

1. Günəbaxan yağının neçə növü istehsal edilir?

- √ 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

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

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

3. Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

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

4. Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

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

5. Yağları və onları müşayiət edən maddələri necə adlandırırlar?

- √ lipidlər
- poliqliseridlər
- triqliseridlər
- steroidlər
- qliseridlər

6. Günəbaxanda neçə faiz yağ vardır?

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

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

- √ 7- 8%
- 13- 14%
- 11- 12%
- 9- 10%
- 15- 16%

8. Ekstraksiya üsulu ilə hazırlanan yağlarda jmxının tərkibində neçə faiz yağ qalır?

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

9. 100 qram bitki yağı neçə kkal enerji verir?

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

10. Yağda həll olan vitaminlər qrupu hansıdır?

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

11. Yağların dadını neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

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

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

- √ dezodorasiya
- hidratasiya
- vinterezasiya
- deaerasiya
- saflaşdırma

13. Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- √ çökdürülmə
- dezodorasiya
- hidratasiya
- saflaşdırma
- vinterezasiya

14. Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- √ boya maddələri
- mumlar
- zülallar
- selikli maddələr
- fosfatidlər

15. Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

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

- hidrotasiya, dezodorasiya

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

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

17. Yağlarda hansı göstərici refraktometrlə təyin edilir?

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

18. Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

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

19. Zeytunun çəyirdəyində neçə % yağ olur?

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

20. Zeytun meyvəsinin ətlik hissəsində neçə % yağ olur?

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

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

- √ lipaza
- reduktaza
- katalaza
- peroksidaza
- fosfataza

22. Yağların qaxsımasının qarşısını almaq üçün onlara nə qatılır?

- √ antioksidantlar
- duz
- su
- qələvi
- turşu

23. Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

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

24. Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- selikli maddələr
- zülallar
- mumlar
- fosfatidlər
- √ boya maddələri

25. Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- √ çökdürmə
- hidratasiya
- dezodorasiya
- vinterezasiya
- saflaşdırma

26. Hidratasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

- √ fosfatidlər
- tokoferol
- boya maddələri
- sərbəst yağ turşuları
- triqlisridlər

27. aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması üsulları göstərilmişdir

- √ presləmə, ekstraksiya
- bioloji, kimyəvi
- hidratasiya, dezodorasiya
- presləmə, hidratasiya
- sintetik, sterilizasiya

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

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

29. Bunlardan hansıları fiziki-kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

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

30. Bunlardan hansıları kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

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

31. Bunlardan hansıları fiziki üsulla saflaşdırmaya aiddir?

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

32. Yağların saflaşdırılmasına hansı üsullar aiddir?

- √ fiziki, kimyəvi, fiziki-kimyəvi
- kimyəvi, biokimyəvi
- fiziki, kimyəvi, biokimyəvi
- fiziki, fiziki-kimyəvi
- fiziki, kimyəvi

33. Ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsalı hansı ardıcılıqla gedir?

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

34. Yağlı toxumların preslənməsi neçə üsulla aparılır?

- √ 2.0
- 4.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0

35. Bitki yağları əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

- √ 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

36. Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- √ 4.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0
- 2.0

37. Bunlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olan bərk bitki yağlarıdır?

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

38. Bunlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olmayan bərk bitki yağlarıdır?

- √ kakao, muskat
- palma, palmanüvə
- badam, muskat
- kətan, çətənə
- kakos, palmanüvə

39. Bərk konsistensiyalı bitki yağları neçə yarımqrupa ayrılır?

- √ 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

40. Ritsinol turşulu yağların tərkibində hansı doymamış yağ turşuları olur?

- √ oksiturşular
- linol
- linolen
- eleostearin
- olein

41. Quruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

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

42. Bunlardan hansı quruyan yağlara aiddir?

- √ kətan
- zeytun

- soya
- gənəgərçək
- qarğıdalı

43. Yarımquruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

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

44. Bunlardan hansı yarımquruyan yağlara aiddir?

- √ qarğıdalı
- kətan
- badam
- gənəgərçək
- zeytun

45. Qurumayan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

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

46. Bunlardan hansı qurumayan yağlara aiddir?

- √ badam
- soya
- günəbaxan
- çətənə
- qarğıdalı

47. Qurumayan yağların tərkibində hansı yağ turşularının miqdarı daha çoxdur?

- √ olein
- linolen
- kapron
- kapril
- linol

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

- √ 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 1.0

49. Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- 1.0
- 3.0
- 5.0
- √ 2.0
- 4.0

50. Yeyinti yağları mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- √ 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

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

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

52. Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

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

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

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

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

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

55. Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- √ təzəliyi
- köhnəliyi
- turşuluğu
- qələviliyi
- yağlılıq

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

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

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

- yod ədədi
- yağlılığı
- ✓ təzəliyi
- turşuluğu
- qələviliyi

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

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

59. Tibbi yağların saxlanılma müddəti neçə aydır?

- ✓ 12 ay
- 6 ay
- 1 ay
- 4 ay
- 2 ay

60. Dəniz heyvanlarından alınan yeyinti yağlarının saxlanılma müddəti neçə aydır?

- ✓ 2 ay
- 1 ay
- 6 ay
- 4 ay
- 3 ay

61. heyvanat yağları keyfiyyətini itirmədən neçə ay saxlanıla bilər?

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

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

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

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

- treska, suf
- xanı, xəmsə
- kefal, kütüm
- ✓ ilanbalığı, uqor balığı

- çəki, çapaq

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

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

65. Tərkibində 2-5% yağı olan balıqlar hansılardır?

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

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

- nərə, qızılbalıq
- √ treska, suf
- ilanbalığı, uqor balığı
- çəki, çapaq
- xəmsə, siyənək

67. Balıqlar tərkibində olan yağın miqdarına görə neçə qrupa bölünürlər?

- 3.0
- √ 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0

68. Yığıma yağ necə istehsal edilir?

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

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

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

70. Ətdən ayrılmış sümükdə orta hesabla neçə % yağ olur?

- √ 0.15
- 0.3
- 0.2
- 0.25

- 0.1

71. Ekspulsion üsul ilə alınan yağın çıxarı neçə % olur?

- √ 0.98
- 0.99
- 0.96
- 0.97
- 0.95

72. Ekspulsion üsulla piyin əridilməsi hansı müddətə başa çatır?

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

73. “Oleo-yağ” necə alınır?

- Yaş üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-700S-də qızdırmaqla alırlar
- Quru üsulla xam piy əvvəlcə 60-700S-də, sonra isə 1000S-də qızdırmaqla alırlar
- Qarışdırıcı buxar qazanlarında xam piyi 70-800S-də qızdırmaqla alırlar
- Yaş üsulla xam piy əvvəlcə 60-700S-də, sonra isə 1000S-də qızdırmaqla alırlar
- √ Quru üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-700S-də qızdırmaqla alırlar

74. Heyvanat yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- √ 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

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

- balina yağı
- süd yağı
- qaraciyər yağı
- delfin yağı
- √ mal yağı

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

- sümük yağı
- balina yağı
- √ süd yağı
- donuz yağı
- mal yağı

77. Bərk konsistensiyalı yağlar neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 3.0
- 1.0

- √ 2.0
- 5.0

78. Qaraciyər yağı əsasən hansı balığın qaraciyərindən alınır?

- nərə
- √ treska
- qızılbalıq
- kefal
- ilanbalığı

79. Bunlardan hansı dəniz heyvanından alınan yağıdır?

- √ balina yağı
- kambala yağı
- qızılbalıq yağı
- kefal yağı
- treska yağı

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

- √ 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 1.0

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

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

82. Maye heyvanat yağları neçə yarımqrupa bölünür?

- √ 2.0
- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 3.0

83. Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə yarımqrupa bölünür?

- √ 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 1.0

84. Mayonezin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 60.0
- 100.0
- √ 30.0
- 10.0
- 50.0

85. Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

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

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

- ✓ hidrogenləşdirmə
- homogenləşdirmə
- samogenləşdirmə
- fotogenləşdirmə
- litogenləşdirmə

87. Marqarin yağı orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

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

88. Desert mayonezin tərkibini göstərin

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

89. Qəlyanaltı mayonezin tərkibini göstərin

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

90. Mayonez istifadə olunmasına görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- ✓ 2.0
- 4.0
- 3.0
- 1.0

91. 100 qram mayonez neçə kkal enerji verir?

- 745 kkal
- 550 kkal

- 710 kkal
- 562 kkal
- √ 627 kkal

92. Mayonez istehsalında emulqator kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

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

93. Mayonez istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

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

94. Marqarin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

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

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

- suyun, duzun miqdarı, şəffaflığı, sıxlığı, emulsiyanın davamlılığı
- √ yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstorferə görə turşuluğu, ərimə temperaturu
- suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi
- yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
- ərimə temperaturu, turşuluğu, yağlılığı, şəffaflığı

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

- 4.0
- 1.0
- √ 2.0
- 3.0
- 5.0

97. Markalı marqarin neçə yarımqrupa bölünür?

- √ 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

98. Adi aşxana marqarini neçə yarımqrupa bölünür?

- 1.0
- 3.0
- 2.0
- √ 4.0
- 5.0

99. Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- √ 100.0
- 60.0
- 50.0
- 30.0
- 10.0

100. Marqarin yağlarını göstərin?

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

101. Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- √ 3.0
- 6.0
- 7.0
- 2.0
- 4.0

102. Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

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

103. Marqarinin bioloji dəyərliyi aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir?

- fermentlər və su
- √ əvəzolunmaz polidoymamış yağ turşuları, fosfatidlər, mumlar

- tsiklik yağ turşuları və doymamış hidroksi turşular
- sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
- doymuş yağ turşusu ilə stearin turşusu

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

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

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

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

106. Pereeterifikasiya nədir?

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

107. Çörəkçilik yağı neçə növdə buraxılır?

- √ 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

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

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

109. Mətbəx yağlarının orqanoleptiki qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- √ rəng, iyi, dadı, konsistensiyası, şəffaflığı
- rəng, iyi, şəffaflığı, konsistensiyası

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

110. Marqaqselin necə hazırlanır?

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

111. Kombinələmiş mətbəx yağı neçə tipdə hazırlanır?

- ✓ 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 1.0

112. Ukrayna yağı necə hazırlanır?

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

113. Bitki piyi nədir?

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

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

- ✓ 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

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

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

116. Marqarin ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- √ Fransada
- ABŞ
- Azərbaycanada
- Almaniyada
- Rusiyada

117. Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş adlandırılır?

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

118. Aşağıdakı yağlı toxumlardan hansı texniki yağ istehsalında istifadə olunmur?

- √ soya
- tunq
- gənəgərçək
- peril
- kətan

119. Orqanoleptiki üsulla yağların hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

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

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

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

121. Hansı halda süddə qaxsımış dad müşahidə olunur?

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

122. Südün turşuluğu hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

- √ terner dərəcə (T dərəcə)
- kkal

- qram
- faiz
- dərəcə selsi (C dərəcə)

123. Sütün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar hansı fermenti ifraz edirlər?

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

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

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

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

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

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

- √ köpüklənmə
- ammoniyak qoxulu
- balıq iyi
- dərman iyi
- çox sulu

127. Sütün homogenləşdirilməsi nə deməkdir?

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

128. Təzə sağılmış sütün turşuluğu neçə dərəcə T- dir?

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

129. Süd neçə dərəcə C- də qaynayır?

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

130. Şəkərli qatılaşdırılmış üzvlü südün tərkibində neçə faiz şəkər var?
- √ 0.435
 - 0.333
 - 0.492
 - 38, 4%
 - 0.467

131. Süd yağında hansı maddə orqanizmdə kalsium duzlarının və fosfat turşularının mübadiləsini nizamlayır?
- √ xolesterin
 - üzvi turşular
 - mineral maddələr
 - fosfatidlər
 - süd şəkəri

132. Mikrobların sporlarını məhv etmək üçün südü neçə dərəcə temperaturda sterilizə edirlər?
- √ 120- 130 dərəcə C
 - 145- 150 dərəcə C
 - 100- 115 dərəcə C
 - 90- 110 dərəcə C
 - 140- 160 dərəcə C

133. Süd yağının tərkibində olan erqosterin ultrabənövşəyi şüaların təsirindən hansı vitaminə çevrilir?
- √ D
 - B
 - A
 - E
 - K

134. Aşağıdakı sıralardan hansı südün sıxlığına uyğun gəlir?
- √ 1,027-1,030
 - 1,025-1,030
 - 1,025-1,030
 - 1,020-1,025
 - 1,028-1,035

135. Südün tərkibində suyun miqdarı neçə faizdir?
- √ 83-89%
 - 85-90%
 - 75-80%
 - 80-85%
 - 82-86%

136. 100 qram inək südü neçə kCoul enerji verir?
- √ 289.0
 - 250.0
 - 350.0
 - 330.0
 - 310.0

137. Sterilizə edilmiş süd neçə faiz yağlılığı olmaqla buraxılır?
- √ 2,5 və 3,2%
 - 3,6- 3,8%

- 3,7- 4,0%
- 3,6- 4,1
- 3,5 və 4%

138. Sütün tərkibindəki hansı maddə raxit xəstəliyinin qarışısını alır?

- ✓ erqosterin
- kefalin
- xolesterin
- sterin
- lesitin

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

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

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

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

141. Sütün qısa müddətli pastemizasiyası hansı temperaturda və müddətdə aparılır?

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

142. Sütün uzun müddətli pastemizasiyası hansı temperaturda və müddətdə aparılır?

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

143. Sütün sterilizasiyası hansı temperaturda aparılır?

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

144. Sütün yağsız quru qalığı (SYQQ) hansı komponentlərdən ibarətdir ?

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

- kazein, mineral maddələr, yağ, su
145. Süd sağıldandan sonra immun cisimlər hansı müddət ərzində mikrobların etməsinə maneçilik göstərir?
- 8 saat
 - 10 saat
 - √ 6 saat
 - 3 saat
 - 2 saat
146. Süd zülalının əsasını hansı zülallar təşkil edir?
- √ kazein, albumin, qlobulin
 - kazein, protein, prolamin
 - kazein, miozin, leykozin
 - qllyutelin, kazein, avenin
 - albumin, qlobulin, qllyutelin
147. Südün tərkibinin neçə faizini su təşkil edir?
- 72-79%
 - √ 83-89%
 - 50-58%
 - 63-68%
 - 92-95%
148. Süd insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?
- √ 96-99%
 - 84-85%
 - 88-92%
 - 92-94%
 - 80-82%
149. Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gündəlik qida payında neçə qram süd və ya qatıq qəbul etməlidir?
- √ 500qr.
 - 420 qr.
 - 180 qr.
 - 250 qr.
 - 300 qr.
150. Mayonezin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir ?
- ərimə temperaturu, turşuluğu, yağlılığı, konsistnsiyası
 - suyun, duzun miqdarı, sıxlığı, emulsiyanın davamlılığı
 - yağın, suyun, qələviliyin miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
 - suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi
 - √ yağın, suyun, turşuluğun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
151. Əgər qatığın üzərinə zərdab toplanmışa, o neçə faizdən çox olmamalıdır?
- 0.05
 - √ 0.03

- 0.01
- 0.5%
- 0.06

152. Pəhriz turşudulmuş süd məhsulları qıvcırdılmadan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür?

- √ 2.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

153. Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- √ pasterizə edilmiş süddən
- dondurulmuş süddən
- sterilizasiya olunmuş süddən
- ərgin süddən
- zülallı süddən

154. Turş süd məhsullarında orqanoleptiki göstəricilərdən hansılarını öyrənirlər?

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

155. Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

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

156. Standarta əsasən süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- √ 0.15
- 0.16
- 0.2
- 0.18
- 0.25

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

- 0.65
- 0.72
- √ 0.7
- 0.6
- 0.75

158. Süzmə istehsalı üçün götürülən südün yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- √ 0.036
- 0.012
- 0.045
- 0.028

- 0.055
159. Yağlılığı neçə faizli yarımyağlı kəsmik istehsal olunur?
- √ 9% və 5%
 - 4% və 9%
 - 17% və 13%
 - 13% və 9%
 - 15% və 10%
160. Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında məhsulun yetişdirilmə müddəti nə qədərdir?
- √ 12 saatdan 3 günə qədər
 - 3-5 saata qədər
 - 6-12 saata qədər
 - 3-18 saata qədər
 - 12-1 günə qədər
161. Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında südün kütləsinin neçə faizi qədər bakterial maya əlavə edilərək südü mayalandırırlar?
- √ 1-5%-i qədər
 - 15-20%-i qədər
 - 12-14%-i qədər
 - 10-12%-i qədər
 - 5-10%-i qədər
162. Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı zamanı qəbul edilən südün turşuluğu və sıxlığı necə olmalıdır?
- 18 dər.T-dən çox və 0,028 q/kub.sm az olmayan
 - 21 dər.T- dən az və 1,028 q/kub.sm olmayan
 - 22 dər.T- dən az və 0,028 q/kub.sm çox olmayan
 - 20 dər.T- dən və 0,028 q/kub.sm az olmayan
 - √ 19 dər.T- dən çox və 1,028 q/kub.sm az olmayan
163. Qımızın hazırlanmasında hansı süddən istifadə edilir?
- inək südündən
 - qoyun südündən
 - √ at südündən
 - camış südündən
 - keçi südündən
164. Bunlardan hansı yumşaq konsistensiyalı turş süd məhsuludur?
- √ kəsmik
 - qımız
 - asidofilin
 - yoğurt
 - qatıq
165. Konsistensiyasına görə turş süd məhsulları neçə qrupa bölünür?
- √ 2.0
 - 1.0
 - 5.0

- 4.0
- 3.0

166. Orqanoleptiki üsulla turş süd məhsullarının hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

167. Meçnikov qatığının istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

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

168. Adi qatığın yağlılığı və turşuluğu aşağıdakılardan hansına uyğun gəlir?

- 6% və 130-140 dər.T
- 2,5 və 120-130 dər.T
- 4% və 110-120 dər.T
- 3,2% və 90-120 dər.T
- √ 3,2% və 110-120 dər.T

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

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

170. Turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemi hansı ardıcılıqla gedir?

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

südün qəbulu →südün pastemizə edilməsi
→südün homogenləşdirilməsi→südün
yağlılığının normalaşdırılması→südün
mayalanma temperaturuna kimi soyudulması
→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi
→soyutma→yetişdirmə və saxlanılma

171. Bunlardan hansıları qarışıq qıçqırma nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsullarıdır?

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

172. Bunlardan hansıları yalnız süd turşusuna qıçqırma gedən məhsullardır?

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

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

- ✓ 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

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

- ✓ 0.4
- 0.3
- 0.7
- 0.6
- 0.5

175. Südün sıxlığı hansı cihazla təyin edilir?

- aerometr
- spirtometr
- psixrometr
- ✓ laktodensimetr
- refraktometr

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

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

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

- ✓ doğulan gündən 6 ayadək

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

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

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

179. Kakao ilə qatılaştırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər vardır?

- ✓ 0.435
- 0.475
 - 0.485
 - 0.495
 - 0.505

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

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

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

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

182. Qatılaştırılmış sterilizə edilmiş südün sterilliyini yoxlamaq üçün onu hansı temperaturda neçə gün saxlamaq lazımdır?

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

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

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

184. Süd konservlərinin istehsalının əsas əməliyyatları hansı ardıcılıqla gedir?

- ✓ sütün qəbulu → təmizlənməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşdırılması → pasterizə edilməsi → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- sütün qəbulu → sterilizə edilməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşdırılması → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- sütün qəbulu → təmizlənməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşdırılması → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- sütün qəbulu → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşdırılması → pasterizə edilməsi → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- sütün qəbulu → pasterizə edilməsi → soyudulması → tərkibinin normallaşdırılması → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması

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

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

186. Qurut nədir?

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

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

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

188. Kontakt üsulla qurudulmuş süd hansı dadı verməlidir?

- ✓ qaynanmış süd dadı
- çiy süd dadı
- turş süd dadı
- qıcqırmış süd dadı
- pasterizə edilmiş süd dadı

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

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

190. Quru südün rənginin tündləşməsinə səbəb olan nöqsanı göstərin

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

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

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

192. Quru üzslü süddə neçə faiz su və yağ olur?

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

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

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

194. Kontakt üsulla alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

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

195. Qurudulmuş süd məhsulları neçə üsulla istehsal edilir?

- √ 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

196. Ovxalanan kərə yağı qüsuru nə zaman baş verir?

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

197. 3.0

- √ antioksidantlar
- su
- turşu
- duz
- qələvi

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

- √ 0.25
- 0.3
- 0.27
- 0.2
- 0.23

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

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

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

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

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

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

202. Kərə yağının ovxalanması nöqsanının səbəbi nədir?

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

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

- √ ən azı 37 balla
- ən azı 39 balla
- ən azı 53 balla
- ən azı 48 balla
- ən azı 41 balla

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

- √ 100-88 balla

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

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

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

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

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

207. Kərə yağında piy dadın olmasına səbəb nədir?

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

208. Aşağıdakı göstəricilərdən hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

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

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

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

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

- √ orlean
- ultramarin
- indiqo
- koler
- karotinoid

211. Kərə yağının axın üsulu ilə istehsalı hansı ardıcılıqla gedir?

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

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

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

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

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

214. Kərə yağı orqanoleptki göstəricilərinə görə neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

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

215. Kərə yağının hansı sortları mövcuddur ?

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

216. Zərdab kərə yağı hansı növdə istehsal edilir?

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

217. Yüksək temperaturda istehsal edilən kərə yağı neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 5.0
- ✓ 6.0
- 2.0
- 3.0

218. Süd qaymağından hazırlanan kərə yağları neçə qrupa bölünür?

- ✓ 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0

219. Axın xəttində kərə yağının istehsalı zamanı tərkibində yağlılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- 0.45
- 0.25
- ✓ 0.825
- 0.735
- 0.605

220. Çalxalanma üsulu ilə kərə yağının istehsalında tərkibində yağlılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

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

221. Kərə yağı neçə üsulla istehsal edilir?

- 4.0
- 5.0
- ✓ 2.0
- 1.0
- 3.0

222. Kərə yağının istehsalı üçün əsas xammal nədir?

- ✓ qaymaq
- süd zərdabı
- heyvanın piyi
- kəsmik
- süd

223. Kərə yağı insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- ✓ 0.97
- 0.525

- 0.752
- 0.825
- 1.0

224. Ənənəvi kərə yağının tərkibində neçə faiz yağ olur?

- 0.67
- 0.98
- 0.752
- ✓ 0.825
- 0.735

225. Respublikamızda istehsal olunan pendirlərin neçə faizini Brınza pendiri təşkil edir?

- ✓ 0.9
- 0.85
- 0.7
- 0.65
- 0.5

226. Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb nədir?

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

227. Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsurlarına səbəb nədir?

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

228. Pendirlərdə acımiş, qələvi dadı nöqsanına səbəb nədir?

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

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

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

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

- səkkizbucaqlı formada
- ✓ kvadrat formada
- düzbucaqlı formada

- üçbucaqlı formada
- dairəvi formada

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

- ümumi ball 85-dən az, dad və ətri 44 baldan az
- √ ümumi ball 75-dən az, dad və ətri 34 baldan az
- ümumi ball 48-dən az, dad və ətri 27 baldan az
- ümumi ball 58-dən az, dad və ətri 24 baldan az
- ümumi ball 65-dən az, dad və ətri 37 baldan az

232. Pendirdə duzun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- √ refraktometr
- piknometr
- butrometr
- spirtometr
- psixrometr

233. Orqanoleptiki göstəricilərinə görə pendirlər neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10.0
- √ 100.0
- 50.0
- 80.0
- 30.0

234. Pendir istehsalının texnoloji əməliyyatları hansı ardıcılıqla gedir?

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

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

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

- 2-3aya yetişdirilir və kütləsi 3,5-4 kq olur

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

- Qəlyanaltı pendiri
- Gəlincik pendiri
- ✓ Rokfor pendiri
- Yol pendiri
- Kalinin pendiri

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

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

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

- Gəlincik pendiri
- Kalinin pendiri
- ✓ Qəlyanaltı pendiri
- Pokfor pendiri
- Ağ desert pendiri

239. Qursağ mayalı yumşaq pendirlər yetişməsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- ✓ 5.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0

240. Bunlardan hansı qursağ mayalı yumşaq pendirdir?

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

241. Bunlardan hansı qursağ mayalı yarımberk pendirdir?

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

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

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

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

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

244. Qurşaq mayalı bərk pendirlər neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 6.0
- ✓ 2.0
- 3.0
- 4.0

245. Qurşaq mayalı pendirlər neçə yarım sinfə bölünür?

- 6.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

246. Bütün pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə sinfə bölünür?

- 5.0
- 2.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 6.0

247. Müxtəlif pendirlərdə suyun faizlə miqdarı nə qədərdir?

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

248. Pendirləri təsnifata ayırarkən əsas hansı göstəricilər nəzərdə tutulur?

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

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

- ✓ 5 gün

- 2 gün
- 3 gün
- 4 gün
- 1 gün

250. Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

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

251. Plombir dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

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

252. Aromatlı dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

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

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

- √ 60.0
- 80.0
- 75.0
- 65.0
- 70.0

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

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

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

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

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

- 30 ball
- 25 ball
- √ 100 ball

- 10 ball
- 50 ball

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

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

258. Dondurmanın istehsal texnologiyası hansı ardıcılıqla gedir?

- √ xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 85 dər.S-də 50-60 san. pasterizə edilməsi → qarışığın süzülməsi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın saxlanılması

- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 85 dər.S-də 50-60 san. pasterizə edilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi

- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 75 dər.S-də 40-50 san. pasterizə edilməsi → qarışığın süzülməsi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın satışa göndərilməsi

- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 105 dər.S-də 20-30 san. sterilizə edilməsi → qarışığın süzülməsi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın satışa göndərilməsi

- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 95 dər.S-də 1-2 dəq sterilizə edilməsi → qarışığın süzülməsi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın saxlanılması

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

- √ 6.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

260. Ərgin pendirlər neçə hazırlanır?

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

261. Duzluqda yetişən pendirlərin saxlanılması üçün son hədd neçə gündür?

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

262. Motal pendirinin yetişmə müddəti neçə aydır?

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

263. Qarabağ motal pendirini digər motal pendirlərindən fərqləndirən xüsusiyyətləri hansılardır?

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

264. Azərbaycanda motal pendirinin hansı çeşidləri məlumdur?

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

265. Motal pendiri hansı süddən hazırlanır?

- inək südü
- bərpa edilmiş süddən
- ərgin süddən
- camış südü
- √ qoyun südü

266. Bunlardan hansı duzluqda yetişən pendirdir?

- √ Brınza pendiri
- Minsk pendiri
- İsveç pendiri
- Hollandiya pendiri
- Rokfor pendiri

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

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

268. İsveç pendirin kütləsi ... olur.

- √ 50-100 kq

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

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

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

270. Hansı pendirlərə səkkiz bucaqlı formalı marka vurulur?

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

271. Hansı pendirlərə kvadrat formalı marka vurulur?

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

272. Refraktometr vasitəsilə pendirdə hansı göstəricinin miqdarı müəyyən edilir?

- √ duzun
- zülalların
- yağın
- karbohidratların
- vitaminlərin

273. Motal pendirinin istehsalında hansı heyvanın südündən istifadə olunur?

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

274. Çiy süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- √ 60.
- 20.
- 30.
- 40.
- 50.

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

- √ 20.
- 40.
- 70.
- 60.
- 80.

276. Pendir konsistensiyasının qovyuqlar (gözcüklər) qüsurlarına səbəb nədir?

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

277. Pendirin konsistensiyasının yaxılan, yumşaq olması qüsurlarına səbəb nədir?

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

278. Brınza pendiri hansı süddən hazırlanır?

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

279. Holland pendirinin tərkibində neçə faiz yağ var?

- √ 0.5
- 0.45
- 0.55
- 0.4
- 0.35

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

- √ 6 qrupa
- 3 qrupa
- 4 qrupa
- 5 qrupa
- 2 qrupa

281. Motal pendirin turşuluq dərəcəsi neçə dərəcə T- dir?

- √ 340- 330 dərəcə T
- 250- 230 dərəcə T
- 300- 280 dərəcə T
- 280- 260 dərəcə T
- 220- 200 dərəcə T

282. Bunlardan hansıları II kateqoriya subməhsullardır?

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

283. II kateqoriyaya aid olan subməhsulu göstərin.

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

284. Ətlik qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

- √ Edilbay
- Hempşir
- Romni-marş
- Linkoln
- Şiropşir

285. Hansı subməhsulunun qidalılıq dəyəri göstərilən növlərlə müqayisədə ən aşağıdır?

- böyrək
- dil
- ürək
- √ ağciyər
- qaraciyər

286. Heyvanın hansı orqanı yemək üçün yararlı subməhsul sayılmır?

- quyruq
- dırnaqlar
- √ öd kisəsi
- kəllə
- yelin

287. I kateqoriyaya aid olan subməhsulu göstərin.

- √ qaraciyər
- ağciyər
- nəfəs borusu
- mal dırnağı
- qoyun kəlləsi

288. Qidalılıq baxımından subməhsulların neçə kateqoriyası ayırd edilir?

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

289. Qeyd olunmuş subməhsullardan hansı yağla zəngindir?

- dalaq
- ürək
- ağciyər
- √ dil
- mədə

290. Aşağıda verilmiş hansı subməhsullar tam dəyərli zülallarla zəngindir?

- beyin və yelin
- √ ürək və qaraciyər
- dil və dalaq
- dodaq və qulaq

- ağciyər və böyrək

291. Selikli subməhsulları göstərin.

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

292. Aşağıdakı variantlardan hansında tüklü subməhsullar qeyd olunmuşdur?

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

293. Aşağıdakı variantlardan hansında yumşaq subməhsullar göstərilmişdir?

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

294. Aşağıdakı variantlardan hansında ətli-sümüklü subməhsullar göstərilmişdir?

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

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

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

296. Ayaqlar subməhsul kimi hansı kateqoriyaya aid edilir?

- ✓ II kateqoriyaya
- III kateqoriyaya
- IV kateqoriyaya
- I kateqoriyaya
- V kateqoriyaya

297. Dil subməhsul kimi ... aiddir.

- ✓ I kateqoriyaya
- IV kateqoriyaya
- III kateqoriyaya
- II kateqoriyaya
- V kateqoriyaya

298. Hansı makroelement mal ətinin tərkibində üstünlük təşkil edir?

- ✓ K
- Ca
- P
- Mo
- Co

299. Hansı mikroelement mal ətində daha çoxdur?

- ✓ Fe
- S
- Ni
- Mn
- Mg

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

- ✓ B12
- B1
- B6
- B2
- B5

301. Mal əti hansı vitaminlə zəngindir?

- ✓ B9
- D
- C
- A
- E

302. Mal ətinin enerji dəyəri təşkil edir.

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

303. Ətin morfologiyası və qidalılıq dəyərində hansı amil təsir göstərmir?

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

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

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

305. Heyvanların ətlik məhsuldarlığını səciyyələndirən göstəricilərə hansı amil təsir etmir?

- ✓ dərisinin rəngi
- köklük dərəcəsi
- heyvanın yaşı
- heyvanın cinsi

- emalı texnologiyası

306. Ət çıxarı nədir və hansı vahidlə ifadə olunur?

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

307. Azərbaycanlılar qidalarında ən çox hansı ətə üstünlük verirlər?

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

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

- 40.0
- √ 60.0
- 90.0
- 160.0
- 100.0

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

- √ 35.0
- 25.0
- 75.0
- 100.0
- 50.0

310. Bunlardan hansıları I kateqoriya subməhsullardır?

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

311. Standarta əsasən subməhsullar qidalılıq dəyərinə görə neçə kateqoriyaya ayrılır?

- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

312. Yağın miqdarı hansı subməhsullarda üstünlük təşkil edir?

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

313. Tam dəyərli zülalların miqdarı hansı subməhsullarada daha çoxdur?

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

314. Termiki vəziyyətinə görə subməhsullar neçə qrupa bölünür?

- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

315. Bunlardan hansıları selikli subməhsullardır?

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

316. Bunlardan hansıları tüklü subməhsullardır?

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

317. Bunlardan hansıları yumşaq subməhsullardır?

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

318. Bunlardan hansıları ətli-sümüklü subməhsullardır?

- √ mal kəlləsi, qoyun və mal quyruqları
- qat-qat, qarın, qursağ və donuz mədəsi
- qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları
- qoyun, mal və donuz ayaqları
- ağciyər, diafraqma və nəfəs borusu

319. Morfoloji əlamətlərinə görə subməhsullar neçə qrupa ayrılır?

- √ 4.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

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

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

- 10,2- 14,4%-ni

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

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

322. Heyvanlara su verilməsi kəsilməyə neçə saat qalmış dayandırılır?

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

323. Bunlardan hansı ətlik qoyun cinsləridir?

- ✓ Hemptşir, Linkoln
- Mazex, Saraca
- Cəro, Balbas,
- Qarabağ, Şirvan
- Hisar, Edilbəy

324. Qaramal cinsləri hansı istiqamətli olur?

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

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

- ✓ 60.0
- 160.0
- 90.0
- 40.0
- 100.0

326. Heyvanın ət çıxarı nəyə deyilir?

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

327. Qoyunlarda hansı orqan cəmdəyin kütləsinə aid edilir?

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

- ürək

328. Cəmdəyin kütləsi nədir?

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

329. Heyvanın diri kütləsi nədir?

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

330. Ətin əzələ toxuması insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

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

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

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

332. Mal əti insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- √ 0.83
- 0.78
- 0.72
- 0.65
- 0.95

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

- √ 150qr
- 80 qr.
- 200 qr.

- 220 qr.
 - 100 qr.
- 334.** II kateqoriya mal, cavan mal, camış, qoyun, keçi cəmdəklərinə vurulan damğa hansı ölçüdə və formada olur?
- √ 40mm ölçüdə və kvadrat damğa
 - 30 mm ölçüdə və girdə damğa
 - 30 mm ölçüdə və kvadrat damğa
 - 35 mm ölçüdə üçbucaq damğa
 - 40 mm ölçüdə girdə damğa
- 335.** Balbas, Qarabağ, Mazex qoyun cinsləri hansı qrupa aid edilir?
- √ ətlik-yunluq-südlük
 - yunluq
 - ətlik-piylik
 - ətlik-yunluq
 - ətlik
- 336.** Piylik istiqamətli donuz cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir ?
- √ İri ağ, Ukrayna səhra
 - Mirqorod, Eston cinsi
 - Şimal, Sibir donuzu
 - Liven, Meşə dağ donuz cinsləri
 - Ağ Latviya, Ağ Litva
- 337.** Piylik istiqamətli donuzların piy qatı neçə sm-ə çatır?
- √ 10-12 sm
 - 2-5 sm
 - 5-7 sm
 - 7-9 sm
 - 1-2 sm
- 338.** Südlük istiqamətli qaramal cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?
- √ Qara-ala, Xolmoqor
 - Karpat, Karpat
 - Həştərxan, Lebedin
 - Kazax, Qırmızı səhra cinsi
 - Hereford, Şorthorn
- 339.** Ətlik istiqamətli qaramal cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?
- √ Hereford, Şorthorn
 - Xolmoqor, Karpat
 - Jerzey, Lebedin
 - Qırmızı səhra cinsi
 - Qara-ala, Kastroma
- 340.** Respublikamızda istehsal olunan ətin təxminən neçə faizi quş ətinin payına düşür?
- √ 0.1
 - 0.2
 - 0.3
 - 0.5
 - 0.05

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

- √ 0.3
- 0.1
- 0.2
- 0.9
- 0.5

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

- √ 0.5
- 0.3
- 0.2
- 0.1
- 0.9

343. Qanın laxtalanmasında iştirak edən elementlər hansılardır?

- √ qanın formalı elementləri
- kollagen
- limfa
- retikulyar
- plazma

344. Ətin hansı toxuması onun enerji dəyərini artırır?

- √ yağ toxuması
- qığırdaq toxuması
- əzələ toxuması
- birləşdirici toxuma
- sümük toxuması

345. Ətin hansı toxuması yüksək qidalılıq dəyərinə malikdir?

- √ əzələ toxuması
- yağ toxuması
- sümük toxuması
- qığırdaq toxuması
- birləşdirici toxuma

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

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

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

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

348. Limfanın tərkibi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- √ plazma və limfositlər
- retikulyar və leykosit

- limfa və plazma
- trombosit və plazma
- ancaq formalı elementlər

349. Hansı toxuma bərk birləşdirici toxumaya aiddir?

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

350. Maye birləşdirici toxumaya hansı toxumalar aiddir?

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

351. Qanın tərkibi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

352. Qanın formalı elementləri hansı variantda düzgün

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

353. Birləşdirici toxuma şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- ✓ 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 1.0

354. Ətin əzələ toxuması zülalları hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ✓ miofibrilyar zülallar, sarkoplazma və sarkolemma zülalları və növə zülalları
- sarkoplazma və sarkolemma zülalları
- xromoproteid və albumin zülalları
- albumin və qlobulin zülalları
- miofibrilyar zülallar və növə zülalları

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

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

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

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

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

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

358. Dondurulmuş ətin saxlanıldığı nisbi rütubət faizini göstərin.

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

359. Ətin sürətli dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

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

360. Ətin intensiv üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

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

361. Ətin yavaş üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

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

362. Ət cəmdəkləri hansı üsullarla dondurulur?

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

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

- √ I və II

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

364. Əmtəəşünaslıq baxımından qiymətləndirdikdə ətin hansı göstəricisi nəzərə alınmır?

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

365. Saya, eninəzolaqlı, və ürək toxuması hansı toxumaya aid edilir?

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

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

- √ mineral duzlar
- yağlar
- zülallar
- vitaminlər
- su

367. Hansı toxuma sıx birləşdirici toxumaya aid deyil?

- √ əzələ
- qıgırdaq
- elastik
- lifli
- hialin

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

- √ dırnaqlarda
- daxili orqanların ətrafında
- dəri altında
- quyruq nahiyəsində
- əzələlər arasında

369. Camış əti olduğunu bildirmək üçün əlavə hansı damğa vurulur?

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

370. Ətin morfoloqiyası və qidalılıq dəyərində hansı amil təsir göstərmir?

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

371. Qaramal əksərət kombinatlarında hansı yolla gicəlləndirilir?

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

372. Tədarük zamanı aşkar edilən xəstə heyvanlar nə edilir?

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

373. Ətlik üçün qəbul edilən qaramalın hansı göstəricisi müəyyənləşdirilmir?

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

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

- √ donuz
- qaramal
- davar
- zebu
- at

375. Zərif yunlu qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

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

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

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

377. Soyuduculu sallaqxanalarda hansı əməliyyat keçirilmir?

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

378. Hansı obyekt ət emalı müəssisəsi tipinə aid deyil?

- √ ət bazarı

- soyuduculu sallaqxana
- mal-qara kəsilmən məntəqə
- ət emalı zavodu
- ət kombinatı

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ✓ qırmızı
- göy
 - bənövşəyi
 - sarı
 - qara

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

- ✓ bənövşəyi
- qara
 - sarı
 - qırmızı
 - göy

386. II kateqoriyalı ət hansı damğa ilə markalanır?

- √ kvadrat formalı
- silindrik formalı
- girdə formalı
- oval formalı
- konus formalı

387. I kateqoriyalı ət hansı damğa ilə markalanır?

- √ girdə formalı
- silindrik formalı
- kvadrat formalı
- oval formalı
- konus formalı

388. III kateqoriyalı donuz əti hansı damğa ilə markalanır?

- √ oval formalı
- silindrik formalı
- girdə formalı
- kvadrat formalı
- konus formalı

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

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

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

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

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

- √ 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

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

- √ kokklərin və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalama dərəcəsi
- ətin yetişmə dərəcəsi, daşınılmağa və uzun müddət saxlanılmağa yaraması
- ətin zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası, iyi və ət bulyonunun vəziyyəti
- ətin iyi, rəngi, yağının vəziyyəti, bulyonda zülallərin ilk parçalanma məhsulları

- amin-ammonyak azotu və uçucu yağ turşularının miqdarı
- 393.** Ətin təzəliyini təyin etdikdə histoloji təhlil zamanı ətin hansı göstəriciləri təyin edilir?
- ətin zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası, iyi və ət bulyonunun vəziyyəti
 - amin-ammonyak azotu və uçucu yağ turşularının miqdarı
 - kokkların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalama dərəcəsi
 - ətin iyi, rəngi, yağının vəziyyəti, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları
 - ✓ ətin yetişmə dərəcəsi, daşınılmağa və uzun müddət saxlanılmağa yaraması
- 394.** Ətin təzəliyini təyin etdikdə kimyəvi təhlil zamanı ətin hansı göstəriciləri təyin edilir?
- ✓ amin-ammonyak azotu və uçucu yağ turşularının miqdarı
 - ətin zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası, iyi və ət bulyonunun vəziyyəti
 - ətin iyi, rəngi, yağının vəziyyəti, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları
 - ətin iyi, rəngi, yağının vəziyyəti, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları
 - ətin yetişmə dərəcəsi, daşınılmağa və uzun müddət saxlanılmağa yaraması
- 395.** Xəstə heyvanlardan alınan ət neçə qrupa bölünür?
- ✓ 2.0
 - 1.0
 - 4.0
 - 5.0
 - 3.0
- 396.** Defrostasiya edilmiş ət nədir?
- ✓ Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
 - Temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
 - Temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
 - Soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb temperaturu 0-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
 - Temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- 397.** Dondurulmuş ət nədir?
- ✓ Temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
 - Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
 - Temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
 - Soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb temperaturu 0-4 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
 - Temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- 398.** Azca dondurulmuş ət nədir?
- ✓ Temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
 - Temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ətdir

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

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

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

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

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

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

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

402. Termiki vəziyyətinə görə hansı ət ticarətə göndərilir?

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

403. Bunlardan hansında ətin termiki vəziyyətinə görə təsnifatı düzgün göstərilmişdir?

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

404. Donuz əti keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya bölünür?

- √ 5.0
- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

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

- √ 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

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

- √ 2.0
- 4.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0

407. Su quşunu göstərin.

- √ qaşqaldaq
- boz kəklik
- tetra
- ağ kəklik
- bildirçin

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

- hinduşka
- toyuq
- √ qaz
- fırəng toyuğu
- ördək

409. Hansı göstərici yumurtalıq istiqamətli toyuqlara xas deyil?

- √ boynu qısadır
- yumurtlaması yüksəkdir
- cəld və hərəkətlidir
- kiçik ölçülü, yüngül kütləli,

- ayaqları uzun və ətsizdir

410. Hansı göstərici ətlik istiqamətli toyuqlara xas deyil?

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

411. Verilmiş variantların hansında su quşu göstərilmişdir?

- ağ kəklik
- tetra
- √ ördək
- Sibir xoruzu
- bildirçin

412. Aşağıda göstərilən quşlardan hansı su quşudur?

- tetra
- Sibir xoruzu
- √ qaz
- bildirçin
- boz kəklik

413. Aşağıda göstərilən quşlardan hansı çöl ov quşudur?

- ağ kəklik
- ördək
- √ bildirçin
- Sibir xoruzu
- qaz

414. Verilmiş variantların hansında çöl ov quşu göstərilmişdir?

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

415. Verilmiş variantların hansında meşə ov quşu göstərilmişdir?

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

416. Meşə ov quşunu göstərin.

- √ tetra
- qaz
- ördək
- bildirçin
- hind toyuğu

417. Aşağıda göstərilən quşlardan hansı meşə ov quşu hesab edilir?

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

418. Bunlardan hansıları su quşlarıdır?

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

419. Bunlardan hansıları çöl ov quşlarıdır?

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

420. Bunlardan hansıları meşə ov quşlarıdır?

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

421. Ov quşları təsnifləşdirilərkən neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 1.0
- √ 5.0
- 4.0
- 2.0

422. II kateqoriyaya aid quş cəmdəyinə hansı rəngdə etiket vurulur?

- √ yaşıl
- narıncı
- göy
- sarı
- qırmızı

423. I kateqoriyaya aid quş cəmdəyinə hansı rəngdə etiket vurulur?

- √ qırmızı
- narıncı
- yaşıl
- sarı
- göy

424. Termiki vəziyyətindən asılı olaraq quş əti hansı halda olur?

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

- ✓ soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş
- isti-buğlu, soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş
 - soyudulmuş, dondurulmuş
- 425.** Emalından asılı olaraq quş cəmdəkləri neçə qrupa bölünür?
- 2.0
 - 1.0
 - ✓ 3.0
 - 4.0
 - 5.0
- 426.** Hansı ev quşları sənaye üsulu ilə saxlanılmağa çətin uyğunlaşır?
- ördək
 - firəng toyuğu
 - ✓ qaz
 - hind toyuğu
 - toyuq
- 427.** Bütün ev quşlarının əti köklüyünə və keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya ayrılır?
- ✓ 2.0
 - 1.0
 - 5.0
 - 4.0
 - 3.0
- 428.** Yumurtalıq istiqamətli toyuq cinsləri ildə neçə yumurta verir?
- ✓ 200-300 ədəd
 - 150- 350 ədəd
 - 100-150 ədəd
 - 150-200 ədəd
 - 50-100 ədəd
- 429.** Bunlardan hansıları yumurtalıq istiqamətli toyuq cinsləridir?
- ✓ Ağ rus, Orlov, İspan
 - Pavlovski, Uşanki, Pervomayski
 - Rod-Aylend, Nyu-Hempşir, Vialdot
 - Brama, Koxinkina, Lanqşan
 - Zaqorsk, Zerkalny, Moskva
- 430.** Bunlardan hansıları ətlik istiqamətli toyuq cinsləridir?
- ✓ Brama, Koxinkina, Lanqşan
 - Ağ rus, Orlov, İspan
 - Rod-Aylend, Nyu-Hempşir, Vialdot
 - Zaqorsk, Zerkalny, Moskva
 - Pavlovski, Uşanki, Pervomayski
- 431.** Yumurtanın üzərindəki göy rəngli DII yazısı nəyi ifadə edir?
- ✓ II dərəcəli pəhriz yumurtası
 - I dərəcəli aşxana yumurtası
 - II dərəcəli aşxana yumurtası
 - II dərəcəli buzxanada saxlanılan yumurta
 - I dərəcəli pəhriz yumurtası

432. Toyuq yumurtasının ağı ilə sarısının nisbəti nə qədərdir?

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

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

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

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

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

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

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

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

- √ göy
- yaşıl
- narıncı
- qırmızı
- qara

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

- √ qırmızı
- yaşıl
- bənövşəyi
- göy
- qara

438. Hansı məhsul melanj adlanır?

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

439. Hansı yumurtanın emalı məhsulu sayılmır?

- √ qayğanaq

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

440. Yumurta saxlanılarkən tərkibində gedən fiziki prosesin ən əsası hansıdır?

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

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

- √ 12.0
- 25.0
- 20.0
- 15.0
- 5.0

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

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

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

- √ toyuq
- hinduşka
- ördək
- qaz
- firəng toyuğu

444. Normal yumurtanın forması adətən necə olur?

- √ dartılmış ellipsisvari
- uzunsov
- yumuru
- oxlovvari
- slindirvari

445. Aşağıdakılardan hansı yumurtanın fiziki göstəricisi sayılmır?

- √ tərkibində olan su
- kütləsi
- optik xassəsi
- forması
- xüsusi kütləsi

446. Yumurtanın təzəliyinin yoxlanılmasında istifadə edilən cihazın adı nədir?

- √ ovoskop
- xətkəş
- refraktometr
- mikroskop
- kalorimetr

447. Yumurtanın üzərindəki qırmızı rəngli DI yazısı nəyi ifadə edir?

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

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

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

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

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

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

- √ 44 qr
- 54 qr
- 64 qr
- 74 qr
- 34 qr

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

- √ 54 qr
- 74 qr
- 44 qr
- 34 qr
- 64 qr

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

- √ 3.0
- 1.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

453. Aşxana yumurtası nədir?

- √ 7 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır
- Yumurtlanan gündən etibarən 7 gün ərzində istehlakçıya çatdırılan yumurtalardır
- 30 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır
- çəkisi 43 qramdan az olan yumurtalardır
- Yumurtlanan gündən etibarən istehlakçıya çatdırılan yumurtalardır

454. Pəhriz yumurtası nədir?
- √ Yumurtlanan gündən etibarən 7 gün ərzində istehlakçıya çatdırılır
 - Yumurtlanan gündən etibarən 10 gün ərzində istehlakçıya çatdırılır
 - 7 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır
 - 30 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır
 - Yumurtlanan gündən etibarən istehlakçıya çatdırılır
455. Təzəliyinə keyfiyyətinə və saxlanılma şəraitinə görə yumurtaların neçə növü vardır?
- 5.0
 - 1.0
 - 3.0
 - 4.0
 - √ 2.0
456. Sarı indeksi neçə olduqda pərdə partlayır və yumurtanın ağı sarısına qarışır?
- √ 0.25
 - 0.45
 - 0.55
 - 0.65
 - 0.35
457. Yumurta sarısının neçə faizini zülal təşkil edir?
- √ 16-17%
 - 5-10%
 - 20-22%
 - 25-30%
 - 12-13%
458. Təzə yumurtanın sarı indeksi neçəyə bərabərdir?
- √ 0,4-0,45
 - 42036.0
 - 0,3-0,4
 - 0,25- 0,3
 - 0,04- 0,05
459. Yumurta ağı hansı temperaturda donur və hansı temperaturda denaturatlaşır?
- √ menfi 4,5 dər.S-də donur və 60-65 dər.S-də denaturatlaşır
 - 0 dər.S-də donur və 90 dər.S-də denaturatlaşır
 - 0 dər.S-də donur və 100 dər.S-də denaturatlaşır
 - -6,5 dər.S-də donur və 30-35 dər.S-də denaturatlaşır
 - menfi 2.5 dərS-də donur və 80-85 dərS-də denaturatlaşır
460. Yumurtanın qabığı hansı mineral duzlardan təşkil olunmuşdur?
- √ Ca, Mg və P duzlarından
 - Fe, P və K duzlarından
 - Na, Mg və P duzlarından

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

461. Toyuq yumurtasının uzunluğunun eninə nisbəti hansıdır?

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

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

- ✓ 0.12
- 0.24
- 0.32
- 0.36
- 0.16

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

- ✓ 0.32
- 0.36
- 0.12
- 0.52
- 0.56

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

- ✓ 0.56
- 0.36
- 0.32
- 0.12
- 0.52

465. Quruluşuna görə yumurta neçə hissədən ibarətdir?

- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0

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

- ✓ 260 ədəd
- 350 ədəd
- 180 ədəd
- 150 ədəd
- 280 ədəd

467. Yumurta insan orqanizmi tərəfindən neçə faiz mənimsənilir?

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

468. Bujenina donuz cəmdəyinin hansı hissəsindən hazırlanır və çəkisi neçə kq-dan az olmamalıdır?
- √ arxa buddan hazırlanır və çəkisi 3 kq-dan az olmamalıdır
 - döş hissənin əzələlərindən hazırlanır və çəkisi 2 kq-dan az olmamalıdır
 - döş-göbək nahiyəsindən hazırlanır və çəkisi 2 kq-dan az olmamalıdır
 - arxa və bel hissəsinin əzələlərindən hazırlanır və çəkisi 1 kq-dan az olmamalıdır
 - bel hissənin əzələlərindən hazırlanır və çəkisi 1 kq-dan az olmamalıdır
469. Örtücü pərdələrə yığılmış kolbasa batonları növbəti hansı əməliyyata yönəldilir?
- √ çökdürmə
 - qızartma
 - bişirmə
 - duzlama
 - soyutma
470. Bişirilmiş kolbasalar, qızardılmış ət çörəkləri bişirildikdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir?
- çökdürmə
 - hisləmə
 - √ soyutma
 - qızartma
 - duzlama
471. Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?
- √ həzm olma və mənimsənilmə faizi
 - qoxusu və tərəsi
 - konsistensiyası
 - zahiri görünüşü
 - en kəsiyinin görünüşü
472. Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?
- √ yağ və zülal
 - rütubət
 - nitrit
 - bakterioloji
 - xörək duzu
473. Paştet, zels, içalat kolbasaların istehsalında əsas xammal kimi nə götürülür?
- √ heyvanın qaraciyəri, böyrəyi, diafraqma əti, dodaq, qulaq, yanaq əti, sümük yağı
 - mal əti
 - mal qoyun və donuz əti
 - mal əti, donuz əti, qan
 - donuz əti
474. Kolbasa məmulatının tərkibində olan nitrit və nitroza birləşmələr insan orqanizmində ən çox hansı xəstəliyin baş verməsinə səbəb olur?
- √ onkoloji
 - finnoz
 - qızılıyel
 - brusellyoz
 - trixinellyoz

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

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

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

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

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

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

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

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

479. Hansı göstərici defrostasiya edilmiş ətə yox soyudulmuş ətə xasdır?

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

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

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

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

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

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

- √ bişmiş
- subməhsul və qan kolbasaları
- hislənməmiş
- yarımhislənməmiş
- pəhriz və müalicəvi kolbasalar

483. Sosiska və sardelkalar hansı göstəriciyə görə bişmiş kolbasalara bənzəyir?

- çox nazik bağırsağa və ya örtücü pərdəyə doldurulmasına
- √ istehsal texnologiyasına
- ədədlə buraxılmasına
- batonlar işlə sərilmədiyinə
- tərkibində donuz piyi tikəciklərinin olmamasına

484. Qan kolbasalarının digər qrup kolbasalardan fərqləndirici cəhəti nədir?

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

485. Mağazaya gətirilən kolbasanın keyfiyyəti adətən hansı metodla təyin edilir?

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

486. Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

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

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

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

488. Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

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

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

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

- mal əti, donuz əti, qan

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

- ✓ onkoloji
- trixinellyoz
- finnoz
- qızılyel
- brusellyoz

491. Kolbasa qiyməsinin əsasını hansı heyvanın əti təşkil edir?

- ✓ mal
- donuz
- qoyun
- at
- dəvə

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

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

493. Çiy hislənmiş ət məhsulları hisləndikdən sonra nə edilir?

- ✓ qurudulur
- qovrulur
- satışa verilir
- bişirilir
- qızardılır

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

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

495. Hislənmiş ət istehsalında əsasən hansı ətdən istifadə edilir?

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

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

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

497. Sərf edilən əsas xammaldan asılı olaraq hislənmiş ət məhsulları neçə tipə bölünür?
- √ 3.0
 - 5.0
 - 4.0
 - 1.0
 - 2.0
498. Keyfiyyət göstəricilərindən asılı olaraq kolbasa məmulatı neçə yerə ayrılır?
- 4.0
 - 1.0
 - 2.0
 - √ 3.0
 - 5.0
499. Kolbasa məmulatının keyfiyyətinin bakterioloji üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?
- √ 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada olan mikroorqanizmlərin ümumi miqdarı, çürüdücü və xəstəliktörədici bakteriyaların olması
 - 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada çürüdücü bakteriyaların və boz rəngli ləkələrin olması
 - 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada xəstəliktörədici bakteriyaların və kifin olması
 - 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada olan mikroorqanizmlərin ümumi miqdarı və qiymədə hava boşluqlarının olması
 - 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada çürüdücü və xəstəliktörədici bakteriyaların olması və vicin uzunluğu
500. Kolbasa məmulatının keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?
- √ nəmliyin, nişastanın və xörək duzunun miqdarı
 - yağın, suyun və xörək duzunun miqdarı
 - turşuluq ədədinin və yod ədədinin miqdarı
 - rütubətin, nişastanın və yod ədədinin miqdarı
 - uçucu yağ turşularının, suyun və duzun miqdarı
501. Kolbasa məmulatının keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?
- √ xarici görünüşü, en kəsiyinin görünüşü, konsistensiyası, iyi və təmi
 - xarici görünüşü, en kəsiyinin görünüşü suyun və xörək duzunun miqdarı
 - iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası və xörək duzunun miqdarı
 - xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi və suyun miqdarı
 - xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi və konsistensiyası
502. Xammalından, keyfiyyətindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq kolbasa məmulatı neçə qrupa bölünür?
- √ 12.0

- 3.0
- 5.0
- 6.0
- 9.0

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

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

504. Hislənmiş kolbasalar hazırlanma üsulundan asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- ✓ 3.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

505. İstehsal olunan kolbasaların neçə faizini bişmiş kolbasalar təşkil edir?

- ✓ 0.7
- 0.6
- 0.1
- 0.3
- 0.5

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

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

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

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

508. Kolbasa istehsalında istifadə olunan qiymənin əsas bərkidici materialı hansıdır?

- donuz əti
- ədviyyələr
- ✓ mal əti
- qoyun əti
- ət-subməhsulları

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

- ✓ 5 il
- 1 il
- 2 il

- 3 il
- 4il

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

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

511. Hansı konserv ət məhsullarından alınan konserv qrupuna aid deyil?

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

512. Hansı qüsur ət konservlərində yol verilməyən qüsurlardan biri deyil?

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

513. Ət konservlərində mikrobioloji bombaj nəyin nəticəsində yaranır?

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

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

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

515. Kimyevi bombaj zamanı ət konservin daxilində əsasən hansı qaz toplanır?

- √ hidrogen
- ammoniyak
- azot
- kükürd qazı
- karbon qazı

516. Ət konservləri texnologiyasında ilk əməliyyat hansıdır?

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

517. Ət konservlərinin saxlanması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

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

518. Konservlərdə mikrobioloji bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

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

519. Konservlərdə kimyəvi bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

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

520. Konservlərdə fiziki bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

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

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

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

522. Ət konservləri neçə qrupa ayrılır?

- √ 4.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0

523. Ət konservlərini digər ət məhsullarından fərqləndirən əlamətlər hansılardır?

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

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

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

525. Ət konservlərinin istehsalında sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

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

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

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

527. Verilmiş ət yarımfabrikatından hansı xırda tikələr şəklində olur?

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

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

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

529. Təbii ət yarımfabrikatları ət cəmdəyinin hansı nahiyəsindən alınır?

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

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

- eskalop
- təbii kotlet
- √ lülə kabab
- tikə kabab
- şnitset

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

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

532. Hansı ət yarımfabrikatı xırda tikələr şəklində hazırlanır?

- can əti
- kotlet əti
- √ qulyaş
- eskalop
- döş əti

533. Hansı variantda iri tikəli ət yarımfabrikatı göstərilmişdir?

- √ kotlet əti
- lülə kabab
- befstroqanov
- azu
- qulyaş

534. Bunlardan hansı iri tikələr şəklində hazırlanan ət yarımfabrikatıdır?

- √ döş əti
- qulyaş
- Kiyev kotleti
- befstroqanov
- azu

535. İri tikələr şəklində hazırlanan ət yarımfabrikatını göstərin.

- √ can əti
- qulyaş
- lülə kabab
- teftel
- azu

536. Narınlaşdırılmış halda olan ət yarımfabrikatını göstərin.

- döş əti
- eskalop

- √ lülə kabab
- can əti
- bifşteks əti

537. Hansı ət yarımfabrikatı narınlaşdırılmış halda olur?

- can əti
- langet
- bifşteks əti
- √ Kiyev kotleti
- antrekot əti

538. Hansı ət yarımfabrikatı pay halında hazırlanandır?

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

539. Aşağıda verilmiş ət yarımfabrikatlarından hansı pay halında hazırlanır?

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

540. Göstərilənlərdən hansı xırda tikə ət yarımfabrikatıdır?

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

541. Aşağıdakılardan hansı narınlaşdırılmış ət yarımfabrikatlarına aiddir?

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

542. Göstərilənlərdən hansı pay halında hazırlanmış ət yarımfabrikatıdır?

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

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

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

- dadı, iyi, suyun miqdarı, xörək duzunun miqdarı
- konsistensiyası, nəmliyi, turşuluğu, xörək duzunun miqdarı

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

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

545. Aşağıdakı hansı sırada narınlaşdırılmış ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir.

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

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

- ✓ antrekot əti, bifşteks əti, langet
- azu, langet, kotlet əti
- can əti, kotlet əti, döş əti
- bifşteks əti, kotlet əti, langet
- can əti, eskalop, befstroqanov

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

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

548. Aşağıdakı hansı sırada xırda tikə ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir.

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

549. Emalına görə ət yarımfabrikatları neçə qrupa bölünür?

- ✓ 5.0
- 7.0
- 3.0
- 4.0
- 8.0

550. Təbii ət yarımfabrikatları neçə formada hazırlanır?

- ✓ xırda tikə, iri tikə, paylar şəklində

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

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

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

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

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

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

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

554. Termiki vəziyyətinə görə ət yarımfabrikatları hansı halda olur?

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

- soyumuş və soyudulmuş

555. Mineral maddələrin itkisini azaltmaq məqsədilə suda donu açılan zaman dəniz balığı üçün 11 suya nə qədər xörək duzu əlavə edilir?

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

556. Hansı balıq nərəkimilər fəsiləsinə aid deyil?

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

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

- qaxaclanmaya
- dondurulmaya
- ✓ hislənməyə
- konserv istehsalına
- duzlanmaya

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

- ✓ suyun
- karbohidratların
- yağların
- zülalların
- mineral maddələrin

559. Balıq yağının heyvanat yağlarından başlıca fərqi nədir?

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

560. Balıq yağının tez oksidləşməsi nə ilə izah edilir?

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

561. A vitamini balığın hansı orqanında daha çoxdur ?

- ✓ qaraciyərində
- sümüyündə
- üzgəclərində
- başında
- əzələlərində

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

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

563. Əmtəəşünaslıq baxımından balığın kütlə tərkibi dedikdə nə başa düşülür?

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

564. Diri balığın tərkibində su neçə % çatışmadıqda ölür?

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

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

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

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

- √ suyun
- yağların
- zülalların
- mineral maddələrin
- karbohidratların

567. Balıq əti ev heyvanlarının ətindən əsasən nə ilə fərqlənir?

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

568. Balığın tərkibində hansı suda həll olan vitaminlər olur?

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

569. Ətinin tərkibində ən az su olan (≈46%) balıq hansıdır?

- √ ilan balığı
- qalxanbalıq
- nerka

- uzunburun
- salaka

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

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

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

- ✓ treska
- çəki
- suf
- keta
- oculbalıq

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

- ✓ ilan balığı
- nərə
- treska
- sardina
- çapaq

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

- ✓ 0.01
- 8%-i
- 3%-i
- 10%-i
- 6%-i

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

- ✓ 7 qr
- 13 qr
- 15 qr
- 17 qr
- 10 qr

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

- ✓ siyənəkkimilər
- qızılbalıqkimilər
- çəkikimilər
- durna balığıkimilər
- nərəkimilər

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

- ✓ xörək duzu
- limon duzu
- şəkər
- sirkə turşusu
- soda

577. Dondurulan zaman balıqda hansı proseslər baş verir?

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

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

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

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

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

580. Balıqlar neçə üsulla soyudulur?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0
- ✓ 3.0

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

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

582. Bu balıqlardan hansıları xanı balıqları fəsiləsinə aiddir?

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

583. Bu balıqlardan hansıları çəki balıqları fəsiləsinə aiddir?

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

584. Bu balıqlardan hansıları qızılbalıqlar fəsiləsinə aiddir?

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

585. Bu balıqlardan hansıları nərə balıqları fəsiləsinə aiddir?

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

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

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

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

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

588. Balığın bədənini bir-birinə bitişik olan neçə hissədən ibarətdir?

- ✓ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

589. Yağlılığın görə balıqlar neçə qrupa bölünür?

- ✓ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

590. Bu balıqlardan hansıları yarımkeçici balıqlar qrupuna aid edilir?

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

591. Bu balıqlardan hansıları keçici balıqlar qrupuna aid edilir?

- çəki, çapaq, külmə
- durnabalığı, kefal, siyənək
- √ nərə, qızılbalıq, xəşəm
- nərə, naqqa, xramuliya
- tunes, şahmahi, forel

592. Bu balıqlardan hansıları dəniz balıqları qrupuna aid edilir?

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

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

- √ 4.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0

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

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

595. Mikrobioloji bombaj aşkar edilmiş ət konservləri nə edilir?

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

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

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

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

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

- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, donma dərəcəsi
- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası,

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

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

599. Orta duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

600. Zəif duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

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

- 4.0
- 5.0
- √ 3.0
- 1.0
- 2.0

602. Temperatur şəraitindən asılı olaraq duzlama hansı formada olur?

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

603. Balıqları neçə üsulla duzlayırlar?

- √ 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

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

- √ 8-20%
- 30-40%
- 25-30%
- 20-28%

- 1-10%

605. Duzlanmış balıqlar əlavələrdən asılı olaraq neçə cür hazırlanır?

- 3.0
- 5.0
- √ 4.0
- 1.0
- 2.0

606. İsti hisləmə hansı temperaturda aparılır?

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

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

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

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

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

609. Dondurulmuş balıq qiyməsi əsasən hansı balıqlardan hazırlanır?

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

610. Bu balıqlardan hansılarından duzsuz qurudulmuş balıq məhsulları hazırlanır?

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

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

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

612. Natamam isti hisləmə hansı temperaturda aparılır?

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

613. Soyuq hisləmə hansı temperaturda aparılır?

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

614. Temperatur rejimindən asılı olaraq hisəvermə neçə üsulla aparılır?

- 5.0
- 6.0
- √ 3.0
- 2.0
- 4.0

615. Göstərilən balıqlardan hansından balıq məmulatı hazırlanır?

- forel
- siyənək
- √ nərə
- kilkə
- kütüm

616. Azərbayanda ən çox qaxac edilən balıq hansıdır?

- √ külmə
- kefal
- qorbuşa
- sazan
- şahmahi

617. Duzsuz qurudulmuş balıq məhsulları hansı balıqlardan hazırlanır?

- √ treska, pikşa, mintay
- nərə, uzunburun, qızılbalıq,
- nərə, keta, kütüm
- kefal, forel, qorbuşa
- bölgə, naqqa, qızılxallı

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

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

619. Qaxac edilmiş balıqları qurudulmuş balıqlardan fərqləndirən cəhət nədir?

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

620. Preservlərdə bombaj nə zaman baş verir?

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

621. Balıq konservləri hansı balıqlardan istehsal edilir

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

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

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

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

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

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

- √ əmtəə sortuna ayrılır
- yalnız əla sorta
- yalnız I sorta
- I və II sorta
- əla və I sorta

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

- √ nərə balığı fəsiləsindən olan balıqlardan
- xanı balıqları fəsiləsindən olan balıqlardan
- siyənəkkimilər fəsiləsindən olan balıqlardan
- çəkikimilər fəsiləsindən olan balıqlardan
- qızılbalıq fəsiləsindən olan balıqlardan

626. Göstərilən balıqların hansından “ kəsilmiş balıqdan preservlər ” hazırlanır?

- naqqa
- suf
- √ skumbriya

- sazan
- kütüm

627. Balıq konservlərinin saxlanması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

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

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

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

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

- √ 5.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

630. Balıq preservlərinin saxlanılıb yetişmə müddətini göstərin

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

631. Balıq preservlərini balıq konservlərindən fərqləndirən cəhəti göstərin

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

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

- √ 9.0
- 9.0
- 7.0
- 5.0
- 3.0

633. Qızılbalıq kürüsünün rəngini göstərin.

- çəhrayı
- sarı
- bənövşəyi
- qara
- ✓ qırmızı

634. Nərə kürüsü hansı rəngdə olur?

- ✓ qara
- sarı
- bənövşəyi
- qırmızı
- narıncı

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

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

636. Dənəvər qızılbalıq kürüsü neçə sorta bölünür?

- 5.0
- sorta bölünmür
- ✓ 2.0
- 3.0
- 4.0

637. Kürüdə hansı vitamin daha çoxdur?

- ✓ D
- P
- U
- H
- C

638. Kürüdə rast gəlinən əsas özünəməxsus zülal hansıdır?

- ✓ ixtulin
- insulin
- transferrin
- albumin
- qlobulin

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

- əzilmiş kürü
- təmizlənmiş kürü
- ✓ dənəvər kürü
- duzlanıb qaxaclanmış kürü
- sıxılmış kürü

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

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

- xörək duzunun miqdarı, bura və bor turşusunun təyini

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

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

642. Nərə cinsli balıqlardan alınan kürü növlərinin sayını göstərin

- ✓ 5.0
- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0

643. Qırmızı kürü hansı qızılbalıqlardan alınır?

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

644. Kürünün əsas konservləşdirmə üsulu hansıdır?

- ✓ duzlama
- qurutma
- pasterizasiya
- sterilizasiya
- turşutma

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

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