1. Yem ununda suyun (nəmliyin) miqdarı neçə %-dən çox olmamalıdır?

- √ 9-10
- • 43-45
- • 50-60
- • 46-56
- • 23-25

2. Ətin sürətli dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- • -23-30 S
- √ -30-35 S
- • -40 S
- • -18-20 S
- • -18-23 S

3. Quşların kəsimdən əvvəl saxlanmasında əsas məqsəd nədir?
1.həzm traktının yemdən və.s təmizlənməsi
2.kökəlməsi məqsədilə
3.kütlə itkisinin az olması məqsədi ilə

- • 1,2,3
- √ yalnız 1
- • 1.3
- • 1.2
- • 2.3

4. Hansı məsafədən gətirilmiş quşları qəbul edən zaman onların diri çəkisinə güzəşt edilmir?

- • 20km
- √ 100 km-dən artıq
- • 80km
- • 90km
- • 50km

5. Hansı məsafədən gətirilmiş quşları qəbul edən zaman onların diri çəkisinə 3% güzəşt edilir?

- • 100km
- √ 50 km
- • 850km
- • 1000km
- • 600km

6. 50km məsafədən gətirilən quşları qəbul edən zaman onların diri çəkisinə neçə % güzəşt edilir?

- • 0.08
- √ 0.03
- • 0.05
- • 0.01
- • 0.06

7. Quşları qida-həzm kanalının boşalması üçün neçə saat saxlayırlar?

- • 6.0
- √ 4-8
- • 10.0
- • 15.0
- • 9.0

8. Köklüyünə görə quşları hansı kateqoriyalara bölürlər?

- ali,orta
- √ standart olanlara və standart olmayanlara
- ali,ortadan aşağı
- standart olanlar,ali
- orta,ortadan aşağı

9. Sudaüzən quşların köklüyünü necə təyin edirlər?
1.qanadın altında piyi yoxlamaqla
2.döş sümüyündəki əti yoxlamaqla
3.yanlarda əti yoxlamaqla

- 1,2,3
- √ yalnız 1
- 1.3
- 1.2
- 2.3

10. Qurudagəzən quşların köklüyünü necə təyin edirlər?

- qanadın altında piyi yoxlamaqla
- √ döş sümüyünü və yanlarda əti yoxlamaqla
- qanadın altında piyi və döş sümüyünü yoxlamaqla
- döş sümüyünü ölçməklə və yanlarda əti yoxlamaqla
- döş sümüyünü ölçməklə

11. Qoca,yaşlı toyuqlar cavanlardan nə ilə fərqlənir?

- ayaqları qısa olur
- √ tükü parlaq olmur,tük örtüyü sıx və qalın olur
- tük örtüyü seyrək olur
- tükü parlaq olmur,ayaqları qısa olur
- tükü parlaq olur,tük örtüyü sıx olur

12. Quşların yaşını necə təyin edirlər?

- qanadların uzunluğunu ölçməklə
- √ ayaqlarının uzunluğunu ölçməklə
- dimdiyinə görə
- tük örtüyünə və ölçüsünə görə
- ölçüsünə görə

13. Yaşına görə quşları hansı qruplara bölürlər?

- quruda gəzən,cavan və yaşlı
- √ cavan və yaşlıya
- quruda gəzənlər,suda üzənlər
- cavan
- yaşına görə qruplara bölünmür

14. Suda üzən quşlara hansılar aiddir?

- toyuq,hinduşka
- √ qaz və ördək
- qaz,ördək,çolpa,toyuq
- hinduşka,firəng toyuğu,ördək
- firəng toyuğu,çolpa,qaz

15. Quruda gəzən quşlara hansılar aiddir?

- toyuq,qaz,ördək
- √ toyuq,hinduşka,firəng toyuğu,çolpa,broyler
- cavan qaz,qaz,ördək
- çolpa,broyler,ördək
- firəng toyuğu,qaz,çolpa,cavan ördək

16. Növünə görə quşlar hansı qruplara bölünür?

- növünə görə qruplara bölünmür
- √ quruda gəzən və suda üzən
- quruda gəzən , suda üzən, cavan və yaşlıya
- quruda gəzən , cavan və yaşlıya
- cavan və yaşlıya

17. Qəbul zamanı quşları əsasən hansı xüsusiyyətlərinə görə sortlaşdırırlar?
1.tipinə 2.yaşına 3.köklüyünə

- 1.3
- √ 1,2,3
- yalnız 3
- 1.2
- 2.3

18. Quşların qəbulu məntəqələri necə olmalıdır?

- üstü açıq olmalıdır
- √ üstü örtülü,isti olmalı
- üstü örtülü,lakin soyuq olmalı
- üstü açıq olmalıdır, isti olmalı
- sortlaşdırmaq üçün stollar olmalı, üstü açıq olmalıdır

19. Quşların qəbulu və baytar müayinəsi neçə dəfə aparılır?

- 4.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0
- √ 2.0

20. Quşların dəmiryolu və su nəqliyyatı ilə daşınması zamanı kütlə itkisinin qarşısını almaq üçün hansı tədbirləri görürlər?

- yemlənir ancaq su verilmir
- daşınma zamanı kütlə itkisi olmur
- baytar nəzarəti aparılır
- ancaq suvarılır
- √ yemləmə və suvarmanı təşkil edirlər

21. Yemləmədən nə qədər sonra quşlar öz çəkisinin 0,5%-ini itirirlər?

- 2 saat
- 9 saat
- 8 saat
- √ 4 saat
- 6 saat

22. Quşlar əsasən hansı nəqliyyatlarla daşınırlar? 1.avtomobil 2.hava nəqliyyatı 3.dəmir yolu 4.su nəqliyyatı

- 2.4
- 2,3,4
- √ 1,3,4
- 1.2
- 1,2,3,4

23. Daşınma zamanı heyvanlarda hansı dəyişikliklər olur?

- heç bir dəyişiklik olmur
- onlar xəstəliyə tutulurlar
- onlar stresə məruz qalır və onların bağırsaqlarının müdafiə funksiyası güclənir
- bağırsaqların müdafiə funksiyası güclənir
- √ onlar stresə məruz qalır və onların bağırsaqlarının müdafiə funksiyası zəifləyir

24. Ətin keyfiyyəti hansı amillərdən asılıdır?
1.Heyvanların kəsimdən əvvəl saxlanma müddətindən
2. Heyvanların kəsimdən əvvəl saxlanma şəraitindən
3.kəsimdən əvvəl yemləmənin saxlanmasından

- yalnız 1
- 1.3
- 2.3
- 1,2,3
- √ 1.2

25. Kəsimə müəyyən müddət qalmış yemləməni dayandırmaq nə üçün vacibdir?
1.mədə bağırsaq traktını tutumundan təmizləmək üçün
2.sonrakı texnoloji əməliyyatları asanlaşdırmaq üçün
3.qanın və ət məhsullarının çirklənməsini aradan qaldırmaq üçün

- yalnız 3
- √ 1,2,3
- 2.3
- 1.2
- yalnız 1

26. Kəsimə nə qədər qalmış suvarmanıda dayandırırlar?

- 6saat
- 8saat
- 5saat
- √ 3-4saat
- 1saat

27. Kəsimə nə qədər qalmış donuzlarda yemləməni dayandırır,suvarmanı isə davam etdirirlər?

- 20saat
- 60saat
- 24saat
- 40saat
- √ 12saat

28. Kəsimə 12saat qalmış hansı heyvanlarda yemləməni dayandırırlar?

- qoyunlarda
- donuzlarda və qoyunlarda
- qaramal və qoyunlarda
- √ donuzlarda
- qaramalda

29. Kəsimə 24 saat qalmış hansı heyvanlarda yemlənməni dayandırır və suvarmanı davam etdirirlər?

- donuzlarda
- qaramal və donuzlarda
- yalnız qaramalda
- √ qaramal və davarlarda
- donuz və davarlarda

30. Qara yara xəstəliyinə tutulan heyvanları necə zərərsizləşdirirlər?

- baytar xidməti göstərilir
- kolbasa istehsalında istifadə üçün göndərirlər
- təcridxanada sağlana qədər saxlayırlar
- √ xüsusi yerdə kül olana qədər yandırırlar
- peyvəndlər edirlər

31. Karantində mal-qaraya hansı xidmətlər göstərilir?
1.Hər gün temperaturlarını ölçürlər.
2.baytar xidməti göstərilir
3.lazım olarsa müalicəvi və profilaktiki peyvəndlər edilir

- √ 1,2,3
- 2.3
- 1.2
- yalnız 2
- 1.3

32. Mal-qaranın ətin çəkisinə görə qəbulu zamanı hansı heyvanları qruplaşdırmırlar və partiyalarla saxlayırlar?

- qaramalı
- qoyunları,qaramalı,donuzları
- qaramalı və donuzları
- √ qoyunları
- donuzları

33. Qəbul edilmiş mal-qaranın mal-qara bazasında saxlanılması zamanı hansı şərtlərə əməl edilməlidir?
1.diri kütlə itkisinə yol verilməməli
2.köklüyün aşağı düşməsinə yol verilməməli
3.xəstəliyə yol verilməməli

- 1.2
- 1.3
- 2.3
- yalnız 1
- √ 1,2,3

34. Mal-qaranın hansı üsulla qəbul edilməsi daha səmərəlidir?
1.Mal-qaranın diri çəkiyə görə qəbulu
2.Mal-qaranın ətin çəkisinə və keyfiyyətinə görə qəbulu
3.Mal-qaranın köklük dərəcəsinə görə qəbulu

- 1.2
- yalnız 1
- 1,2,3
- √ yalnız 2
- 1.3

35. Qəbul zamanı hansı məsafədən gətirilən heyvanlar güzəştsiz qəbul edilir?

- 50km
- 40-60km
- 50-70km
- √ 100 km-dən artıq

- 10km

36. 50-100 km məsafədən avtomobil nəqliyyatı ilə gətirilən heyvanlara qəbul zamanı neçə % güzəşt edilir?

- 0.04
- 0.06
- 0.07
- √ 1.5%
- 0.05

37. Əgər mal –qara gələn andan 2saatdan gec olmayaraq qəbul edilərsə onda mədə bağırsağın tutumuna görə faktiki çəkiyə neçə % miqdarında güzəşt edilir?

- 0.1
- 0.07
- 0.08
- 0.06
- √ 0.03

38. Qəbul zamanı hansı heyvanı ayrılıqda (tək-tək) çəkirlər?

- keçiləri
- qoyunları və qaramalı
- donuzları
- qoyunları
- √ qaramalı

39. Qəbul zamanı hansı heyvanları partiyalarla çəkirlər?

- qaramalı
- qoyunları,keçiləri və qaramalı
- donuzları,qaramalı
- √ donuzları,qoyunları və keçiləri
- ancaq donuzları

40. Ortadan aşağı köklük dərəcəli qoyun və keçilərin xüsusiyyətlərini göstərin.
1.yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur
2.qeyri kafi inkişaf etmiş əzələləri olur
3. dərialtı piy hiss olunmur
4.fəqərə çıxıntıları və qabırğalar görünür

- 1.3
- √ 2,3,4
- 1.2
- 3.4
- 2.4

41. Ali köklük dərəcəli qoyun və keçilərin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin
1. yaxşı inkişaf etmiş əzələlər
2.beldə və qabırğalarda dərialtı piyin toplanması
3.Çıxıntıları nəzərə çarpmayan bel fəqərələri
4.kafi inkişaf etmiş əzələlər

- 1.4
- √ 1,2,3
- 2,3,4
- 2.4
- yalnız 1

42. Xırda buynuzlu heyvanları köklük səviyyəsinə görə neçə dərəcəyə bölürlər?

- 4.0

√ 3.0
- 6.0
- 2.0
- 5.0

43. Standarta əsasən hansı heyvanlar arıq hesab olunur?

- birinci kateqoriyaya cavab vermirsə
√ ortadan aşağı köklük səviyyəsinə və ya ikinci dərəcəyə uyğun deyillərsə
- ikinci kateqoriyaya uyğundurlarsa
- birinci kateqoriyaya və ya orta köklük dərəcəsinə uyğun deyillərsə
- orta köklük dərəcəsinə uyğun deyillərsə

44. II dərəcəli köklüyə malik olan buzovlar(südəmər və əlavə yemlənənlər) hansı xüsusiyyətləri ilə fərqlənir?
1.Nisbətən az inkişaf etmiş əzələyə malikdirlər
2.Yaxşı inkişaf etmiş əzələyə malikdirlər
3. dərialtı piy qatı hiss olunur
4.Arxa və bel fəqərələrinin çıxıntıları hiss olunur

- 2.3
√ 1.4
- 2,3,4
- 1,3,4
- 3.4

45. I dərəcəli köklüyə malik olan buzovlar (südəmərlər) hansı xüsusiyyətləri ilə fərqlənir?

- az inkişaf etmiş əzələlərə malikdir,arxa və bel fəqərələrinin çıxıntıları hiss olunur
√ kafi inkişaf etmiş əzələlərə,hamar tükə malikdir,diri çəkisi 30 kq-dan az olmamalıdır
- yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur, dərialtı piy qatına malikdir
- qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur, bədən girdə olur
- kafi inkişaf etmiş əzələlərə,dərialtı piy qatına malik olur, diri çəkisi 20 kq təşkil etməlidir

46. II dərəcəli köklüyə malik olan buğaların xüsusiyyətləri aşağıdakı variantları hansında düzgün göstərilmişdir?

- yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur, dərialtı piy qatı yaxşı hiss olunur,bədən girdə olur
√ skelet sümükləri azacıq nəzərə çarpır, kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir,budları və kürəkləri azacıq dartılmış vəziyyətdə olur
- qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur,skelet sümükləri nəzərə çarpmır
- kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir, bədən girdə olur, dərialtı piy qatı zəif hiss olunur
- yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur, dərialtı piy qatı hiss olunmur

47. I dərəcəli köklüyə malik olan buğaların xüsusiyyətləri aşağıdakı variantları hansında düzgün göstərilmişdir?

- kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir,budları və kürəkləri azacıq dartılmış vəziyyətdə olur
√ bədəni girdə formalı olur, yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur,skelet sümükləri nəzərə çarpmır
- yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur, dərialtı piy qatı hiss olunmur
- qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur, dərialtı piy qatı aydın hiss olunur
- kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir, dərialtı piy qatına malik olur

48. Ortadan aşağı köklükdə olan heyvanların xüsusiyətləri hansılardır?

- kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir, dərialtı piy qatı hiss olunmur.
√ qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur,kürəkləri çanaq sümüyünün çıxıntıları aşkar ayrılmalıdır və dərialtı piy qatı hiss olunmur.
- qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur,dərialtı piy qatı aydın hiss olunur
- kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir, oma sümüyünün çıxıntıları kəsgin çıxmır, dərialtı piy qatı quyruğun dibində toplanır
- yaxşı inkişaf etmiş əzələləri olur, girdə bədən forması olur

49. Orta köklük dərəcəsinə aid olan heyvanlar hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- yaxşı inkişaf etmiş əzələlərə malikdir,girdə bədən forması,dərialtı piyin toplanması quyruğun dibində,çanaq sümüyünün uclarında və 2 son qabırğalarda yaxşı hiss olunur

√ kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir.Kürəklər,oma sümüyünün çıxıntıları və çanaq sümüyü kəsgin çıxmır,dərialtı piyin toplanması quyruğun dibində və oma sümüyünün çıxıntılarında hiss olunur
- dərialtı piy qatı hiss olunmur
- əzələləri yaxşı inkişaf edir
- qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə malik olur.Kürəkləri çanaq sümüyünün çıxıntıları aşkar edilir

50. Ali köklük dərəcəsinə aid olan heyvanlar hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- kafi inkişaf etmiş əzələlərə malikdir
√ yaxşı inkişaf etmiş əzələlərə,girdə bədən formasına,dərialtı piyə malikdir
- dərialtı piyə və kəsgin çıxmayan çanaq sümüyünə
- yaxşı inkişaf etmiş əzələlərə,hiss olunmayan dərialtı piyə malikdir
- qeyri kafi inkişaf etmiş əzələlərə,nəzərə çarpmayan skelet sümüklərinə malikdir

51. Qüvvədə olan standartlara əsasən buğaları və buzovları köklüyünə görə hansı dərəcələrə bölürlər?

- Ali, II
√ I, II
- Ali,orta
- Ali,orta və ortadan aşağı
- orta və ortadan aşağı

52. Qüvvədə olan standartlara əsasən qaramalı və cavan heyvanları köklüyünə görə hansı dərəcələrə bölürlər?

- I, II
√ Ali,orta və ortadan aşağı
- orta və ortadan aşağı
- Ali,orta
- Ali, II

53. Qüvvədə olan standartlara əsasən qaramalı və cavan heyvanları köklüyünə görə neçə dərəcəyə bölürlər?

- 4.0
√ 3.0
- 1.0
- 5.0
- 2.0

54. Malın köklüyünü təyin etmək üçün onun hansı hissələrini əl ilə yoxlamaq lazımdır?

- döşaltını,boyun hissəsini, qasıq hissəsini
√ döşaltını,yan sümük çıxıntılarını ,bel hissəsini,qasıq hissəsini,quyruğun dibini
- bel hissəsini, qasıq hissəsini, quyruğun dibini
- ancaq bel hissəsini
- döşaltını,bel hissəsini

55. Ət cəmdəyində ətlə sümüyün nisbəti və cəmdəyinin çıxarı nədən asılıdır?

- heyvanın növündən
√ heyvanın köklüyündən
- heyvanın cinsindən
- heyvanın cinsindən və yaşından
- heyvanın yaşından

56. Donuzları yaşına görə hansı qrupa bölürlər?

- I, II
√ I, II,III
- I, III
- yalnız II

- II, III

57. Yaşına və cinsiyyətinə görə IV qr qaramala hansılar aiddir?

- öküzlər və inəklər
- buğalar
√ buzovlar
- buğalar və buzovlar
- cavan heyvanlar

58. Yaşına və cinsiyyətinə görə III qr qaramala hansılar aiddir?

- buzovlar
√ cavan heyvanlar
- buğalar və buzovlar
- buğalar
- öküzlər və inəklər

59. Yaşına və cinsiyyətinə görə II qr qaramala hansılar aiddir?

- buzovlar
√ buğalar
- öküzlər və inəklər
- buğalar və buzovlar
- cavan heyvanlar

60. Yaşına və cinsiyyətinə görə I qr qaramala hansılar aiddir?

- buğalar
√ öküzlər və inəklər
- cavan heyvanlar
- buğalar və buzovlar
- buzovlar

61. Diri çəkiyə görə qəbul zamanı qaramalı yaşına və cinsiyyətinə görə neçə qrupa bölürlər?

- 2.0
√ 4.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0

62. Diri çəkiyə görə qəbul zamanı sağlam mal-qaranı hansı kateqoriyalara görə sortlara ayırırlar?

- heyvanın növünə görə
√ köklük dərəcəsinə və yaşına görə
- ancaq yaşına görə
- yaşına və heyvanın növünə görə
- köklük dərəcəsinə görə

63. Gətirilmiş mal-qara təhvil verildikdə ilk növbədə hansı tədbirlər görülür?

- daxil olan mal-qara ayrı-ayrı qəbul bazalarına boşaldılır
√ sənədlər yoxlanılır
- tərəzidə çəkilir
- xəstələr müəyyənləşdirilir
- müayinədən keçirilir

64. Quşların daşınmasında optimal radius neçə km hesab edilir?

- 80 km
- √ 45-50 km
- 10 km
- 70-90 km
- 100 km

65. Kütlə itkisinə yol verməmək üçün quşları daşıyarkən hansı şərait yaradılmalıdır?
1.ventilyasiya yaxşı təmin edilməlidir
2.havanın temperaturunu 10 dərəcə selsidə saxlamaq
3. havanın temperaturunu 18 dərəcə selsidə saxlamaq

- yalnız 2
- √ 1.3
- 2.3
- 1,2,3
- 1.2

66. Quşları 120-150km məsafəyədək daşımaq üçün hansı nəqliyyat vasitələrindən istifadə olunur?

- avtomobil
- √ konteyner
- gəmi
- hava nəqliyyatı
- vaqon

67. Quşların daşınmasında istifadə edilən qəfəslər əsasən hansı materiallardan hazırlanmalıdır?

- dəmir
- dəmir,ağac
- polimer material,paslanmaya davamlı metal
- polimer material
- √ paslanmaya və dezinfeksiya dərmanlarına davamlı metal ağac

68. Yeşiklərdən,qəfəslərdən əsasən quşları hansı məsafələrə daşıdıqda istifadə olunur?

- uzaq məsafələrə
- √ yaxın və orta məsafələrə
- 120km məsafəyə
- 400km məsafəyə qədər
- orta və uzaq məsafələrə

69. Quşları daşımaq üçün qabaqcadan hansı tədbirlər görülməlidir?

- quşlar yemlənməlidir
- √ taralar təmizlənməli və dezinfeksiya edilməlidir
- quşlar polimer materialdan olan taxçalara yığılır
- heç biri
- daşımaya 10 saat qalmış yemləmə dayandırılır

70. Konteynerlərdən istifadənin üstün cəhəti hansılardır?
1.heyvanlar konteynerə asan salınır
2.yükləmə və daşınma asanlaşır
3.suvarma və yükləmə asanlaşır

- 1,2,3
- √ 1.2
- 2.3
- yalnız 1
- yalnız 3

71. Donuzları qaramaldan fərqli olaraq daha hansı nəqliyyat vasitəsi ilə daşıyırlar?

- avtomobillə
- √ konteynerlə
- avtomobil və vaqonlarla
- vaqonlarda
- gəmi ilə

72. Avtomobil nəqliyyatı ilə mal-qaranı maksimum neçə saat daşımaq olar?

- 2saat
- 8saat
- 12saat
- √ 5saat
- 10saat

73. Dəmiryolu ilə daşıma zamanı çəki itkisinin yaranmasına əsasən hansı amil təsir göstərir?

- heyvanın yaşı
- suvarma ,yemləmə ,daşənma müddəti,heyvanın yaşı
- heyvanın yaşı və sayı
- √ daşınma müdəti
- heyvanın sayı

74. Piylik donuzları hansı temperaturda dəmiryolu ilə daşımaq məsləhət deyil?

- 8-16°C
- 30-40°C
- 40-50°C
- 10-15°C
- √ 25-30°C

75. Malların dəmiryolu ilə daşınması zamanı vaqonlara yığılan malın miqdarı hansı amillərdən asılıdır?
1.vaqonun ölçüsündən
2 heyvanın cinsindən
3. heyvanın yaşından
4. heyvanın ölçüsündən
5. heyvanın çəkisindən

- 2.4
- 1,3,4
- 1,2,3
- 2,4,5
- √ 1,3,4,5

76. Mal-qaranın dəmiryolu ilə daşınması zamanı suvarma düzgün aparılmazsa hansı hadisələr baş verə bilər?

- heyvanlar tez yorular və yemlərin həzmi yüksələr
- √ heyvanlar tez yorular və yemlərin həzmi azalar
- heyvanlar yemi asanlıqla yeyər
- heyvanlar yolda az yorular
- heyvanlar yemi asanlıqla yeyir və yemlərin həzmi yüksəlir

77. Mal-qara qışda dəmiryolu ilə daşındıqda neçə dəfə suvarılır?

- 5dəfə
- 3dəfə
- 4dəfə
- 1dəfə
- √ 2dəfə

78. Mal-qara yayda dəmiryolu ilə daşındıqda neçə dəfə suvarılır?

- 1dəfə
- 2dəfə
- 6dəfə
- √ 3dəfə
- 4dəfə

79. Mal-qaranın dəmiryolu ilə daşınması zamanı vaqonlar hansı avadanlıqlarla təhciz edilməlidir? 1.Suvarma təknələri
2.su bakları
3.yem taxçaları
4.axur
5.sorucu lyuklar

- 2,3,5
- 1,3,4,5
- 2,4,5
- 3.5
- √ 1,2,3,4,5

80. Gün ərzində qoyunlar üçün qovma sürəti neçə kilometrdir?

- 20km
- 14km
- 18km
- √ 10km
- 25km

81. Gün ərzində qaramal üçün qovma sürəti neçə kilometrdir?

- 8km
- 11km
- 5km
- 3km
- √ 15km

82. Qovmaq üçün qoyunları neçə başdan ibarət qruplara ayırırlar?

- 400-500
- 200-250
- 80-90
- 100-300
- √ 600-1000

83. Mal-qara adətən hansı dövrdə qovulur?

- qış və oayız dövrlərində
- otlaq və qış dovründə
- qış
- payızda
- √ otlaq dövründə

84. Heyvanların daşınmasına 10-14 gün qalmış hansı tədbirlər həyata keçirilir?
1.heyvanlara peyvəndlər edilir
2.heyvanların temperaturu ölçülür
3.xəstə heyvanlar müəyyənləşdirilir

- yalnız 1
- 1.3
- 1.2
- √ 1,2,3
- yalnız 2

85. Nəql etməyə icazə vermək üçün hansı sənəd lazımdır?

- müqavilə
- sertifikat və müqavilə
- xüsusi baytar şəhadətnaməsi və müqavilə
√ xüsusi baytar şəhadətnaməsi
- sertifikat

86. Heyvanları emal sexinə yaxın məsafələrdən necə gətirirlər?

- avtomobil və vaqonlarda
- heyvanları qovmaqla və avtomobillə
- avtomobillə
- dəmiryolu ilə
√ heyvanları qovmaqla

87. Dərinin cəmdəkdən çıxarılması mal-qaranın emalına sərf edilən əməyin neçə faizini təşkil edir?

- 0.1
√ 30-40%
- 70-80%
- 50-60%
- 10-20%

88. Onurğa beyni zədələməmək üçün cəmdəyin 2 yarım cəmdəyə bölünməsi üçün cəmdəyin hansı hissəsini mişarlayırlar?

- 6-7-ci qabırğaların arasından
√ onurğa fəqərələrinin yuxarı çıxıntılarından azacıq kənara
- onurğa sütunu üzrə
- bel fəqərəsindən
- boyun nahiyəsindən

89. Nə üçün cəmdəyi 2 yarım cəmdəyə ayıran zaman onurğa fəqərələrinin yuxarı çıxıntılarından azacıq kənara götürməklə mişarlayırlar?

- onurğa beyni zədələmək üçün
- cəmdəyin daxili səthini zədələməmək üçün
- hər 2 yarım cəmdəyin bərabər olması üçün
- daxili orqanları zədələməmək üçün
√ onurğa beyni zədələməmək üçün

90. Cəmdəkdən daxili orqanları çıxarmaq üçün hansı hazırlıq işlərini görürlər?
1.dal ayaqları arasındakı məsafəni genişləndirilər
2.döş sümüyünü mişarlayırlar
3.mədə - bağırsaq traktı çıxarılır
4.düz bağırsağı və sidik kisəsini bağlayırlar
5.qasıq birləşməsini parçalayırlar

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

91. Qida məqsədi üçün qaramalın qanının neçə faizini toplayırlar?

- 0.1
- 0.3
√ 0.75
- 0.2
- 0.5

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

- dəmirdən
- qurğuşundan
- alüminiumdan
- misdən

√ paslanmayan poladdan və ya karroziyaya uğramayan materialdan

93. Qida məqsədi üçün sağlam heyvanların qanını bıçaqla heyvanın hansı nahiyəsinə yeritməklə toplayırlar?

- boyun nahiyəsinə
- kapilyarlara və yuxu arteriyasına
- yuxu arteriyasına
- kapilyarlara

√ ürəyin sağ qabaq hissəsinə

94. Heyvanları qansızlaşdırmaq üçün hansı venaları kəsmək lazımdır?
1.yuxu arteriyası 2.boyunduruq venası 3.ən çox kiçik damarları

- 1.3
- yalnız 1

√ 1.2

- ancaq 2
- 2.3

95. Qaramalın elektrik cərəyanının 1-ci sxemi üzrə keyləşdirilməsi zamanı elektrik cərəyanının gücü və gərginliyi nə qədər olmalıdır?

- 1A,150V
- 2A,200V

√ 1A,125V

- 4A,50V
- 1A,90V

96. Elektrik kontaktının heyvanın bədəninə yerləşdirilməsi üsulundan asılı olaraq keyləşdirmənin neçə sxemi ət sənayesi müəssisələrində tətbiq olunur?

- 6.0
- 4.0
- 1.0
- 5.0

√ 3.0

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

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

√ heyvanın fərdi xüsusiyyətlərindən

98. Sənayedə ən çox hansı keyləşdirmə üsulundan istifadə edilir?

- mexaniki keyləşdirmə
- karbon qazı ilə keyləşdirmə
- çəkiclə keyləşdirmə

√ elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə

- qılıncla keyləşdirmə

99. Çəkiclə keyləşdirmə zamanı çəkicin kütləsi neçə kq olur?

- 4 kq
- 3.8 kq
- 5 kq
- √ 2 kq-a yaxın
- 1 kq

100. Çəkiclə keyləşdirmə zamanı zərbə heyvanın hansı hissəsinə vurulur?
1.boynuna 2.alın hissəsinə 3.təpə nahiyəsinə

- heç biri
- 1.3
- 3.0
- 1.0
- √ 2.0

101. Qaramalın qılıncla keyləşdirilməsi zamanı qılınc hansı hissəyə düşdükdə heyvan ölür və qansızlaşdırma olmur?
1.uzunsov beyinə 2.onurğa beyinə 3.vena damarını kəsdikdə

- 3.0
- 1,2,3
- 1.3
- 2.3
- √ 1.0

102. Qaramalı qılıncla keyləşdirən zaman zərbə hansı hissəyə vurulmalıdır?

- √ 1-ci boyun fəqərəsi ilə kəllə sümüyü arasına
- boynuna,yaxud təpə nahiyəsinə
- təpə nahiyəsinə
- boyun fəqərəsi ilə döş sümüyü arasına
- boynuna

103. Qaramalın mexaniki təsirilə keyləşdirilməsi zamanı hansı alətlərdən istifadə olunur?

- elektrik avadanlıqlarından
- elektrik avadanlığından və qılıncdan
- ancaq çəkicdən
- √ qılınc,çəkic və atıcı aparatlardan
- ancaq qılıncdan

104. Heyvanlar keyləşdirilərkən onların hansı orqanlarının fəaliyyəti dayanmamalıdır?

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

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

- 1.2
- yalnız 1
- 1.3
- √ 1,2,3
- heç biri ilə

106. Mal-qaranın emalının texnoloji proseslərinin ardıcıllığını göstərin. 1.keyləşdirmə 2.başın və ayaqların kəsilməsi 3.dərinin çıxarılması 4.qansızlaşdırma 5.dərinin açılması 6.cəmdəyin tərəzidə çəkilməsi 7.daxili orqanların çıxarılması 8.cəmdəyin quru və yaş üsulla təmizlənməsi 9.ətin keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi 10.cəmdəyin köklük dərəcəsinin təyini

- 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10
- 1,4,2,5,8,9,3,6,10,7
- 6,4,8,2,3,1,5,7,9,10
√ 1,4,2,5,3,7,8,9,6,10
- 1,5,6,4,2,7,3,10,8,9

107. Ətin köklük dərəcəsini göstərmək üçün yarımcəmdəklərə hansı möhür vurulur?
1.baytar möhürü 2.əmtəəlik möhürü 3.uyğunluq nişanı

- 1,2,3
√ yalnız 2
- 1.2
- 1.3
- 2.3

108. Əmtəəlik möhürü ətin hansı göstəricisini xarakterizə edir?
1.keyfiyyətliliyini 2.köklük dərəcəsini 3.ətin növünü

- 1.3
- 1,2,3
- 2.3
√ yalnız 3
- 1.2

109. Yarımcəmdəyə hansı möhürlər vurulur?

- baytar
- əmtəəlik
- heç biri
- uyğunluq sertifikatının nişanı
√ baytar və əmtəəlik

110. Hər yarımcəmdəyə neçə möhür vurulur?

- 5.0
- 0.0
- 3.0
√ 2.0
- 1.0

111. Donuz cəmdəklərində trixinelloskopik tədqiqat hansı müddətə aparılır?

- 20 dəq
- 6dəq
- 0,5saat
√ 10-15 dəq
- 4 dəq

112. Donuz cəmdəyində 6-dan az trixinell müəyyən edilərsə,onda cəmdək hansı emala göndərilər?

- kolbasa emalına
- konserv emalına
- kolbasa və konserv emalına
√ baytar-sanitar emala
- məhv edilir

113. Donuz cəmdəyində neçə trixinell aşkar edildikdə cəmdək baytar- sanitar qaydalarına əsasən müvafiq emaldan sonra istifadə edilir?

√ 6-dan az

- 9.0
- 10.0
- 20.0
- 15.0

114. Donuz cəmdəyində 6-dan çox trixinell müəyyənləşdirilərsə,onda cəmdək hansı emala göndərilir?

- baytar-sanitar qaydalarına əsasən müvafiq emal edilir
- ət konservi istehsalına göndərilir
- kolbasa istehsalına göndərilir
√ məhv edilir
- emala göndərilir

115. Donuz cəmdəyində neçə trinixell müəyyən edildikdə cəmdək məhv edilir?

- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 1.0
√ 6-dan çox

116. Donuz cəmdəklərini mişarladıqdan sonra trixinelloskopiya üçün təqribən neçə qram nümunə götürülür?

- 150qr
- 400qr
- 10qr
√ 80qr
- 260qr

117. Cəmdəkləri hansı üsulla yarımcəmdəklərə böldükdə kəpək halında ət itkisi olur?
1.əl ilə
2.elektrik mişarla
3.pnevmatik mişarla

- 1.2
- 1,2,3
- 1.3
√ 2.3
- yalnız 1

118. Cəmdəkləri hansı üsulla yarımcəmdəklərə böldükdə itki olmur?
1.əl ilə
2.elektrik mişarla mişarladıqda
3.pnevmatik mişarla mişarladıqda

- 1.3
- 1,2,3
√ yalnız 1
- 2.3
- 1.2

119. Nə üçün qaramal və donuz cəmdəklərini yarımcəmdəklərə bölürlər?
1.nəql etməni asanlaşdırmaq üçün
2.cəmdəkdə itkiyə yol verməmək üçün
3.soyuqdan daha səmərəli istifadə etmək üçün

- 1.2
- 1,2,3
√ 1.3
- 2.3
- yalnız 2

120. Hansı heyvanların cəmdəklərini yarımcəmdəklərə bölürlər?

- davar
- dovşan
- davar,keçi,donuz
- keçi
- √ qaramal və donuz

121. Mişarladıqdan sonra hansı heyvanların yarım cəmdəklərini boyun hissədən ayırmırlar?

- davar
- qaramal və donuz
- qaramal
- camış
- √ donuz

122. Bekon istehsal edən zaman donuz cəmdəklərində əvvəlcə hansı hisssələri kəsirlər?
1.dərini 2.onurğa sütununu 3.piy qatını 4.əzələ qatını

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

123. Donuz cəmdəyində hansı hissələr çıxarıldıqdan sonra onu onurğa boyu uzununa 2 yarım cəmdəyə ayırırlar?

- bağırsaqlarını
- mədə və bağırsaqlarını
- ürək,böyrək,qaraciyər
- √ daxili orqanları
- mədəsini

124. Donuz cəmdəyindən dərinin hissə ilə çıxarılması hansı məhsul istehsal etdikdə tətbiq edilir?

- kolbasa
- konserv
- bekon
- vetçina
- √ duzlu məmulatlar

125. Qanı maye halda saxlamaq üçün onu hansı texnoloji emala məruz qoyurlar?
1.sabitləşdirirlər 2.fibrinsizləşdirirlər 3.püskürdürlər

- 1,2,3
- yalnız 3
- 2.3
- 1.3
- √ 1.2

126. Qansızlaşdırma prosesinin ümumi davamiyyəti nə qədərdir?

- √ 6-8dəq
- 10-15dəq
- 20dəq
- 2-3dəq
- 25-30dəq

127. Qida məqsədi üçün donuzların bütün qanının neçə faizini toplayırlar?

- 0.05
- 85-95%
- 0.9
√ 0.6
- 0.1

128. Hansı heyvanların qanını qida məqsədi ilə toplayırlar?
1.davarların 2.donuzların 3.qaramalın

- 1,2,3
- 1.2
- yalnız 1
- 1.3
√ 2.3

129. Donuzlarda qansızlaşdırma zamanı hansı damarlar kəsilməlidir?
1.aortanı 2.boyunduruq venası 3.yuxu arteriyası

- 1.3
- yalnız 3
- 1,2,3
√ 1.2
- 2.3

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

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

131. Selikli subməhsullarının qaynara verilmə temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 30-40C
√ 65-68C
- 50-58C
- 10-15C
- 80-100C

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

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

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

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

134. Emal zamanı beyni yumaq üçün hansı temperaturlu sudan istifadə edilir?

- 70-80C

√ 30-35C
- 90-95C
- 65-75C
- 100C

135. Emal zamanı dili yumaq üçün suyun temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- 100-120C
√ 70-80C
- 20-30C
- 450-560 K
- 100C

136. Mal dillərini neçə dəqiqə emal edirlər?

- 1,5-2 dəq
√ 3-4 dəq
- 10-15 dəq
- 1-2 dəq
- 1-1,5 dəq

137. Hansı heyvan dilinin emal müddəti daha çoxdur?

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

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

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

139. Yelinin emal prosesinin texnoloji sxemini göstərin.

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

140. Qaramal və donuz böyrəklərinin texnoloji emal prosesi hansı variantda düzgün göstərilmişdir.

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

141. Diafraqma və ət kəsiklərinin texnoloji emal proseslərinin ardıcıllığını göstərin.
1.piysizləşdirirlər 2.yuyurlar 3.başqa toxuma və çirkdən təmizləyirlər 4.soyudurlar

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

- 2,1,3,4

142. Traxeyanın texnoloji emal prosesinin ardıcıllığını göstərin.
1.diafraqmanı kəsirlər 2.yuyurlar 3.piyi ayırırlar 4.soyutmağa göndərirlər

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

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

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

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

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

145. Qaraciyərin texnoloji emal prosesinin ardıcıllığını göstərin.
1.soyuducuya göndərirlər
2.yuyurlar
3.pərdədən,limfatin düyünlərdən təmizləyirlər
4.piysizləşdirirlər

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

146. Yumşaq subməhsullardan hansılar eyni vaxtda emal edilirlər?

- ürək, diafraqma
- √ qaraciyər, ağciyər, ürək
- ağciyər, dalaq, böyrək
- ağciyər, ürək,dalaq, diafraqma, böyrək
- qaraciyər,traxeya

147. Yumşaq subməhsulların emalı zamanı qaraciyərdən sonra traxeyadan hansı subməhsullar ayrılır?

- diafraqma
- √ ağciyəri və ürəyi
- nəfəs borusunu
- dalaq
- böyrəkləri

148. Yumşaq subməhsulların emalı zamanı əvvəlcə hansı subməhsul ayrılır?

- ağciyər
- ağciyər və diafraqma
- diafraqma
- √ qaraciyər
- ürək

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

- 1.4
- 2.3
- 2.4
- 1,3,4
- √ 1.2

150. Yumşaq subməhsulları emal zamanı barabanlarda necə su ilə yuyulur?

- qaynar su ilə
- temperaturu 60-80 dərəcə selsi olan su ilə
- temperaturu 50dərəcə selsi olan su ilə
- √ soyuq su ilə
- ilıq su ilə

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

- ətli-sümüklü
- tüklü- selikli
- yumşaq subməhsullara
- tüklü
- √ selikli

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

- tüklü
- yumşaq subməhsullara
- selikli
- √ ətli-sümüklü
- tüklü-selikli

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

- ətli-sümüklü
- tüklü-selikli
- tüklü
- selikli
- √ yumşaq subməhsullara

154. Tüklü subməhsullara hansılar aiddir?

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

155. Ətli – sümüklü subməhsullara hansılar aiddir?

- qaramal ayaqları, qaramal dodaqları
- liver, böyrəklər, dalaq, ət kəsiyi, yelin, dil və beyin
- ürək, diafraqma, baş qulaq, mədə

- işgənbə, qat – qat, qaramalin qurşağı, donuz mədəsi
- √ baş (dərisi, dili və beyni çıxarılmış) ətli – sümüklü quyruq

156. Selikli subməhsullara hansılar aiddir?

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

157. Yumşaq subməhsullara hansılar aiddir?

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

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

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

159. Selikli subməhsullardan başqa bütün subməhsullar kəsimdən neçə saat sonra emal oluna bilər?

- 1.0
- √ 7.0
- 2.0
- 3.0
- 15.0

160. Hansı subməhsullar kəsimdən 7 saat sonra emal oluna bilər?

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

161. Selikli subməhsullar kəsimdən neçə saat sonra dərhal emal olunmalıdır?

- 8.0
- 7.0
- 9.0
- 10.0
- √ 3.0

162. Hansı subməhsullar kəsimdən 3 saatdan sonra dərhal emal olunmalıdır?

- bütün subməhsullar
- yumşaq
- tüklü
- √ selikli subməhsullar
- ətli sümuklü

163. Hansı subməhsullar sağlam heyvanlardan alınmalıdır?

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

164. Aşağıdakılardan hansı yeyinti subməhsullara aiddir?

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

165. Texniki subməhsullara aşağıdakilardan hansı aiddir?

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

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

- 2; 3
- 1; 3; 4
- 1; 3
- 1;4
- √ 1; 2; 3; 4

167. Hansı məhsullara subməhsullar deyilir?

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

168. Suda üzən quşlarda tük örtüyü qalın və piy qatı yaxşı inkişaf etdiyi üçün onları təmizlədikdə suyun temperaturu neçə 0C olmalıdır?

- 34-45
- 89-90
- 98-99
- √ 68–70
- 12-16

169. Quşlarda kəsim zamanı tüklər müxtəlif maşınlarda hansı yolla təmizlənir?

- biokimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- √ mexaniki
- avtomat

170. Quşlarda kəsim zamanı qansızlaşdırma tam getmədikdə, ətin üstündə nə rəng ləkələr əmələ gəlir?

- göy
- yaşıl

- sarı
√ qırmızı
- bənövşəyi

171. Keyləşdirilmiş quşları neçə san-dən gec olmayaraq kəsirlər?

- 60.0
- 45.0
- 50.0
√ 30.0
- 55.0

172. Quşların karbon dioksidi atmosferində keyləşdirilməsi prosesi neçə dəqiqə davam edir?

- 40.0
- 5-6
√ 2-3
- 10-16
- 15-20

173. Qazlar və hinduşkaların karbon dioksidi atmosferində keyləşdirilməsi zamanı karbon dioksidin qatılığı neçə %-dir?

- 15-20
- 25-30
√ 70-75
- 35-40
- 40-45

174. Ördəklərin karbon dioksidi atmosferində keyləşdirilməsi zamanı karbon dioksidin qatılığı neçə % olur?

- 30-40
- 44105.0
√ 50- 60
- 80-90
- 90-95

175. Toyuqlar və cücələrin karbon dioksidi atmosferində keyləşdirilməsi zamanı karbon dioksidin qatılığı neçə % olur?

- 55-76
- 44105.0
- 50 -60
√ 30- 40
- 70-80

176. Quşların karbon dioksidi atmosferində keyləşdirilməsi hansı ölkələrdə tətbiq olunur?

- Cənubi Afrikada
- İtaliyada və Fransada
- Portuqaliya və İspaniyada
- Çində və Yaponiyada
√ Amerikada və İngiltərədə

177. Quşları elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı mühit kimi hansı məhluldan istifadə edilir?

- sudan və ya dəmir xloridin zəif məhlulundan
- sudan və ya kalium xloridin zəif məhlulundan
- sudan və ya hidrogen xloridin zəif məhlulundan
√ sudan və ya natrium xloridin zəif məhlulundan
- sudan və mis xloridin zəif məhlulundan

178. Köklük dərəcəsinə görə qaramal və qoyun cəmdəklərini neçə dərəcəyə bölürlər?

- II və III
- IV və IX
- III və V
- √ II və VI
- IV və V

179. Yuyulub təmizlənmiş cəmdəklər xüsusi yerlərdə neçə 0C temperaturda qurudulur?

- 4-6
- 5-8
- 7-9
- 12- 13
- √ 0-4

180. Cəmdəyin səthindən mexaniki və mikrob çirkləri aparmaq üçün onu otdan hazırlanmış şotka ilə şlanqla və ya duş altında təmiz ilıq neçə (0C) su ilə yuyurlar?

- 10-20
- √ 25-38
- 60-65
- 70-80
- 5-15

181. Daxili orqan olan işkənbəni harada yuyurlar?.

- düzbucaqlı stol
- √ çətirşəkilli stol
- yumru stol
- oval stol
- üçbucaqlı stol

182. Heyvanı kəsdikdən sonra daxili orqanlarda fermentativ və mikrobioloji proseslər parçalanma istiqamətində getdiyi üçün, onlar kəsimdən neçə dəq-dən gec olmayaraq çıxarılmalıdır?

- 10.0
- √ 30.0
- 55.0
- 45.0
- 5.0

183. Ütmə sobasında ütmə prosesi neçə saniyə müddətində aparılır?

- 25- 30
- √ 15–20
- 40-50
- 400-500
- 20-30

184. Ütmə sobasında ütmə prosesi neçə - 0 C temperaturda aparılır?

- 10-20
- √ 1000–2000
- 40-50
- 400-500
- 20-30

185. Bütün tip sıyırıcı maşınlarda emal zamanı donuz cəmdəklərinə tökülən qaynar suyun temperaturu neçə 0C -olmalıdır?

- 76-89
√ 62-65
- 23-43
- 14-16
- 41609.0

186. Sıyırıcı maşının məhsuldarlığı saatda neçə başdır?

- 10.0
√ 100.0
- 45.0
- 67.0
- 14.0

187. Baraban tipli qurğuda davar cəmdəyindən dərinin çıxarılma sürəti – neçə m /dəq –dir?

- 2.0
√ 17.0
- 8.0
- 9.0
- 4.0

188. Baraban tipli qurğuda davar cəmdəyindən dərinin çıxarılması zamanı məhsuldarlıq saatda neçə başa qədərdir?

- 23.0
√ 360.0
- 89.0
- 198.0
- 78.0

189. Konveyer tipli qurğuda davar cəmdəyindən dərinin çıxarılması zamanı məhsuldarlıq saatda neçə başa qədərdir?

- 700.0
√ 900.0
- 69.0
- 89.0
- 50.0

190. Davar cəmdəyindən dərini necə qurğularda çıxarırlar?

- separator və baraban tipli
√ konveyer və baraban tipli
- konveyer və sentrifuqa
- separator və konveyer
- sentrifuqa və baraban tipli

191. Elektrik cərəyanı ilə keyləşdirmə zamanı heyvanın qan təzyiqi necə dəyişir?

- azalır
√ artır
- dəyişmir
- tədricən azalır
- qismən azalır

192. Kəsim zamanı zənciri düzgün bağlamadıqda (xüsusilə donuzlarda) sümük oynaqları nahiyəsində nə baş verir?

- heyvanın xarici görünüşündə dəyişiklik
√ daxili qansızmalar
- qanın laxtalanması
- qanın durulması

- səthi qanamalar

193. Donuzları keyləşdirmək üçün hansı qaz qarışığından istifadə edilir?

- 23%-CO, 77% hava
- √ 65%- CO2, 35 % hava
- 45% Ar, 55% hava
- 24% Ne, 76% hava
- 56% He, 44% hava

194. Çəkiclə keyləşdirmə zamanı zərbə heyvanın hansı hissəsinə vurulur?

- mədə
- √ alın
- boğaz
- sinə
- ayaq

195. Subməhsullardan bioloji cəhətdən ən dəyərlisi hansılardır?

- ürək, yelin, dil
- √ ürək, qaraciyər, dil
- ürək, qaraciyər, böyrək
- ürək, qaraciyər, dalaq
- qursaq, qaraciyər, dil

196. II dərəcəli subməhsullara nələr aiddir?

- təmizlənmiş işkənbə, selikli qişa ilə donuz mədəsi, xirtdək, qida borusundan ət, donuzun ətli-sümüklü quyruğu,
- √ təmizlənmiş işkənbə, selikli qişa ilə donuz mədəsi, xirtdək, qida borusundan ət, donuzun ətli-sümüklü quyruğu, qaramalın qursağı (selikli qişasız), ağciyər, qaramal və donuzların nəfəs borusu, dalaq, donuz ayaqları, qaramal dırnaqları, qaramal və donuz qulaqları, dilsiz və beyinsiz başlar, qaramal dodaqları, qat-qat.
- qaramal dırnaqları, qaramal və donuz qulaqları, dilsiz və beyinsiz başlar, qaramal dodaqları, qat-qat
- qida borusundan ət, donuzun ətli-sümüklü quyruğu, qaramalın qursağı (selikli qişasız), ağciyər,
- qaramalın qursağı (selikli qişasız), ağciyər, qaramal və donuzların nəfəs borusu, dalaq, donuz ayaqları,

197. I dərəcəli subməhsullara nələr aiddir?

- Qaramalın qaraciyəri, beyni, ürəyi, diafraqması, quyruğu, ət kəsiyi və yelini
- dili, böyrəkləri, beyni, ürəyi, diafraqması, quyruğu, ət kəsiyi və yelini
- Qaramalın qaraciyəri, dili, böyrəkləri, beyni, ürəyi
- Qaramalın qaraciyəri, dili, böyrəkləri, diafraqması, quyruğu, ət kəsiyi və yelini
- √ Qaramalın qaraciyəri, dili, böyrəkləri, beyni, ürəyi, diafraqması, quyruğu, ət kəsiyi və yelini

198. Qidalılıq dəyərinə görə subməhsullar neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 9.0
- 7.0
- √ 2.0
- 5.0

199. Müxtəlif sümüklərdə yağın miqdarı neçə % arasında dəyişir?

- 42891.0
- √ 3,8-28
- 18-44
- 26-47
- 13-20

200. Sümükdəki ümumi zülalların 9,5%-ni hansı maddə təşkil edir?

- retukulin
- √ kallogen
- sarkoplazma
- inulin
- aktomiozin

201. Birləşdirici toxumanın tərkibində əsas zülal nədir?

- elastin
- √ kallogen
- qlobulin
- albumin
- retukulin

202. ATF, ADF əzələlərdə rolu nədən ibarətdir?

- suyun miqdarını artırır
- √ yağların sintez edir
- konsistensiyanı formalaşdırır
- qan yaradır
- quruluq yaradır

203. Kreatinin miqdarı ətdə nəyi şərtləndirir?

- rəngi və formanı
- √ spesifik dadı və qoxunu
- bərkliyi və yumşaqlığı
- konsistensiyası
- səthinin hamarlılığını

204. Tam dəyərli zülalların tərkibindəki əvəzedilməz aminturşuları hansılardır?

- leysin, fenilalanin, lizin, izoleysin, valin, metionin, prolamin, arginin
- √ leysin, fenilalanin, lizin, izoleysin, valin, metionin, treonin, triptofan
- lipin, insulin, lizin, izoleysin, valin, metionin, treonin, triptofan, tirozin
- leysin, fenilalanin, lizin, izoleysin, serin, qlütamin treonin, triptofan
- leysin, fenilalanin, lizin, histidin, alanin valin, metionin, treonin, triptofan, sistein

205. Cavan heyvanların ətinin yaşlı heyvanlarınkına nisbətən daha zərif ətrə və dada malik olması, ətdə hansı maddələrin olması ilə izah edilir?

- sarkoplazma
- sarkolemma
- mioqlobin
- √ ekstraktiv
- aktomiozin

206. Buzovun əzələlərində mioqlobinin miqdarı neçə % olmalıdır?

- 5.3
- √ 0.1
- 8.4
- 9.3
- 6.7

207. Qoca heyvanların ətində isə mioqlobin neçə % təşkil edir?

- 8-11

√ 1,6-2
- 13-19
- 23-31
- 9-12

208. Cavan heyvanlardan alınan ətin rənginin daha açıq rəngdə olması əzələdə hansı maddənin nisbətən az olması ilə izah edilir?.

- vitamin
√ mioqlobinin
- pektin
- protopektin
- inulin

209. Heyvanlar yaşlaşdıqca onların ətində yağın miqdarı necə dəyişir?

- azalır
√ artır
- qismən azalır
- sürətlə azalır
- dəyişmir

210. Heyvanlar yaşlaşdıqca onların ətində suyun və zülalın nisbi miqdarı necə dəyişir?

- artır
√ azalır
- qismən artır
- sürətlə artır
- dəyişmir

211. Yüksək keyfiyyətli ətin tərkibində kül necə % olmalıdır?

- 3.0
√ 1.0
- 7.0
- 9.0
- 5.0

212. Yüksək keyfiyyətli ətin tərkibində su necə % olmalıdır?

- 89.0
√ 62.0
- 100.0
- 90.0
- 18.0

213. Yüksək keyfiyyətli ətin tərkibində yağ necə % olmalıdır?

- 50.0
√ 20.0
- 70.0
- 80.0
- 60.0

214. Yüksək keyfiyyətli ətin tərkibində zülal necə % olmalıdır?

- 34.0
√ 17.0
- 76.0
- 88.0
- 54.0

215. Ətin kimyəvi tərkibi dedikdə nə başa düşülür?

- yalnız piy təbəqəsi
- √ yumşaq ətinin (əzələ, yağ və birləşdirici toxumaların təbii nisbətdə birləşməsi)
- yumşaq ətin yalnız bud nahiysəi
- boyun hissəsi
- yalnız əzələ hissəsi

216. Ətin qidalılıq dəyəri və dad keyfiyyəti, əsasən ətin nəyindən asılıdır

- fiziki xüsusiyyətlərindən
- √ kimyəvi tərkibindən
- heyvanın çəkisindən
- heyvanın yağlılığından
- heyvanın formasından

217. Kuybışev cinsli qoçların və qoyunların diri çəkisi neçə kq-a çatır?

- qoçların diri çəkisi 50-70 , qoyunların diri çəkisi isə 85-90
- √ qoçların diri çəkisi 100-150, qoyunların diri çəkisi isə 65-67
- qoçların diri çəkisi 30-40 , qoyunların diri çəkisi isə 120--160
- qoçların diri çəkisi 200-250 , qoyunların diri çəkisi isə 35-45
- qoçların diri çəkisi 40-50 , qoyunların diri çəkisi isə 90-100

218. Ən geniş yayılmış qoyun cinsləri hansılardır?

- Aberdin-anqus, Linkoln, Romni-marş
- Hereford, dağ merinosu, Şarole
- √ Hempşir, Linkoln, Romni-marş, Şiropşir, Kuybışev
- Hempşir, Hereford, Halovey
- Halovey, Qala, Qarabağ, Aberdin-anqus

219. Azərbaycanda hansı qoyun cinsləri bəslənilir?

- Halovey, Qala, Qarabağ, Balbas
- √ dağ merinosu, Qala, Qarabağ, Balbas
- Aberdin-anqus, Qala, Qarabağ
- Hereford, dağ merinosu, Qala
- Şarole, Qarabağ, Balbas

220. Hallovey cinsli İnəklərin yağlılıq dərəcəsi neçə %-dir?

- 6-8
- √ 4,8-5,0
- 9-11
- 17-25
- 7-9

221. . Hallovey cinsli İnəklərin illik süd məhsuldarlığı neçə kq olur?

- 200-300
- √ 1200-1300
- 400-500
- 500-600
- 300-400

222. Aberdin-anqus cinsinin yağlılıq dərəcəsi neçə %-dir?

- 6-8

√ 4-4,5
• 10-11
• 12-14
• 7-9

223. Aberdin-anqus cinsinin illik süd məhsuldarlığı neçə kq olur?

• 100-150
√ 1200-1500
• 250-300
• 340-470
• 200-250

224. Şarole cinsli İnəklərin və öküzlərin diri çəkisi neçə kq olur?

• 100-200 kq, öküzlər 200-300 kq
√ inəklər 600-800 kq, öküzlər 800-1200 kq
• 300-350 kq, öküzlər 400-500 kq
• 400-450 kq, öküzlər 500-600 kq
• 200-300 kq, öküzlər 300-400 kq

225. Hereford cinsli inəklərin ət çıxarı neçə %-ə qədər olur?

• 10-20
√ 60-70
• 30-40
• 40-45
• 25-35

226. Hereford cinsli inəklərin və öküzlərin diri çəkisi neçə kq olur?

• İnəklərin diri çəkisi 100-200 kq, öküzlərinki isə 200-300 kq
√ İnəklərin diri çəkisi 500-700 kq, öküzlərinki isə 800-1000 kq
• İnəklərin diri çəkisi 300-400 kq, öküzlərinki isə 400-500 kq
• İnəklərin diri çəkisi 400-500 kq, öküzlərinki isə 500-600 kq
• İnəklərin diri çəkisi 200-300 kq, öküzlərinki isə 300-400 kq

227. Şorthorn cinsli inəklərin ət çıxarı neçə %-ə qədər olur

• 10-30
√ 65-72
• 35-40
• 45-54
• 15-25

228. Şorthorn cinsli inəklərin və öküzlərin diri çəkisi neçə kq olur?

• inəklər 100-200 kq, öküzlər 200-300 kq
√ inəklər 600-700 kq, öküzlər 900-1100 kq
• inəklər 300-400 kq, öküzlər 400-500 kq
• inəklər 400-500 kq, öküzlər 500-600 kq
• inəklər 200-300 kq, öküzlər 300-400 kq

229. Ətlik cinsləri istiqamətində daha çox hansı cinslər yayılmışdır?

• Kuybışev, Hereford, Aberdin-anqus, Hallovey
√ Şorthorn, Hereford, Aberdin-anqus, Hallovey
• Hisar Aberdin-anqus
• Saraca Hallovey
• Linkoln cinsi Şorthorn, Hereford

230. Ətlik istiqamətli qaramal cinsləri hansı əlamətləri ilə tanınır?

- çox süd verir, gövdəsi düzbucaqlı formalı, ayaqları nazik və gödək, başları balaca və enli, boyunları gödək olur.
- √ az süd verir, gövdəsi düzbucaqlı formalı, ayaqları nazik və gödək, başları balaca və enli, boyunları gödək olur
- az süd verir, gövdəsi düzbucaqlı formalı, ayaqları kök və hündür, başları balaca və enli, boyunları uzun olur.
- çox süd verir, gövdəsi yumru formalı, ayaqları uzun və gödək, başları balaca olur.
- gövdəsi arıq formalı, ayaqları nazik və gödək, başları balaca və enli, boyunları uzun olur.

231. Ətin tərkibi insan orqanizminin böyüməsi, inkişafı və normal həyat fəaliyyəti üçün lazım olan hansı maddələrlə zəngindir?

- vitaminlər, mineral maddələr, turşular
- karbohidratlar, yağlar, vitaminlər
- zülallar, qələvilər, vitaminlər
- √ zülallar, yağlar, vitaminlər, mineral maddələr
- zülallar, şəkərlər, mineral maddələr

232. Soyudulma zamanı ətin tərkibində hansı dəyişiklik baş vermir?

- mikrobioloji
- fiziki və kimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- √ histoloji

233. Dondurulmuş ətin saxlanma müddətində baş verən histoloji dəyişikliyi göstərin

- mikrofloranın inkişafı
- kütlə itkisi
- rəngin və konsistensiyasının dəyişməsi
- √ buz kristallarının ölçüsünün artması və zülalların denaturasiyası
- heç biri

234. Dondurulmuş ət və subməhsullar hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

- 5 C
- -30 C
- -3 C
- 0-2 C
- √ -12 C

235. Soyudulma zamanı ət və subməhsullarının tərkibində hansı dəyişikliklər baş verir?
1. Fiziki 2.kimyəvi 3.histoloji 4.mikrobioloji

- 1.3
- 3.4
- 1,2,3
- √ 1,2,4
- 2,3,4

236. Yavaş soyudulma zamanı subməhsulları hansı müddətə soyudulur?

- 30 saat
- 2 saat
- 10-12 saat
- √ 24 saat
- 5 saat

237. Quş cəmdəkləri arabalara hansı formada yığılaraq soyuducu kameraya yerləşdirilir?

- ixtiyari qaydada yığılır
- bir cərgə yığılır
- düzbucaqlı şəklində
√ piramida
- kameradan asılır

238. Tez soyudulduqda quş ətinin soyudulma müddəti nə qədərdir?

- 12-24 saat
- 15-18 saat
√ 2-6 saat
- 0.5-1 saat
- 10 saat

239. Tez donun açılması hansı temperaturda aparılır?

- -5-0 C
- 30-35 C
- -10-5 C
√ 20 C
- 16-20 C

240. Sürətli donun açılması zamanı temperatur nə qədər olmalıdır?

- 30-35 C
- -5-0 C
- 20 C
√ 16-20 C
- -10-5 C

241. Yavaş donun açılması zamanı əvvəlcə temperatur nə qədər olmalıdır?

- -10-5 C
- 30-35 C
- 20 C
√ -5-0 C
- 16-20 C

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

- ancaq sürətli
- birfazalı,yavaş və tez
- yavaş və intensiv
√ yavaş,sürətli və tez
- birfazalı,ikifazalı

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

- 2.0
√ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

244. Bud hissədə temperatur neçə dərəcə olduqda donun açılması dayandırılır?

- 5 C
√ 1 C
- -4 C
- 3 C

- -2 C

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

- 1.2
- √ hamısı
- 2.4
- 1,3,4
- yalnız 1

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

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

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

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

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

- 1.2
- √ hamısı
- 1.3
- 1,2,4
- 2.4

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

- hamısı
- √ 1,2,3
- 1,3,4
- 1.2
- 2.4

250. Qida məhsullarının soyuqla emalının texnoloji proseslərinin son mərhələsi hansı prosesdir?

- ətin soyuması
- √ donun açılması
- dondurulması
- soyuması və dondurulması
- ətin soyudulması

251. Ət hansı vəziyyətdə olduqda donması məsləhət deyil?

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

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

- 1.4
- √ hamısı
- 1,2,3
- 2.3
- yalnız 1

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

- 2.4
- √ 1,2,3,4
- 1.3
- yalnız 1
- 1,3,4

254. Ətin krihidrat temperaturu neçə dərəcədir?

- -30 C
- √ -65 C
- -80 C
- -0.6 -1.2 C
- -23 C

255. Hansı temperatur krihidrat temperaturu adlanır?

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

256. Ətin dərinliyində temperatur neçə dərəcə S olduqda donma başa çatmış hesab edilir?

- -20 C
- √ -8 C
- -15 C
- -10-18 C
- -4 C

257. Ət şirəsi hansı temperaturda buza çevrilir?

- -3-5 C
- √ -0,6-1,2 C
- 2-4 C
- -4-8 C
- -10-15 C

Donma sürəti hansı amillərdən asılıdır?

258. 1.ətin növündən 2.köklüyündən 3.kütləsindən 4.termiki vəziyyətindən 5.dondurma üsulundan

√ hamısı
- 2,4,5
- 1,2,3,5
- 1,4,5
- 1.4

259. İkifazalı dondurma müddəti nə qədərdir?

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

260. Birfazalı dondurmada təbii itki ikifazalıya nisbətən nə qədər az olur?

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

261. Birfazalı dondurma müddəti nə qədərdir?

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

262. Hansı dondurma ət üçün daha faydalıdır?

- ikifazalı dondurma
- yavaş dondurma
√ birfazalı dondurma
- yavaş və ikifazalı dondurma
- heç biri

263. İki fazalı dondurma zamanı kamerada havanın temperaturu və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

- -60 S,2 m/san
- -35-39 S,4 m/san
- -12-25 S,2-2,5 m/san
√ -12-25 S,0,1-0,3 m/san

264. Bir fazalı dondurma zamanı kamerada havanın temperaturu və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

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

265. Ətin iki fazalı dondurulması nəyə deyilir?

- ətin buğlu-isti halda dondurulması

- təkrarən dondurmadır
- heç biri
- √ soyudulduqdan sonra dondurulması
- donu açılmış ətin dondurulması

266. Ətin bir fazalı dondurulması nəyə deyilir?

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

267. Ətin dondurulmasının ən aşağı temperaturu nə qədərdir?

- -10C
- -5C
- -100C
- √ -60C
- -30C

268. Ətin dondurulmasının ən yüksək temperaturu nə qədərdir?

- -60C
- √ -10C
- -5C
- -2-8C
- -30C

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

- hamısı
- √ 1,3,4
- 1,2,4
- 2.4
- 1.3

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

- 1.2
- √ hamısı
- 1,3,4
- 2,3,4
- 2.4

271. Soyudulmuş qoyun və donuz ətini müvafiq şəraitdə neçə gün keyfiyyətli saxlamaq olar?

- 20.0
- √ 10.0
- 5.0
- 35.0
- 30.0

272. Soyudulmuş mal əti müvafiq şəraitdə neçə gün keyfiyyətli saxlana bilər?

- 50.0

√ 20.0
• 40.0
• 35.0
• 5.0

273. Soyudulmuş ətin saxlanması üçün kameralarda havanın temperaturu,nisbi rütubəti və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

• -2-3 S,95-98%,0,1-0,3 m/san
√ 0-1 S,85-90%,0,1-0,2 m/san
• -3-5 S,95%,0,1-0,3 m/san
• -1-0 S,90-92%,2-3 m/san
• -4-8 S,80%,4 m/san

274. Tez soyudulma zamanı subməhsullar neçə saata soyuyur?

• 24.0
√ 2.0
• 10.0
• 39.0
• 5.0

275. Yavaş soyudulma zamanı subməhsullar neçə saata soyuyur?

• 39.0
√ 24.0
• 10.0
• 5.0
• 2.0

276. Tez soyudulma zamanı qoyun və keçi cəmdəkləri neçə saata soyuyur?

• 10-14 saat
√ 6-7 saat
• 3-5 saat
• 14-18 saat
• 24-36 saat

277. Tez soyudulma zamanı mal,camış və donuz yarımcəmdəkləri neçə saata soyuyur?

• 6-7 saat
√ 10-14 saat
• 24-36 saat
• 3-5 saat
• 14-18 saat

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

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

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

• yalnız 3
√ 1.2

- 2.3
- 1.3
- 1,2,3

280. Qoyun və keçi cəmdəkləri yavaş soyudulma zamanı neçə saata soyuyur?

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

281. Yavaş soyudulma zamanı soyudulmanın sonunda kameranın temperaturu və nisbi rütubəti nə qədər olmalıdır?

- -3-2 S;50-60 %
- √ -1 -0 S; 90-92%
- 5-10 S;90-92%
- -1-2 S;80-85 %
- -1-0 S;70-75%

282. Yavaş soyudulma zamanı ət yığılmamışdan əvvəl havanın parametrləri necə olmalıdır?

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

283. Ət hansı üsullarla soyudula bilər?

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

284. Nə üçün 1 partiya ət soyudulub qurtarmamış oraya yeni ət cəmdəklərinin yerləşdirməsinə yol verilmir?

- yeni gələn ət cəmdəklərinin keyfiyyəti aşağı düşməsin deyə
- √ çünki ət tərləyər bu isə mikroorqanizimlərin inkişafı üçün şərait yaradar
- ətin yetişməsinə mane olduğu üçün
- heç biri
- çünki belə olduqda ət cəmdəklərində biokimyəvi və fermentativ proseslər getmir

285. Soyudulma zamanı cəmdəklərin mikrobioloji xarab olmasının qarşısını almaq üçün cəmdək və yarımcəmdəklər arasındakı məsafə texniki təlimata əsasən nə qədər olmalıdır?

- 30-35
- 30-40sm
- √ 3-5
- 0.5-2
- 1-2

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

- 1.0
- √ 10-20
- 25-30
- 3-8

- 2-5

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

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

288. Hansı yarımcəmdəklər soyuducu kameranın hava yolunun relsində hərəkət edən diyircəyin qarmağına 1 ədəd asılmaqla soyudulur?

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

289. Soyudulmaya verilən ət termiki vəziyyətindən asılı olaraq necə ola bilər?

- ancaq buğlu-isti
√ buğlu isti və soyumuş
- soyudulmuş
- donu açılmış
- soyumuş

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

- 5.0
√ 2.0
- 7.0
- 6.0
- 4.0

291. Hansı ət qrupunda mikrobioloji və fermentativ proseslərin gedişi üçün əlverişli şərait olur

- dondurulmuş ət
√ soyumuş ət
- təkrarən dondurulmuş
- soyudulmuş ət
- çox soyudulmuş ət

292. Soyumuş ətin temperaturu nə qədər olur?

- 0-2C
√ 5:-15C
- 20-30C
- 30-35C
- -5-10 C

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

- fiziki
√ biokimyəvi
- kimyəvi
- histoloji və fiziki
- fiziki-kimyəvi

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

- 50 dəq
√ 2 saat
- 10 saat
- 1 sutka
- 10 dəq

295. Təkrarən dondurulmuş ət hansı ətə deyilir?

- müəyyən şəraitdə temperaturu -1C -ə çatdırılmış cəmdəkdir
√ donu açılmış ətin təkrarən dondurulması nəticəsində alınan ətdir
- temperaturu -8 C ə çatdırılmış ətdir
- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 C -ə çatdırılmış ətdir
- temperaturu -2C-ə çatdırılmış ətdir

296. Donu açılmış ət hansı ətə deyilir?

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

297. Dondurulmuş ət hansı ətə deyilir?

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

298. Çox soyudulmuş ət hansı ətə deyilir?

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

299. Soyudulmuş ət hansı ətə deyilir?

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

300. Soyumuş ət hansı ətə deyilir?

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

301. Buğlu-isti ət hansı ətə deyilir?

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

- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4C çatdırılmış ətdir

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

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

303. Cəmdəyin temperaturundan asılı olaraq neçə ət qrupu müəyyən edilir?

- 2.0
- 4.0
√ 7.0
- 5.0
- 9.0

304. Avtoliz nəyə deyilir?

- həll olan maddələrin məhsuldakı fermentlərin təsiri altında həll olmayan hala keçməsidir
- tənəffüs prosesidir
- heç biri
- məhsullarda rəng dəyişməsidir
√ həll olmayan maddələrin məhsuldakı fermentlərin təsiri altında həll olan hala keçməsidir

305. Saxlanma zamanı kimyəvi dəyişikliklərin baş verməsi nəticəsində hansı proseslər baş verir?

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

306. Kimyəvi proseslərə hansılar aiddir?

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

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

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

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

- yalnız 4
- heç biri
- 1,2,4
- 1.3
√ 1,2,3,4

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

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

310. Biokimyəvi metodla konservləşməyə hansı üsullar daxildir?

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

311. Kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir?

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

312. Fiziki-kimyəvi metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir?

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

313. Fiziki metodla konservləşdirməyə hansı üsullar daxildir?

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

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

- 1.3
- 1,2,4
- yalnız 2
- √ hamısı
- 1.4

315. Soyudulmuş ətin temperaturu neçə 0C olur?

- 12÷18
- √ 5÷15
- 9÷19
- 7÷17
- 8÷18

316. Soyudulmuş ət hansı formada ətə deyilir?

√ 6 saatdan çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kamerada öz-özünə soyumuş cəmdəklərə
• 14 saatdan çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kamerada öz-özünə soyumuş cəmdəklərə
• 2 saatdan çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kamerada öz-özünə soyumuş cəmdəklərə
• 16 saatdan çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kamerada öz-özünə soyumuş cəmdəklərə
• 12 saatdan çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kamerada öz-özünə soyumuş cəmdəklərə

317. Dondurulma zamanı ət məhsulunda mikroorqanizmlərin əksəriyyətində nə baş verir?

• məhv olmur
√ məhv olur
• fəaliyyəti artır
• fəaliyyəti zəifləyir
• tam məhv olmur

318. Ət məhsullarının soyudulması zamanı məhsulun mikrobioloji və biokimyəvi proseslərinin sürəti necə dəyişir?

• yüksəlir
√ zəifləyir
• qismən aşağı düşür
• qismən yüksəlir
• dəyişmir

319. Ət məhsullarının soyudulması zamanı məhsulun temperaturu neçə oC-ə qədər aşağı salınır?

• 2-3
√ 0-1
• 5-6
• 7-8
• 4-5

320. Aşağı temperaturun tətbiqilə konservləşdirmə zamanı hansı üsullardan istifadə edilir?

• qızdırılma
√ soyudulma və dondurulma
• qızdırılma və dondurulma
• soyudulma
• qaynadılma

321. Konservləşdirilmənin aşağıdakı metodları məlumdur:

• fiziki-kimyəvi, kimyəvi , bioloji və biokimyəvi metodlar
√ fiziki, fiziki-kimyəvi, kimyəvi və biokimyəvi metodlar.
• fiziki, fiziki-kimyəvi və biokimyəvi metodlar.
• fiziki, fiziki-kimyəvi, kimyəvi
• fiziki, kimyəvi, mikrobioloji və biokimyəvi metodlar.

322. Ət və ət məhsulları adi şəraitdə uzun müddət keyfiyyətini saxlaya bilmir, belə məhsulların saxlanılma müddətini artırmaq üçün onları necə emal edirlər?

• bişirirlər
√ konservləşdirirlər
• qızardırlar
• qovururlar
• közərdirlər

323. Kolbasa batonlarını bişirdikdən sonra soyudulma batonun mərkəzində temperatur neçə 0C-yə çatana kimi aparılır?

• 6-9
√ 0-8

- 11-12
- 41974.0
- 9-10

324. Tüklü subməhsulların təmizlənməsi üçün qulaqları neçə dəqiqə ütürlər?

- 5-6
√ 3-4
- 8-9
- 9-11
- 7-8

325. Tüklü subməhsulların təmizlənməsi üçün ayaqları və dodaqları neçə dəqiqə ütürlər?

- 7-9
√ 4-6
- 23-34
- 2-3
- 10-12

326. Tüklü subməhsulların təmizlənməsi üçün suyun temperaturu göstəricidən aşağı olduqda keyfiyyət necə dəyişir?

- yüksəlir
√ aşağı düşür
- qismən aşağı düşür
- qismən yüksəlir
- dəyişmir

327. Tüklü qoyun başları subməhsulları təmizlənməsi üçün suyun temperaturu neçə 0C olmalıdır?

- 23-34
√ 68-70
- 67-78
- 89-93
- 45-56

328. Tüklü donuz subməhsulları təmizlənməsi üçün suyun temperaturu neçə 0C olmalıdır?

- 23-34
√ 66-69
- 34-45
- 35-56
- 13-20

329. Tüklü qaramal subməhsulları təmizlənməsi üçün suyun temperaturu neçə 0C olmalıdır?

- 34-45
- 78-90
- 45261.0
√ 65-68
- 44-56

330. Tüklü subməhsullar isti suyun təsiri nəticəsində tüklərin dibi yumşalır və epidermisdə nə baş verir?

- bərkimə
√ zəifləmə
- kövrəlmə
- qalınlaşma
- yanma

331. Kolbasa məmulatlarının saxlanması və daşınması üçün istifadə edilən ən əlverişli tara səthinin neçə %-i qədəri deşiklərdən ibarət olan polietilen yeşiklər və yeşik-konteynerlər sayılır?

- 45.0
√ 25.0
- 89.0
- 56.0
- 67.0

332. Tüklü subməhsullar fasiləsiz işləyən barabanlarda neçə dəqiqə su ilə yuyulur?

- bərkimə
√ zəifləmə
- kövrəlmə
- qalınlaşma
- yanma

333. Tüklü subməhsullar fasiləsiz işləyən barabanlarda neçə dəqiqə axar su kəməri ilə yuyurlar?

- 45.0
√ 25.0
- 89.0
- 56.0
- 67.0

334. Tüklü subməhsulların emalı zamanı emal prosesi aşağıdakı ardıcıllıqla aparılır:

- yuyulma, isti suya salma, tük qatının ayrılması, ütmə
√ yuyulma, isti suya salma, tük qatının ayrılması, ütmə, yanmış hissələrin kəsilməsi və təkrar yuyulma
- yuyulma, isti suya salma, yanmış hissələrin kəsilməsi və təkrar yuyulma
- tük qatının ayrılması, ütmə, yanmış hissələrin kəsilməsi və təkrar yuyulma
- yuyulma, isti suya salma, tük qatının ayrılması, ütmə,

335. Tüklü subməhsulların emalı dedikdə, yeməyə yararsız hansı hissələrin ayrılması nəzərdə tutulur?

- tük, epidermis və ürək
√ tük, epidermis və çirklərin
- tük, dəri və çirklərin
- ayaqlar, epidermis və çirklərin
- tük, epidermis və ağciyər

336. Soyudulmuş işkənbələrdən hansı rəngdə ləkələri təmizləmək üçün onları asmaların qarmaqlarına asırlar?

- ağ
√ qara
- boz
- yaşıl
- sarı

337. İşkənbələri selikli qatdan sentrifuqada neçə 0C temperaturda təmizləyir?

- 78-90
√ 65-70
- 34-45
- 23-34
- tük, epidermis və ağciyər

338. Ətli-sümüklü quyruqları neçə 0C olan su ilə yuyurlar?

- 24-60

√ 30-40
- 80-90
- 78-88
- 70-80

339. Beyini zədələməyərək kəllə qutusundan çıxardıqdan sonra temperaturu neçə 0C olan su ilə yuyurlar?

- 40-45
√ 30-35
- 56-76
- 65-76
- 60-70

340. Qoyun dilini neçə dəq emal edirlər?

- 2-6
√ 1-1,5
- 5-8
- 78-88
- 4-7

341. Donuz dilini neçə dəqiqə emal edirlər?

- 40-45
√ 1,5-2
- 56-76
- 7-9
- 60-70

342. Mal dilini neçə dəqiqə emal edirlər?

- 16-18
- 4-7
√ 1-1,5
- 6-8
- 2-6

343. Yüksək qidalıq qiyməti olmayan hansı subməhsullar quru yem istehsalı üçün istifadə edilir?

- qaraciyər və ağciyər
√ dalağı və nəfəs borusu, mal və qoyun kitabçası, qoyun qursağı və dilsiz, beyinsiz başları
- yelin və dalaq, beyinsiz başları
- beyin , dalağı və nəfəs borusu
- ürək və böyrək ,beyinsiz başları

344. Emal edilməmiş halda subməhsulları neçə saatdan çox saxlamağa icazə verilmir?

- 13.0
√ 24.0
- 7.0
- 4.0
- 3.0

345. Qidalılıq qiymətinə görə subməhsullar neçə dərəcəyə bölünürlər?

- 5.0
- 9.0
- 8.0
√ 2.0
- 7.0

346. Qidalılıq qiymətinə görə bəzi subməhsullar (dil, beyin, qaraciyər, böyrəklər) ətdən geri qalmır və onlar necə məhsullar sayılır?

- diates
√ delikates
- xolodes
- deles
- subates

347. Subməhsul olan qaraciyərdə hansı mineral maddə çoxluq təşkil edir?

- yod
√ dəmir
- Pb
- kalsium
- Mg

348. Subməhsullar olan böyrəklərdə, ürəkdə, beyində hansı mineral maddələr çoxluq təşkil edir?

- dəmir
√ fosfor
- Pb
- yod
- Mg

349. Qaramalın beynində hansı piyəoxşar maddələr daha çoxdur

- lipin ,xolesterin
√ fosfatidlər, xolesterin
- linolen, xolesterin
- manqan
- miozin

350. Subməhsul olan qaraciyərdə hansı mineral maddə çoxluq təşkil edir?

- yod
√ dəmir
- Pb
- kalsium
- Mg

351. Subməhsullar olan böyrəklərdə, ürəkdə, beyində hansı mineral maddələr çoxluq təşkil edir?

- dəmir
√ fosfor
- Pb
- yod
- Mg

352. Qaramalın beynində hansı piyəoxşar maddələr daha çoxdur?

- lipin ,xolesterin
√ fosfatidlər, xolesterin
- linolen, xolesterin
- manqan
- miozin

353. Qaramalda piy daha çox hansı orqanlarda olur?

- beyində və baş ətndə

√ Dildə, yelində, baş ətində, quyruqda
• böyrəkdə və qaraciyərdə
• ağciyər və ürəkdə
• ayaqda və başda

354. Qaramalda tam qiymətli zülallar, əsasən hansı orqanlarda olur?

• qaraciyərdə, beyində, yelində
√ qaraciyərdə, böyrəklərdə, dildə və ürəkdə
• qaraciyərdə, böyrəklərdə, qida borusunda və ürəkdə
• mədədə, böyrəklərdə, dildə və ürəkdə
• qaraciyərdə, böyrəklərdə, dildə, diafraqmada

355. Subməhsulların tərkibində su neçə %-dir?

• 42952.0
√ 67,8-82,7
• 13-16
• 17-18
• 43048.0

356. Subməhsulların tərkibində mineral maddələr neçə %-dir?

• 4-7,1
√ 0,49-1,32
• 7-8
• 9-17
• 5-8,7

357. Subməhsulların tərkibində karbohidratlar neçə %-dir?

• 4-7,1
√ 0,059-1
• 40-50
• 80-90
• 60-70

358. Subməhsulların tərkibində piylər neçə %-dir?

• 4-7,1
√ 1,2-13,7
• 2-3
• 5-8
• 5-8,7

359. Subməhsulların tərkibində zülallar neçə %-dir?

• 1-4,1
√ 9,5-25
• 9.0
• 19.0
• 8.0

360. Subməhsullarda texnoloji prosesləri düzgün aparmaq üçün şərti olaraq onları neçə qrupa bölürlər?

• 7.0
√ 4.0
• 9.0
• 19.0
• 8.0

361. Selikli subməhsullar kəsimdən neçə saat sonra dərhal emal olunmalıdır?

- 6.0
- √ 3.0
- 10.0
- 11.0
- 9.0

362. Adi subməhsullar kəsimdən neçə saat sonra dərhal emal olunmalıdır?

- 9.0
- √ 7.0
- 14.0
- 16.0
- 11.0

363. Texniki subməhsullara hansılar aiddir?

- baş və onun tərkib hissələri, ayaq, quyruq, buynuz
- √ Buynuz və buynuz özəyi, baş sümükləri, tənasül orqanlar
- ayaq, quyruq, yelin
- mədə, böyrəklər, dalaq diafraqma, buynuz özəyi,
- tənasül orqanlar, baş və onun tərkib hissələri

364. Qaramalın qida subməhsullarına hansı orqanlar aiddir?

- baş və onun tərkib hissələri, bağırsaq, quyruq, mədə, qaraciyər, ağciyər, ürək, böyrəklər, dalaq diafraqma
- √ baş və onun tərkib hissələri, ayaq, quyruq, yelin, mədə, qaraciyər, ağciyər, ürək, böyrəklər, dalaq diafraqma
- baş və onun tərkib hissələri, ayaq, quyruq, yelin, mədə, böyrəklər, dalaq diafraqma
- baş və onun tərkib hissələri, ayaq, quyruq, yelin, mədə, qaraciyər, ağciyər, ürək,
- mədə, qaraciyər, ağciyər, ürək, böyrəklər, dalaq diafraqma

365. Tətbiqinə görə subməhsullar hansı qruplara ayrılırlar?

- qida,təsərrüfat və texniki
- √ qida və texniki
- qida, istehsalat və texniki
- yalnız qida
- qida, məişət və texniki

366. Qaramalın, davarın, donuzların və quşların emalından alınan heyvan orqanizminin daxili orqanları necə adlanır?

- baş-ayaq
- √ subməhsullar
- traxeya
- öd yolları
- qida borusu

367. Saxlanma şərtlərinə və müddətinə düzgun riayət etmədikdə, kolbasa məmulatlarının üstündə hansı dəyişikliklər baş verir?

- dadında acılıq hiss olunur, qiymənin rəngi boz-yaşil olur, turşuma, qıcqırma, çürümə
- √ selik, kif basır, dadında acılıq hiss olunur, qiymənin rəngi boz-yaşil olur, turşuma, qıcqırma, çürümə
- selik, kif basır, dadında acılıq hiss olunur, turşuma, qıcqırma, çürümə
- selik, kif basır, dadında acılıq hiss olunur, qiymənin rəngi boz-yaşil olur, turşuma,
- kif basır, qiymənin rəngi boz-yaşil olur, turşuma, qıcqırma, çürümə

368. Soyudulmuş quş cəmdəyi texnoloji emalın keyfiyyətinə, köklüyünə görə hansı kateqoriyalara ayrılır?

- III və V

√ I və II
- II və III
- IV və V
- IV və IX

369. Quşları sortlaşdırıb, markalanması zamanı quş əti alındığı quşun hansı əlamətlərindən asılı olaraq sortlaşdırılır?

- köklüyündən, yaşından, keyfiyyətindən, eləcə də cəmdəyin təmizlənmə dərəcəsindən, emal keyfiyyətindən, termiki vəziyyətindən, təzəlik dərəcəsindən
√ növündən, köklüyündən, yaşından, keyfiyyətindən, eləcə də cəmdəyin təmizlənmə dərəcəsindən, emal keyfiyyətindən, termiki vəziyyətindən, təzəlik dərəcəsindən
- növündən, köklüyündən, keyfiyyətindən, eləcə də cəmdəyin təmizlənmə dərəcəsindən, emal keyfiyyətindən, termiki vəziyyətindən, təzəlik dərəcəsindən
- növündən, köklüyündən, yaşından, eləcə də cəmdəyin təmizlənmə dərəcəsindən, emal keyfiyyətindən, termiki vəziyyətindən, təzəlik dərəcəsindən
- növündən, yaşından, keyfiyyətindən, eləcə də cəmdəyin təmizlənmə dərəcəsindən, emal keyfiyyətindən, termiki vəziyyətindən, təzəlik dərəcəsindən

370. Quşları kəsimdən sonra soyuducu kameralarda və ya buzlu suda neçə (-0C) temperaturda soyudurlar?

- 7.0
√ 4.0
- 9.0
- 11.0
- 8.0

371. Quşların bütün içalatı çıxarılması zamanı texniki tullantılara nələr aiddir?

- bağırsaq, ürək, traxeya, qida borusu, dalaq, toxumluq
√ bağırsaq, zob, traxeya, qida borusu, dalaq, toxumluq
- bağırsaq, zob, traxeya, qida borusu, ciyər, toxumluq
- bağırsaq, zob, traxeya, qida borusu, dalaq, ürək
- bağırsaq, zob, traxeya, pətənək, dalaq, toxumluq

372. Çox yağlı quşların, o cümlədən suda üzən quşların səthində qalan narın tükləri 1:1 nisbətində götürülmüş hansı qarışıqda təmizləyirlər?

- bitki yağı və su
√ parafin və kanifol
- süd və yağ
- parafin və su
- formalin və su

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

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

374. Maye gemotogenin istehsalında pasterizasiya neçə dərəcədən yüksək temperaturda aparılarsa,zülallar denaturasiyaya uğrayar?

- 90C
√ 60C
- 30C
- 80C
- 10C

375. 1ml- gemotogendə saprofitlərin miqdarı nə qədərdən artıq olmamalıdır?

- 5000.0
√ 2000.0
- 50000.0
- 2950.0
- 20000.0

376. Maye gemotogenin tərkibində hansı bakteriyaların olmasına icazə verilir?

- patogen bakteriyaların
√ heç birinin
- bağırsaq çöpləri
- Aspergillus və Mucor
- kif göbələkləri

377. Maye gemotogen hansı heyvanların qanından alınır?

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

378. P-6 köpük əmələ gətirənin istehsalında birinci növbədə qanda hansı texnoloji emalı aparırlar?

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

379. P-6 köpük əmələ gətirəndən hansı məqsədlər üçün istifadə edilir?

- kolbasa istehsalında
- yapışqan və gemotogen
- gemotogen
- yapışqan istehsalında
√ yanğınsöndürmədə və penobeton istehsalında

380. P-6 köpük əmələ gətirən hansı aqreqat halında olur?

- qaz
√ maye
- bərk
- plazma
- buxar

381. Qara texniki albumin necə alınır?

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

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

- 1 ay
√ 6 ay
- 15 ay
- 12 ay

- 24 saat

383. Qara texniki albumindən hansı məhsulun istehsalında istifadə edilir?

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

384. Forsunkalı quruduculardа qüllənin məhsuldarlığı saatda 400 l olduqda neçə forsunka qoyulur?

- 6.0
- √ 4.0
- 9.0
- 2.0
- 15.0

385. Forsunkalı quruduculardа qüllənin məhsuldarlığı saatda 675 l olduqda neçə forsunka qoyulur?

- 4.0
- √ 6.0
- 9.0
- 15.0
- 2.0

386. Forsunkalı quruduculardа qüllənin məhsuldarlığı saatda 1450 l olduqda neçə forsunka qoyulur?

- 6.0
- √ 9.0
- 15.0
- 2.0
- 4.0

387. Forsunkalı quruducunun məhsuldarlığı saatda neçə kq-dır?

- 100.0
- √ 1450.0
- 1000.0
- 660.0
- 1900.0

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

- 2,3,4
- √ 1.2
- 1.3
- 1,3,4
- hamısı

389. Forsunkalı quruducular quruluşundan asılı olaraq neçə növ olur?

- 4.0
- √ 2.0
- 5.0
- 1.0
- 3.0

390. Püskürdücü quruducuda qanı neçə mərhələdə qurudurlar?

- 1.0
√ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

391. Günəşlə, yaxud təbii qurma üsulu ilə qanın qurudulması hansı müddətə aparılır?

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

392. Qanın hansı quruducuda qurudulması daha sərfəlidir?

√ kanallı
- kameralı və şkaflı
- kameralı
- şkaflı
- kanallı və kameralı

393. Kanallı quruducuda qanın qurudulması neçə saata başa gəlir?

- 16 - 18 saat
√ 6 - 7 saat
- 4 saat
- 12 saat
- 30 saat

394. Qurutma zamanı alınan albuminin nəmliyi nə qədər olmalıdır?

- 0.3
√ 0.13
- 0.2
- 0.19
- 0.05

395. Kameralı quruducuda qurutma prosesi (qanın) neçə saat davam edir?

- 4 saat
√ 16 -18 saat
- 1 sutka
- 10 saat
- 30 saat

396. Qan quruducu aparatlara yerləşdirilən zaman quruducuda temperatur neçə dərəcəyə catdırılır?

- 25 -30 C
√ 50 -55 C
- 30 - 40 C
- 15 C
- 100 C

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

- 1.2
√ hamısı

- 1,2,3
- 4.5
- 2,4,5

398. Seperatorda qanı ayırdıqda donuzlarda zərdab və formalı elementlərin uyğun olaraq faizini göstərin

- 63% ,37%
- √ 51% ,49%
- 50%,50%
- 37%, 63%
- 45%,51%

399. Seperatordan qanı ayırdıqda iri buynuzlu heyvanlarda zərdab və formalı elementlərin faizini göstərin? (uyğun olaraq)

- 37%, 63%
- √ 63% ,37%
- 49%,51%
- 50%, 50%
- 51%,49%

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

- yalnız 3
- √ hamısı
- 1.2
- 2.3
- yalnız 1

401. Quru qan toxunun alınması üçün qanı hansı emala məruz qoyurlar?

- fibrinsizləşdirirlər
- √ fraksiyalara ayırırlar
- laxtalandırırlar
- stabilləşdirirlər
- sabitləşdirirlər

402. Formalı elementlerin hemolizi üçün hansı maddələrdən istifadə olunur?

- Na Cl
- √ distillə olunmuş su
- H NO3
- hitrat turşusunun duzları
- su

403. Qanı 6 ay saxlamaq üçün onu hansı temperaturda saxlamaq lazımdır?

- -4 C
- √ -10 C
- -20 C
- -6 C
- 0-2 C

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

- yüksək temperaturun təsiri ilə
- √ soyuqla
- ultrabənövşəyi şüalarla

- hamısı doğrudur
- müxtəlif şüalarla

405. Yeyinti qana NaCl əlavə edib, 3 – 4 S –də nə qədər saxlamaq olar?

- 9 – 10 saat
- 4 saat
- 10 – 12 gün
√ 2 – 5 gün
- 24 saat

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

- fibrinsizləşdirmə
√ konservləşdirmə
- laxtalanma
- heç biri
- stabilləşdirmə

407. Fibrinsizləşdirilmiş qanı neçə dərəcədə və nə qədər saxlamaq olar?

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

408. Qanın fibrinsizləşdirilməsi nə üçün aparılır?

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

409. Qanın laxtalanmasının qarşısını almaq üçün ikinci mərhələdə hansı maddələrdən istifadə edilir?

- Ca ionları, sulfatlar, oksalatlar, flüoridlər
√ Mg və Be kationları, heparin, hirudin
- Mg, Ca ionları
- sulfatlar, heparin, hirudin,flüoridlər
- Be kationu, Ca ionu, oksalatlar

410. Qanın laxtalanmasının qarşısını almaq üçün hansı birinci qrup maddələrdən istifadə olunur?

- Mg və Be kationları, heparik, hirudin
√ Ca ionları, sulfatlar, oksalatlar, flüoridlər
- sulfatlar, heparin, hirudin,flüoridlər
- Be kationu, Ca ionu, oksalatlar
- Mg, Ca ionları

411. Davar qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır?

- 8 dəq
√ 4 dəq
- 5 dəq
- 3.5 dəq
- 6.5 dəq

412. Qaramal qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır?

- 5 dəq
√ 6.5 dəq
- 3.5 dəq
- 8 dəq
- 4 dəq

413. Donuz qanı neçə dəqiqəyə laxtalanır?

- 6.5 dəq
√ 3.5 dəq
- 8 dəq
- 5 dəq
- 4 dəq

414. Ən gec hansı heyvanın qanı laxtalanır?

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

415. Ən tez hansı heyvanın qanı laxtalanır?

- qaramal
√ donuz
- keçi
- camış
- davar

416. Qanın laxtalanmasının birinci mərhələsini göstərin

- protrombinazanın trombinə çevrilməsi
√ toxuma və qan protrombinazaların əmələ gəlməsi
- fibrinogenin fibrinə çevrilməsi
- liflərin bir biri ilə dolaşaraq gözcüklər əmələ gətirməsi
- protrombinin trombinə çevrilməsi

417. Qanın laxtalanması neçə mərhələdə həyata keçir?

- 1.0
√ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

418. Hemoqlobini müəyyən şərtlərdə eritrositlərdən plazmaya keçməsi necə adlanır?

- heç biri
- tənəffüs
√ hemoliz
- toxumanın tənəffüsü
- faqositoz

419. Hemoqlobin hansı zülallardan təşkil olunmuşdur?

- mioqlobindən
√ rəngsiz zülal olan qlobindən və hemdən
- metmioqlobindən

- qlobulin və mioqlobindən
- albumindən

420. Faqositoz qabiliyyəti.....

- mikroorqanizmlərin inkişafına şərait yaratmaq
- √ mikroorqanizmləri məhv etmək və bakterial zəhərləri zərərsizləşdirmək
- qana rəng vermək
- heç biri
- tənəffüs qabiliyyətinə

421. Qanın formalı elementləri neçə yerə bölünür?

- 2.0
- √ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

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

- 1,3,4
- √ hamısı
- 1,2,3
- yalnız 1
- 2.4

423. Trombositlərin funksiyası nədir?

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

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

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

425. Leykositlər hansı qabiliyyətə malikdirlər?

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

426. Eritrositlərin tərkibində hansı piqment vardır?

- metmioqlobin
- √ hemoqlobin
- oksimioqlobin
- heç biri
- mioqlobin

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

- 1,2,4
√ 1,3,4
- 1,3,5
- 2.5
- hamısı

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

- 1,2,3
√ 1.2
- 1.3
- heç biri
- 2.3

429. Qandan müalicəvi məqsədlər üçün hansı məhsullar istehsal olunur?

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

430. Qandan yeyinti məqsədi üçün hansı məhsullar istehsal olunur?

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

431. Ətin soyudulmasının ilk mərhələsində suyun buxarlanması necə olur?

- zəif
- çox zəif
√ intensiv
- buxarlanmır
- fasilələrlərə

432. Soyudulma zamanı fiziki dəyişikliklərdən ən əhəmiyyətlisi suyun buxarlanması nəticəsində ətin kütləsinin necə dəyişməsidir?

- artması
- qismən artması
- dəyişməməsi
√ azalması
- sürətlə arması

433. Soyudulma zamanı ətin və subməhsulların tərkibində necə dəyişiliklər gedir?

- fiziki, kimyəvi, biokimyəvi
- kimyəvi və biokimyəvi
- mikrobioloji
√ fiziki, kimyəvi və mikrobioloji
- fiziki, kimyəvi

434. Ət və subməhsullar soyudulduqda hüceyrə mayesinin donma temperaturu neçə oC arasında dəyişir?

- 1,2÷(-2,9)
- 4÷(-8)
- 6÷(-15)
√ 0,6 ÷ (-1,2)
- 7÷(-8)

435. Ət və subməhsullar soyudulduqda mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti necə dəyişir?

- sürətlə çoxalır
- qismən artır
- dəyişmir
√ zəifləyir
- artır

436. Ət və ət məhsullarının soyudulmasını sürətləndirmək üçün bəzən soyuq havanı ventilyatorla kameraya neçə m/san sürətlə qovurlar?

- 23-32
- 12-14
√ 2-5
- 9-11
- 6-8

437. Ətin soyudulması zamanı soyuducuxanalarda hal-hazırda soyuducu agent kimi hansılardan istifadə olunur?

- ammonium nitrat
- arqon 2
√ freon -12, freon-13
- neon 10
- helium 3

438. Ətin soyudulması zamanı soyuq məhlul saxlanan kameraya hansı müxtəlif üsullarla verilə bilər?

- yalnız vasitəli
- yalnız vasitəsiz
- buxarlanma yolu ilə
- birbaşa
√ vasitəsiz və vasitəli

439. Ətin soyudulması zamanı soyuducuxanalarda resiverdəki tənzimləyici ventili açdıqda maye ammonyak və freon hansı vəziyyətə keçir?

- distillə edilir
- öz formasında qalır
- əriyir
- donur
√ buxarlanır

440. Langet necə ət hesab olunur?

- yağlı
- heç biri
- çox yağlı
√ yağsız
- az yağlı

441. Yarımfabrikatların istehsalında donuz yarımcəmdəkləri neçə hissəyə bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 1.0
√ 3.0

- 4.0

442. İstehsal edən müəssisədən göndərilən zaman yarımfabrikatların içərisində temperatur neçə dərəcədən yuxarı olmamalıdır?

- 20C
- 30C
- 12C
- 16C
- √ 8C

443. Hansı ət yarımfabrikatının istehsalında buğa,qaytaq, erkək və vəhşi donuz ətlərindən istifadə etməyə yol verilmir?

- ət qiyməsi
- düşbərə
- narınlaşdırılmış
- urvalanmış
- √ iri tikə

444. Qablaşdırma elementi olub, məhsulu bilavasitə yerləşdirmə üçün məmulat hansıdır?

- √ tara
- yarımfabrikat
- xammal
- vakuum
- etiket

445. Təbii ət yarımfabrikatları nə şəklində istehsal edilir?

- yalıniz iri tikə
- konservləşdirilmiş halda
- yalnız paylar
- √ xırda tikə,iri tikə və paylar
- yalnız xırda tikə

446. Qalınlığı 2-3 sm, kütləsi 125 q olan oval formalı yumşaq tikələrdən ibarət ət hansı yarımfabrikatdır?

- antrekot
- antrekot
- şoraba yığımı
- azu
- √ bifşteks

447. Raqu ətin əsasən hansı hissəsindən hazırlanır

- qoyunun bud ətindən
- qaba birləşdirici toxumadan
- kürək hissədən
- √ qoyunun döş ətindən
- can ətindən

448. Ət termiki vəziyyətinə görə hansı hallarda olur?

- təbii, urvalanmış
- heç biri
- təbii və narınlaşdırılmış
- √ isti-buğlu, soyudulmuş, dondurulmuş
- urvalanmış, narınlaşdırılmış

449. Soyuducuxanalarda soyudulmanın ilk mərhələsində suyun buxarlanması necə baş verir?

- buxarlanmır
- çox zəif
- √ intensiv
- zəif
- fasiləli

450. Soyuducuxanadakı kameralarda dezinfeksiya hansı maddələrlə edilə bilər?

- kalsium karbonatın sulu məhlulu, F-5 maddəsi (natrium oksid-fenollar), ozon, neon
- kükürd qazı (1m3 sahəyə 50-60 qr kükürd yandırmaqla) xlorlu əhəngin, kalsium karbonatın sulu məhlulu, ozon, karbon, arqon
- √ kükürd qazı (1m3 sahəyə 50-60 qr kükürd yandırmaqla) xlorlu əhəngin, kalsium karbonatın sulu məhlulu, F-5 maddəsi (natrium oksid-fenollar), ozon
- kükürd qazı (1m3 sahəyə 50-60 qr kükürd yandırmaqla) xlorlu əhəngin, F-5 maddəsi (natrium oksid-fenollar), ozon, azot
- kükürd qazı (1m3 sahəyə 50-60 qr kükürd yandırmaqla) xlorlu əhəngin, kalsium karbonatın sulu məhlulu, F-5 maddəsi (natrium oksid-fenollar), ozon, karbon, arqon, neon

451. Soyudulmuş ətdə saxlanma zamanı baş verən təbii itkinin norması hansı xassələrdən asılıdır?

- köklüyündən və saxlanılma müddətindən
- ətin növündən, saxlanılma müddətindən
- ətin növündən, köklüyündən və daşınmasından
- ətin növündən, köklüyündən
- √ ətin növündən, köklüyündən və saxlanılma müddətindən

452. Yağlar neytrallaşdırıldıqda temperatur necə dərəcə olmalıdıı?

- 40-50C
- 50-60C
- 10-20C
- 30-40C
- √ 70-80C

453. Yağların neytrallaşdırılması necı aparılır?

- qliserinlə
- NaOH-la
- KOH –la
- √ kaustik soda məhlulu ilə
- sulfat turşusu ilə

454. Turşuluq ədədinin azaldılması üçün yağları nə edirlər?

- süzürlər
- duruldurlar
- buxarlandırırlar
- √ neytrallaşdırırlar
- çökdürürlər

455. Heyvani yağların istehsal sxemini göstərin
1. Xam piyin əridilmək üçün hazırlanması
2. Xam piyin əridilməsi
3. Əridilmiş yağın qatışıqlardan təmizlənməsi
4. Xam piyin hisə verilməsi

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

456. Birinci sort yağ əldə etmək üçün hansı heyvanın piyindən istifadə edilir?

- arıq

- heç biri
- 1-ci dərəcəli köklüyə malik
- 3-cü dərəcəli köklüyə malik
√ 2-ci dərəcəli köklüyə malik

457. Əla sort mal yağını əldə etmək üçün hansı heyvanın piyindən istifadə edilir?

√ 1-ci dərəcəli köklüyə malik
- arıq
- 2-ci dərəcəli köklüyə malik
- heç biri
- 3-cü dərəcəli köklüyə malik

458. Heyvan yağlarının bitki yağlarına nisbətən bərk konsistensiyaya malik olması nə ilə izah olunur?

- doymamış yağ turşuları ilə
- efirlərlə
- qliserinlə
√ doymuş yağ turşuları ilə
- neytral yağ turşuları ilə

459. Bitki yağlarından fərqli olaraq heyvani yağların xüsusiyyətlərindən biri tərkibində .....

- linolen yağ turşusunun olmasıdır
- linol yağ turşusunun olmasıdır
- stearin yağ turşusunun olmasıdır
- qliserinin olmasıdır
√ araxidon yağ turşusunun olmasıdır

460. Yeyinti heyvanat yağlarının neytrallaşdırılmasında məqsəd nədən ibarətdir?

- yağı təmizləmək
- soyutmaq
- seperatordan keçirmək
√ turşuluq ədədini azaltmaq
- durultmaq

461. Yeyinti yağlarının antioksidləşdiricilərlə emalında məqsəd nədən ibarətdir?

- soyudulma
- presləmə
- qatışıqlardan təmizləmə
√ davamlığının artırılması
- neytrallaşdırmanın aparılması

462. Çiyhislənmiş kolbasalar neçə % nisbi rütubətdə 4 aya kimi saxlanır?

- 12-16
- 43-46
- 34-56
√ 75-78
- 23-26

463. Çiyhislənmiş kolbasalar neçə 0C-də 4 aya kimi saxlanılır?

- 2-4
- 5-9
- 4-8
√ 12-15
- 3-6

464. Çiyhislənmiş kolbasalarda nəmlik neçə %-dən çox olmamalıdır?

- 13-14
- 17-18
- 15-18
√ 25-30
- 12-17

465. Bişirilmiş kolbasalar – istehsal olunan bütün kolbasa məmulatının neçə %-dən çoxunu təşkil edir?

- 50.0
- 10.0
- 20.0
√ 70.0
- 30.0

466. Dondurma sürəti dedikdə, adətən, ətin temperaturunun hansı intervala kimi enməsi üçün sərf olunan vaxt nəzərdə tutulur?

- -30C-dən -90C
- -50C-dən -110C
- -10C-dən -50C
- -20C-dən -60C
√ 00C-dən -80C

467. Duzlanıb-hislənmiş ət məhsulları bişmiş kolbasalar kimi neçə 0C temperaturlu suda bişirilir?

- 40-50
- 60-70
√ 80 - 95
- 56-78
- 10-20

468. Ətin ikifazalı dondurulması zamanı kamerada havanın nisbi rütubəti neçə % olmalıdır?

- 5-7
- 45-56
- 23-48
- 34-47
√ 90-92

469. Qanın və onun fraksiyalarının çənlərdə pıxtalaşması hansı şəraitdə aparılır?

- 40 C-də
- 50 C-də
- 20 C-də
- 30 C-də
√ 90-95 C-də

470. Qanın və onun fraksiyalarının 80C-də emalı zamanı zülallar nə olur?

- ekstraksiya olunur
- parçalanır
√ pıxtalaşır
- hidroliz olunur
- şişir

471. Tezbişən, lakin tərkibində çoxlu xəstəlik törədən sporlar olan xammal necə zərərsizləşdiirilir?

- 20 C-də

- 40 C-də
- √ 118-122 C-də
- 30 C-də
- 50 C-də

472. Patogen mikrofloranın və sporların radikal məhv edilməsi üçün texniki xammalı hansı şəraitdə istiliklə emal edirlər?

- 20 C-də 10 dəq ərzində
- 30 C-də 10 dəq ərzində
- 50 C-də 10 dəq ərzində
- 40 C-də 10 dəq ərzində
- √ 110-132 C-də 15-30 dəq ərzində

473. Sibir yarasının sporları quru üsulla hansı şəraitdə dağılır?

- 90 C-də 10 dəq ərzində
- 80 C-də 10 dəq ərzində
- 110 C-də 10 dəq ərzində
- 100 C-də 10 dəq ərzində
- √ 140C-də 3-4 saatdan sonra

474. Sibir yarasının sporları hansı şəraitdə dağılır?

- 20 C-də 10 dəq ərzində
- 50 C-də 10 dəq ərzində
- 40 C-də 10 dəq ərzində
- √ 110 C-də 10 dəq ərzində
- 30 C-də 10 dəq ərzində

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

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

476. Tüklü xammal sentrifuqada tükləri hansı şəraitdə təmizlənir?

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

477. Yem ununun və yağın keyfiyyətini aşağı salan zülali mad-dələrin çürüməsi və yağların hidrolizinin qarşısını almaq üçün nə edilir?

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

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

- √ yeyinti məqsədlərinə yararsız olan xammal,ətin,subməhsulların,dərinin təmizlənməsindən alınan yeyinti məqsədlərinə yaramayan mal kəsikləri,quşun bağırsaqları,embrionlar və cinsiyyət orqanları,yeyinti və texniki mal istehsalının qalıqları
- sümük yarımfabrikatları
- qan,fibrin,qanın formalı elementləri

- tük-lələk xammalının qalıqları
- baş, ayaq,cəmdəyin sümükləri

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

- yeyinti məqsədlərinə yaramayan xammal,mal kəsikləri
- quşun və dovşanların emalından alınan qalıqlar
- qan,fibrin
- √ ət çıxarıldıqdan sonra qalan sümük və baş,qoyunun başı və ayaqları,sümük yarımfabrikatı
- qanın formalı elementləri

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

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

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

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

482. Heyvani yemlərə hansılar aiddir?

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

483. Kolbasa məmulatlarının istehsalında əsas xammal kimi nələrdən istifadə olunur?

- qan plazması, sarımsaq, süd məhsulları
- müxtəlif ədviyyatlar, sarımsaq, ət məhsulları
- √ ət, subməhsullar, qan plazması, piy, süd və süd məhsulları, yumurta
- yumurta və ət məhsulları
- sarğı materialları, ət və subməhsullar

484. Pəhriz kolbasalarının istehsalında hansı məhsullardan istifadə edilir?

- donuz əti, dana əti, kərəyağı, yumurta, süd və qaymaqdan
- cavan mal əti, dana əti, donuz əti, kərəyağı, yumurta, süd və su
- cavan mal əti, kərəyağı, yumurta, qatıq, süd və qaymaqdan
- √ cavan mal əti, dana əti, kərəyağı, yumurta, süd və qaymaqdan
- cavan mal əti, qoyun əti,kərəyağı, yumurta, süd və qaymaqdan

485. Yumurtalar hansı nisbi rutubətdə saxlanılır ?

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

486. Yumurta neçə dərəcədə saxlanılır?

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

487. Pəhriz və yeməkxana yumurtası karton qutulara neçə ədəd yığılıb pərakəndə ticarətə göndərilir?

- 8.0
- 9.0
- 5.0
- √ 10.0
- 6.0

488. Yumurtaları növlərinə və kateqoriyalarına görə hansı növ qablarda qablaşdırılır?

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

489. Yumurta sarısının koloriliyi yumurta ağına nisbətən necədir?

- bərabərdir
- sarıda kolorilik yoxdur
- √ daha yüksəkdir
- azdır
- ağda kolorilik yoxdur

490. Yumurta bişirildikdə zülalların həzmə getməsi necə dəyişir?

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

491. Yumurtada olan mikroelementlərin ümumi miqdarı nə qədərdir?

- 3 mq
- 4 mq
- 1 mq
- 2 mq
- √ 7 mq

492. Yumurta qabığının tərkibini göstərin

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

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

- 10.0

- 2.0
- 5.0
√ 15.0
- 8.0

494. Lipidlər əsasən yumurtanın harasında olur?

- nüvəsində
- olmur
- ağında
- qabığında
√ sarısında

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

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

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

√ əvəzolunmayan aminturşuları
- qliserinlə
- lipidlərlə
- əvəzolunan aminturşuları ilə
- fosfolipidlərlə

497. Toyuq yumurtasının kütləsi neçə qramdır?

- 120-200
- 100-110
- 120-150
√ 45-75
- 80-95

498. Qaz yumurtasının kütləsi neçə qramdır?

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

499. Dondurulmuş yumurta məhsulları hansı şəraitdə saxlanılır?

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

500. Dondurma yumurtanın daxilində temperatur göstəricisi neçə olduqda başa çatmış olur?

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