

2905_Az_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2905 Ət ət məhsullarının istehsalına texniki- kimyəvi nəzarət

1 Heyvanlar arasında xəstəlik müəyyən edildikdə onlar hara göndərilir?

- tullantı sexinə
- satışa
- Kolbasa sexinə
- karantinə
- kəsimə

2 Hansı xəstəliyə tutulan heyvanlar xüsusi yerlərdə kül olana qədər yandırılır?

- qarayara
- vərəm
- dabaq
- bursilioz
- qızılyel

3 Hansı məsafədən avtomobillərlə gətirilən mallar güzəştə qəbul edilirlər?

- 50 km-dan çox olan
- 50 km
- 50-100 km
- 100 km
- 100 km-dan çox olan

4 Hansı heyvanlar tək-tək çəkilir?

- donuzlar və iri buynuzlular
- donuzlar və xırda buynuzlular
- iri buynuzlular
- xırda buynuzlular
- donuzlar

5 Hansı heyvanlar partiyalarla çəkilir?

- donuzlar
- donuzlar və xırda buynuzlular
- donuzlar və iri buynuzlular
- xırda buynuzlular
- iri buynuzlular

6 Hansı heyvanlar arıq hesab edilir?

- II kateqoriaya aid olmayan
- ortadan aşağı və II kateqoriaya aid olmayan
- əla
- ortadan aşağı
- orta

7 Qoyun və keçilər köklüyünə görə hansı kateqoriyalara ayrılırlar?

- ayrılmırlar
- əla, orta, ortadan aşağı
- əla
- I və II

əla və orta

8 Qoyun və keçilər hansı əlamətlərinə görə qruplaşdırılır? 1.köklüyünə 2.cinsiyyətinə 3.diri kütləsinə 4.yaşına 5.yemlənməsinə

- 1.3
 1.0
 3.5
 2.4
 2.0

9 Qaramal və camışlar yaşından və cinsiyyətindən asılı olaraq neçə qrupa ayrılır?

- 1.0
 4.0
 2.0
 5.0
 3.0

10 Qaramal və camışlar hansı əlamətlərinə görə qruplaşdırılır? 1.yaşına 2.diri kütləsinə 3.cinsiyyətinə 4.yemlənməsinə 5.köklüyünə

- 2,4,5
 1,2,3
 1.5
 1,3,5
 1,4,5

11 Karantin müddəti neçə gündən çox olmamalıdır?

- 5.0
 3.0
 2.0
 4.0
 1.0

12 Qaramal hansı əlamətinə görə qruplaşdırılır? 1.yaşına 2.diri kütləsinə 3.köklüyünə 4.cinsiyyətinə 5.yemlənməsinə

- 3.4
 2,3,5
 1,3,4
 2,3,5
 1.3

13 Diri kütləsinə görə hansı heyvan qruplaşdırılır?

- keçilər
 donuzlar
 qaramal
 camışlar
 qoyunlar

14 50-100 km məsafədən avtomobillərlə gətirilən malların qəbuluna neçə faiz güzəşt edilir?

- güzəştə qəbul edilir
 1.5
 2.5
 1.0

0.5

15 Daşınmanın optimal radiusu neçə km məsafədir?

- 45-50 km
 55-65 km
 20-35 km
 30-35 km
 65-70 km

16 Quşları konteynerlərlə neçə km məsafəyədək daşımaq olar?

- 30-40 km
 100-110 km
 85-90 km
 45-50 km
 120-150 km

17 Köklüyünə görə quşlar hansı kateqoriyaya bölünür? 1.Ali 2. I 3.orta 4.ortadan aşağı 5. II

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

18 100 km məsafədən artıq gətirilən quşların diri kütləsinə neçə % güzəşt olunur?

- 1.5%
 0.5%
 0.01
 güzəştə qəbul edilir
 0.03

19 50-100 km məsafədən gətirilən quşların diri kütləsinin neçə % güzəşt olunur?

- güzəştə qəbul edilir
 0.01
 0.5%
 1.5%
 0.03

20 Neçə km məsafədən gətirilən quşlar güzəştə qəbul edilir?

- 50-100 km
 40-50 km
 100 km-dən çox
 50 km
 30-40 km

21 Neçə km məsafədən gətirilən quşların diri kütləsinə 1.5% güzəşt edilir?

- 50 km
 50-100 km
 40-50 km
 30-40 km
 100 km-dən artıq

22 50 km məsafədən gətirilən quşların diri kütləsinə neçə % güzəşt edilir?

- 1.0
- 7.0
- güzəştə qəbul edilir
- 0.5
- 3.0

23 Neçə km məsafədən gətirilən quşların diri kütləsinə 3% güzəşt edilir?

- 60-70 km
- 50 km
- 100 km-dən çox
- 30-40 km
- 50-100 km

24 Hansı quşun köklüyünü təyin etmək üçün qanadın altında piyin olmasını yoxlayırlar?

- firəng toyuğu
- çolpa
- qaz
- toyuq
- hinduşka

25 Quşlar növünə görə neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 2.0
- bölünmür
- 4.0
- 1.0

26 Qida həzm kanalının boşalması üçün quşlar kəsimdən əvvəl neçə saat saxlanılır?

- 3-4 saat
- 4-8 saat
- 8-10 saat
- 10-12 saat
- 5-6 saat

27 Kəsimdən əvvəl quşları nə edirlər?

- tükləri təmizləyirlər
- ac saxlayırlar
- yemləyirlər
- suvarırlar
- keyləşdirirlər

28 Quşların qəbulu və baytar müayinə neçə dəfə aparılır?

- 3.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

29 Quşların optimal daşınma məsafəsi neçə km təşkil edir?

- 70-80 km
- 65-75 km
- 35-40 km

- 45-50 km
 25-30 km

30 Aşağıda göstərilən cinslərdən hansıları ördək cinslərinə aiddir? 1.Pekin 2.Bürünc 3.Ağ Moskva 4.Holmoqor 5.Hakigempel 6.Koxinkina

- 3,5,6
 3.6
 2,4,6
 1,3,5
 2.5

31 Bunalrdan hansı ördək cinsidir?

- ağ Moskva
 Moskva
 Ağ Holland
 Holmoqor
 İspan

32 Ev quşları içərisində ən tez böyüyəni və kökələni hansıdır?

- qazlar
 hinduşkalar
 qarışıq istiqamətli toyuqlar
 ördəklər
 ətlik istiqamətli toyuqlar

33 Ördək cinsləri ilk dəfə hansı ölkədə əhliləşdirilmişdir?

- Afrikada
 Yaponiyada
 Şimali Amerika
 Çində
 Meksikada

34 Ətlik istiqamətli toyuq cinslərinə aşağıdakılardan hansı aiddir? 1.ağır kütləli 2.kiçik ölçülü 3.yüngül kütləli 4.sakit 5.cəld 6.hərəkətli

- 3,4,6
 1,2,4
 2,3,5
 1.4
 1.6

35 Ətlik istiqamətli toyuq cinslərinə aşağıdakı əlamətlərdən hansı aiddir?

- yumurtlama qabiliyyəti yüksəkdir
 çox hərəkətlidir
 kiçik ölçülü
 az hərəkətlidir
 yüngül kütləlidir

36 Yer üzərində 40 dəstəyə mənsub olan neçə quş növü vardır?

- 7000.0
 7600.0
 8000.0
 8600.0

8100.0

37 Quşların 120-150 km məsafəyədək daşımaq üçün nədən istifadə edilir?

- metal
- taxta yeşikdən
- qəfəsdən
- konteynerlərdən
- dəmir yeşikdən

38 Ördək cinsləri ilk dəfə hansı ölkədə əhliləşdirilmişdir?

- Afrikada
- Yaponiyada
- Şimali Amerika
- Çində
- Meksikada

39 Hinduşka cinslərinin vətəni hansı ölkə sayılır?

- Afrika
- Çin
- Cənubi Amerika
- Şimali Amerika
- Yaponiya

40 Hansı quşun yumurtlama və cücə çıxartma qabiliyyəti digərlərinə nisbətən aşağıdır?

- qarışıq istiqamətli toyuq cinsləri
- ətlik istiqamətli toyuqlar
- ördək
- qaz
- hinduşka

41 Ətlik baxımından ən qiymətli hansı quş hesab olunur?

- yumurtalıq istiqamətli toyuqlar
- qaz
- ətlik istiqamətli toyuqlar
- hinduşka
- ördək

42 Aşağıdakı əlamətlərdən hansı yumurtalıq istiqamətli toyuq cinslərinə aiddir? 1.sakit 2.az hərəkətli 3.kiçik ölçülü 4.ağır kütləli 5.cəld 6.çox hərəkətli

- 2.4
- 3.5
- 1,2,3
- 3,5,6
- 1.2

43 Yumurtalıq istiqamətli toyuq cinslərinə aşağıdakılardan hansı aiddir?

- iri ölçülü
- ağır kütləli
- sakit
- hərəkətli
- dolu bədənli

44 Donuzları keyləşdirmək üçün istifadə edilən qaz qarışığında karbon qazı və hava faizlə miqdarını göstərin

- 35%-CO₂; 65%-hava
- 15%-CO₂; 85%-hava
- 20%-CO₂; 80%-hava
- 65%-CO₂; 35%-hava
- 40%-CO₂; 60%-hava

45 Qida məqsədi üçün qaramalın qanının neçə faizini toplayırlar?

- 50.0
- 75.0
- 10.0
- 20.0
- 30.0

46 Qida məqsədi üçün heyvanların qanını toplamaq üçün istifadə edilən bıçaq hansı materialdan hazırlanmalıdır?

- alüminiumdan
- misdən
- paslanmayan poladdan və ya karroziyaya uğramayan materialdan
- dəmirdən
- qurğuşundan

47 Elektrik cərəyanı ilə təsir etmə müddəti və cərəyanın gərginliyi hansı amillərdən asılıdır?

- heyvanın cinsiyyətindən
- heyvanın fərdi xüsusiyyətlərindən
- asılı deyil
- ancaq heyvanın yaşından
- ancaq heyvanın cinsindən

48 Sənayedə ən çox hansı keyləşdirmə üsulundan istifadə edilir?

- mexaniki keyləşdirmə
- elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə
- karbon qazı ilə keyləşdirmə
- çəkilə keyləşdirmə
- qılıncla keyləşdirmə

49 Qaramalın mexaniki təsiri ilə keyləşdirilməsi zamanı hansı alətlərdən istifadə olunur?

- elektrik avadanlıqlarından
- qılınca, çəkilə və atıcı aparatlardan
- elektrik avadanlığından və qılıncdan
- ancaq çəkilədən
- ancaq qılıncdan

50 Heyvanlar keyləşdirilərkən onların hansı orqanlarının fəaliyyəti dayanmamalıdır?

- ancaq ürəyi
- ürək və ciyərləri
- böyrəyi və ürəyi
- böyrəkləri
- ancaq ağ ciyəri

51 Keyləşdirmə hansı üsullarla aparıla bilər? 1.mexaniki 2.elektrik cərəyanı ilə 3.karbon qazının təsiri ilə

- yalnız 1
- 1,2,3
- 1,2
- heç biri ilə
- 1, 3

52 Hansı heyvanları kəsimdən əvvəl keyləşdirirlər?

- donuzları və keçiləri
- qaramalı və donuzları
- qoyunları
- keçiləri
- qoyunları və camışları

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

- I,II, IV
- I,II, III
- I,IV
- II, III, IV
- ancaq III

54 İçalatı neçə dəqiqə müddətində buzlu suda soyudurlar?

- 15 dəq
- 6-8 dəq
- 5 dəq
- 10 dəq
- 12 dəq

55 İçalatı baytar sanitar ekspertizasından sonra neçə °C temperaturu olan buzlu suda soyudurlar?

- 5-6 °C
- 10 °C
- 5-6 °C
- 2-4 °C
- 5 °C

56 Quşlar hansı kateqoriyaya bölünür?

- II
- III
- I
- I və II
- əla

57 Quş cəmdəklərinin döş nahiyəsi daxilində temperatur neçə °C olana kimi soyudulur?

- 15 - 20 °C
- 8 °C
- 5 °C
- 1-5 °C
- 10 - 12 °C

58 Aşağıdakılardan hansı quru yem istehsalında istifadə olunur?

- mədə
- dalaq
- boğaz
- baş
- böyrək

59 Texniki tullantılara hansılar aiddir? 1.traxeya 2.baş 3.qara ciyər 4.bağırmaq 5.ayaq 6.toxumluq

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

60 Aşağıdakılardan hansı quru yem istehsalında istifadə olunur?

- dalaq
- ağ ciyər
- traxeya
- ayaq
- bağırmaq

61 Quşun hansı hissəsi yem unu istehsalında istifadə edilir? 1.traxeya 2.baş 3.ağ ciyər 4.böyrək 5.ayaq 6.bağırmaq

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

62 Mumla örtülmüş toyuq cəmdəyini neçə °C temperaturu olan suda saxlayırlar?

- 1.5-3°C
- 4°C
- 3.5°C
- 5°C
- 2°C

63 Mum örtüyünün qalınlığı neçə mm olmalıdır?

- 2.5-3 mm
- 1 mm
- 0.5 mm
- 1-2.5 mm
- 3.5 mm

64 Yağlı quşların səthində qalan narın tükü necə təmizləyirlər? 1.qaynar suya salır 2.parafin kütləsi ilə təmizləyirlər 3.hava-par kameralarında təmizləyirlər 4.avtomatlarda təmizləyirlər 5.kanifol kütləsi ilə təmizləyirlər

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

65 Muma salınmış quşları süzdükdən sonra nə edirlər?

- yuyurlar
- qaynar suya salırlar
- ütörlör
- ikinci dəfə muma salırlar
- 1% əhəng əlavə edilir

66 Mum salınmış quşları sonra nə edirlər?

- yuyurlar
- ikinci dəfə muma salırlar
- ütörlör
- süzölür
- 1% əhəng əlavə edilir

67 Qaz sobalarında ütölmüş quş cəmdəklərini su vannasında neçə dəqiqə yuyurlar?

- 45 dəq
- 18-20 dəq
- 10-15 dəq
- 20-30 dəq
- 35-40 dəq

68 Quşların üzərindəki tük qalıqları qaz sobalarında neçə °C temperaturda ütölür?

- 800 °C
- 250 °C
- 500 °C
- 700 °C
- 600 °C

69 Hava-par kamerasında suda üzən quşların təmizlənməsi neçə dəqiqə müddətində aparılır?

- 5 dəq
- 1-2 dəq
- 1 dəq
- 2.5-3 dəq
- 3-4 dəq

70 Ördəklər üçün kamerada temperatur neçə °C olmalıdır?

- 76-83 °C
- 68-75 °C
- 65-72 °C
- 72-75 °C
- 85-93 °C

71 Qazların hava-par kameralarında təmizlənməsi zamanı kamerada temperatur neçə °C olmalıdır?

- 85-93 °C
- 68-75 °C
- 65-72 °C
- 76-83 °C
- 72-75 °C

72 Qanad ,baş və boyun hissələrini neçə °C suda saxlamaq tələb olunur?

- 45-55 °C
- 35-48 °C
- 76-83 °C
- 58-62 °C
- 53-54 °C

73 Quşların hansı hissələrində tük örtüyü daha sıx olur? 1.baş 2.döş 3.bud 4.qanad 5.boyun

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

74 Hansı quşların tükünü təmizləyən zaman suyun temperaturu artırır? 1. cücə 2. hinduşka 3.ördək 4.toyuqlar 5.qaz

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

75 Hansı quşların tük örtüyü qalın olur?

- toyuqlar
- firəng toyuğu
- cücələr
- hinduşkalar
- ördək

76 Quşların qaynar suya salınması rejimləri hansılardır? 1.sərt 2.elastik 3.orta 4.bərk 5.yumşaq

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

77 Quşların qaynar suya salınması neçə rejimdə aparılır?

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0

78 Ördəklər üçün karbon dioksidin qatılığı neçə %-dir?

- 55-65%
- 70-75%
- 20-30%
- 50-60%
- 30-40%

79 Toyuq və cücələr üçün karbon dioksidin qatılığı neçə %-dir?

- 55-65%
- 50-60%

- 20-30%
 30-40%
 70-75%

80 Quşlar və cücələr üçün keyləşdirmə müddəti nə qədərdir?

- 35 san
 10-15 san
 40 san
 15-20 san
 30 san

81 Quşlar keyləşdirmədən neçə saniyə gec olmadan kəsilir?

- 20 san
 45 san
 10 san
 30 san
 25 san

82 Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı cərəyanın tezliyi neçə hrs təşkil edir?

- 20 hrs
 60 hrs
 10 hrs
 50 hrs
 50 hrs

83 Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı mühit kimi nədən istifadə olunur?

- butiloksitoluol
 kaustik soda
 natrium hiposulfatdan
 su
 susuzlaşdırılmış sodadan

84 Quşların içalatı çıxarıldıqdan sonra hansı proses həyata keçirilir?

- keyləşdirmə
 tükün təmizlənməsi
 sortlaşdırma
 soyudulma
 markalanma

85 Quşların keyləşdirilməsindən sonra hansı proses həyata keçirilir?

- soyudulma
 sortlaşdırma
 içalatın çıxarılması
 kəsilmə və qansızlaşdırma
 tükün təmizlənməsi

86 Quşlar konveyerə asıldıqdan sonra hansı əməliyyat həyata keçirilir?

- soyudulma
 keyləşdirmə
 sortlaşdırma
 tükün təmizlənməsi
 qansızlaşdırma

87 Quşların emalının texnoloji prosesi ardıcılıqla hansı əməliyyatlardan ibarətdir? 1.tükün təmizlənməsi 2.keyləşdirmə 3.quşun konveyre asılması 4.qansızlaşdırma 5.soyudulma 6.içalatın çıxarılması

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

88 İçalatı neçə dəqiqə müddətində buzlu suda soyudurlar?

- 10 dəq
- 12 dəq
- 6-8 dəq
- 5 dəq
- 15 dəq

89 İçalatı baytar sanitar ekspertizasından sonra neçə °C temperaturu olan buzlu suda soyudurlar?

- 0-1 °C
- 10 °C
- 5-6°C
- 2-4 °C
- 5 °C

90 Mumla örtülmüş toyuq cəmdəyinin suda saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 75-88san
- 30-45san
- 50-70san
- 90-120san
- 125-130san

91 Quşları ikinci dəfə neçə °C temperaturu olan muma salırlar?

- 57-63 °C
- 62-65 °C
- 60-67 °C
- 52-54 °C
- 43-50 °C

92 Tük qalığını təmizləmək üçün quşları neçə °C əridilmiş mum olan çənlərə salırlar?

- 48-50 °C
- 72-78 °C
- 45-57 °C
- 62-65 °C
- 52-60 °C

93 Suda üzən quşların səthində qalan narın tükləri necə təmizləyirlər? 1.kanifol kütləsi ilə 2.qaynar su ilə 3.avtomatlarda 4.parafin kütləsində 5.hava-par kameralarında

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

3, 5

94 Yağlı quşların səthində qalan narın tükü necə təmizləyirlər? 1.qaynar suya salır 2.parafin kütləsi ilə təmizləyirlər 3.hava-par kameralarında təmizləyirlər 4.avtomatlarda təmizləyirlərkanifol kütləsi ilə təmizləyirlər 5.kanifol kütləsi ilə təmizləyirlər

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

95 Ördək,qaz və hinduşkalar üçün qansızlaşdırma müddəti nə qədərdir?

- 130-150 san
 50-70 san
 110-120 san
 150-180 san
 90-120 san

96 Qansızlaşdırma müddəti cücələr və toyuqlar üçün nə qədər təşkil etməlidir?

- 130-150 san
 110-120 san
 150-180 san
 90-120 san
 50-70 san

97 Ördək və hinduşkalar üçün kəsiyin uzunluğu nə qədər olmalıdır?

- 15-20 mm
 7-10 mm
 10-15 mm
 20-25 mm
 16-20 mm

98 Xüsusi bıçaqla boyunduruq venasını,yuxu və üz arteriyasının şaxələri kəsilən zaman toyuq və cücələr üçün kəsiyin uzunluğu nə qədər olmalıdır?

- 15-20 mm
 7-10 mm
 20-25 mm
 10-15 mm
 16-20 mm

99 Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı ördək,qaz və hinduşkalar üçün işçi gərginlik nə qədər təşkil edir?

- 110/ 125V
 75/ 85V
 90/ 110V
 120 / 135V
 135 / 145V

100 Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı toyuq və cücələr üçün işçi gərginlik nə qədər təşkil edir?

- 130/145 V
 110/125 V
 120/135 V

- 90/110 V
 105/115 V

101 Şüşəvari cism inəyin nəyindən alınır?

- mədəaltı vəzisindən
 ağ ciyərindən
 böyrəyindən
 gözündən
 qara ciyərindən

102 Ağ ciyərdən nə istehsal edilir?

- adrenalin
 paratreokrin hormonu
 tireodin hormonu
 heparin
 insulin , pankreatin preparatı

103 Öddən nə istehsal edilir?

- adrenalin
 paratreokrin hormonu
 tireodin hormonu
 allaxol və xolenzin
 insulin , pankreatin preparatı

104 Öd nədən ibarətdir?

- karbohidratdan
 qələvidən
 sudan
 Öd turşusundan və xolesterindən
 turşudan

105 Qaramalın şirdanının selikli qıçasından nə hazırlanır?

- adrenalin
 paratreokrin hormonu
 tireodin hormonu
 pepsin fermenti
 insulin , pankreatin preparatı

106 Donuzların mədəsindən nə hazırlanır?

- adrenalin
 paratreokrin hormonu
 tireodin hormonu
 pepsin fermenti
 insulin , pankreatin preparatı

107 Endokrin vəzisi ilə təmasda olan əşyalar hansı materiallardan hazırlanmalıdır?

- qızıl
 şüşə
 plastik
 nikellənmişvə ya paslanmayan
 polimer

108 Təcili üsulla konservləşdirilmiş vəziləri soyuducuda saxladıqda temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 0 °C
- 20 °C
- 10 °C
- 50.0
- 30 °C

109 Endokrin vəziləri neçə üsulla konservləşdirilir?

- 6.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 5.0

110 Adrenalin hansı vəzidən alınır?

- hipofiz vəzi
- Mədəaltı vəzidən
- Cütqalxanvari vəzidən
- qalxanvari vəzi
- böyrəküstü vəzidən

111 Kortizon hormonu hansı vəzidən alınır?

- Mədəaltı vəzidən
- qalxanvari vəzi
- hipofiz vəzi
- böyrəküstü vəzidən
- Cütqalxanvari vəzidən

112 Böyrəküstü vəzidən hansı hormon hazırlanır?

- insulin , pankreatin preparatı
- Tireodin hormonu
- pitutrin, prolaktin
- adrenalin
- paratreokrin hormonu

113 Paratreokrin hormonu hansı vəzidən alınır?

- Böyrəküstü vəzidən
- qalxanvari vəzi
- hipofiz vəzi
- cütqalxanvari vəzidən
- mədəaltı vəzidən

114 Pankreatin preparatı hansı vəzidən alınır?

- Böyrəküstü vəzidən
- qalxanvari vəzi
- hipofiz vəzi
- Mədəaltı vəzidən
- Cütqalxanvari vəzidən

115 İnsulin preparatı hansı vəzidən alınır?

- Böyrəküstü vəzidən

- Mədəaltı vəzidən
- hipofiz vəzi
- qalxanvari vəzi
- Cütqalxanvari vəzidən

116 Mədəaltı vəzidən nə alınır?

- heç nə
- Tireodin hormonu
- pitutrin, prolaktin
- insulin , pankreatin preparatı
- paratreokrin hormonu

117 Orqanizmdə fosfor və Ca mübadiləsini hansı vəzi tənzimləyir?

- Böyrəküstü vəzidən
- Cütqalxanvari vəzidən
- hipofiz vəzi
- qalxanvari vəzi
- Mədəaltı vəzidən

118 Cütqalxanvari vəzidən nə hazırlanır?

- pankreatin preparatı
- Tireodin hormonu
- pitutrin, prolaktin
- paratreokrin hormonu
- insulin

119 Tireodin hormonu hansı vəzidən alınır?

- Böyrəküstü vəzidən
- Cütqalxanvari vəzidən
- hipofizdən
- qalxanvari vəzidən
- Mədəaltı vəzidən

120 Qalxanvari vəzidən nə alınır?

- pankreatin preparatı
- paratreokrin hormonu
- pitutrin, prolaktin
- Tireodin hormonu
- insulin

121 Prodaktin hansı vəzidən alınır?

- Böyrəküstü vəzidən
- Cütqalxanvari vəzidən
- Qalxanvari vəzidən
- Hipofizdən
- Mədəaltı vəzidən

122 Pitutrin hansı vəzidən alınır?

- Böyrəküstü vəzidən
- Cütqalxanvari vəzidən
- Qalxanvari vəzidən
- Hipofizdən

Mədəaltı vəzidən

123 Hipofiz vəzisindən nə alınır?

- pitutrin, prolaktin
- insulin
- paratreokrin hormonu
- Tireodin hormonu
- pankreatin preparatı

124 Hipofiz vəzisi neçə pəycıqdan ibarətdir?

- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

125 Endokrin vəzilərindən nə hazırlanır?

- rəngləyicilər
- qələvi
- üzvi turşular
- dərmanlar
- qatqılar

126 30 dəqiqədən sonra hansı vəzi çıxarılmalıdır?

- Böyrəküstü vəzi
- Hipofiz vəzi
- Cütqalxanvari vəzi
- Qalxanvari vəzi
- Mədəaltı vəzi

127 1-2 saatdan sonra hansı vəzi çıxarılmalıdır?

- Böyrəküstü vəzi
- Qalxanvari vəzi
- Cütqalxanvari vəzi
- Hipofiz vəzi
- Mədəaltı vəzi

128 Qalxanvari vəzi nə vaxt çıxarılmalıdır?

- çıxarılmır
- 1 gündən sonra
- 1-2 saatdan sonra
- 30 dəq sonra
- o dəqiqə

129 Hipofiz nə vaxt çıxarılmalıdır?

- çıxarılmır
- 1 gündən sonra
- 30 dəq sonra
- 1-2 saatdan sonra
- o dəqiqə

130 Endokrin ferment xammalı hansı heyvanlardan yığılır?

- heç biri
- bekonluq
- xəstə
- sağlam
- yağlı

131 Böyrəküstü vəzidən hansı hormon hazırlanır?

- paratreokrin
- pitutrin
- Tireodin hormonu
- adrenalin
- prolaktin

132 Mədəaltı vəzidən nə alınır?

- paratreokrin
- pitutrin
- Tireodin hormonu
- insulin,pankreatin preparatı
- prolaktin

133 Cütqalxanvari vəzisindən nə hazırlanır?

- insulin
- prolaktin
- pitutrin
- paratreokrin hormonu
- paratreokrin

134 Qalxanvari vəzidən nə alınır?

- insulin
- prolaktin
- pitutrin
- Tireodin hormonu
- paratreokrin

135 Hipofiz vəzisindən nə alınır?

- pankreatin preparatı
- paratreokrin hormonu
- Tireodin hormonu
- pitutrin,prolaktin
- insulin

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

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

137 Emal zamanı dili yumaq üçün suyun temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- 450-560 K
- 100°C

- 100-120°C
- 70-80°C
- 20-30°C

138 Mal dillərini neçə dəqiqə emal edirlər?

- 1-2 dəq
- 1-1.5 dəq
- 1.5-2 dəq
- 3-4 dəq
- 10-15 dəq

139 Hansı heyvan dilinin emal müddəti daha çoxdur?

- hər biri üçün emal müddəti eynidir
- donuz
- qoyun
- mal dilləri
- qoyun və donuz

140 Əgər dil kolbasa və konserv istehsalında istifadə olunarsa,ondan hansı təbəqəni ayırmaq lazımdır?

- heç birini
- udlağı
- dilaltı əti
- buynuzlaşmış selikli təbəqəni
- dilaltı əti və udlağı

141 Yelinin emal prosesinin texnoloji sxemini göstərin

- piysizləşdirilir və yuyulur
- yuyulur,piysizləşdirilir
- hissələrə bölünür,yuyulur,soyudulur
- hissələrə bölünür,yuyulur, qarmaqlardan asılır, piysizləşdirilir və soyudulur
- toxumalardan təmizlənir,yuyulur, soyudulur

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

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

143 Traxeyanın texnoloji emal prosesinin ardıcılığını göstərin 1.diafraqmanı kəsirlər 2.yuyurlar 3.piyi ayırırlar 4.soyutmağa göndəririlər

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

144 Traxeyadan ayrılmış ürəyin sonrakı emal proseslərini göstərin 1.piyi kəsirlər 2.kisəsindən çıxarırlar 3.yarırlar 4.soyuducuya yerləşdirirlər 5.limfatik düyünlərdən təmizləyirlər

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

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

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

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

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

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

147 Selikli subməhsullar kəsəmdən neçə saat sonra dərhal emal olunmalıdır?

- 9.0
 7.0
 8.0
 3.0
 10.0

148 Hansı subməhsullar kəsəmdən 3 saatdan sonra dərhal emal olunmalıdır?

- yumşaq
 ətli sümüklü
 bütün subməhsullar
 selikli subməhsullar
 tüklü

149 Hansı subməhsullar sağlam heyvanlardan alınmalıdır?

- yelin, mədə, bağırsağ, baş sümüklər
 buynuz, qaraciyər, ürək
 texniki məqsədlər üçün istifadə edilən
 yeyinti məqsədləri üçün istifadə edilən
 ancaq ürək

150 Aşağıdakılardan hansı yeyinti subməhsullara aiddir?

- buynuz, baş sümükləri, ayaq, quyruq, yelin
 yelin, dalaq, diafraqma, böyrəklər, mədə
 baş sümükləri, buynuz, buynuz özəyi, tənəsül orqanları
 ayaq, quyruq, mədə, qaraciyər, ağciyər,ürək
 ağciyər, ürək, böyrəklər, dalaq,baş sümüyü

151 Əlavə ət məhsullarının hansı növləri var? 1.mal 2.qoyun 3.donuz 4.quş

- 1; 3; 4
 1;4
 1; 3

- 1; 2; 3; 4
 2; 3

152 Hansı məhsullara subməhsullar deyilir?

- heç biri
 davarların emalından alınan daxili orqanlar
 qaramalın emalından alınan cəmdəyə
 qaramalın,davarın, donuzların və quşların emalından alınan heyvan orqanizminin daxili orqanlarına və hissələrinə
 qaraciyər, ürək, cəmdək, ayaq və başa

153 Selikli subməhsullarının qaynara verilmə temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 10-15 S
 80-100 S
 30-40 S
 65-68 S
 50-58 S

154 Tüklü subməhsullarının emalı zamanı temperaturları göstərilən temperatur rejimindən yüksək olarsa,onda

- heç biri
 zülallarda heç bir dəyişiklik olmur
 tüklər asanlıqla təmizlənər
 zülallar pıxtalaşar,tükləri selikli təbəqədən ayırmaq mümkün olmaz
 zülallar pıxtalaşır və tüklər asanlıqla təmizlənir

155 Qaramal və donuz böyrəklərinin texnoloji emal prosesi hansı variantda düzgün göstərilmişdir

- heç biri
 Piy ayrılır,yuyulur və texniki məhsullar sexinə göndərilir
 başqa toxumalardan təmizlənir,yuyulur və soyudulur
 piy kapsullarından ayrılır,pərdə çıxarılır,qan damarlarından və sidik yollarından təmizlənir və soyudulur
 baytar müayinədən keçirilir, kisədən çıxarılır,yuyulur,soyudulur

156 Yumşaq subməhsulların emalı zamanı əvvəlcə hansı subməhsul ayrılır?

- ağciyər və diafraqma
 ürək
 ağciyər
 qaraciyər
 diafraqma

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

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

158 Yumşaq subməhsulları emal zamanı barabanlarda necə su ilə yuyulur?

- soyuq su ilə
 temperaturu 50 dərəcə selsi olan su ilə
 ilıq su ilə
 qaynar su ilə

- temperaturu 60-80 dərəcə selsi olan su ilə

159 Dili və beyni çıxarılmış donuz və qoyun başları, ayaq, qaramal dodaqları, donuz quyruğu, qulaq hansı subməhsullara aiddir?

- selikli
 tüklü- selikli
 yumşaq subməhsullara
 tüklü
 ətli-sümüklü

160 İşgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı, donuz mədəsi hansı subməhsullara aiddir?

- yumşaq subməhsullara
 tüklü- selikli
 ətli-sümüklü
 selikli
 tüklü

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

- yumşaq subməhsullara
 tüklü-selikli
 tüklü
 ətli-sümüklü
 selikli

162 Liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin hansı subməhsullara aiddir?

- tüklü-selikli
 selikli
 tüklü
 yumşaq subməhsullara
 ətli-sümüklü

163 Tüklü subməhsullara hansılar aiddir?

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

164 Ətli – sümüklü subməhsullara hansılar aiddir?

- liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin
 işgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı, donuz mədəsi
 ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə
 baş (dərisi, dili və beyni çıxarılmış) ətli – sümüklü quyruq
 qaramal ayaqları, qaramal dodaqları

165 Selikli subməhsullara hansılar aiddir?

- baş (dərisi, dili və beyni çıxarılmış) ətli – sümüklü quyruq
 qaramal ayaqları, qaramal dodaqları
 liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin
 işgənbə, qat – qat, qaramalın qurşağı, donuz mədəsi
 ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə

166 Yumşaq subməhsullara hansılar aiddir?

- ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə
- işgənbə, qat – qat, qaramalın qursağı
- baş (dərisi, dölü və beyni çıxarılmış), ətli – sümüklü quyruq
- liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin
- qaramal ayaqları, qaramal dodaqları

167 Texnoloji prosesləri düzgün aparmaq üçün şərti olaraq subməhsullar hansı qruplara bölünür?

- I və II dərəcəli
- yumşaq və tüklü
- mal, donuz, qoyun, quş
- yumşaq ətli – sümüklü, selikli, tüklü
- mal və quş

168 Texnoloji prosesləri düzgün aparmaq üçün şərti olaraq subməhsullar neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- 6.0
- 8.0
- 4.0
- 2.0

169 Selikli subməhsullardan başqa bütün subməhsullar kəsəmdən neçə saat sonra emal oluna bilər?

- 15.0
- 2.0
- 3.0
- 7.0
- 1.0

170 Hansı subməhsullar kəsəmdən 7 saat sonra emal oluna bilər?

- ətli – sümüklü və selikli
- ancaq yumşaq
- selikli
- selikli subməhsullardan başqa bütün subməhsullar
- tüklü və selikli

171 Bağırsağ kifayət qədər təmizlənmədikdə hansı qüsurlar əmələ gəlir?

- köpüklənmə
- paslanma
- məxmərək
- turşuma
- çürümə

172 Saxlanma zamanı bağırsaqlarda hansı qüsurlar əmələ gəlir?

- kiflənmə
- turşuma
- paslanma
- kəsik, qırıq
- çürümə

173 Bağırsaqları emal etdikdə yaranan qüsurları göstərin: 1.çirklənmə 2.kəsik,qırıq 3.məxmərək 4.kiflənmə 5.turşuma 6.köpüklənmə

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

174 Saxlanma zamanı bağırsaqlarda yaranan qüsurları göstərin: 1.məxmərək 2.paslanma 3.turşuma 4.çürümə 5.çirklənmə 6.köpüklənmə

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

175 Bağırsaqlar saxlandıqda hansı qüsür əmələ gəlir?

- çürümə
- kiflənmə
- məxmərək
- çirklənmə
- turşuma

176 Bağırsağ qatları arasına hava düşdükdə hansı qüsür əmələ gəlir?

- paslanma
- kiflənmə
- çirklənmə
- köpüklənmə
- turşuma

177 Bağırsaqların texnoloji emalı zamanı hansı qüsurlar əmələ gəlir?

- paslanma
- məxmərək
- kiflənmə
- çirklənmə
- çürümə

178 Zəif duzlanma zamanı bağırsaqlarda nə baş verir?

- paslanma
- kiflənmə
- köpüklənmə
- turşuma
- çürümə

179 Quru bağırsaqları yüksək rütubətli otaqlarda saxladıqda nə baş verir?

- paslanma
- turşuma
- məxmərək
- kiflənmə
- çürümə

180 Duzlanma zamanı tərkibində Ca və Fe duzu qatışığı olan duzdan istifadə etdikdə nə baş verir?

- çürümə
- kiflənmə

- məxmərək
- paslanma
- turşuma

181 Saxlanma zamanı bağırsaqlarda yaranan qüsurlar hansılardır?

- qırıq
- köpüklənmə
- çirklənmə
- məxmərək
- kəsik

182 Bağırsaqlarda saxlanma dövründə hansı qüsurlar əmələ gəlir?

- qırıq
- köpüklənmə
- çirklənmə
- paslanma
- kəsik

183 Bağırsaqlarda texnoloji emal zamanı hansı qüsurlar əmələ gəlir

- turşuma
- çürümə
- dəri qurdu
- məxmərək
- kəsik,qırıq

184 Texnoloji emal zamanı bağırsaqlarda hansı qüsurlar əmələ gəlir?

- paslanma
- kiflənmə
- məxmərək
- köpüklənmə
- çürümə

185 Qurutma müddəti neçə saatdır?

- 3 saat
- 2 saat
- 1 saat
- 4-6 saat
- 0 saat

186 Qurutmanın əvvəlində temperatur neçə °C olmalıdır?

- 0°C
- 5°C
- 10°C
- 25°C
- 15°C

187 İri buynuzlu heyvanların qida borusu hansı üsulla konservləşdirilir?

- heç biri
- quru duzlama
- duzlama
- qurutma

yaş duzlama

188 Duzlama özü neçə üsulla aparılır?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

189 Bağırsaqlar neçə üsulla konservləşdirilir?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

190 Təzə bağırsaqları temperaturu 40-45 °C olan suda nə qədər saxlayırlar?

- 5 dəq
- 20 dəq
- 10 dəq
- 30 dəq
- 1 dəq

191 Təzə bağırsaqları temperaturu 37 °C olan suda nə qədər saxlayırlar?

- 40 dəq
- 20 dəq
- 10 dəq
- 1-2 saat
- 30 dəq

192 Bağırsaqların emalı ardıcılıqla hansı əməliyyatlardan ibarətdir? 1.onların boşaldılması 2.yağların təmizlənməsi 3.çəşidlənməsi 4.bağırsağ komplektinin hissələrə ayrılması 5.konservləşdirmə və qablaşdırma 6.dəstələrə bağlanması 7.soyudulması

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

193 Hansı qişa mikroblarla zəngindir?

- piy qatı
- heç biri
- əzələ qişası
- selikli qişa
- dəri qatı

194 Cavan heyvanların komplektinə aşağıdakılardan hansı aiddir?

- heç biri
- sidik kisəsi
- nazik bağırsağ
- yalnız yoğun bağırsağ

- qida borusu

195 Duzlanmış bağırsaqları hansı ağaclardan olan çəlləklərə yığırlar? 1.palıd 2. fıstıq 3.tozağacı 4.ağcaqovaq 5.cökə

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

196 Duzlanmış bağırsaqları hansı ağaclardan olan çəlləklərə yığmaq olmaz?

- palıd
 ağcaqovaq
 tozağacı
 fıstıq
 cökə

197 Bağırsaqları neçə dərəcədə dondururlar?

- 60 S
 0-4 S
 -30 - -35 °C '
 -20 – 12 °C
 -23-30 S

198 Bağırsaqların keyfiyyət göstəriciləri hansı üsulla təyin edilir(çəşidləmə zamanı)?

- histoloji
 kimyəvi
 fiziki-kimyəvi
 orqanoleptiki
 bakterioloji

199 Bağırsaqların çəşidlənməsi onların hansı göstəricilərinə görə aparılır?

- qüsurlarına
 heyvanın növünə
 yağlılıq dərəcəsinə
 keyfiyyət və ölçülərinə
 heyvanın yaşına

200 Soyutduqdan sonra bağırsaqları hansı texnoloji emaldan keçirirlər?

- qurutma
 duzlanma
 konservləşdirilmə
 çəşidlənmə və dəstələnmə
 yağdan təmizlənməsi

201 Ferment və mikroorqanizmlərin təsirini dayandırmaq üçün bağırsaqları hansı emaldan keçirirlər

- temperaturu 40-45 S olan su ilə yuyurlar
 buxara verirlər
 qaynara verirlər
 Təmizlənmiş bağırsaqları 20-50 dəqiqə ərzində soyuq su ilə soyudurlar
 möhtəviyyatdan təmizləyirlər

202 Təmizlənmiş bağırsaqları 20-50 dəqiqə ərzində soyuq su çənlərində nə üçün soyudurlar?

- fermentləri aktivləşdirmək üçün və mikroorqanizmləri məhv etmək üçün
- yenidən təmizləmək üçün
- fermentləri aktivləşdirmək üçün
- ferment və mikroorqanizmlərin təsirini dayandırmaq üçün
- möhtəviyətə təmizlənməsi üçün

203 Bağırsağ komplektinin hissələrə ayrılmasında hansı hissələr ayrılır?

- cənbər və kör bağırsağ
- quzyonka və sidik kisəsi
- sidik kisəsi və düz bağırsağ
- bağırsağ mezenteriumu və bağırsağ traktı
- kör bağırsağ,nazik bağırsağ

204 Bağırsaqların keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır? 1.heyvanın cinsindən,yaşından,köklüyündən
2.vaxtında emalından 3.saxlanmasından 4.əmələ gələn qüsurlardan

- 1, 4
- 1, 3
- yalnız 1
- hamısı
- 2, 4

205 Bağırsağ yarımfabrikatlarına hansı bağırsağ xammalı daxildir?

- boşalmamış və piydən təmizlənməmiş
- təmizlənmiş və yuyulmuş bağırsaqlar
- duzlanmış və ya duzlanmış-təmizlənmiş bağırsaqlar
- təmizlənmiş,konservləşmiş,lakin çeşidlərə ayrılmamış bağırsaqlar
- qaplaşdırılmış bağırsaqlar

206 Konservləşmiş xammala hansı bağırsağ xammalı daxildir?

- təmizlənmiş,konservləşmiş,lakin çeşidlərə ayrılmamış bağırsaqlar
- boşalmamış və piydən təmizlənməmiş
- təmizlənmiş və yuyulmuş bağırsaqlar
- duzlanmış və ya duzlanmış-təmizlənmiş bağırsaqlar
- qaplaşdırılmış bağırsaqlar

207 Təzə xammala hansı bağırsaqlar daxildir?

- qaplaşdırılmış bağırsaqlar
- təmizlənmiş,konservləşmiş,lakin çeşidlərə ayrılmamış bağırsaqlar
- duzlanmış və ya duzlanmış-təmizlənmiş bağırsaqlar
- təmizlənmiş və yuyulmuş bağırsaqlar
- boşalmamış və piydən təmizlənməmiş

208 İstehsal emalından asılı olaraq bağırsağ xammalı hansı qruplara bölünür? 1.təzə xammal
2.konservləşdirilmiş xammal 3.bağırsağ yarımfabrikatları

- yalnız 3
- 1,2
- 1 ,3
- 1,2 ,3
- 2, 3

209 Ətin iki fazalı dondurulması necə aparılır?

- heç biri
- donu açılmış ətın dondurulması
- ətın buğlu-isti halda dondurulması
- soyudulduqdan sonra dondurulması
- təkrarən dondurmadır

210 Tez donun açılması hansı temperaturda aparılır?

- 30-35 S
- 16-20 S
- 5-0 S
- 20 S
- 10-5 S

211 Sürətli donun açılması zamanı temperatur nə qədər olmalıdır?

- 20 S
- 30-35 S
- 10-5 S
- 16-20 S
- 5-0 S

212 Yavaş donun açılması zamanı əvvəlcə temperatur nə qədər olmalıdır?

- 20 S
- 10-5 S
- 5-0 S
- 30-35 S
- 16-20 S

213 Temperaturdan və havanın hərəkət sürətindən asılı olaraq donun açılması hansı üsullarla aparılır?

- birfazlı,yavaş və tez
- ancaq sürətli
- birfazlı,ikifazlı
- yavaş,sürətli və tez
- yavaş və intensiv

214 Temperaturdan və havanın hərəkət sürətindən asılı olaraq donun açılması neçə üsulla aparılır?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

215 Bud hissədə temperatur neçə dərəcə olduqda donun açılması dayandırılır?

- 3 S
- 2 S
- 5 S
- 1 S
- 4 S

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

- 1,3,4
- yalnız 1

- 1,2
 hamısı
 2,4

217 Hansı üsulla dondurulmuş ətin donu açıldıqda ət şirəsi itkisi daha az olar?

- ikifazalı,sürətli
 yavaş
 ikifazalı
 intensiv və birfazalı
 birfazalı,yavaş

218 Donun açılma şəraitindən asılı olaraq ət şirəsinin ayrılması neçə % təşkil edir?

- itirilmir
 0.2%
 0.06
 0,5-3%
 7-7,5%

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

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

220 Donu açılmış qida məhsullarının keyfiyyətinə hansı amillər təsir edir? 1.dondurulmaya qədər onların xüsusiyyətləri 2.dondurma sürəti 3.dondurulma temperaturu 4.dondurulma müddəti

- 1,2,4
 2,4
 1,2
 hamısı
 1,3

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

- 1,2
 2,4
 hamısı
 1,2,3
 1,3,4

222 Qida məhsullarının soyuqla emalının texnoloji proseslərinin son mərhələsi hansı prosesdir?

- soyuması və dondurulması
 ətin soyudulması
 ətin soyuması
 donun açılması
 dondurulması

223 Ət hansı vəziyyətdə olduqda donması məsləhət deyil?

- heç biri
- yetişmiş halda
- buğlu-isti halda
- keyləşmə mərhələsində
- çox soyudulmuş halda

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

- 2, 3
- yalnız 1
- 1,4
- hamısı
- 1,2,3

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

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

226 Ətin krihidrat temperaturu neçə dərəcədir?

- 0,6-1,2 S
- 23 S
- 30 S
- 65 S
- 80 S

227 Hansı temperatur krihidrat temperaturu adlanır?

- 20 S temperatur
- ətin donduğu temperatur
- ilk kristal mərkəzlərinin əmələ gəlməsi
- ət şirəsinin tamamilə donduğu
- ətin soyuma temperaturu

228 Ətin dərinliyində temperatur neçə dərəcə olduqda donma başa çatmış hesab edilir?

- 10-18 S
- 4 S
- 20 S
- 8.0
- 15 S

229 Ət şirəsi hansı temperaturda buza çevrilir?

- 4-8 S
- 10-15 S
- 3-5 S
- 0.6 - 1.2 S
- 2-4 S

230 Donma sürəti hansı amillərdən asılıdır? 1.ətin növündən 2.köklüyündən 3.kütləsindən 4.termiki vəziyyətindən 5.dondurma üsulundan

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

231 Donma sürəti nəyə deyilir?

- heç biri
- ətin birfazlı dondurulmasına
- ətin ikifazlı dondurulmasına
- ətin temperaturunun 0 S-dən -8 S-yə enməsi üçün sərf olunan vaxta deyilir
- ətin -20-23 S-də dondurulmasına sərf olunan vaxta deyilir

232 İkifazlı dondurma müddəti nə qədərdir?

- 50-90 saat
- 3-8 saat
- 10-30 saat
- 24-72 saat
- 90-95 saat

233 Birfazlı dondurmada təbii itki ikifazlıya nisbətən nə qədər az olur?

- 20-25%
- 5-10%
- 70-80%
- 30-40%
- 10-14%

234 Birfazlı dondurma müddəti nə qədərdir?

- 90-95 saat
- 3-8 saat
- 24-72 saat
- 10-30 saat
- 50-90 saat

235 Hansı dondurma ət üçün daha faydalıdır?

- heç biri
- yavaş dondurma
- ikifazlı dondurma
- birfazlı dondurma
- yavaş və ikifazlı dondurma

236 İki fazlı dondurma zamanı kamerada havanın temperaturu və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

- 12-25 °C, 2-2,5 m/san
- 12-25 °C, 0,1-0,3 m/san
- 23 °C, 4 m/san
- 60 °C, 2 m/san
- 35-39 °C, 4 m/san

237 Bir fazlı dondurma zamanı kamerada havanın temperaturu və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

- 35-39 °C, 4 m/san
- 23 °C, 4 m/san
- 12-25 °C, 2-2,5 m/san

- 12-25 °C ,0,1-0,3 m/san
- 60 °C,2 m/san

238 Ətin iki fazalı dondurulması nəyə deyilir?

- ətin buğlu-isti halda dondurulması
- soyudulduqdan sonra dondurulması
- heç biri
- təkrarən dondurmadır
- donu açılmış ətin dondurulması

239 Ətin bir fazalı dondurulması nəyə deyilir?

- təkrarən dondurmadır
- heç biri
- ətin buğlu-isti halda dondurulması
- soyudulduqdan sonra dondurulması
- donu açılmış ətin dondurulması

240 Ətin dondurulmasının ən aşağı temperaturu nə qədərdir?

- 5 C
- 30 C
- 10 C
- 60°C
- 100 C

241 Ətin dondurulmasının ən yüksək temperaturu nə qədərdir?

- 2-8 C
- 30 C
- 60°C
- 10 °C
- 5 C

242 Ətin hansı termiki vəziyyətində onun tərkibində bərpa olunmayan dəyişikliklər baş verir?

- çox soyudulmuş və buğlu-isti
- soyumuş
- buğlu-isti
- dondurulmuş ət
- soyudulmuş

243 Hansı cəmdəklər saxlanmaya davamsız olur? 1.tam qansızlaşdırılmamış 2.soyumamış 3.səthi cırılmış,didilmiş 4.çirklənmiş

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

244 Soyudulmuş ətin saxlanma müddəti hansı amillərdən asılıdır? 1.soyudulma üsulundan 2.soyudulmazdan əvvəlki keyləşdirmədən 3.kamerada havanın parametrlərindən 4.məhsulların kameraya necə yığılmasından

- 2,3,4
- 2, 4
- 1.2
- hamısı

1,3,4

245 Soyudulma zamanı ətin üzərində əmələ gələn quru pərdə hansı proseslərin qarşısını alır? 1.suyun buxarlanmasının 2.ətə mikroorqanizmlərin keçməsinin qarşısını alır 3.histoloji və fiziki

- 1, 3
 1,2,3
 yalnız 3
 1, 2
 2, 3

246 Qoyun və keçi cəmdəkləri yavaş soyudulma zamanı neçə saata soyuyur?

- 50-55 saat
 10-12 saat
 24-36 saat
 14-18 saat
 3-5 saat

247 Yavaş soyudulma zamanı mal,camış və donuz yarım cəmdəkləri hansı müddətə soyuyur?

- 50-55 saat
 3-5 saat
 14-18 saat
 24-36 saat
 10-12 saat

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

- 3-8
 2-5
 1.0
 10-20
 25-30

249 Hansı cəmdəklər soyuducu kameranın hava yolunun relsində hərəkət edən diyircəyin qarmağına 10-20 ədəd asılmaqla soyudulur?

- donuz
 donuz və keçi
 mal və donuz
 qoyun və keçi
 mal,qoyun və keçi

250 Hansı yarım cəmdəklər soyuducu kameranın hava yolunun relsində hərəkət edən diyircəyin qarmağına 1 ədəd asılmaqla soyudulur?

- qoyun və keçi
 keçi
 qoyun
 mal və donuz
 donuz və qoyun

251 Soyudulmaya verilən ət termiki vəziyyətindən asılı olaraq necə ola bilər?

- donu açılmış
 soyumuş
 ancaq buğlu-isti

- buğlu isti və soyumuş
 soyudulmuş

252 Soyudulmaya verilən ət termiki vəziyyətindən asılı olaraq neçə cür ola bilər?

- 6.0
 4.0
 5.0
 2.0
 7.0

253 Soyumuş ətənin temperaturu nə qədər olur?

- 0-2°C
 -5-10 S
 30-35 S
 -5-15 °C
 20-30 S

254 Hansı proseslər nəticəsində buğlu-isti ət keyləşməyə başlayır və ət codlaşır?

- histoloji və fiziki
 biokimyəvi
 fiziki
 fiziki-kimyəvi
 kimyəvi

255 Buğlu-isti ət hansı müddət ərzində öz keyfiyyət göstəricilərini yüksək saxlayır?

- 1 sutka
 10 saat
 2 saat
 50 dəq
 10 dəq

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

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

257 Cəmdəyin temperaturundan asılı olaraq neçə ət qrupu müəyyən edilir?

- 9.0
 7.0
 2.0
 5.0
 4.0

258 Saxlanma zamanı kimyəvi dəyişikliklərin baş verməsi nəticəsində hansı proseslər baş verir?

- su saxlama qabiliyyəti artır
 məhsulun qidalılıq dəyərini yaxşılaşdıran maddələr əmələ gəlir
 məhsulun qidalılıq dəyərini, dadını və iyini, rəngini pisləşdirən maddələr əmələ gəlir
 rəngi, konsistensiyası yaxşılaşır
 heç biri

259 Kimyəvi proseslərə hansılar aiddir?

- konsistensiyanın və rəngin dəyişməsi
- ətin kütləsinin azalması
- tənəffüs və ətin kütləsinin azalması
- hidrolitik,avtolitik və tənəffüs proseslər
- hidrolitik proseslər

260 Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar məhsullarda gedən hansı proseslər necə dəyişir?

- heç biri
- kimyəvi və biokimyəvi proseslər zəifləyir
- kimyəvi proseslər güclənir
- kimyəvi proseslər zəifləyir, biokimyəvi proseslər isə güclənir
- avtoliz güclənir

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

- heç biri
- yalnız 4
- 1,2,3,4
- 1,2,4
- 1, 3

262 Ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı,baş verən fiziki və fiziki-kimyəvi dəyişikliklər hansı amillərin təsiri altında baş verir? 1.temperatur 2.nisbi rütubət 3.havanın qaz tərkibi 4.işıq 5.texniki təsir

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

263 Biokimyəvi metodla konservləşməyə hansı üsullar daxildir?

- qurutma,duz və şəkərlə konservləşdirmə
- turşutma
- etil spirti,sirkə turşusu, CO₂ və s ilə konservləşdirmə
- sirkə turşusu,CO₂- ilə konservləşdirmə
- soyudulma

264 Kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir?

- qurutma,duz və şəkərlə konservləşdirmə
- etil spirti,sirkə turşusu, CO₂ və s ilə konservləşdirmə
- soyudulma
- turşutma
- sirkə turşusu,CO₂- ilə konservləşdirmə

265 Fiziki-kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir?

- aşağı və yüksək temperaturun təsiri ilə müxtəlif şüalarla konservləşdirmə, mexaniki sterilizasiya
- qurutma,duz və şəkərlə konservləşdirmə
- sirkə turşusu,CO₂- ilə konservləşdirmə
- soyudulma
- turşutma

266 Fiziki metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir?

- qurutma, duz və şəkərlə konservləşdirmə
- aşağı və yüksək temperaturun təsiri ilə müxtəlif şüalarla konservləşdirmə, mexaniki sterilizasiya
- soyudulma
- sirkə turşusu, CO₂- ilə konservləşdirmə
- turşutma

267 Qida məhsullarının konservləşdirilməsində hansı metodlardan istifadə edilir? 1.fiziki 2.fiziki - kimyəvi 3.kimyəvi 4.biokimyəvi

- hamısı
- 1,3
- 1,4
- yalnız 2
- 1,2,4

268 Ətin bir fazalı dondurulması nəyə deyilir?

- heç biri
- soyudulduqdan sonra dondurulması
- donu açılmış ətin dondurulması
- təkrarən dondurmadır
- ətin buğlu-isti halda dondurulması

269 Tez soyudulma zamanı kameranın temperaturu və havanın nisbi rütubəti və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

- 4-8 S,80%,4 m/san
- 3-5 S,95%,0,1-0,3 m/san
- 3-(-5) S,95%,2-3 m/san
- 1-0 S,90-92%,2-3 m/san
- 2-3 S,95-98%,0,1-0,3 m/san

270 Yavaş soyudulma zamanı ət yığılmamışdan əvvəl havanın parametrləri necə olmalıdır?

- 4 -5 S temperatur ;80-85% nisbi rütubət;2-3 m/san sürət
- 2 -3 S temperatur ;95-98% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət
- 2 -3 S temperatur ;50-60% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət
- 5 -10 S temperatur ;70-80% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət
- 2 -3 S temperatur ;95-98% nisbi rütubət;1-2 m/san sürət

271 Ət hansı üsullarla soyudula bilər?

- yavaş,sürətli və intensiv
- yavaş və tez
- intensiv
- sürətli
- sürətli və intensiv

272 Ət neçə üsulla soyudula bilər?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 1.0
- 5.0

273 Təkrarən dondurulmuş ət hansı ətə deyilir?

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

- donu açılmış ətın təkrarən dondurulması nəticəsində alınan ətdir
- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4°C çatdırılmış ətdir
- temperaturu -8 °C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu -2 °C -ə çatdırılmış ətdir

274 Donu açılmış ət hansı ətə deyilir?

- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4°C çatdırılmış ətdir
- müəyyən şəraitdə temperaturu -1 °C -ə çatdırılmış cəmdəkdir
- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
- temperaturu -2 °C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu -8 °C -ə çatdırılmış ətdir

275 Dondurulmuş ət hansı ətə deyilir?

- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
- temperaturu -2 °C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir
- temperaturu -8 °C -ə çatdırılmış ətdir
- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4°C çatdırılmış ətdir

276 Çox soyudulmuş ət hansı ətə deyilir?

- temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir
- temperaturu -2 °C -ə çatdırılmış ətdir
- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
- temperaturu -8 °C -ə çatdırılmış ətdir
- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4°C çatdırılmış ətdir

277 Soyudulmuş ət hansı ətə deyilir?

- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
- temperaturu -2 °C -ə çatdırılmış ətdir
- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4°C çatdırılmış ətdir
- temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir
- temperaturu -8 °C -ə çatdırılmış ətdir

278 Soyumuş ət hansı ətə deyilir?

- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4°C çatdırılmış ətdir
- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
- temperaturu -2 °C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu -8 °C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

279 Buğlu-isti ət hansı ətə deyilir?

- temperaturu -8 °C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir
- 6 saatdan çox təbii şəraitdə soyudulmuş ətdir
- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4°C çatdırılmış ətdir
- temperaturu -2 °C -ə çatdırılmış ətdir

280 Üsuldan asılı olaraq qoyun dərilərinin konservləşdirilməsi neçə saat aparılır?

- 1 saat
- 2 saat

- 8 saat
 4-6 saat
 3 saat

281 Üsuldən asılı olaraq donuz dərilərinin konservləşdirilməsi neçə saat aparılır?

- 4 saat
 12-18 saat
 1 saat
 2 saat
 3 saat

282 Üsuldən asılı olaraq qaramal dərilərinin konservləşdirilməsi neçə saat aparılır?

- 4 saat
 3 saat
 12-18 saat
 1 saat
 2 saat

283 Fırlanan barabanlarda donuzların dərisi neçə saat konservləşdirilir?

- 3 saat
 4 saat
 1 saat
 7 saat
 2 saat

284 Fırlanan barabanlarda qaramalın dərisi neçə saat konservləşdirilir ?

- 4 saat
 7 saat
 1 saat
 2 saat
 3 saat

285 Keçi dərilərini çirkdən təmizləmək üçün nə edilir?

- soyudulur
 yuyulur
 yuyulmur
 heç biri
 konservləşdirilir

286 Qoyun dərilərini çirkdən təmizləmək üçün nə edilir?

- heç biri
 yuyulur
 konservləşdirilir
 yuyulmur
 soyudulur

287 Donuz dərilərini çirkdən təmizləmək üçün nə edilir?

- soyudulur
 yuyulmur
 yuyulur
 heç biri
 konservləşdirilir

288 Donuzlar üçün dərinin cəmdəkdən çıxarılması ilə konservləşdirilməsi arasındakı interval nə qədərdir?

- 3 saat
- 6 saat
- 2 saat
- 0.5 saat
- 1 saat

289 Xırda buynuzlu heyvanlar üçün dərinin cəmdəkdən çıxarılması ilə konservləşdirilməsi arasındakı interval nə qədərdir?

- 3 saat
- 2 saat
- 0.5 saat
- 1 saat
- 6 saat

290 İri buynuzlu heyvanlar üçün dərinin cəmdəkdən çıxarılması ilə konservləşdirilməsi arasındakı interval nə qədərdir?

- 2 saat
- 3 saat
- 0.5 saat
- 1 saat
- 6 saat

291 Yağların separasiya üsulu ilə təmizlənməsində əmələ gələn su-yağ emulsiyasını dağıtmaq üçün ona əlavə edilir:

- natrium sulfat
- kaustik soda
- butiloksitoluol
- duz
- susuzlaşdırılmış soda

292 Antioksidləşdirici nə üçün tətbiq edilir?

- neytrallaşmada
- uzun müddət saxlanmada
- çökdürmədə
- parçalanmada
- yuyulmada

293 Yağların davamlılığının artırılması üçün onlara nə əlavə edilir?

- susuzlaşdırılmış soda ilə
- natrium xlorid
- kaustik soda
- butiloksitoluol
- duz

294 Yağların uzun müddət saxlanması üçün onlara nə əlavə edilir?

- natrium xlorid
- kaustik soda
- duz
- antioksidləşdirici
- susuzlaşdırılmış soda

295 Piyi yığmaq üçün nədən istifadə olunur?

- susuzlaşdırılmış soda ilə
- elektrolitin
- kaustik sodadan
- su
- duz

296 Piyi nə ilə yuyurlar?

- susuzlaşdırılmış soda ilə
- elektrolitinlə
- kaustik soda
- natrium xloridlə
- santoxin

297 Yağa susuzlaşdırılmış soda nə zaman əlavə edilir?

- yumada
- parçalanmada
- yanmada
- neytrallaşmada
- təmizləmədə

298 Yağa kaustik soda nə zaman əlavə edilir?

- yumada
- yanmada
- təmizlənmədə
- neytrallaşdırmada
- parçalanmada

299 Yağda neytrallaşdırmanı aparmaq üçün nə əlavə edilir?

- su
- butiloksitoluol
- natrium xlorid
- susuzlaşdırılmış soda
- elektrolitin

300 Yağda neytrallaşdırmanı aparmaq üçün nə əlavə edilir?

- butiloksitoluol
- su
- elektrolitin
- kaustik soda
- natrium xlorid

301 Yağda turşuluq ədədini azaltmaq üçün nə etmək lazımdır?

- əritmək
- soyutmaq
- çökdürmək
- neytrallaşdırmaq
- piysizləşdirmək

302 Xırda taraya qablaşdırma zamanı soyudulma neçə mərhələdə aparılır?

- 6.0

- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

303 İri taraya qablaşdırma zamanı soyudulma neçə mərhələdə aparılır?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

304 Piydə oksidləşmə prosesinin qarşısını almaq üçün piyi nə etmək lazımdır?

- əritmək
- piysizləşdirmək
- neytrallaşdırmaq
- soyutmaq
- çökdürmək

305 Çökdürmə neçə saata aparılır?

- 1-2
- 4.0
- 7-8
- 3-4
- 5-6

306 Piyi neçə dərəcəyə qədər seperasiya edirlər?

- 90-110 °C
- 50-60 °C
- 70-80 °C
- 85-100 °C
- 110-120 °C

307 Piyin tam və tez təmizlənməsi hansı üsulla əldə edilir?

- vibrasiya
- elektrik impulsu
- hidromexanika
- separasiya
- ekstraksiya

308 Piydə əmələ gələn emulsianı parçalamaq üçün nə əlavə olunmalıdır?

- su
- xırdalanmış sümük
- natrium xlorid
- elektrolitin
- kaustik soda

309 Ərinmiş piyi sudan təmizləmək üçün nə etmək lazımdır?

- dondurmaq
- soyutmaq
- neytrallaşdırmaq
- çökdürmək

piysizləşdirmək

310 Xam piyin elamli zamanı yanmanın qarşısını almaq üçün ona nə əlavə edilməlidir?

- su
- natrium xlorid
- kaustik soda
- heyvanın təzə xırdalanmış sümüyü
- susuzlaşdırılmış soda

311 İstiliyin təsiri ilə yağların əridilməsi neçə üsulla aparılır?

- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

312 Yumşaq və bərk xammaldan yağ almaq üçün ən geniş yayılmış metod hansıdır?

- elektrik impulsu
- əritmə
- vibrasiya
- ekstraksiya
- hidromexanika

313 Heyvanat yağlarının istehsalı zamanı ilk olaraq hansı əməliyyat həyata keçirilir?

- saxlanma
- soyudulma
- qarşıqlardan təmizlənmə
- əridilmə
- qablaşdırma

314 Pis yuyulma nəticəsində qalmış qan laxtaları əridilmiş piyə necə təsir göstərir?

- hidrolizinə
- çürüdür
- parçalayır
- oksidləşdirir
- rəngini dəyişir

315 Mədə-bağırsağ kəsintiləri piyə necə rəng verir?

- qəhvəyi
- tünd
- sarı
- bozuntul
- acıq

316 Əzələ toxumasının kəsintiləri əridilmiş piyə necə rəng verir?

- sarı
- bozuntul
- ağ
- tünd
- qəhvəyi

317 Qoyun piy xammalı nə rəngdədir?

- açıq-sarı
- qəhvəyi
- tünd
- parlaq ağ
- bozuntul

318 Qaramalın piy xammalı nə rəngdədir?

- açıq-sarı
- parlaq ağ
- tünd
- bozuntul
- qəhvəyi

319 Hansı yağ istisna olmaqla qalan bütün yağların keyfiyyəti orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi göstəricilərinə görə təyin edilir?

- quş
- qoyun
- sümük
- yığma yağ
- donuz

320 Soyudulma vaxtının uzadılması xammalada olan hansı fermentin aktivliyini sürətləndirir?

- miogen
- peroksidaza
- peptidaza
- lipaza
- miozin

321 Doldurma zamanı xammal yaxşı qarışdırılmadıqda turşuluq ədədinin yüksəlməsi hansı fermentin aktivliyinin artması ilə izah olunur?

- amilaza
- moigen
- miozin
- lipaza
- katalaza

322 Yağların separasiya üsulu ilə təmizlənməsində əmələ gələn su-yağ emulsiyasını dağıtmaq üçün ona əlavə edilir:

- butiloksitoluol
- kaustik soda
- butiloksitoluol
- duz
- suslaşdırılmış soda

323 Xam piyi axar su ilə soyudan zaman suyun temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 12-15 C
- 10-12 C
- 8-10 C
- 3-4 C
- 0-1 C

324 Çirkli xam piy axar suda yuyularkən suyun temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- 40 C
- 20-25 C
- 30 C
- 10-15 C
- 5-10 C

325 Heyvanın ilk emali nəticəsində alınmış xam piy toplandıqca neçə saatdan gec olmayaraq emal olunmalıdır?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

326 Yağ turşularından hansı əvəzolunmayan turşudur?

- palmitin
- araxidan
- linolen
- linol
- stearin

327 Qida rasionunda yağlar umumi enerjinin neçə faizini təşkil etməlidir?

- 20.0
- 40.0
- 10.0
- 30.0
- 15.0

328 Heyvan yağının neçə faizini heyvan piyləri təşkil etməlidir?

- 3,5
- 1.0
- 1,1
- 2,3
- 4.0

329 Heyvan yağlarının neçə faizini kərə yağı təşkil etməlidir?

- 80.0
- 60.0
- 30.0
- 75.0
- 20.0

330 Yaşlı adam üçün gündəlik yağ rasionunda neçə qram heyvan və bitki yağları təşkil etməlidir?

- 40-50
- 50-60
- 70-80
- 95-100
- 80-90

331 Quru yağsızlaşdırılmış cızdağı soyutduqdan sonra hansı əməliyyat həyata keçirilir?

- qurudulur
- qablaşdırılır

- dəmirmaqnit qarışığından təmizlənilir
- xırdalayır
- ələyir

332 Yem ununda istifadə olunan xammalın bişirilməsi və sterilizasiyası neçə °C-də aparılır?

- 55-67 °C
- 72-80 °C
- 65-70 °C
- 118-122 °C
- 85-92 °C

333 Hidrogen peroksid hansı məqsədlər üçün istifadə olunur?

- oksidləşmə prosesində
- durultmada
- neytrallaşdırmada
- ağartmada
- yumada

334 Yağların neytrallaşdırılması zamanı ora nə əlavə edilir?

- hidrogen peroksidlə
- natrium pirosulfatla
- santoxin
- kaustik soda
- natrium xloridlə

335 Yem ununda istifadə olunan xammalın qurudulmasında neçə °C-də aparılır?

- 90-100°C
- 30-40°C
- 50-60°C
- 72-80°C
- 10-20°C

336 Yem ununda istifadə olunan xammalın bişirilməsi və sterilizasiyası neçə °C-də aparılır?

- 65-70°C
- 40-50°C
- 85-90°C
- 75-80°C
- 118-122°C

337 Yağlarda antioksidləşdirici kimi nədən istifadə edilir?

- hidrogen peroksidlə
- natrium pirosulfatla
- kaustik soda
- butiloksitoluol
- natrium xloridlə

338 Antioksidləşdirici kimi aşağıdakılardan hansı tətbiq edilir?

- natrium xloridlə
- hidrogen peroksidlə

- susuzlaşdırılmış sodadan
- santoxin
- natrium piroşulfatla

339 Aşağıdakılardan hansı antioksidləşdirici kimi tətbiq edilir?

- hidrogen peroksidlə
- natrium piroşulfatla
- kaustik soda
- butiloksitoluol
- natrium xloridlə

340 Yağda oksidləşmə prosesini ləngitmək üçün nədən istifadə olunur?

- hidrogen peroksidlə
- natrium piroşulfatla
- susuzlaşdırılmış sodadan
- oksidləşdiricilərdən
- natrium xloridlə

341 Yem unu və texniki yağların istehsalında istifadə olunan xammalı nə ilə konservləşdirirlər?

- hidrogen peroksidlə
- Ca hipoxloridlə
- kaustik soda
- natrium piroşulfatla
- natrium xloridlə

342 Quru yağsızlaşdırılmış cızdağı emal etdikdən sonra hansı əməliyyat həyata keçirilir?

- bükülür
- ələyir
- xırdalayır
- soyudulur
- dəmirmaqnit qarışığından təmizlənir

343 Yem ununu nəyə qablaşdırırlır?

- yeşiklərə
- taxta yeşiklərə
- çəlləklərə
- kağız torbalara
- metal bankalara

344 Texniki yağlardan hansı məqsədlər üçün istifadə olunur?

- konserv istehsalında
- kolbasa istehsalında
- heyvanların yemləndirilməsində
- ətriyyatda
- yeyinti sənayesində

345 Yem unundan hansı məqsədlər üçün istifadə olunur?

- konserv istehsalında
- kolbasa istehsalında
- ətriyyatda
- heyvanların yemləndirilməsində
- sabun bişirmədə

346 Yağların rəngini yaxşılaşdırmaq üçün ağartma prosesini nə ilə aparırlar?

- butiloksitoluol
- hidrogen peroksidlə
- santoxin
- natrium xloridlə
- kaustik soda ilə

347 Yağların rəngini yaxşılaşdırmaq üçün nə etmək lazımdır?

- duruldurlar
- neytrallaşdırırlar
- ağadırlar
- piysizləşdirirlər
- yuyurlar

348 Qanı, fibrini və formalı elementləri yığıb neçə saatdan çox olmayaraq saxlayırlar?

- 2.0
- 1.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

349 Yumurta qabığı neçə gündən gec olmayaraq emala göndərilir?

- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0
- 1.0

350 Aşağıdakılardan hansı istisna olmaqla bağırsağ və mədə tutumundan təmizlənmiş?

- qoyunlar
- ada dovşanı
- inək
- donuzlar
- camış

351 Aşağıdakılardan hansı istisna olmaqla bağırsağ və mədə tutumundan təmizlənmiş?

- quşlar
- qoyunlar
- camış
- donuzlar
- inək

352 Antioksidləşdirici kimi aşağıdakılardan hansı tətbiq edilir?

- natrium pirosulfatla
- butiloksitoluol
- kaustik soda
- hidrogen peroksidlə
- natrium xloridlə

353 Antioksidləşdirici kimi aşağıdakılardan hansı tətbiq edilir?

- santoxin

- natrium xloridlə
- natrium piroşulfatla
- hidrogen peroksidlə
- susuzlaşdırılmış sodadan

354 Quru yem məhsullarının, texniki, yem yağlarının alınmasında patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsi üçün müsadirə olunmuş xammalı, qida üçün yararlısız qalıqları necə emal edirlər?

- quru və ya yağ üsulla istiliklə emal edirlər
- sterilizə edirlər
- pasterizə edirlər
- homogenləşdirirlər
- ekstraksiya edirlər

355 Tüklü xammal sentrifuqada tükləri hansı şəraitdə təmizlənilir?

- 65-68°C-də 5-10 dəq
- 40 - 50 °C
- 30 - 40 °C
- 20 - 30 °C
- 10 - 20 °C

356 Yem ununun və yağın keyfiyyətini aşağı salan zülali maddələrin çürüməsi və yağların hidrolizinin qarşısını almaq üçün nə edilir?

- xammal yığılmasını, daşınmasını və hazırlanmasını tezləşdirmək lazımdır
- heç biri
- xammal yığılmasını yumaq lazımdır
- dezinfeksiya etmək lazımdır
- xammal yığılmasını qurutmaq lazımdır

357 Yem və texniki məhsulların istehsalında tətbiq olunan ətli və ətli-sümüklü xammal qrupuna hansılar aiddir?

- tük-lələk xammalının qalıqları
- yeyinti məqsədlərə yaramayan xam yağ , ətin, subməhsulların, dərinin təmizlənməsindən alınan yeyinti məqsədlərə yaramayan yağ kəsikləri, quşun bağırsaqları, embrionlar və cinsiyyət orqanları və s.
- baş, ayaq, cəmdəyin sümükləri
- qan, fibrin, qanın formalı elementləri
- sümük yarımfabrikatları

358 Yem və texniki məhsulların istehsalında tətbiq olunan sümük xammalı qrupuna hansılar aiddir?

- quşun və dovşanların emalından alınan qalıqlar
- ət çıxarıldıqdan sonra qalan sümük və baş, qoyunun başı və ayaqları, sümük yarımfabrikatı
- yeyinti məqsədlərə yaramayan xam yağ, yağ kəsikləri
- qanın formalı elementləri
- qan, fibrin

359 Patogen mikrofloranın və sporların radikal məhv edilməsi üçün texniki xammalı necə emal edirlər?

- 80 -90 °C
- 10 -20 °C
- 110-132 °C-də 15-30 dəq
- 50 -70 °C
- 30 -40 °C

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

- 2.3.4.5
- 1.2.3.4
- 1.2.3.5
- 1.2.4.5
- 1.3.4.5

361 Heyvani yemlərə hansılar aiddir?

- qarğıdalı, çovdar
- ətli-sümüklü, sümüklü, ətli, qan, yem unu
- noxud, paxla
- mərcimək, soya
- şrot, kəpək

362 Forsunkalı quruducunun məhsuldarlığı saatda neçə kq-dır?

- 660.0
- 1900.0
- 100.0
- 1450.0
- 1000.0

363 Forsunkalı quruducular quruluşundan asılı olaraq hansı növləri vardır? 1.hərəkətsiz 2.fırlanan 3.barabanlı 4.kanallı

- 1,3,4
- hamısı
- 2,3,4
- 1.2
- 1.3

364 Maye gemotogenin tərkibində hansı bakteriyaların olmasına icazə verilir?

- Aspergillus və Mucor
- kif göbələkləri
- patogen bakteriyaların
- heç birinin
- bağırsağ çöpləri

365 Maye gemotogen hansı heyvanların qanından alınır?

- bütün heyvanların
- keçinin
- qoyunun
- iri buynuzlu malın və ya donuzun
- donuzun və davarın

366 P₀-6 köpük əmələ gətirənin istehsalında birinci növbədə qanda hansı texnoloji emalı aparırlar?

- seperatorda fraksiyalara ayrılır
- fibrinsizləşdirilir
- qana turşu əlavə edilir
- 2 saat müddətində 85-95 S-də hidroliz edirlər
- qurudulur

367 P₀-6 köpük əmələ gətirəndən hansı məqsədlər üçün istifadə edilir?

- kolbasa istehsalında

- yanğınsöndürmədə və penobeton istehsalında
- gemotogen
- yapışqan və gemotogen
- yapışqan istehsalında

368 Qara texniki albumin necə alınır?

- heç biri
- qanın dondurulmasından
- qanın qurudulmasından
- fibrinsizləşdirilmiş qanın qurudulmasından
- qanın sabitləşdirilməsindən

369 Texniki albumini xüsusi taralarda 20 S temperaturda nə qədər saxlamaq olur?

- 12 ay
- 24 saat
- 1 ay
- 6 ay
- 15 ay

370 Qara texniki albumindən hansı məhsulun istehsalında istifadə edilir?

- kolbasa
- köpük əmələ gətirən
- gemotogen
- yapışqan
- yem unu

371 Qanın emalını ləngitmək , yaxud uzun məsafəyə aparmaq lazım olduqda hansı üsullardan istifadə edilir?

- heç biri
- stabilləşdirmə
- fibrinsizləşdirmə
- konservləşdirmə
- laxtalanma

372 Qanın fibrinsizləşdirilməsi nə üçün aparılır?

- qanı qurutmaq üçün
- qanın laxtalanmasını sürətləndirmək üçün
- qanı laxtalaşdırmaq üçün
- qanın laxtalanmasının qarşısını almaq üçün
- qanı oksidləşdirmək üçün

373 Maye gemotogenin istehsalında hansı məhsullardan istifadə edilir? 1.iri buynuzlu malın fibrinsizləşdirilmiş qanı 2.qənd siropu 3.vanilin 4.qლის 5.etil spirti

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

374 Po-6 köpük əmələ gətirən hansı aqrekat halında olur?

- plazma
- buxar
- qaz

- maye
 bərk

375 Forsunkalı quruducular quruluşundan asılı olaraq neçə növ olur?

- 1.0
 3.0
 4.0
 2.0
 5.0

376 Püskürdücü quruducuda qanı neçə mərhələdə qurudular?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

377 Günəşlə, yaxud təbii qurutma üsulu ilə qanın qurudulması hansı müddətə aparılır?

- 6 – 7 saat
 4 saat
 30 saat
 5- 6 saat
 12 saat

378 Qanın hansı quruducuda qurudulması daha sərfəlidir?

- kameralı və şkaflı
 şkaflı
 kameralı
 kanallı
 kanallı və kameralı

379 Qan quruducu aparatlara yerləşdirilən zaman quruducuda temperatur neçə dərəcəyə catdırılır?

- 15 S
 100 S
 25 – 30 °C
 50 – 55 °C
 30 – 40 S

380 Qanın qurudulmasında hansı quruduculardan istifadə edilir? 1. püskürdücü 2.kameralı 3.kanallı 4.vallı 5. barabanlı

- 1,2
 4,5
 1,2,3
 2,4,5
 hamısı

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

- 2 , 3
 yalnız 1
 yalnız 3
 hamısı

1, 2

382 Quru qan tozunun alınması üçün qanı hansı emala məruz qoyurlar?

- stabilləşdirirlər
- sabitləşdirirlər
- fibrinsizləşdirirlər
- fraksiyalara ayırırlar
- laxtalandırırlar

383 Qan və onun komponentlərini yeyinti məqsədləri üçün istifadə etdikdə, onları hansı üsulla konservləşdirirlər?

- hamısı doğrudur
- müxtəlif şüalarla
- yüksək temperaturun təsiri ilə
- soyuqla
- ultrabənövşəyi şüalarla

384 Qanın emalını ləngitmək , yaxud uzun məsafəyə aparmaq lazım olduqda hansı üsullardan istifadə edilir?

- heç biri
- stabilləşdirmə
- fibrinsizləşdirmə
- konservləşdirmə
- laxtalanma

385 Fibrinsizləşdirilmiş qanı neçə dərəcədə və nə qədər saxlamaq olar?

- 5 S ; 2 saat
- 38 S ; 4 saat
- 15 S ; 20 dəq
- 15 S ; 4 saat
- 40 S ; 6 saat

386 Qanın fibrinsizləşdirilməsi nə üçün aparılır?

- qanı qurutmaq üçün
- qanın laxtalanmasını sürətləndirmək üçün
- qanı laxtalaşdırmaq üçün
- qanın laxtalanmasının qarşısını almaq üçün
- qanı oksidləşdirmək üçün

387 Davar qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır?

- 3,5 dəq
- 6,5 dəq
- 8 dəq
- 4 dəq
- 5 dəq

388 Qaramal qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır?

- 8 dəq
- 4 dəq
- 5 dəq
- 6,5 dəq
- 3,5 dəq

389 Donuz qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır?

- 5 dəq
- 3,5 dəq
- 6,5 dəq
- 4 dəq
- 8 dəq

390 Ən gec hansı heyvanın qanı laxtalanır?

- davar və donuz
- davar
- donuz
- qaramal
- keçi

391 Ən tez hansı heyvanın qanı laxtalanır?

- camış
- davar
- qaramal
- donuz
- keçi

392 Yeyinti məqsədi üçün qan təqribən qansızlaşdırmadan neçə dəqiqə sonra emala verilir?

- 70 – 75 dəq
- 10 – 18 dəq
- 4 – 5 dəq
- 25 -30 dəq
- 40 – 60 dəq

393 Qanın formalı elementləri neçə yerə bölünür?

- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0

394 Plazmanın tərkibində hansı maddələr vardır? 1.zülal 2.yağ 3.karbohidrat 4.mineral duzlar

- yalnız 1
- 2,4
- 1,3,4
- hamısı
- 1,2,3

395 Qanın miqdarı hansı amillərdən asılıdır? 1.heyvanın kəsimindən əvvəlki fizioloji vəziyyətdən 2.qansızlaşdırma üsulundan 3.köklük dərəcəsindən

- yalnız 1
- 2,3
- 1,3
- 1,2
- yalnız 3

396 Qan zülalının əsas hissəsini hansı zülal və neçə faiz təşkil edir?

- albumin – 60-65 %
- qlobulin - 70-75 %
- hemoqlobin – 5-10%
- hemoqlobin - 60-65 %
- albumin -30-35 %

397 Qanın quru qalığının neçə faizini zülal təşkil edir?

- 0.65
- 0.5
- 0.3
- 0.9
- 1.0

398 Trombositlərin funksiyası nədir?

- qanı oksidləşdirir
- qara qırmızı rəng verir
- faqositoz qabiliyyətinə malikdir
- qanın laxtalanmasında iştirak edir
- qanın laxtalanmasının qarşısını alır

399 Qanın hansı formalı elementi şəffaf və ya bozumtul rəngdə, diametri 4-5 mkm olan qan cisimcikləridir?

- leykosit və eritrosit
- eritrositlər
- leykositlər
- trombositlər
- hemoqlobin

400 Leykositlər hansı qabiliyyətə malikdirlər?

- heç biri
- qanı laxtalandırır
- qana qırmızı rəng verir
- faqositoz
- hemoqlobin piqmentinə malikdir

401 Eritrositlərin tərkibində hansı piqment vardır?

- heç biri
- mioqlobin
- metmioqlobin
- hemoqlobin
- oksimioqlobin

402 Qanın formalı elementlərinə hansılar aiddir? 1.eritrositlər 2.hemoqlobin 3.leykositlər 4.trombositlər 5.qan zərdabı

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

403 Qan hansı maddə və elementlərdən ibarətdir? 1.plazmadan 2.formalı elementlərdən 3.zülal

- heç biri
- 2, 3

- 1,2,3
- 1.2
- 1, 3

404 Qandan müalicəvi məqsədlər üçün hansı məhsullar istehsal olunur?

- kolbasa,albumin,qan plazması
- albumin,qan plazması, hidrolizatlar,qan unu
- kolbasa,gemotogen
- gemotogen,qan əvəzediciləri, hidrolizatlar
- qan unu,albumin,gemotogen

405 Qandan yeyinti məqsədi üçün hansı məhsullar istehsal olunur?

- qan unu,albumin,gemotogen
- kolbasa,gemotogen
- gemotogen,qan əvəzediciləri, hidrolizatlar
- kolbasa,albumin,qan plazması
- albumin,qan plazması, hidrolizatlar,qan unu

406 Hisə verilmiş kolbasaların hisəvermə temperaturu hisəvermə kamerasında neçə °C olmalıdır?

- 25-30 °C
- 18-20 °C
- 27-32 °C
- 12-16 °C
- 7-15 °C

407 Bişdikdən sonra kolbasanı neçə °C soyutmaq lazımdır?

- 15-30 °C
- 30-35 °C
- 20-25 °C
- 15-25 °C
- 45-50 °C

408 Kolbasa çox bişdikdə nə baş verir? 1.baton qişasının partlaması 2.xoşa gəlməyən iy və dadın əmələ gəlməsi 3.boz rənglənmiş sahələrin əmələ gəlməsi 4.şpikin ərilməsi

- 3.4
- 1.4
- 2.3
- 1.3
- 2.4

409 Kolbasa batonlarının qızardılması ilə bişirilməsi arasında vaxt neçə dəq-dən çox olmamalıdır?

- 20 dəq
- 30 dəq
- 50 dəq
- 10 dəq
- 45 dəq

410 Kolbasa batonları qızardılmadan sonra hansı əməliyyat həyata keçirilir?

- qurutma
- osadka

- bişirmə
- soyudulma
- hisəvermə

411 Kolbasa batonun daxilində temperatur neçə °C-yə çatdıqda qızardılma tam bitmiş sayılır?

- 40.0
- 65.0
- 70.0
- 30.0
- 50.0

412 Kolbasa məmulatlarının qızardılması çox davam etdikdə nə baş verir?

- qişa tündləşir
- qiymə turşuyur
- xoşa gəlməyən iy əmələ gəlir
- qiymədə boz rənglənmiş sahələr əmələ gəlir
- xoşa gəlməyən dad əmələ gəlir

413 Şpikin rəngi nə rəngdə olmalıdır?

- ağ
- bozuntul
- qırmızı
- çəhrayı
- sarımtıl

414 Yumşaq piy əsasən cəmdəyin hansı nahiyələrindən alınır?

- kürək
- bud
- miyantəng hissəsindən
- boyun
- ətraf nahiyəsindən

415 Bərk piy əsasən cəmdəyin hansı nahiyələrindən alınır? 1.döş 2.kürək 3.miyantəng hissəsindən 4.ətraf nahiyəsindən 5.bud 6.bel

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

416 Yarımberk piy əsasən cəmdəyin hansı nahiyələrindən alınır? 1.döş 2.boyun 3.miyantəng hissəsindən 4.ətraf nahiyəsindən 5.bud 6.bel

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

417 Şpik konsistensiyasına görə neçə cür olur?

- 4.0
- 2.0
- 1.0

- 3.0
 5.0

418 Hansı sort donuz ətindən 50% -ə kimi əzələ arası yağın olmasına yol verilir?

- I və II növ
 əla
 yarımyağlı
 yağlı
 yağsız

419 Hansı sort donuz ətindən 30-50% -ə kimi əzələ arası yağın olmasına yol verilir?

- I və II növ
 əla
 yağlı
 yarımyağlı
 yağsız

420 Hansı sort donuz ətindən 10% -ə kimi əzələ arası yağın olmasına yol verilir?

- I və II növ
 yarımyağlı
 yağlı
 yağsız
 əla

421 Yağlı donuz ətində neçə %-ə kimi əzələ arası yağın olmasına yol verilir?

- 0.2
 0.3
 20-30%
 0.5
 60-70%

422 Yarımyağlı donuz ətində neçə %-ə kimi əzələ arası yağın olmasına yol verilir?

- 20-30%
 10-20%
 0.1
 30-50 %
 60-70%

423 Yağsız təmizlənmiş donuz ətində neçə %-ə kimi əzələ arası yağın olmasına yol verilir?

- 0.5
 0.2
 30-50%
 0.1
 20-30%

424 Kolbasa məmulatına hansı xammal çox qatıldıqda bozumtul rəng əmələ gəlir?

- xörək duzu
 yumurta
 şəkər
 nişasta
 nitrit və nitrat

425 Kolbasa məmulatına hansı xammal lazımı miqdarda əlavə olunmadıqda onun dadı tamamilə dəyişir?

- süd
- nitrat
- nitrit
- xörək duzu
- fosfat

426 Kolbasa istehsalında istifadə olunan əsas xammal hansılardır? 1.xörək duzu 2.nitrit 3.ət 4.şəkər 5.sub məhsulları 6.yumurta

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

427 Kolbasa istehsalında istifadə olunan yardımçı xammal hansılardır? 1.süd 2.nitrit 3.süni pərdələr 4.sub məhsullar 5.ədviyyatlar 6.yumurta

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

428 Bişirilmədən əvvəl qızdırıcı mühitin (su,buxar)temperaturunu neçə °C-yə çatdırmaq lazımdır?

- 85 °C -dən
- 65 °C -dən
- 75 °C -dən
- 95 °C -dən
- 68 °C -dən

429 Duzlu əti xüsusi ayrılmış otaqlarda saxladıqda temperatur neçə °C-dən çox olmamalıdır?

- 2-3 °C -dən
- 6 °C -dən
- 3 °C -dən
- 4 °C -dən
- 2 °C -dən

430 Hazır kolbasa məmulatlarının növündən asılı olaraq duzun miqdarı neçə % təşkil edir?

- 1-2 %
- 5-8%
- 3-6 %
- 2.2-5%
- 1.5%

431 Hazır kolbasa məmulatlarında nişastanın miqdarı neçə %-dən çox olmalıdır?

- 0.02
- 6-7%
- 0.01
- 2-5 %
- 0.08

432 Hazır məhsulun keyfiyyətini hansı tələblərə cavab verməlidir? 1.piyin kənarları ərimiş olmalı 2.xoşəgələn kəskin iyi olmalı 3.şpiki sarımtıl rəngdə olmalı 4.yumşaq olmalı 5.səthi quru olmalı

- 2,3,5
- 2.4
- 1,3,4
- 2.5
- 1.5

433 Qiymənin rəngi nə rəngdə olmalıdır?

- ağ
- bozmtul
- ağ-çəhrayı
- bərabər çəhrayı
- qırmızı

434 Neçə % şpikin olmasına yol verilir?

- 30-40%
- 0.3
- 0.6
- 0.7
- 0.5

435 Kolbasa məmulatlarının istehsalında istifadə olunan ət necə olmamalıdır?

- soyumuş
- soyudulmuş
- dondurulmuş
- isti-buğlu
- coxsoyudulmuş

436 Kolbasa məmulatları saxlanılan yerdə nisbi nəmlik neçə % olmalıdır?

- 45-50%
- 55-67%
- 65-70%
- 75-80%
- 85-90%

437 Yaxşı bişirilməmiş kolbasa məmulatlarının qiyməsi necə olur?

- kəsdikdə bıçağa yapışır
- şpikin əriməsi
- turşuyur
- kiflənir
- baton qışasının partlaması

438 Qızardılma zamanı nitritin parçalanması nəticəsində qiymədə hansı proseslər baş verir?

- qişa tündləşir
- qiymə turşuya bilər
- xoşa gəlməyən iy əmələ gəlir
- qiymədə boz rənglənmiş sahələr əmələ gəlir
- xoşa gəlməyən dad əmələ gəlir

439 Kutterdə xırdalanmış ətin temperaturu neçə °C-dən artıq olmamalıdır?

- 8°C-dən
- 4 °C-dən
- 6°C-dən
- 10 °C-dən
- 12°C-dən

440 İyisiz cəmdəkləri ,lakin səthində selik,kif,ərinti olan ətləri hara göndərilər?

- laboratoriyada tədqiqata
- konserv istehsalına
- texniki məqsədlərə yönəldirlər
- sanitar işləməyə
- sənaye emalına

441 Şübhəli məqamlarda əti hara göndərilər?

- texniki məqsədlərə yönəldirlər
- sənaye emalına
- sanitar işləməyə
- laboratoriyada tədqiqata
- konserv istehsalına

442 Xammalın qəbulu zamanı açıq aşkar qeyri-keyfiyyətli məhsul alarkən əti hara göndərilər?

- laboratoriyada tədqiqata
- konserv istehsalına
- sanitar işləməyə verir
- texniki məqsədlərə yönəldirlər
- sənaye emalına

443 Təmizlənmiş donuz əti kolbasa istehsalı üçün hansı sortlara bölünür? 1.əla 2. yağlı 3. yağsız 4.I 5. yarımyağlı 6.II

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

444 Qaramalın təmizlənmiş əti kolbasa istehsalı üçün hansı sortlara bölünür? 1.əla 2.yarımyağlı 3.yağlı 4.I 5.yağsız 6.II

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

445 Tənəkə bankaları yoxlanılarkən hansı nöqsanlar olmasına yol verilir?

- qırıqmış
- axıdan
- bombaj
- gövdəsinin azacıq deformasiyaya uğraması
- qara ləkələr

446 Kimyəvi bombajın əmələ gəlmə səbəbi?

- mikrooqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində

- məhsulun donması
- bankanın deformasiyaya uğraması
- məhsuldakı turşunun tənəkəyə təsiri nəticəsində
- bankaya aşağı temperaturla məhsulun yığılması

447 Mikrobioloji bombajın yaranma səbəbi?

- bankaya aşağı temperaturla məhsulun yığılması
- bankanın deformasiyaya uğraması
- məhsuldakı turşunun tənəkəyə təsiri nəticəsində
- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində
- məhsulun donması

448 Aldadıcı bombaj başqa cür necə adlanır?

- fiziki-kimyəvi
- bioloji
- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji

449 Bombaj neçə cür ola bilər?

- 2.0
- 4.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0

450 Xammalın xırdalanmasından sterilizasiyaya qədər olan müddət neçə saatdan çox olmamalıdır?

- 30 dəq
- 4 saat
- 1 saat
- 2 saat
- 9 saat

451 Məhsulun hermetizasiyası ilə istiliklə emalı arasında vaxt neçə dəqiqədən çox olmamalıdır?

- 25 dəq
- 40 dəq
- 10 dəq
- 30 dəq
- 20 dəq

452 Konservlərin hermetikliyini yoxlamaq üçün onları neçə °C temperaturu olan suya salırlar?

- 95-107 °C
- 73-80 °C
- 75-80 °C
- 85-90 °C
- 78-85 °C

453 Bankadan havanın çıxarılması necə adlanır?

- pasterizasiya
- hermetizasiya
- sterilizasiya

- vakuumlaşdırma
 seperasiya

454 Konserv istehsalında istifadə olunan ət tikələrinin çəkisi neçə q-dan çox olmamalıdır?

- 40 q
 10 q
 20 q
 30 q
 60 q

455 Konserv istehsalında aşağıda göstərilən əməliyyatlardan hansı sonda aparılır?

- hermetizasiya
 xammalın bankalara yığılması
 hermetik bağlanması yoxlanılması
 sterilizasiya
 bankadan havanın çıxarılması

456 Konserv istehsal texnologiyasının sxemi ardıcıl olaraq necədir? 1.sortlaşdırma 2. hermetizasiya 3. xammalın bankalara yığılması 4. sterilizasiya 5. bankadan havanın çıxarılması 6. hermetik bağlanması yoxlanılması

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

457 Konserv istehsalında ilk olaraq hansı əməliyyat həyata keçirilir?

- hermetizasiya və markalanması
 hermetik bağlanması yoxlanılması
 sterilizasiya
 xammalın bankalara yığılması
 bankadan havanın çıxarılması

458 Konserv istehsalında hansı ətdən istifadə etdikdə bombajın əmələ gəlməsinə gətirib çıxarır?

- subməhsullardan
 qansızlaşdırılmış
 soyudulmuş
 təkrar dondurulmuş
 buzlanmış

459 Konserv istehsalında yardımçı xammal kimi nədən istifadə olunur?

- beyindən
 xörək duzundan
 sub məhsullarından
 qandan
 kolbasa məmulatlarından

460 II kateqoriya ətdən hansı ət konservlərində istifadə edilir?

- ət-bitki
 əla sort
 II sort
 I sort

- piyli-paxlalı

461 I kateqoriya ətdən hansı ət konservlərində istifadə edilir?

- ət-bitki
 I sort
 II sort
 əla sort
 piyli-paxlalı

462 I sort ət konservinin istehsalında hansı ətdən istifadə edilir?

- II kateqoriya
 təkrar dondurulmuş
 soyudulmuş
 buğlu -isti
 I kateqoriya

463 Əla sort ət konservinin istehsalında hansı ətdən istifadə edilir?

- təkrar dondurulmuş
 buğlu -isti
 II kateqoriya
 I kateqoriya
 sub məhsullarında

464 Konserv istehsalında hansı ətlərdən istifadə edilmir?

- əla sort
 qansızlaşdırılmış
 soyudulmuş
 buğlu-isti
 buzlanmış

465 Sənaye miqyasında konservlər ilk dəfə harada istehsal olunmuşdur?

- Amerikada
 İtaliyada
 Çində
 Almaniyada
 İspaniyada

466 Sənaye miqyasında konservlər ilk dəfə neçənci ildə istehsal edilmişdir?

- 1877-ci ildə
 1970-ci ildə
 1860-cı ildə
 1870-ci ildə
 1865-ci ildə

467 Kimyəvi bombaj ən çox hansı bankalarda əmələ gəlir?

- dəmir
 şüşə
 tənəkə
 laklanmış
 metal

468 Xammalın xırdalanmasından sterilizasiyaya qədər olan müddət neçə saatdan çox olmamalıdır?

- 30 dəq
- 4 saat
- 1 saat
- 2 saat
- 9 saat

469 Vakuummətrik üsulla bankaların hermetik olmadığını necə bilmək olar?

- çöküntünün əmələ gəlməsindən
- bulyonun rəngindən
- bankadan hava qabarcıqları çıxır
- bankaların üzərində yağ ləkələri olur
- bulyonun bulanmasından

470 Qızdırılmış bulyon necə olmalıdır?

- çöküntü 10 dəq çökmədən sonra əmələ gəlir
- çöküntüsüz olmalı
- tünd qəhvəyi olmalı
- sarıdan açıq qəhvəyi rəngdə olmalı
- çox bulanıqlı olmalı

471 Qaynar suya salınmış bankaların hermetik bağlanmasını nədən bilmək olar?

- çöküntünün əmələ gəlməsindən
- bulyonun rəngi sarıdan açıq qəhvəyi rəngdə olur
- bankaların üzərində yağ ləkələri olur
- bankadan hava qabarcıqları çıxır
- bulyonun bulanmasından

472 Konserv istehsalında istifadə olunan bankaların səthi necə olmalıdır?

- çatlar olmalı
- paslanmış
- ləkəsiz olmalı
- istiliyə davamlı olmalı
- hamar olmalı

473 Standartın tələblərinə ən çox hansı tara cavab verir?

- tənəkə bankalara
- dəmir taralarına
- şüşə banka
- metal bankalara
- polimer bankalarına

474 Konserv istehsalında hansı ətlərdən istifadə edilir?

- yaşlı heyvanların əti
- axtalanmış
- təkrar dondurulmuş
- qansızlaşdırılmış
- buğlu-isti

475 Dondurma yumurtanın daxilində temperatur neçə olduqda başa çatmış olur?

- 0 ÷ - 1°C
- 20 ÷ - 30°C
- 0 ÷ - 4°C

- 5 ÷ - 6°C
 0 °C

476 Qarıxıq istiqamətli toyuq cinslərinə misal olaraq aşağıdakılardan hansını göstərmək olar?

- Lanqşan
 Pavlovski
 Brama
 Holmoqol
 Zerkalny

477 Aşağıda göstərilən cinslərdən hansı yumurtalıq istiqamətli toyuq cinslərinə aiddir?

- Ağ Moskva
 ağ rus
 koxinkina
 Rod-Aylend
 Holmoqol

478 Ətlik istiqamətli toyuq cinslərinə aşağıdakılardan hansı aiddir? 1.ağır kütləli 2.kiçik ölçülü 3.yüngül kütləli 4.sakit 5.cəld 6.hərəkətli

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

479 Yumurta tozu hermetik tarada nə qədər saxlanılır?

- 2 il
 6 ay
 1 ay
 3 ay
 1 il

480 Yumurta hansı temperaturda qurudulur?

- 10-20 °C
 130-140 °C
 70-80 °C
 50-60 °C
 30-40 °C

481 Yem unu yumurtanın hansı hissəsindən hazırlanır?

- nüvədən
 qabığından
 sarısından
 hec birindən
 ağından

482 Yeməxana və pəhriz yumurtaları neçə kateqoriyada olur?

- 5.0
 2.0
 1.0
 3.0
 4.0

483 Yumurta nə qədər müddətdə saxlana bilər?

- 6 gün
- 2 il
- 1 il
- 6 ay
- 10 gün

484 Yumurtalar hansı nisbi rutubətdə saxlanılır ?

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

485 Yumurta neçə dərəcədə saxlanılır?

- 15-18 °C
- 6-7 °C
- 3-5 °C
- 1-2 °C
- 10-12 °C

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

- 9.0
- 8.0
- 6.0
- 10.0
- 5.0

487 Yumurtalar qablaşdırılarkən neçə ədəd olmaqla yığılır?

- 500-550
- 300-350
- 100-200
- 720-360
- 400-450

488 Yumurtaları növlərinə və kateqoriyalarına görə hansı növ qablarda qablaşdırılır?

- taxta və karton qutulara, yeşiklərə
- polimer qablara
- yalnız bankalara
- yalnız yeşiklərə
- salafanlara

489 Yumurta sarısının koloriliyi yumurta ağına nisbətən necədir?

- ağda kolorilik yoxdur
- azdır
- bərabərdir
- daha yüksəkdir
- sarda kolorilik yoxdur

490 Yumurta bişirildikdə zülalların həzmə getməsi necə dəyişir?

- həm artır,həm də azalır

- dəyişmir
- azalır
- artır
- heç biri

491 Yumurtada olan mikroelementlərin ümumi miqdarı nə qədərdir?

- 4 mq
- 2 mq
- 1 mq
- 7 mq
- 3 mq

492 Yumurta qabığının tərkibini göstərin

- maqnezium duzları
- yalnız karbon
- yalnız üzvi maddələr
- üzvi maddələr, karbon, kalsium fosfat
- yalnız kalsium fosfat

493 Tam keyfiyyətli yumurtanın sarısında karotidlə ən azı neçə mkq/q təşkil edir?

- 2.0
- 8.0
- 10.0
- 15.0
- 5.0

494 Lipidlər əsasən yumurtanın harasında olur?

- olmur
- qabığında
- ağında
- sarısında
- nüvəsində

495 Quşların yem payında yağ az olduqda yumurtanın tərkibində doymuş yağ turşularının xüsusi çəkisi necə olur?

- həm artır, həm də azalır
- dəyişmir
- azalır
- artır
- heç biri

496 Yumurtanın ağı və sarısında olan zülallərin tərkibi nə ilə çox zəngindir?

- əvəzolunan amin turşuları ilə
- fosfolipidlərlə
- lipidlərlə
- əvəzolunmayan amin turşuları
- qliserinlə

497 Toyuq yumurtasının kütləsi neçə qramdır?

- 100-110
- 80-95
- 10-20

- 45-75
 120-200

498 Qaz yumurtasının kütləsi neçə qramdır?

- 100-110
 50-60
 80-95
 120-200
 40-50

499 Dondurulmuş yumurta məhsulları hansı şəraitdə saxlanır?

- 10 °C-də 15 ay
 otaq temperaturunda 1 il
 otaq temperaturunda 1 ay
 - 5 ÷ - 6°C-də 8 ay
 2 °C-də 12 ay

500 Yumurtanın daxilində temperatur neçə olduqda dondurma başa çatmış olur?

- 20 ÷ - 30°C
 0 - 4 °C
 - 5 ÷ - 6°C
 0 ÷ - 1°C
 0°C