik tutumu
 Ərimə temperaturu

354 Hansı adgeziya taranın təzyiq altında məhsulun səthinə yapışması nəticəsində yaranan adgeziyadır ?

- Xüsusi adgeziya
 Spesifik adgeziya
 Əlavə adgeziya
 Əsas adgeziya
 Mexaniki adgeziya

355 Mexaniki pərçimləmə zamanı məhsulun məsamələrinə təsir edərək baş verən adgeziya necə adlanır ?

- Xüsusi adgeziya

- Mexaniki adgeziya
- Əsas adgeziya
- Spesifik adgeziya
- Əlavə adgeziya

356 Neçə cür adgeziya var ?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

357 Adgeziya nəyə deyilir ?

- Uzun müddət xarici təsir altında elastiki deformasiyanın plastiki deformasiyaya çevrilə bilmə qabiliyyəti
- Müxtəlif quruluşa malik materialın səthlərinin qarşılıqlı təsirindən meydana gələn qüvvə
- Dönən deformasiya ilə xarakterizə olunur
- Balıq ətinin fiziki mexaniki xassəsi
- Mexaniki təsir altında dağılmış bəzi dispers sistemlərin quruluşlarının özbaşına bərpa olunma qabiliyyəti

358 Məhsulun səthi ilə məhsulun qablaşdırıldığı tara və ya material arasındakı təsiri nə xarakterizə edir ?

- Adgeziya
- Elastiklik
- Bərklik
- Tiksotropiya
- Plastiklik

359 Səthi xassələrə aid olan hansıdır ?

- Elastiklik
- Adgeziya
- Bərklik
- Özlülük
- Plastiklik

360 Dağılmış bəzi dispers sistemlərin quruluşlarının mexaniki təsir altında özbaşına bərpa olunma qabiliyyəti necə adlanır ?

- Konsistensiya
- Tiksotropiya
- Özlülük
- Adgeziya
- Bərklik

361 Dağılmış bəzi dispers sistemlərin özbaşına bərpa olunma qabiliyyəti

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

362 Plastiklik nəyə deyilir ?

- Dağılmış bəzi dispers sistemlərin özbaşına bərpa olunma qabiliyyəti
- Cismın xarici qüvvənin təsiri altında qayıtmayan deformasiya olma qabiliyyəti
- Cismın daxilinə daha bərk cismın yeridilməsinə qarşı müqavimət
- Dönən deformasiya ilə xarakterizə olunur
- Məhsulun qablaşdırıcı material ilə məhsul arasındakı əlaqəni xarakterizə edir

363 Aşağıdakılardan hansı məhsulun tədricən dönən deformasiyası ilə xarakterizə olunan göstəricisidir ?

- Adgeziya
- Elastiklik
- Bərklik
- Tikotropiya
- Plastiklik

364 Bərklik nəyə deyilir ?

- Mexaniki təsir altında dağılmış bəzi dispers sistemlərin quruluşlarının özbaşına bərpa olunma qabiliyyətidir
- Cismın daxilinə digər daha bərk cismın yeridilməsinə qarşı müqavimətdir
- Məhsulun qablaşdırıldığı tara ilə məhsulun səthi arasındakı təsiri xarakterizə edir
- Məhsulun tədricən dönən deformasiyası ilə xarakterizə olunur
- Cismın xarici qüvvənin təsiri altında qayıtmayan deformasiya olunma qabiliyyətidir

365 Balıq ətinin elastik , plastik , bərk , özlülü olmasını özündə cəmləşdirən göstərici hansıdır ?

- Quruluş mexaniki
- Konsistensiya
- Adgeziya
- Tikotropiya
- Yapışqanlılıq

366 Məhsul qayıtmayan deformasiyaya uğramırsa belə məhsullar necə olur ?

- Duru
- Bərk
- Plastik
- Elastik
- Yumşaq

367 Neçə cür deformasiya var ?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

368 Xarici təsir altında məhsulun forma və ölçülərinin dəyişməsi necə adlanır ?

- Yapışqanlılıq
- Deformasiya
- Adgeziya
- Bərklik

Tikotropiya

369 Mexaniki dağılmaya və deformasiyaya qarşı məhsulun müqaviməti necə adlanır ?

- Özlülük
- Davamlılıq
- Adgeziya
- Tikotropiya
- Yapışqanlılıq

370 Hansı duru halda olan məhsullar üçün xarakterik xüsusiyyətdir ?

- Plastiklik
- Özlülük
- Bərklik
- Davamlılıq
- Elastiklik

371 Hansı bərk halda olan məhsulun xassəsidir ?

- Bərklik
- Elastiklik
- Özlülük
- Davamlılıq
- Yapışqanlılıq

372 Quruluş mexaniki xassələrə aid olmayanı göstər

- Axma
- İstilik fiziki
- Plastiklik
- Özlülük
- Elastiklik

373 Hansı xassə məhsulların xarici təsirlərə müqavimətini göstərir ?

- Kimyəvi
- Reoloji
- Biokimyəvi
- Fiziki
- İstilik – fiziki

374 Təzə balıq sink metal üzərində neçə dərəcə sürüşür ?

- 50°
- 32°
- 40°
- 35°
- 45°

375 Göstərilənlərdən hansı yanlıştır ?

- Sürtünmə əmsalı sürüşmə bucağının tangensinə bərabərdir
- Kiçik balıqlarda iri balıqlara nisbətən sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı böyükdür
- Saxlanılmış balıqda sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı azdır
- Dirə və təzə ovlanmış balıqlarda sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı azdır

Quru səthə nisbətən yaş səthdə sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı azdır

376 Balığın bir sıra göstəricilərindən asılı olaraq sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı neçə dərəcə təşkil edir ?

- 0 – 10 0
 10 - 600
 65°
 75°
 80°

377 Hansı bucağın tangensinə sürtünmə əmsalı bərabər qəbul edilir ?

- Heç biri
 Sürüşmə bucağı
 Təbii maili bucağın
 Maili bucağın
 Sürtünmə bucağı

378 Təbii maili bucaq dondurulmuş balıqlar üçün neçə dərəcədir ?

- 37°
 51°
 49°
 50°
 58°

379 Təbii maili bucaq ölümçül balıqlar üçün neçə dərəcədir?

- 55°
 37°
 50°
 45°
 49°

380 Təbii maili bucaq diri Külmə balığı üçün neçə dərəcədir?

- 37°
 34°
 45°
 30°
 51°

381 Ağırlıq mərkəzi balıqlarda onun hansı hissəsinə yaxındır ?

- Üzmə qovuğuna
 Başına
 Quyuğuna
 qarın nahiyəsinə
 Üzgəclərinə

382 Fərqli balıqlarda üzgəclərin kütləsi balığın ümumi kütləsinin neçə faizini təşkil edir ?

- 0.01
 1 – 5 %
 0.07

- 0.08
- 0.06

383 Skumbriya , Tunes , Treska balıqlarının başı ümumi kütlənin neçə faizini təşkil edir?

- 0.3
- 0.27
- 0.25
- 0.26
- 17 – 21 %

384 Çapaq və Qızılbalıq balığının başının kütləsi ümumi kütlənin neçə faizini təşkil edir ?

- 0.07
- 10 – 14 %
- 0.09
- 0.15
- 6 - 9 %

385 Bölgə və Nərədə yeməyə yararlı hissələr neçə faiz təşkil edir ?

- 0.5
- 0.64
- 0.6
- 0.75
- 0.45

386 Şəmayidə , Atlantik və Sakit okean siyənəyində , Dəniz xanı balığında yeməyə yararlı hissələrin miqdarı neçə faiz təşkil edir ?

- 0.5
- 55 – 60 %
- 0.45
- 0.95
- 0.75

387 Sıfda , Karpda , Kilkədə , Stavridada , Treskada yeməyə yararlı hissələrinin miqdarının orta kəmiyyəti neçə faizdir ?

- 0.6
- 45 – 50 %
- 35 – 40 %
- 0.75
- 0.55

388 Balığın ayrı ayrı üzvlərinin , bədənin bütöv balığın kütləsinə olan nisbəti necə adlanır?

- Xüsusi səth
- Balığın kütlə tərkibi
- Sıxlıq
- Xüsusi həcm
- Ümumi həcm

389 Göstərilənlərdən hansı həcmi kütləyə xas deyil ?

- Tara və anbarın həcmnin müəyyən edilməsində istifadə olunur

- Ölümcül halda olan balığın həcmi kütləsi diri balığın həcmi kütləsindən çoxdur
- Balığın sıxlığından asılıdır
- Balığın ölçüsündən asılıdır
- Balığın vəziyyətindən asılıdır

390 Göstərilənlərdən hansı yanlıştır ?

- Kürü tökmüş balığın sıxlığı kürü tökməyə hazırlaşan balıqdan çox olur
- Balığın yağılılığı artdıqca sıxlıq artır
- Balığın yağılılığı artdıqca sıxlığı azalır
- Balığın ölçüsü artdıqca sıxlıq azalır
- Balığın ölçüsü azaldıqca xüsusi səthi çoxalır

391 Hansı hal balıq dondurulduqda baş vermir ?

- Sıxlığı azalır
- Kütləsi artır
- Kütləsi sabit qalır
- Həcmi artır
- Tərkibindəki sərbəst su donur

392 Göstərilənlərdən hansı qarnı yarılmış balığın və balıq ətinin sıxlığıdır ?

- 1250 kq /m³
- 1050 – 1080 kq /m³
- 1500 kq /m³
- 1000 kq /m³
- 1020 kq /m³

393 Göstərilənlərdən hansı yanlıştır ?

- Balığın sıxlığı temperaturdan asılı olaraq dəyişir
- Balıq emal olunduqda onun sıxlığı dəyişmir
- Eyni növdən olan balıq ətinin sıxlığı yağılılığı artdıqca azalır
- Balığın ölçüləri artdıqda onun sıxlığı azalır
- Balıq dondurulduqda sıxlığı azalır

394 Aşağıdakılardan hansı duzlanmış balığın sıxlığıdır ?

- 1000 kq/m³
- 1190 kq /m³
- 1500 kq/m³
- 1050 kq/m³
- 100 kq/m³

395 Aşağıdakılardan hansı dondurulmuş balığın sıxlığıdır ?

- 750 kq /m³
- 900 kq /m³
- 850 kq /m³
- 500 kq /m³
- 1000 kq /m³

396 Aşağıdakılardan hansı doğranılmış balığın sıxlığıdır ?

- 750 kq/m³

- 1000 kq /m³
- 900 kq /m³
- 850 kq/m³
- 500 – 750 kq/m³

397 Göstərilənlərdən hansı diri və təzə ovlanmış balığın sıxlığıdır ?

- 1050 kq /m³
- 1000 kq/m³
- 1750 kq/m³
- 100 kq / m³
- 1500 kq/m³

398 Göstərilənlərdən hansı yanlıştır ?

- Balıqların ölçüləri artdıqca onların səthi azalır
- Balıqların ölçüləri artdıqca onların səthi çoxalır
- Eyni növ balıqların xüsusi səthi onların ölçülərindən asılıdır
- Balıq bədəninin qalınlığının uzunluğuna olan nisbəti nə qədər az olarsa xüsusi səth bir o qədər çox olur
- Xüsusi səth balıq bədəninin formasından asılı olaraq dəyişir

399 Balıqların soyudulması , dondurulması , duzlanması , qızardılması aşağıdakı göstəricilərdən hansı yüksək olduqda tez baş verir ?

- Xüsusi kütlə
- Xüsusi səth
- Xüsusi çəki
- Xüsusi həcm
- Sıxlıq

400 Göstərilənlərdən hansı xüsusi səthin vahididir ?

- ml/q
- sm²/q
- sm/q
- sm/q²
- sm/ml

401 Aşağıdakılardan hansı balığın bütün səthinin kütləsinə olan nisbətini xarakterizə edir ?

- Xüsusi çəki
- Xüsusi səth
- Sıxlıq
- Xüsusi kütlə
- Xüsusi həcm

402 Aşağıdakılardan hansı orta ölçülü çapağın uzunluğudur ?

- 25 – 15 sm dək
- 20 – 10 sm dək
- 45 – 30 sm dək
- 30 – 22 sm dək
- 50 – 30 sm dək

403 Aşağıdakılardan hansı orta ölçülü Külmənin uzunluğudur ?

- 30 sm dən 25 sm dək
- 18 sm dən – 16 sm dək
- 22 sm dən 18 sm dək
- 26 sm dən 24 sm dək
- 25 sm dən 22 sm dək

404 Göstərilənlərdən hansı kiçik ölçülü hesab olunmur ?

- uzunluğu 18 sm – dən az olan Külmə
- uzunluğu 53 sm – dən az olan Külmmə
- uzunluğu 30 sm – dən az olan Durna balığı
- uzunluğu 34 sm olan çəki
- uzunluğu 22 sm - dən az olan Çapaq

405 İri balıq dövlət standartlarına əsasən aşağıdakılardan hansı hesab olunur ?

- uzunluğu 30 sm – dən çox olan Durna balığı
- uzunluğu 30 sm – dən çox olan Çapaq
- uzunluğu 22 sm – dən çox olan Külmə
- uzunluğu 50 sm olan Naxa
- uzunluğu 34 sm – dən çox olan Sıf

406 iri külmə balığının uzunluğu standartta əsasən neçə sm olmalıdır ?

- 16 – 18 sm
- 15 sm
- 15 – 20 sm
- 22 – dən çox
- 18 – 20 sm

407 İri naxa balığının uzunluğu standartta əsasən neçə sm olmalıdır ?

- 45 – 50 sm
- 25 – 30 sm
- 45 sm
- 53 sm
- 50 sm

408 İstifadə olunan balıqları uzunluğuna görə dövlət standartlarına əsasən neçə yerə bölürlər ?

- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0

409 Balığın fiziki xassələrinə aid olmayanı göstərin

- Balığın forması
- Tərkibindəki zülalların miqdarı
- Ağırliq mərkəzi
- Sürüşmə bucağı
- Balığın ölçüsü

410 Hansı qida maddələrinin fiziki xassələrinə aid deyil ?

- Məsaməlilik
- Kimyəvi tərkib
- Sıxlıq
- Sorbsiya xassələri
- Optiki xassələr

411 Aşağıdakılardan hansı Fikin 2 – ci qanunudur ?

- $d\tau = D\Delta^2 C$
- $dc/d\tau = D \Delta^2 C$
- $D^2 = \Delta C$
- $dc = D \Delta^2 C$
- $dc d\tau = \gamma c$

412 Hansı qanun kütlənin konvektiv diffuziya daşınmasıdır ?

- $dM = csdF$
- $dM = (cs - cn) dF dt$
- $dM = dF (dt dc)$
- $dM = (cs - cn)$
- $dM = (cs - cn)$

413 Hansı qanunla maddə komponentlərinin molekulyar daşınması təsvir edilir ?

- $M = D\tau dc / dt$
- $M = -DF \tau dc / dx$
- $M = -DF \tau dx / dc$
- $M = D\tau dc / dt$
- $M = -DF dx / d\tau$

414 Aşağıdakılardan hansı ilə kütlənin daşınması reallaşdırılır ?

- Molekulyar diffuziya
- İstilik daşınma
- Konvektiv diffuziya
- Kütlə daşınma
- Termodiffuziya

415 Hansı qanunla maddələrin komponentlərinin kütləsinin daşınması qanunayğunluğu təsvir olunur ?

- Lanbert
- Şukarov və Fikk
- Stefan – Bolsman
- Kirxohf
- Dekart

416 Boz cismin qaranlıq dərəcəsi materialın növündən , onun səthinin vəziyyəti və temperaturundan asılı olaraq hansı şərti ödəməlidir ?

- $0,5 \leq c \leq 1,5$
- $0 \leq c \leq 1$
- $1 \leq c \leq 1,5$
- $0 < c \leq 0,5$
- $0 \leq c \leq 3,5$

417 Aşağıdakılardan hansı real cisimlər üçün Stefan – Bolsman qanunudur ?

- $E_c = C_0 (T / 100)^2$
- $E_c = c C_0 (T / 100)^4$
- $E_0 = C_0 (T / 100)^2$
- $E_0 = C_0 (T / 100)^4$
- $E_c = c C_0 (T / 100)^3$

418 Hansı Stefan – Bolsman qanunudur ?

- $E_0 = C_0 T / dF dt$
- $E_0 = C_0 (T / 100)^4$
- $E_0 = C_0 T / 100$
- $E_0 = C_0 T / 100$
- $E_0 = C_0 e$

419 Aşağıdakı hansı qanun ilə qara cisim tərəfindən şüalandırılan şüa enerjisinin bütün miqdarı müəyyən edilir ?

- Şukarev
- Stefan – Bolsman
- Coul – Hens
- Fikk
- Kirxhof

420 İstilik mübadiləsi bərk cisim və qaz arasında şüa buraxılması temperatur neçə olduqda reallaşır?

- 200 0C
- 600 0C yuxarı
- 500 0C
- 350 0C
- 450 0 C

421 Aşağıdakı hansı qanun ilə istilik şüalanmasının qanuna uyğunluğu təsvir olunur ?

- Dekort
- Fik
- T . Hobss
- Stefan – Bolsman
- Coul

422 Aşağıdakılardan hansı konnektiv istilik mübadiləsinin diferensial bərabərliyi düsturudur ?

- $dt/d\tau = adF$
- $dt/d\tau = a\Delta^2t$
- $dt = a\Delta^2t$
- $d\tau = a\Delta^2t$
- $dt/d\tau = a^2$

423 Aşağıdakılardan hansı divardan mayeyə verilən istiliyin miqdarının düsturudur ?

- $dQ = (t_d - t_m)$
- $dQ = dF (t_d - t_m) dt$
- $dQ = dF$
- $dQ = (t_d - t_m) dt$

$dQ = dF dt$

424 Aşağıdakılardan hansı istilik ötürmə əmsalının düsturudur ?

- ρ
 ρ/c_p
 γc
 c_p
 γ/c_p

425 Aşağıdakılardan hansı istilik daşımanın diferensial bərabərliyi?

- $dt = a d\tau$
 $dt / d\tau = a \Delta 2t$
 $dt / d\tau = a^2$
 $dt = a \Delta 2t$
 $d\tau = \rho a d\tau$

426 Aşağıdakılardan hansı istilik axınının sıxlığının düsturudur ?

- $Q = dF dx / d\tau$
 $Q = - \rho dt / dx dF d\tau$
 $Q = \rho dF d\tau$
 $Q = \rho dt dF / dx$
 $Q = dx dF \rho$

427 İstilik mübadiləsi maye mühidə hansı üsulla baş verir ?

- İstilik mübadiləsi
 konveksiya
 İstilik keçirmə
 Kütlə mübadiləsi
 Kondensasiya

428 Göstərilənlərdən hansı yanlıştır?

- İstiliyin konveksiya zamanı daşıyıcı ilə birgə verilir
 İstilik şüalandırmasında fiziki vasitənin olması çox vacibdir
 Bioloji su ehtiyatlarının emal proseslərinin əksəriyyəti istiliyin verilməsi və alınması ilə baş verir
 Səth vasitəsilə ayrılan komponentin digər kontakt fazaya keçməsi molekulyar , konvektiv və turbulent keçmə qanunları ilə təsvir edilir
 İstiliyin verilməsi zamanı istiliyin keçdiyi istilikötürücü vasitə

429 İstilik istilik daşıyıcıdan neçə üsulla verilir?

- 5.0
 3.0
 2.0
 1.0
 4.0

430 Kütlə mübadiləsi prosesinə aşağıdakılardan hansı aid edilir ?

- Sterilizasiya
 Hisəvermə
 Qaxacetmə

- Qurutma
- Qızartma

431 İstilik – kütlə mübadiləsi prosesinə aşağıdakılardan hansı aid edilmir?

- Qaxacetmə
- Duzlama
- Dondurma
- Bişirmə
- Qurutma

432 Donun açılması və dondurma prosesi hansı prosesə aid edilir?

- Kütlə mübadiləsi
- İstilik – kütlə mübadiləsi
- Konveksiya
- İstilik mübadiləsi
- Kondensasiya

433 Faza keçiriciliyində xeyli miqdarda istiliyin ayrılması və itməsi ilə aşağıdakı proseslərdən hansı müşayət olunur?

- kondensasiya
- İstilik kütlə mübadiləsi
- İstilik mübadiləsi
- Kütlə mübadiləsi
- Konveksiya

434 Aşağıdakı proseslərdən hansına hisəvermə aid edilir?

- Konveksiya
- İstili kütlə mübadiləsi
- Kütlə mübadiləsi
- Kondensasiya
- İstilik mübadiləsi

435 Aşağıdakılardan hansı prosesə duzlama aid edilir ?

- Kondensasiya
- Kütlə mübadiləsi
- İstilik kütlə mübadiləsi
- İstilik mübadiləsi
- Konveksiya

436 Aşağıdakılardan hansı II qrup balıq xammalına aid deyil ?

- Balıq başı
- Kürü
- Üzgəclər
- Sümüklər
- Pulcuqlar

437 Xammalın soyudulması və daşınması zamanı xammalın keyfiyyətini artırmaq üçün nə edirlər?

- Cavabların hamısı səhvdir
- Antiseptiklərdən istifadə olur

- Tək soyutma kifayət edir
- Heç bir üsuldən istifadə edilmir
- Lazım yerə tez çatdırılır

438 Aşağıdakılardan hansı I qrup balıq xammalına aid deyil?

- Bədən əzələsi
- Daxili orqanlar
- Kürü
- Balıq əti
- Toxum vəziləri

439 Aşağıdakılardan hansı I qrup balıq xammalına aiddir ?

- Daxili orqanlar
- Kürü
- Pulcuqlar
- Sümüklər
- Üzgəclər

440 Aşağıdakılardan hansı II qrup balıq xammalına aid deyil

- Daxili orqanlar
- Bədən əzələsi
- Balıq Başı
- Üzgəclər
- Pulcuqlar

441 II qrup balıq xammalına aid olanı göstərin

- Balıq əti
- Sümüklər
- Toxum vəzisi
- Kürü
- Bədən əzələsi

442 II qrup balıq xammalından hansı məhsul hazırlanır?

- Soyudulmuş balıq məhsulu
- Tibbi məhsullar
- Dondurulmuş məhsullar
- Hisə verilmiş məhsullar
- Duzlu balıq məhsulu

443 I qrup balıq xammalından hansı məhsul hazırlanmır?

- Duzlu balıq məhsulu
- Texniki məhsullar
- Soyudulmuş məhsullar
- Qaxacedilmiş məhsullar
- Hislənmiş balıq məhsulu

444 II qrup balıq xammalından hansı məhsul hazırlanmır?

- Yem qiyməsi
- Duzlu balıq məhsulu

- Yapışqan
- Balıq unu
- Texniki məhsullar

445 II qrup balıq xammalından hansı məhsul hazırlanmır ?

- Balıq unu
- Hislənmiş balıq məhsulları
- Yem hidrolizatları
- Yem qiyməsi
- Yapışqan

446 Balığın növündən asılı olaraq onun yeyilə bilən hissələri neçə % təşkil edir?

- 1.0
- 45-80%
- 0.3
- 0.5
- 0.1

447 Məhsulun keyfiyyətinə təsir göstərir.....

- işçi hissələrin hazırlanma texnologiyası
- göstərilmiş bütün göstəricilər
- avadanlığın konstruktiv parametri
- avadanlığın kinematik parametrləri
- avadanlığın işinin etibarlılığı

448 Texnoloji avadanlıq üçün örtüklər hansı tələblərə cavab verməlidir

- mikroorqanizmlərlə münasibətdə funqisid aktivliyə malik olmalıdır
- göstərilmiş bütün tələblərə cavab verməlidir
- toksiki olmayan antiadqerion xassələrlə birləşdirilməli
- yüksək texnoloji xarakteristikiyə malik olmalı
- qida maddəsinə münasibətdə bioloji interliyə malik olmalıdır

449 Aşağıdakılardan hansı ilk mexaniki emal hesab olunur

- bişirmə
- xırdalanma
- hisləmə
- duzlama
- qurutma

450 Aşağıdakılardan hansı mexaniki emal deyil

- mexaniki bölünmə
- hisləmə
- kəsmə
- doğrama
- qarışdırma

451 Aşağıdakılardan hansı mexaniki emaldır

- duzlama
- konservləşdirmə

- soyudulma
- doğrama
- hisləmə

452 Xarici görünüş, dadı, konsistensiya hansı qrup xassələrə aid edilir

- etibarlılığı xarakterizə edən göstəricilər
- saxlanılmağa davamlılıq
- estetik
- funksional
- orqanoleptik

453 Formanın ölçünün düzgünlüyü, məmulatın səthinin vəziyyəti hansı qrup xassələrə aid edilir

- saxlanılmağa davamlılıq göstəricisi
- orqanoleptik
- funksional
- estetik
- etibarlılığı xarakterizə edən xassələr

454 Zülalın, yağların, karbohidratların kütlə payı hansı qrup xassələrə aiddir

- orqanoleptik xassələr
- estetik xassələr
- erqonomik xassələr
- mikrobioloji xassələr
- funksional təyinat xassələr

455 Kalorilik hansı qrup xassələrə aiddir

- etibarlılığı xarakterizə edən xassələr
- mikrobioloji xassələr
- estetik xassələr
- funksional təyinat xassələri
- orqanoleptik xassələr

456 Bioloji su ehtiyatlarından hazırlanan məhsulların keyfiyyətini xarakterizə edən xüsusiyyətlərə aşağıdakılardan hansı daxil deyil

- orqanoleptik xassələr
- funksional təyinat xassələri
- istehlakçı təhlükəsizliyin xarakterizə edən göstəricilər
- ticarət xassələr
- estetik xassələr

457 ZHD gec yetişən balıqlarda nə qədər olmalıdır

- 4%dən az
- 2 % dən az
- 2% - 6%
- 2% - 4%
- 6% dən az

458 6% dən çox

- 6% dən az

- 2% - 4%
- 4%dən çox
- 2% - 6%
- 4% dən az

459 ZHD tez yetişən balıqlarda nə qədər olmalıdır?

- 6% dən çox
- 4%dən çox
- 2% - 4 %
- 4% dən az
- 2% - 6%

460 Hansı düsturla ZHD nın qiyməti müəyyən olunur?

- $Na/Nq.a$
- $Nq.a / Na * 100 \%$
- $Nq.a/Na$
- N0E
- $dNq.a Na$

461 Aşağıdakı hansı göstəricilər ilə yetişmə qabiliyyəti qiymətləndirilmir?

- Məhsulun tərkibində balığın əzələ toxumasının aşağı molekulyar peptidlərin miqdarı ilə
- Nəmlilik saxlama qabiliyyəti
- Zülalın hidroliz dərinliyi
- Aminzülal hidroliz dərinliyi
- Aminturşuların proteolizinin termostatlasandan əvvəlki miqdarı ilə

462 Yetişmə hansı fermentin təsiri ilə baş verir?

- Hidrolazalar
- Toxuma və proteolitik
- Transferazalar
- Bakerial
- İzomerazalar

463 Eyni qrup mikrobioloji prosesə aşağıdakılardan hansı aid edilir?

- Duzlama zamanı yetişmə
- Su məşəli xammal toxumalarının dağılması
- Dondurulma
- Soyudulma
- Hisə verilmə

464 Xəzər kılkəsindən proteinazaların təsiri ilə alınmış hidrolizatların tərkibinin analizi nəyi göstərdi?

- Xəzər kılkəsinə heç bir təsirin olmadığını
- Sonda amin turşuların parçalanma məhsulları olan nisbətən aşağı molekullu birləşmələr sürətlə toplanır
- Aminturşuları parçalanmır
- Sonda amin turşuların miqdarı artır
- Yağlar oksidləşir

465 Protosubtilin hansı mühitdə aktivdir?

- pH=11

- pH=6...11
- pH=2
- pH=11
- pH=3

466 Qida sənayesinin müxtəlif sahələrində bakteriya tipli proteinazaların ferment məhsulu olan hansı ştamlardan istifadə olunur?

- Bacillus clavalus
- Bacillus subtilis
- Penicillium buteum
- Aspergillus clavatus
- Aspergillus niger

467 Ferment preparatları müxtəlif ticarət adı altında istehsal olunur. Aşağıdakılardan hansı bura aid deyil?

- Neytraza
- Ksilit
- Protein
- Alkalaza
- Pronaza

468 Hidrolizatların alınması üçün hansı balığın daxili orqan fermentlərindən istifadə edilmir

- Qızılbalıq
- Kütüm
- Skumbriya
- Sardin
- Treska

469 Aşağıdakılardan hansı fermentlərin aktivliyinə təsir etmir?

- Aktivləşdiricinin varlığı
- İstilik ötürmə əmsalı
- İngibator
- pH mühit
-)Temperatur

470 Fermentlərin aktivliyinə təsir edən amillər hansıdır

- İstilik ötürmə əmsalı
- Temperatur
- Nəmlilik
- NSQ
- Balığın növü

471 Fermentlər hansı xassələrə malikdir?

- Su , zülal, lipid və karbohidratlardan ibarət özlü kütlədir
- Zülal təbiətli maddələr olub, özlərinin xüsusi aktivləşdirmə qabiliyyəti sayəsində katalitik xassələrə malikdir
- Ağ rəngli kristalşəkilli toz , iyi yoxdu
- Yüksək molekullu zərərsiz, iyi və dadı olmayan maddələrdir
- Cavabların hamısı səhvdir

472 Aşağıdakılardan hansı yanlıştır?

- Hidrolizatlar 2 üsulla : kimyəvi və biokimyəvi üsullarla alınır
- Hidrolizatların alınması üsulları zülalların parçalanmasına imkan yaradır
- Kolbasaların fermentləşdirilməsi üçün mikrofloranın təsiri altında baş verən hidroliz geniş tətbiq olunur
- Avtoliz kifayət qədər uzunmüddətli proses olub nəzarətə davam gətirmir
- Balıq xammalının tərkibində olan fermentlərin təsiri altında baş verən hidroliz prosesi balığın duza və turşuya qoyulması zamanı yetişməsində böyük rol oynayır

473 Hidrolizatların alınması üsulları nəyə imkan verir?

- Mikroorqanizmlərin inkişafını dayandırmağa
- Zülalları canlı orqanizm tərəfindən asan həzm oluna bilən peptidlərə amin turşulara və ya onların duzlarına çevrilməyə
- Yağları oksidləşdirir
- Zülalların parçalanmasının qarşısını alır
- Yağların oksidləşməsinin qarşısı alınır

474 Xammala proteolitik fermentlərlə təsir etməklə hidrolizatların alınması hansı üsulla əsaslanıb?

- Mexaniki
- Biokimyəvi
- Fiziki
- Kimyəvi
- Fiziki kimyəvi

475 Biokimyəvi üsulla hidrolizatların alınmasında hansı birləşmədən istifadə olunur?

- Amin turşular
- Proteolitik fermentlər
- Qələvi məhlulu
- Turşu məhlulu
- Peptidlər

476 Kimyəvi üsulla hidrolizatların alınmasında hansı birləşmə reaktiv kimi tətbiq olunur

- İzomerozalar
- Qələvi məhlulu
- Proteolitik fermentlər
- Mikroflora
- Tranferazalar

477 Aşağıdakılardan hansı hidrolizatların alınmasının əsas üsulu hesab olunur

- Mexaniki
- Fiziki-kimyəvi
- Fiziki
- Mikrobioloji
- Kimyəvi

478 Hidrolizatlar əsasən neçə üsulla alınır?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0

4.0

479 Balıq toxumalarından hidroliz yolu ilə alınan məhsul hansı məhsuldur?

- Uşaq qidası üçün məhsuldur
 Balıq hidrolizatları
 Dietik qidalanma üçün nəzərdə tutulan məhsuldur
 Formalanmış məhsul
 Qida əlavəli

480 Formalanmış məhsul istehsalında kulinar tipli qiymə balıq filesinin ayrı ayrı laylarını ayrılmaz bloklarda birləşdirmək üçün tətbiq edilir Əlavə edilmiş qiymə blok kütləsinin neçə faizini təşkil edir?

- 8-10%
 10-14%
 0.09
 0.15
 0.08

481 Formalanmış məmulat istehsalı üçün nəzərdə tutulmuş qiymə istifadənin təyinatından asılı olaraq neçə cür olur?

- 5.0
 2.0
 3.0
 1.0
 4.0

482 Aşağıdakılardan hansı formalaşmış balıq məhsuludur

- Balıq filesi
 Kotlet
 Şirələnmiş balıq
 Balıq şorbası
 Marinadlaşdırılmış balıq

483 Hansı məhsul formalanmış balıq məhsuludur?

- Yem məhsullarıdır
 Müxtəlif əlavələr daxil edilməklə balıq qiyməsi əsasında verilmiş forma və ölçülərdə hazırlanmış məhsldur
 Zülal mənşəli preparatlar olub, qida məhsullarının quruluşunun və verilmiş tərkib funksional və istehlak xüsusiyyətlərinin formalaşması üçün tətbiq edilir
 Balıq toxumalarından hidroliz yolu ilə alınan məhsullar
 Qida və ya qida məhsullarına əlavə kimi formalaşmış məhsullardır

484 Qiymə istehsalı zamanı əzələ toxumasının ölçüsü neçə olduqda "xırdalanmanın ən xoşagəlməz dərəcəsi" hesab olunur?

- 0,5mm
 1,5-3mm
 4mm
 1mm
 3,5mm

485 Qiyməyə əlavə olunan təbii emulqatorlardan lesitindən nə qədər istifadə edilməlidir?

- 2-4%
- 0,2-1,5%
- 1-3%
- 0.2
- 0.015

486 Qiymənin yapışqanlılığının qarşısını almaq məqsədilə nə əlavə olunur?

- Şəkər
- Emulqator
- Natrium - nitrat
- Duz
- Ədviyyat

487 Saxlama zamanı dondurulmuş qiymənin jeleləşməsinin qarşısını almaq üçün nə əlavə olunur?

- Şəkər
- Natrium - nitrat
- Ədviyyat
- Duz
- Emulqator

488 Qiymənin keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün hansı polisaxariddən istifadə olunur

- Treqaloza
- Natrium alqinat
- Kseloza
- Riboza
- Amilo alqinat

489 Qiymə istehsalında hansı monosaxarid mənfi təsirə malikdir?

- Mankoza
- Riboza
- Laktoza
- Qlükoza
- Qulaktoza

490 Monasaxaridlər arasında ən güclü antidenaturasiya təsirə malik olanı göstərin

- Qlükoza
- Riboza
- Laktoza
- Saxaroza
- Ksiloz

491 Aşağıdakılardan hansı daha çox antidenaturasiya təsirinə malikdir ?

- Ksiloz
- Trisaxaridlər
- Riboza
- Disaxaridlər
- Ksiloz

492 Balıq qiyməsində şəkərlərin optimal qatılığı neçə faizdir?

- 0.2
- 3-10%
- 0.13
- 0.1
- 0.02

493 Natrium - sulfat saxlanma zamanı dondurulmuş qiyməyə nə üçün əlavə edilir?

- Bütün cavablar doğrudur
- Jeleləşmənin qarşısının alınması üçün
- Yağların oksidləşməsini zəiflədir
- Saxlama müddətini uzatmaq üçün
- Hidroliz prosesini zəiflədir

494 Balıq qiyməsinə neçə faiz xörək duzu əlavə edildikdə, o prooksidat təsirə malik olur ?

- 2 - 3 %
- 1 % dən az
- 3 - 4%
- 3- 5%
- 1 - 2%

495 Balıq qiyməsinə neçə faiz xörək duzu əlavə edildikdə, o denaturasiyaedici amil və konservant kimi təsir edir ?

- 0.05
- 20 % dən çox
- 0.1
- 10 - 20 %
- 1% dən az

496 Balıq qiyməsinə neçə faiz xörək duzu əlavə edilməlidir ki, o, miofibril zülalının həlledicisi kimi təsir etsin ?

- 5% dən az
- 2,5 - 4 %
- 20 % dən çox
- 0.03
- 0.1

497 Balıq qiyməsinə 1 % dən az miqdarda duz əlavə edildikdə hansı təsirə malik olur ?

- Antioksidləşdirici kimi
- Prooksidant
- Konservant kimi
- Denaturasiyaedici təsir
- Miofibril zülalının həlledicisi kimi

498 Balıq qiyməsinə 20 % çox miqdarda duz əlavə edildikdə hansı təsirə malik olur ?

- Qiymənin jelleləşməsinin qarşısını alır
- Denaturasiya edici amil kimi
- Sarkoplazmatik zülalın həlledicisi kimi
- Miofibril zülalının həlledicisi kimi
- Prooksidant kimi

499 Balıq qiyməsinə 2,5 - 4 % miqdarında xörək duzu əlavə edildikdə hansı proses baş verir ?

- Sarkoplazmatik zülalları həll edir
- Miofibril zülallarını həll edir
- Konservant kimi təsir edir
- Denaturasiyaedici amil kimi çıxış edir
- Prooksidant kimi təsir edir

500 Balıq qiyməsinə yüksək qatılıqlarda izolyat, teksturat, konsentrat daxil edildikdə hansı hal baş verir ?

- Reoloji xüsusiyyət yaxşılaşır
- Qiymənin dadı yaxşılaşır
- Qiymənin keyfiyyəti yüksəlir
- Qiymənin dadı pisləşir
- Reoloji xüsusiyyət pisləşir

501 Balıq qiyməsinə yüksək olmayan qatılıqda izolyat, konsentrat, teksturat daxil edildikdə hansı hal baş verir?

- Yağların oksidləşməsi prosesini zəiflədir
- Reoloji xüsusiyyətləri yaxşılaşır
- Dadı yaxşılaşır
- Reoloji xüsusiyyətləri pisləşir
- Dadı pisləşir

502 Prooksidləşdirici təsiri olan ədviyyat hansıdır?

- Döyülmüş qırmızı istiot
- Koriandr
- Sarımsaq
- Rozmarin
- Muskat cövüzü

503 Prooksidləşdirici təsiri olan ədviyyat hansıdır?

- Qara istiot
- Mixək
- Zirə
- Dəfnə yarpağı
- Qırmızı istiot

504 Antioksidant təsiri zəif olan ədviyyat hansıdır?

- Ardıc giləmeyvəsi
- Döyülmüş qırmızı istiot
- qara istiot
- Sarımsaq
- Koriandr

505 Antioksidant təsiri zəif olan ədviyyat hansıdır?

- Dəfnə yarpağı
- Muskat cövüzü
- Zirə

- Mixək
- Rozmarin

506 Anioksidant təsiri aydın ifadə olunan ədviyyatı göstərin

- Muskat cövüzü
- Təzə və qurudulmuş sarımsaq
- Dəfnə yarpağı
- Qırmızı istiot
- Koriandr

507 Aşağıdakı ədviyyatdan hansı antioksidant təsiri aydın ifadə olunan ədviyyatlar hansılardır?

- Koriandr
- Mixək
- Muskat cövüzü
- döyülmüş qırmızı istiot
- dəfnə yarpağı

508 Antioksidləşdirici aktivliyindən asılı olaraq ədviyyatlar neçə qrupa bölünür ?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

509 Mənfi kataliz nəzəriyyəsinə əsasən hansı birləşmələr yağ peroksidlərini parçalamağa malikdir ?

- Proteolitik fermentlər
- Sintetik Antioksidantlar
- Antiseptiklər
- Antibiotiklər
- Hidrolazalar

510 Yağlı balıqdan qiymə hazırlanarkən hansı antioksidantlar daha təsirli hesab olmur ?

- Propil qallat
- Cavabların hamısı doğrudur
- Butil hidroksi toluol
- Butil hidroksi anizol
- Propil qallat

511 Yağlı balıqlardan qiymə hazırlanarkən hansı maddələrdən istifadə edilməlidir?

- Sintetazalar
- Antioksidləşdirici
- Transferaza
- Lipaza
- Hidrolazalar

512 Aşağıdakı xammalların hansından qiymə istehsalında istifadə edilməsi iqtisadi cəhətdən məqsəduyğun deyildir?

- Başsız və içi təmizlənmiş balıq
- Dərisi təmizləmiş balıq filesi

- Başızsız balıq
- İçi t mizl nmiŐ balıq
- Başızsız balıq

513 Qiymənin formalanma qabiliyyəti nədən asılıdır

- Toxuma fermentlərin aktibliyind n
- Nəmlik saxlama qabiliyyətindən
- Sarkoplazmatik z lallarnın miqdarı
- Miofibril zülalının miqdarı
- Lipidlərin miqdarından

514 DondurulmuŐ halda saxlanılma nəticəsində yaęlı və orta yaęlı balıqlarda texnoloji yararlılıq göstəriciləri aŐaęı d Ő r . Buna səbəb nədir ?

- 5 - ribonukleotidin parçalanması
- Yaęların oksidl Őm si
- Nəmlik saxlama qabiliyyətinin artması
- Vitaminlərin parçalanması
- H lm Őik  m l g tirm  qabiliyyəti artır

515 AŐaęıdakılardan hansı d ęrudur ?

- Qiymə hasilatı tətbiq olunan avadanlıqdan asılı deyil
- Qiymə hasilatı balıęın morfoloji x susiy tl rind n asılıdır
- Balıq qiym sinin istehsalı iqtisadi cəhətdən  lveriŐsizdi
- denaturasiya prosesi nəticəsində yaęsız balıqlarda nəmlik saxlama qabiliyyəti artır
- Qiymə hasilatı balıęın morfoloji x susiy tl rind n asılı deyil

516 Qiymə istehsalı  c n balıęın texnoloji yararlılıęı hansı amillərlə müəyyən edilir?

- DondurulmuŐ halda z lallarnın denaturasiyaya meylliliyi
- Miofibril v  sarkoplazmatik z lallarnın miqdar nisbəti
- Bütün cavablar d ęrudur
- Polyar v  neytral lipidlərin miqdar nisbəti
- Toxuma fermentlərin aktivliyi

517 SoyudulmuŐ balıq uzun müddət saxlandıqda qiymənin dad keyfiyyəti pisl Őir bu əsasən n  ilə əlaqədardır

- Z lallarnın denaturasiyası
- 5 - ribonukleotidin parçalanması
- Vitaminlərin parçalanması
- Yaęların parçalanması
- Z lallarnın hidrolizi

518 Yaponiyada əsasən hansı balıqdan qiymə istehsalında istifadə olunur?

- G m Őc 
- Mintay
- Sıf
-  paq
- Kütüm

519 Bir qayda olaraq qiymə istehsalında hansı balıqlardan istifadə olunur ?

- Orta yağlı balıqlardan
- Yağsız balıqlardan
- Ağ əzələ toxumasına malik olmayan
- Yağlı balıqlardan
- Yüksək yağlı balıqlardan

520 Qiymə hasilatı nələrədən asılıdır ?

- Əzələ toxuması və sümüklərin kütlə payları nisbətindən
- Bütün cavablar doğrudur
- Dəri , pulcuqlar və üzgəclərdən
- Balığın morfoloji xüsusiyyətlərindən
- Tətbiq olunan avadanlıqdan

521 Balığın filelərə bölünməsi zamanı qida məqsədilə əzələ toxumasının neçə faizindən istifadə olunur?

- 30 -35 %
- 32 % dən az
- 20 - 30 %
- 40 - 50%
- 40 - 6 %

522 Balıq qiyməsində balıq filesindən fərqli olaraq yeyilə bilən hissələr neçə faiz istifadə olunur

- 0.35
- 40 - 60 %
- 0.2
- 0.4
- 0.3

523 Balığın əzələ toxumasının xırdalanması nəticəsində alınmış məhsul hansıdır?

- Konsentrat
- Balıq qiyməsi
- Balıq hidrolizatı
- Şirələnmiş balıq
- İzolyat

524 Yeni növ məhsullarına aid olanı göstərin

- Konsentratlar
- Bütün cavablar doğrudur
- Təbii məhsulların analoqları
- Zülal hidrolizatları
- İzolyatlar

525 Yeni növ qida məhsullarına hansılar aiddir

- Şirələnmiş balıq
- Emulsiya və pastaya bənzər məhsullar
- Qızardılmış balıqlar
- Bişirilmiş balıqlar
- Balıq filesi

526 Zülali qidaların yeni növləri

- ənənəvi qida məhsullarına əlavələr kimi nəzərdə tutulmuş məhsul
- Ərzaq məhsullarının müxtəlif zülal fraksiyaları əsasında elmi əsaslandırılmış emal üsullarının tətbiqi ilə alınmış bioloji dəyəri və təhlükəsizliyi də daxil edilməklə müəyyən kimyəvi tərkibə , struktura və xassələrə malik olan məhsullardır
- Heyvanların yemlənməsi üçün nəzərdə tutulur
- Müalicəvi və profilaktik təyinatlıdır
- Texniki məhsullardır

527 Yeni nəsil məhsulların yaradılması əsasən neçə istiqamətdə aparılır

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

528 Balığın əzələ toxumasının ən mühüm göstəriciləri hansılardır ?

- Plastiklik
- Bütün cavablar doğrudur
- Emulsiya əmələ gətirmə
- Nəmlik saxlama qabiliyyəti
- Özlülük

529 Aşağıdakılardan hansı ikitaylı molyuskalara aiddir?

- yengəc
- dəniz şanası
- kril
- kalmar
- dəniz ulduzu

530 Vitaminlər neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

531 Krillərin tərkibində neçə faiz mineral maddələr vardır?

- 0.02
- 2,3-4%
- 0.015
- 0.01
- 0.045

532 Suda bişirilmiş yengəc ətində neçə faiz zülal vardır?

- 0.65
- 17-20%
- 0.35
- 0.7

0.45

533 Aşağıdakılardan hansı həzm orqanlarından kompleks preparat alınır?

- dəniz ulduzu
- midiya
- simal xərçəngi
- kamçatka yengəci
- kukumariya

534 Zirehli onurğasızlardan əsasən nə istehsal olunur?

- balıq unu
- xitin və xitozan
- yem məhsulu
- yapışqan
- texniki məhsullar

535 Yengəcin qaraciyərində yağ alınarkən qarışdırılma zamanı temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 85C
- 20-70C
- 75C
- 90C
- 15C

536 Kamçatka yengəcin qaraciyər-mədəlti vəzisi hansı preparatın alınması üçün əsas xammal hesab olunur?

- qastriksin
- katepsin D
- lizin
- tripsin
- lipaza

537 Yengəclərin zirehlərindən nə istehsal olunur?

- yun məhsulu
- xitozan, qlükozamin
- balıq unu
- BAM
- yapışqan

538 Yengəclərin zirehində xitenin miqdarı neçə faizi təşkil edir?

- 0.5
- 20-25%
- 0.75
- 0.35
- 0.15

539 Yengəc ətinin istehsalı zamanı tullantılar xammal kütləsinin neçə faizini təşkil edir?

- 30-35%
- 0.5
- 60-75%

- 20-25%
- 65-70%

540 Yengəclərdə bişirilmiş əti çıxımı onların ümumi çəkisinin neçə faizini təşkil edir?

- 0.15
- 17-28%
- 0.18
- 0.14
- 0.2

541 Yengəclərin hansı hissəsi qida məqsədilə istifadə olunur?

- canağı
- ətrafları
- yumşaq toxumu
- zirehi
- qaraciyər

542 Krillərdə karbohidratlar neçə faiz təşkil edir?

- 0.025
- 3-0,9%
- 0.01
- 0.02
- 0.015

543 Krillərdə suyun kütlə payın neçə faizdir?

- 0.86
- 73-83%
- 0.7
- 0.25
- 0.55

544 Krillərdə yeməli hissələrin çıxımı neçə faiz təşkil edir?

- 0.36
- 17-36%
- 0.45
- 0.35
- 0.5

545 Xərçəngkimilərdə ayrılan tullantılar neçə faiz təşkil edir?

- 0.8
- 17-61%
- 0.25
- 0.5
- 0.71

546 Xərçəng kimilərdə yeməli hissələrin çıxımı, onun kütləsində neçə faizini təşkil edir?

- 0.3
- 23-39%
- 0.15

- 0.5
 0.45

547 Dəniz şanasının bölünməsi zamanı yaranan tullantıların miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 0.6
 70-80%
 0.5
 0.9
 0.4

548 Dəniz şanasının yeyilə bilən hissələrinə aid edilmir?

- toxum vəzisi
 zireh
 kürü
 mantiya
 qapayıcı əzələ

549 Dəniz şanası molyuskanın kütləsinin neçə faizini təşkil edir?

- 0.45
 20-25%
 0.5
 0.55
 0.4

550 İkitaylı molyuskalar dünya onurğasızların neçə faizini təşkil edir?

- 0.4
 0.7
 0.6
 0.5
 0.3

551 Aşağıdakılardan hansı ikitaylı molyuskalar sinfinə aid deyil?

- istridyə
 kril
 midiya
 dəniz sonası
 klemlər

552 Dünyada ovlanan onurğasızların 70%ni nələr təşkil edir?

- qanıyaqlılar
 ikitaylı molyuskalar
 başıyaqlılar
 dərisitikanlılar
 xərçəngkimilər

553 Aşağıdakılardan hansı vətəqə onurğasızları qrupuna aid deyil?

- dərisitikanlılar
 dəniz ulduzu
 başıyaqlılar

- xərçəngkimilər
- qannayaqlılar

554 Vətəqə onurğasızları neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

555 Balığın üzgəclərində kallogenlərin miqdarı neçə faizdir?

- 0.2
- 0.1
- 0.05
- 0.12
- 5,2-36,4%

556 Balığın sümüklərində kallogenlərin miqdarı neçə faizdir?

- 0.35
- 40,1-53,6%
- 0.04
- 0.155
- 0.25

557 Balığın dərisində kallogenlərin quru maddəyə miqdarı neçə faizdir?

- 0.35
- 49,8-51,4%
- 0.47
- 0.4
- 0.54

558 Aşağıdakı birləşmələrdən hansı balıqların qara ciyərinin yağında mövcud olur?

- olein
- linolen
- eykozapentaenlar
- linol
- araxidon

559 Hansı balığı qaraciyərlərindən balıq yağı və A, D vitamini konsentratların alınmasında istifadə olunur?

- siyənək
- treska balığı
- qızılbalıq
- tluyka
- çapaq

560 Aşağıdakılardan hansı yağda həll olan vitaminlər qrupuna aiddir?

- C
- D

- PP
- B12
- B6

561 Balıqların əzələ toxumasında olan suda həll olan vitamini göstərin?

- K
- B qrupu
- D
- A
- E

562 Aşağıdakılardan hansı suda həll olan vitaminlər qrupuna daxil deyil?

- C
- A
- B6
- B12
- PP

563 Aşağıdakı vitaminlərdən hansı yağda həll olan vitaminlər qrupuna daxil deyil?

- A
- B12
- D
- E
- K

564 Bərklik nədir?

- Məhsulun qablaşdırıldığı tara ilə məhsulun səthi arasındakı təsiri xarakterizə edir
- Cismin daxilinə digər daha bərk cismin yeridilməsinə qarşı müqavimətidir.
- Cismin xarici qüvvənin təsiri altında qayıtmayan deformasiya olunma qabiliyyətidir
- Məhsulun tədricən dönən deformasiyası ilə xarakterizə olunur
- Mexaniki təsir altında dağılmış bəzi dispers sistemlərin quruluşlarının özbaşına bərpa olunma qabiliyyətidir

565 Hansı vitamin lipid mübadiləsində iştirak etməklə, xolestrinin miqdarını normallaşdırır və aterosklerozun inkişafını dayandırır?

- B12
- C
- D
- E
- B6

566 Hansı makroelement radionuklidlərin və ağır metalların, xüsusilə qurğuşunun uzun müdafiə-qoruyucu funksiyasına müsbət təsir edir?

- Mg
- K
- P
- Ca
- Mn

567 Şüalanmış orqanizmə müsbət təsir edən komponenti göstərir?

- fenol
- taurin
- krezol
- indol
- skatol

568 Qlütamin turşusunun orqanizmdə nə kimi əhəmiyyəti vardır?

- zəhərlənmələrdən qoruyur
- enerji, zülal və yağ mübadiləsini tənzimləyir
- ürək döyüntülərini nizamlayır
- qan damarlarının divarlarını genişləndirir
- T-hüceyrəni imunitetin inkişafına səbəb olur

569 Hansı maddə vasitəçi molekul kimi qan damarlarının divarlarını genişləndirir?

- mikro elementlər
- argenin amin turşusu
- zülallar
- vitaminlər
- makro elementlər

570 Aşağıdakılardan hansı stenokardiya zamanı xüsusilə vacib hesab olunur?

- qlütamin turşusu
- vitaminlər
- arginin amin turşusu
- m/maddələr
- polisaxaridlər

571 Ürək döyüntülərinin artması necə adlanır?

- skleroz
- stenokardiya
- asfiksiya
- anemiya
- ateroskleroz

572 Hansı maddə orqanizmdə azot oksidinin yaranması üçün yeganə mənbə hesab olunur?

- mineral maddələr
- arginin
- polisaxaridlər
- qlütamin turşusu
- vitaminlər

573 Aşağıdakılardan hansı karotinlərə xass deyil?

- immunqabiliyyətli hüceyrələrə təsir edir.
- qan dövrənini tənzimləyir
- bioloji sistemlərdə xarici və daxili amillərin mənfi təsirlərindən müdafiə funksiyalarını yerinə yetirir
- antioksidant təsirə malikdirlər
- sərbəst atomlar qrupunun fəaliyyətini (aktivliyini) məhdudlaşdırır

574 A vitaminin digər adı nədir?

- pridoksin
- retikol
- antiraxib
- tokoferol
- riboflavin

575 α -tokoferolun sinergetiki hansı vitamindir?

- K
- A vitamini
- C vitamini
- B1
- E

576 Aşağıdakılardan hansı C vitamininə xas deyil?

- yaraların sağalması zamanı dərinin mukopolisaxaridlərinə kükürdün daxil olma sürəti zəifləyir
- C vitamini çatışmadıqda anemiyalara, hətta immun çatışmazlığına gətirib çıxarır
- qaraciyərdə qlikogenin daha böyük ehtiyatlarının yaranmasına və orqanizmin zəhərlənmələrdən qorunması funksiyasının artmasına səbəb olur
- xolestirinin miqdarını normallaşdırır və aterasklerozun inkişafını dayandırır
- immun reaksiyalarında iştirak edir və orqanizmin qeyri-spesifik immun reaktivliyini saxlayır

577 Hansı vitaminin yüksək miqdarı qaraciyərdə qlikogenin daha böyük ehtiyatlarının yaranmasına və orqanizmin zəhərlənmələrdən qorunması funksiyasının artmasına səbəb olur?

- PP vitamini
- C vitamini
- K vitamini
- E vitamini
- A vitamini

578 Hansı maddənin çatışmazlığı nəinki anemiyalara, həm də ümumi çatışmazlığa gətirib çıxarır?

- maqnezium
- dəmir
- fosfor
- flüor
- manqan

579 Pəhrizdə hansı maddənin çatışmazlığı Kardioloji və onkoloji xəstəliklərin yaranması ehtimalı və inkişafı artırır, ömrün qısalmasına səbəb olur?

- A vitamini
- selen
- dəmir
- sink
- C vitamini

580 Fermentlərin biodəyişməsi proseslərinin aktivliyinə bilavasitə təsir göstərməyən maddə hansıdır?

- izotiosianatlar
- oliqosaxaridlər
- terpen
- indol
- flatidlər

581 Aşağıdakılardan hansı sümük toxumasının funksiyasının təmin edilməsində vacib rol oynamır?

- manqan və maqnezium
- PP vitamini
- sink
- C və K vitaminləri
- fitoestrogenlər

582 Aşağıdakılardan hansı qanın laxtalanmasına təsir etmir?

- qida lifləri
- K vitamini
- bioflavonoid
- üzvi turşular
- PDYT

583 Hansı vitamin çatışmadıqda, qanın laxtalanmasında iştirak edən vacib amillər sintezi pozulur, nəticədə ağır qanaxmalar baş verir?

- PP
- K
- C
- A
- D

584 Aşağıdakılardan hansı yalnızdır?

- qanın yaranması çoxpilləli prosesdir
- bəzi BAM hormonal təsirə malikdir
- BAƏ BAM-in məcmusudur
- bioloji aktiv maddələrin qanın yaranmasında heç bir əhəmiyyəti yoxdur
- orqanizmin qan durqunluğunun saxlanması üçün daimi elektrolit balansının olması vacibdir

585 K vitamin

- E vitamin
- B12 vitamin
- yağlar
- zülallar
- C vitamin

586 Hemoqlabinin törəmələri olan proporfirinlərin yaranması üçün zəruri olan nədir?

- K vitamin
- B6 vitamin və sinki
- E vitamini
- A vitamini
- C vitamin

587 Hormonların sentezi və insanın bərpaedici funksiyaların normal fəaliyyəti üçün vacib vitamin hansıdır?

- K
- A və B5
- C

- B12
- E

588 İnsulinin aktivliyi hansı maddə artırır?

- vitaminlər
- xrom, sink, marqan
- yağlar
- karbohidratlar
- zülallar

589 Qanın turşulaşmasına səbəb nədir?

- kalsim çoxluğu
- kalium və maqnezium azlığı
- maqnezium çoxluğu
- fosforun azlığı
- kalium azlığı

590 Hansı maddələr parçalanma prosesində sərbəst hidrogen ionlarını özünə birləşdirmək qanda zəif qələvi mühitin bərpasına səbəb olur?

- natrium
- kalium və maqnezium
- fosfor
- kalsium və kalium
- fosfor və kalsium

591 Turş metabolitlərin yaranmasına səbəb nədir?

- yağların azalması
- rasionda zülalın miqdarının artması
- rasionda yağların artması
- rasionda zülalın miqdarının azalması
- vitaminlərin olmaması

592 Bioloji maye mühitdə əsas elektrolitlərin nisbəti hansı maddənin qida ilə daxil olmasından birbaşa asılı dəyişir?

- maqnezium
- fosfor
- natrium
- kalium
- kalsium

593 Daimi elektrolit balansının olması aşağıdakılardan hansına heç bir təsir etmir?

- qan durqunluğu
- şəkərli diabet
- damar tonusu
- miokardın və süni hüceyrələrin oyanması
- qanın qatılığı

594 B6 vitamini nə qədər ferment sistemin tərkibinə daxildir?

- 25-50

- 50dən çox
- 11232.0
- 30.0
- 25.0

595 Ateroskleronun inkişafına səbəb nədir?

- xromun olmaması
- fosfolipidlərin qida məhsullarında azlığı
- amin turşuların çoxluğu
- əvəzolunmaz amin turşuların yoxluğu
- fosfolipidlərin çoxluğu

596 Fosfolipidlərin qida məhsullarında azlığı nəyə səbəb olur?

- yuxusuzluq
- ürək-damar xəstəliklərin inkişafına
- sinir sistemin pozulması
- şəkərli diabet xəstəliyinə
- 0.0

597 Şəkərli diabet xəstəlik əmələ gəlməsinə səbəb nədir?

- əvəzolunmaz amin turşuların çatışmazlığı
- Xrom, B1 və B2 vitaminlər olmaması
- fosfolipidlərin çoxluğu
- Ca azlığı
- fosfolipidlərin azlığı

598 Hansı səbəbdən toxumalarda qlükozanın mənimsənilməsi pozulur?

- Ca azlığından
- Xrom, B1 və B2 vitaminlərin olmaması
- fosfolipidlər azlığı
- əvəzolunmaz amin turşular çatışmadıqda
- vitamin C-nin çatışmazlığı

599 Xromun, B1 və B2 vitaminlərinin olmaması nəyə səbəb olur?

- qanda şəkərin miqdarı azalır
- qanda şəkərin miqdarı artır
- aterosklerozun inkişafına
- ürək-damar xəstəliklərinə
- süni sistemin pozulması

600 Qaraciyərdə toplanan yağların həcmi prosesinin pozulması və qaraciyəri xəstəliyinə səbəb hansı maddə çatışmazlığıdır?

- fosfolipidlərin
- əvəzolunmaz amin turşuları
- vitaminlər
- xrom
- karbohidratların

601 Əvəzolunmaz amin turşularının çatışmazlığı nəyə səbəb olur?

- aterosklerozun inkişafına səbəb olur
- qaraciyər xəstəliyi
- qanda şəkərin miqdarı artır
- toxumlarda qlükozanın mənimsənilməsi pozulur
- qanda şəkərin miqdarı artır

602 Yeməklə eyni zamanda qəbul edilən və ya ərzaq məhsullarının daxil edilən təbii bioloji aktiv maddələr necə adlanır?

- fermentlər
- hidrolizat
- bioloji aktiv əlavələr
- izolyat
- teksturat

603 Xəstəliklərin səbəbini, inkişaf mexanizmini, kliniki gedişini, sağlam və xəstə insanın həzm etmə xüsusiyyəti haqqında bəhs edən elm necə adlanır?

- mikrobiologiya
- fiziologiya
- epidomologiya
- nutrisnologiya
- biotexnologiya

604 Nutrisnologiya elmi hansı sahə ilə əlaqədar deyil?

- epidomologiya
- gigiyena
- fiziologiya
- standartlaşdırma
- mikrobiologiya

605 Nutrisnologiya hansı sahə əsasında yaranmışdır?

- anatomiya
- texnologiya
- ekspertiza
- fiziologiya
- filologiya

606 Sağlam və xəstə insanın qidalanması haqqında elm necə adlanır?

- fiziologiya
- gigiyena
- mikrobiologiya
- nutrisnologiya
- epidomologiya

607 Kürünün tərkibində hansı suda həll olan vitamin vardır ?

- K
- A
- D
- B12
- E

608 Kürü yetişdikdə hansı hal baş verir ?

- Azotlu maddələrin miqdarı artır
- Yağların miqdarı artır
- Yağların miqdarı dəyişmir
- Yağların miqdarı azalır
- Suyun miqdarı azalır

609 Nərə və qızılbalığın kürüsündə lipidlər orta hesabla neçə faizdir ?

- 0.35
- 20 – 30 %
- 0.1
- 11 – 12 % dən 15 – 16 % qədər
- 0.45

610 Pulcuqlar balığın bədəninin neçə faizini təşkil edir ?

- 0.3
- 0.2
- 0.25
- 1 – 10 %
- 0.5

611 Balıq unu istehsalının neçə cür üsulu var ?

- 2.0
- 1.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

612 Ətraf mühitə olan təsirinə görə tullantılar neçə qrupa bölünür ?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 1.0

613 Sonrakı istifadənin istiqamətinə görə tullantılar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

614 Aşağıdakı tullantılardan hansı qismən istifadə olunan tullantılara aid deyil ?

- Balıq bulyonu
- Yuyucu sular
- İşlənmiş bitki yağları
- İşlənmiş duz məhlulu
- Pulcuqlar

615 Qismən istifadə olunan tullantıları göstərin:

- Filtirləmə çöküntüləri
- Flotasiya çöküntüləri
- Yuyucu sular , balıq bulyonu
- Üzmə qovuğu
- Pulcuqlar

616 İstifadə dərəcəsinə görə tullantılar neçə qrupa ayrılır?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 1.0

617 Yosunların emalı zamanı yaranan tullantıları hansı qrupa aid edilir ?

- Maye
- Bərk
- Heyvan mənşəli
- Mineral mənşəli
- Bitki mənşəli

618 Balıq və bitki xammalının bişirilməsi , yem ununun istehsalı zamanı yaranan bulyonlar hansı qrup tullantılara aid edilir ?

- Bərk
- Qaz halında olan
- Pastaşəkilli
- Duru
- Maye

619 Müxtəlif texnoloji əməliyyatlar nəticəsində yaranan tullantılar hansı qrup II dərəcəli xammal ehtiyatlarına aiddir?

- Kolloid halda
- Pastaşəkilli
- Bərk
- Maye
- Qaz halında

620 Onurğasızların emalı zamanı yaranan tullantılar hansı qrup II dərəcəli xammal ehtiyatlarına aid edilir?

- Bitki mənşəli
- Heyvan mənşəli
- Heyvan mənşəli
- Mineral mənşəli
- Maye

621 Texnoloji mərhələlərinə görə II dərəcəli xammal ehtiyatları neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 1.0

- 5.0
- 4.0
- 3.0

622 Aqrequat halına görə II dərəcəli xammal ehtiyatları ne   arımqrupa bölünür?

- 2.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0
- 4.0

623 Yaranma mənbələrinə görə II dərəcəli xammal ehtiyatları ne  yerə bölünür?

- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 1.0

624 Hansı tullantılar istifadə edilən tullantılar adlanır ?

- Geri qayıtmayan tullantılar
- Təkrar istifadəsi mümkün olmayan
- Eyni texnoloji prosesed  , elə həmin məhsulun istehsalında xammal kimi əlavə olaraq işlənmədən istifadə edilən
- Bilavasitə məhsul istehsalı və ya onun xammalından sonra məqsədyönlü  kild  istifadəsi mümkün olan
- Məhsul istehsalından sonra istifadəsi mümkün olmayan tullantılar

625 Tullantıların yaranmasına səbəb olan II qrup amillərə hansılar aiddir?

- Texnoloji qaydalara əməl edilməsindən asılı olmayan
-  m k vasitələrindən asılı olmayaraq
- Məhsul çeşidindən asılı olmayan
- Xammalın növündən asılı olmayan
- İstehsalın texnoloji sxemindən asılı olan

626 I qrupa hansı amil aiddir?

- Xammalın növ tərkibindən asılı olaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amil
- Məhsulun çeşidindən asılı olaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amil
-  m k vasitələrindən asılı olaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amil
- Xammalın növ tərkibindən asılı olmayaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amil
- Seçilmiş texnoloji sxemdən asılı olaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amil

627 Tullantıların əmələ gəlməsinə təsir edən amillər ne  qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

628 Deformasiya ne  cür olur?

- 5.0

- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

629 Əgər məhsul qayıtmayan deformasiyaya uğramırsa belə məhsullar necə olur?

- Duru
- Bərk
- Plastiklik
- Elastiklik
- Yumşaq

630 Deformasiya neçə cür olur?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

631 Məhsulun xarici təsir altında forma və ölçülərinin dəyişməsi necə adlanır?

- Bərklik
- Deformasiya
- Adgeziya
- Tiksotropiya
- Yapışqanlıq

632 Məhsulun deformasiya və mexaniki dağılmağa qarşı müqaviməti necə adlanır?

- Özlülük
- Davamlılıq
- Adgeziya
- Teksotropiya
- Yapışqanlıq

633 Duru halda olan məhsullar üçün xarakterik xüsusiyyət hansıdır?

- Elastiklik
- Özlülük
- Bərklik
- Plastiklik
- Davamlılıq

634 Balıq sənayesində çox istifadə edilən sink metal üzərində təzə balıq neçə dərəcə sürüşür?

- 30-35
- 32.0
- 25-30
- 20-25
- 15-20

635 Aşağıdakılardan hansı yanlıştır?

- Sürtünmə əmsalı sürüşmə bucağının tangensinə bərabərdir

- Kiçik balıqlarda iri balıqlara nisbətən sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı böyükdür
- Saxlanılmış balıqda sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı çoxdur
- Diri və təzə ovlanmış balıqlarda sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı azdır
- Quru səthə nisbətən yaş səthdə sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı azdır

636 Sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı balığın bir sıra göstəricilərindən asılı olaraq neçə dərəcə təşkil edir?

- 10--15
- 15.0
- 40- 45
- 20-25
- 45-50

637 Sürtünmə əmsalı hansı bucağın tangensinə bərabər qəbul edilmişdir?

- Heç biri
- Sürüşmə bucağının
- Maili bucağın
- Sürtünmə bucağının
- Təbii maili bucağın

638 Səth üzərində yığılmış balıq öz kütləsinin ağırlığından səth müəyyən bucaq altında qaldırıldıqda sürtünmə qüvvəsinə üstün gələrək sürüşməyə başlayır. Bu necə adlanır?

- Maili bucaq
- Sürüşmə bucağı
- Təbii maili bucaq
- Sürtünmə bucağı
- Tikstropiya

639 Dondurulmuş külmə balığı üçün təbii maili bucaq neçə dərəcədir?

- 46-48
- 51.0
- 40-50
- 35-37
- 45-49

640 Ölümçül balıqlar üçün təbii maili bucağı neçə dərəcədir?

- 26-29
- 37.0
- 21-25
- 10--15
- 33-35

641 Külmə balığı üçün təbii maili bucaq neçə dərəcədir?

- 40-45
- 34.0
- 20-30
- 2--10
- 25-27

642 Stavrida, dəniz xanı balığında başın kütləsi ümumi kütlənin neçə faizini təşkil edir?

- 0.17
- 22-28%
- 0.15
- 0.2
- 0.19

643 Müxtəlif balıqlarda üzgəclərin kütləsi balığın ümumi kütləsinin neçə faizini təşkil edir?

- 0.065
- 1-5%
- 0.08
- 0.06
- 0.07

644 Treska , tunes, sardin, skumbiriya balıqlarının başı ümumi kütlənin neçə faizini təşkil edir?

- 0.3
- 17-21%
- 0.25
- 0.27
- 0.26

645 Qızıl balıq və çapaq balığının başının kütləsi ümumi kütlənin neçə faizini təşkil edir?

- 0.07
- 10-14%
- 0.09
- 0.15
- 0.06

646 Nərə və bölgə də yeməyə yararlı hissələrin neçə faiz təşkil edir?

- 45-55%
- 0.64
- 55-65%
- 50-60%
- 56-66%

647 Dəniz xanı balığında, Atlantik və Sakit okean siyənəyində, şəmayidə yeməyə yararlı hissələrin miqdarı neçə faiz təşkil edir?

- 0.45
- 55-60%
- 0.95
- 0.75
- 0.5

648 Treska, stavrida, kılkə, karpda, sıfda yeməyə yararlı hissələrin miqdarının orta kəmiyyəti neçə faizdir?

- 0.35
- 45-50%
- 0.6

- 0.55
 0.75

649 Faiz ilə balığın ayrı ayrı üzvlərinin bədəninin bütöv balığın kütləsinə olan nisbəti necə adlanır?

- Sıxlıq
 Xüsusi həcm
 Xüsusi səth
 Ümumi həcm
 Balığın kütlə tərkibi

650 Aşağıdakılardan hansı həcmi kütləyə xas deyil?

- Tara və anbarların həcmiminin müəyyən edilməsində istifadə olunur
 Ölümcül halda olan balığın həcmi kütləsi diri balığın həcmi kütləsindən çoxdur
 Balığın ölçüsündən asılıdır
 Balığın vəziyyətindən asılıdır
 Balığın sıxlığından asılıdır

651 Balığın kütləsinin vahid həcmə yerləşməsi necə adlanır?

- Sıxlıq
 Həcmi kütlə
 Xüsusi kütlə
 Xüsusi səth
 Xüsusi həcm

652 Aşağıda göstərilənlərdən hansı yanlıştır?

- Balığın ölçüsü azaldıqca xüsusi səthi çoxalır
 Balığın yağlılığı artdıqca sıxlıq azalır
 Balığın yağlılığı artdıqca sıxlıq azalır
 Balığın ölçüsü artdıqca sıxlıq azalır
 Kürü tökmüş balığın sıxlığı kürü tökməyə hazırlaşan balıqdan çox olur

653 Qarnı yarılmış balığın və balıq ətinin sıxlığı nə qədərdir?

- 750 kq/m³
 1050-1080 kq/m³
 950 kq/m³
 1000 kq/m³
 1020 kq/m³

654 Aşağıdakılardan hansı yanlıştır?

- Balıq dondurulduqda sıxlığı azalır
 Balıq emal olunduqda onun sıxlığı dəyişmir
 Eyni növdən olan balıq ətinin sıxlığı yağlılıq artdıqca azalır
 Balığın ölçüləri artdıqca onun sıxlığı azalır
 Balığın sıxlığı ƏM-tün temperaturundan asılı olaraq dəyişir

655 Duzlanmış balığın sıxlığı nə qədərdir?

- 800 kq/m³
 1190 kq/m³
 1050 kq/m³

- 400 kq/m³
- 1000 kq/m³

656 Dođranılmıř balıđın sıxlıđı nə qədərdir?

- 500-750 kq/m³
- 1000 kq/m³ dən çox
- 850 kq/m³
- 900 kq/m³
- 750 kq/m³

657 Diri və təzə ovlanmış balıđın sıxlıđı nə qədər olmalıdır?

- 750 kq/m³
- 1000 kq/m³
- 100 kq/m³
- 150 kq/m³
- 800 kq/m³

658 Sıxlıq hansı düsturla hesablanır?

- $\rho=(v/m)\cdot c\rho$
- $\rho=m/v$
- $\rho=m^2/v$
- $\rho=v/m$
- $\rho=m/v^2$

659 Ařađıdakılardan hansı sorbsiyanın növünə aid deyil?

- Kapilyar kondensasiya
- Tikotropiya
- Absorbsiya
- Adsorbsiya
- Hemisorbsiya

660 Sorbsiyanın neçə növü var?

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0

661 Ařađıdakılardan hansı dielektrlərə aid deyil?

- Yađlar
- Duzların sulu məhlulu
- Su
- Karbohidratlar
- Zülallar

662 Ařađıdakılardan hansı elektrolitlərə aiddir?

- Duzların sulu məhlulu
- Zülallar
- Karbohidratlar

- Su
- Yağlar

663 Hansı amil temperatur keçirmə əmsalını göstərmir?

- Nəmlik
- Balıqların yaşayış mühiti
- Sıxlıq
- Yağlılıq
- Temperatur

664 Temperaturun verildiyi sahənin müxtəlif nöqtələrində temperaturun bərabərləşmə səviyyəsini xarakterizə edən göstərici hansıdır?

- Xüsusi istilik tutumu
- Temperatur keçirmə əmsalı
- İstilik keçirmə əmsalı
- İstilik tutumu
- Entalpiya

665 Buzun istilik keçirmə əmsalı neçədir?

- 2,1-2,6 $Vt/(m \cdot k)$
- 2,4 $Vt/(m \cdot k)$
- 1,5-2 $Vt(m \cdot k)$
- 2-3 $Vt(m \cdot k)$
- 1,4-1,8 $Vt/(m \cdot k)$

666 Aşağıdakılardan hansı yanlıştır?

- İstilik keçirmə əmsalı təzyiq və temperaturdan asılıdır
- Balıqda suyun miqdarı artdıqca istilik keçirmə əmsalı azalır
- Balıqda yağın miqdarı azaldıqca istilik keçirmə əmsalı artır
- Dondurulmuş balığın istilik keçirmə qabiliyyəti təzə balığinkına nisbətən yüksəkdir
- İstilik keçirmə əmsalı balığın kimyəvi tərkibindən asılıdır

667 İstilik keçirmə əmsalı hansı göstəricidən asılı deyil ?

- Temperatur
- Balığın ovlanma üsulundan
- Tərkibindən
- Balığın kimyəvi tərkibi
- Həcmi kütləsindən

668 İstilik keçirmə əmsalı nədir?

- Məhsulun istilik inersiyası
- Vahid səthdən vahid qalınlıqda vahid zamanda temperatur qradienti vahid olarkən keçən istiliyin miqdarı
- 1kq cismin temperaturunun 1K dəyişməsinə sərf edilən istilik
- 1kq məhsulun T temperaturuna qədər qızdırılması üçün lazım olan istilik
- Balığın vahid kütləsinin 1C soyudulması üçün lazım olan istiliyin miqdarı

669 Aşağıdakılardan hansı yanlıştır?

- Xüsusi istilik tutumu istilik keçirmə qabiliyyəti ilə xarakterizə olunur
- Yağlı balıqların xüsusi istilik tutumu yağsız balıqlara nisbətən çoxdur

- Buzun istilik tutumu suyun istilik tutumundan azdır
- Temperatur artdıqca balıqların xüsusi istilik tutumu yüksəlir
- Balığın istilik tutumu emaldan asılı olaraq dəyişir

670 0-30C temperatur həddində müxtəlif növ balıqların istilik tutumu nə qədər olmalıdır?

- 2,79 kC/kq
- 3,09-3,75 kC/kq
- 2,75 kC/kq
- 3 kC/kq
- 1,75 kC/kq

671 Balığın vahid kütləsinin 1C qızdırılması və ya soyudulması üçün lazım olan istilik miqdarı necə adlanır?

- Adgeziya
- Xüsusi istilik tutumu
- Entalpiya
- İstilik keçirmə əmsalı
- Temperatur keçirmə əmsalı

672 Aşağıdakılardan hansı balıq məhsullarının istilik-fiziki xassələrinə aiddir?

- Tikotropiya
- Xüsusi istilik tutumu
- Konsistensiya
- Relaksasiya
- Adgeziya

673 Aşağıdakılardan hansı balıq məhsullarının istilik-fiziki xassələrinə aid deyil?

- Ərimə temperaturu
- Xüsusi istilik tutumu
- İstilik keçirmə əmsalı
- Tikotropiya
- Donma temperaturu

674 Adgeziya nədir?

- Mexaniki təsir altında dağılmış bəzi dispers sistemlərinin quruluşlarının özbaşına bərpa olunma qabiliyyəti
- Uzun müddət xarici təsir altında elastiki deformasiyanın plastiki deformasiyaya çevrilə bilmə qabiliyyəti
- Dönən deformasiya ilə xarakterizə olunur
- Balıq ətinin fiziki – mexaniki xassəsi
- Müxtəlif quruluşa malik materialın səthlərinin qarşılıqlı təsirindən meydana gələn qüvvə

675 Məhsulun qablaşdırıldığı tara və ya material ilə məhsulun səthi arasındakı təsiri nə xarakterizə edir?

- Relaksasiya
- Tikotropiya
- Elastiklik
- Özlülük
- Adgeziya

676 Aşağıdakılardan hansı səthi xassələrə aiddir?

- Plastiklik
- Elastiklik
- Bərklik
- Özlülük
- Adgeziya

677 Mexaniki təsir altında dağılmış bəzi dispers sistemlərin quruluşlarının özbaşına bərpa olunma qabiliyyəti necə adlanır?

- Konsistensiya
- Tiksotropiya
- Adgeziya
- Bərklik
- Özlülük

678 Özlülük neçə cür olur?

- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

679 Duru məhsulların xarici qüvvənin təsiri altında bir hissəsinin başqa hissəsinə qarışması müqaviməti necə adlanır?

- Bərklik
- Özlülük
- Adgeziya
- Plastiklik
- Elastiklik

680 Uzun müddət xarici təsir altında elastiki deformasiya plastiki deformasiyaya çevrilə bilər. Bu çevrilmə məhsulun hansı xassəsi ilə əlaqədardır?

- Yapışqanlıq
- Relaksasiya
- Tiksotropiya
- Adgeziya
- Quruluş-mexaniki

681 Plastiklik nədir?

- Məhsulun qablaşdırıcı material ilə məhsul arasındakı əlaqəni xarakterizə edir
- Cismnin xarici qüvvənin təsiri altında qayıtmayan deformasiya olunma qabiliyyəti
- Dönən deformasiya ilə xarakterizə olunur
- Cismnin daxilinə daha bərk cismnin yeridilməsinə qarşı müqavimət
- Dağılmış bəzi dispers sistemlərin özbaşına bərpa olunma qabiliyyəti

682 Təzə balığı saxladıqda ölüm əməliyyatının sonuna xarab olduqda hansı hal baş vermir?

- Balıq əti tez əzilir
- Balıq əti elastikliyi itirmir
- Balıq əti bərkliyi itirir
- Konsistensiyası pisləşir

Balıq ətı yumşalır

683 Məhsulun tədricən dönən deformasiyası ilə xarakterizə olunan göstərici hansıdır?

- Tikotropiya
 Elastiklik
 Adgeziya
 Plastiklik
 Bərklik

684 Bərk halda olan məhsulların xassəsini göstərin:

- Özlülük
 Davamlılıq
 Elastiklik
 Plastiklik
 Axma

685 Aşağıdakılardan hansı quruluş-mexaniki xassələri aid deyil?

- yapışqanlıq
 İstilik-fiziki
 Plastik
 Bərklik
 Özlülük

686 Balıq ovlandıqdan sonra onun bədənində neçə dəyişiklik mərhələsi baş verir?

- 6.0
 3.0
 4.0
 2.0
 5.0

687 Məhsulların xarici təsirlərə müqavimətini göstərən xassələr necə adlanır?

- Biokimyəvi
 Reoloji
 Kimyəvi
 Fiziki
 İstilik-fiziki

688 Balıqlarda ağırlıq mərkəzi onun hansı hissəsinə yaxındır?

- Quyuq
 Başına
 Tam məərkəzə
 Üzgəclərinə
 Üzmə qovuğunda

689 Balıq dondurulduqda hansı hal baş verir?

- Balığın tərkibindəki sərbəst su donur
 Kütləsi artır
 Həcmi artır
 Sıxlığı azalır

Kütləsi sabit qalır

690 Aşağıdakılardan hansı yanlıştır?

- Balıqların ölçüləri artdıqca onların səthi azalır.
 Balıqların ölçüləri artdıqca onların səthi çoxalır
 Xüsusi səth balıq bədəninin formasından asılı olaraq dəyişir.
 Balıq bədəninin qalınlığının uzunluğuna olan nisbəti nə qədər az olarsa,xüsusi səth bir o qədər çox olur.
 Eyni növ balıqların xüsusi səthi onların ölçülərindən asılıdır

691 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı yüksək olduqda balıqların soyudulması, dondurulması və qızdırılması tez baş verir?

- Sıxlıq
 Xüsusi səth
 Xüsusi həcm
 Xüsusi kütlə
 Xüsusi çəki

692 Xüsusi səthin vahidini göstərin

- ml/q²
 sm²/q
 sm/q²
 sm/q
 sm/ml

693 Orta ölçülü çapağın uzunluğu neçə sm olmalıdır?

- 50 sm-ə dək
 30-22 sm-ə dək
 10 sm-ə
 45sm
 15 sm-

694 Orta ölçülü külmənin uzunluğu neçə sm olmalıdır?

- 18 sm
 22 sm dən 18 sm -ə dək
 30 sm
 25 sm
 26 sm

695 Dövlət standartlarına əsasən aşağıdakılardan hansı iri balıq hesab olunmur?

- Uzunluğu 30 sm dən çox olan durna balığı
 Uzunluğu 50 sm olan naxa
 Uzunluğu 30 sm çox olan çapaq
 Uzunluğu 22 sm dən çox olan külmə
 Uzunluğu 34 sm dən çox olan sıf

696 Standarta əsasən iri külmə balığının uzunluğu neçə sm olmalıdır?

- 15-20 sm
 15-20 sm
 22 sm çox

- 18-20 sm
- 15-20 sm

697 Standarta əsasən iri naxa balığının uzunluğu neçə sm olmalıdır?

- 40-45 sm
- 45-50 sm dək
- 25-50 sm
- 53 sm çox
- 45-50 sm

698 Dövlət standartlarına əsasən istifadə olunan balıqları uzunluğuna görə neçə yerə bölürlər?

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 7.0

699 Aşağıdakılardan hansı balığın fiziki xassələrinə aid deyil?

- Balığın forması
- Ağırlıq mərkəzi
- Balığın ölçüsü
- Tərkibindəki zülalların miqdarı
- Sürüşmə bucağı

700 Qida maddələrinin fiziki xassələrinə aid deyil?

- Sıxlıq
- Məsaməlik
- kimyəvi tərkib
- Sorbsiya xassələri
- Optiki xassələr