

1. Hansı struktur adsorbsiya edilmiş nəmliyə aiddir?
 - Kondensasion tipli
 - √ Koaqulyasiyon tipli
 - Hüceyrə strukturu
 - Kristallaşmış struktur
 - Kombinə edilmiş
2. Strukturların hüceyrə və lif formaları aşağıdakı xüsusiyyətlərdən hansını xammala verir?
 - Plastik və yapışqanlılıq
 - √ Struktur – mexaniki , istilik – fiziki və diffuziya
 - İstilik – fiziki və kimyəvi
 - Morfoloji və struktur – mexaniki
 - Elastiklik və plastiklik
3. Aşağıdakılardan hansı hidrobiontların əzələ toxumasının əsas strukturunu təşkil edir?
 - Yağ toxuması
 - √ Qan və limfatik damarlar
 - Xırda kapilyarlar
 - Hüceyrələr qrupu
 - Mineral maddələr
4. Məhsullar nəmlik rabitələrinin üstünlük təşkil edən formasından asılı olaraq hansı növlərə bölünür?
 - Kimyəvi , fiziki – kimyəvi
 - √ Kolloid , kapilyar – məsaməli və kolloid kapilyar – məsaməli
 - Strukturlu və struktursuz
 - Hüceyrə və qeyri hüceyrə
 - Plastik və yapışqanlı
5. Aşağıdakılardan hansı istilik axınının verilən istiqamətdə sıxlığına bərabər olan kəmiyyətdir?
 - Xüsusi entalpiya
 - √ İstilik keçirmə koefisienti
 - Təbii səth bucağı
 - Temperatur keçirmə koefisienti
 - Xüsusi istilik tutumu
6. Hansı yollarla fiziki – kimyəvi nəmlik məhsuldan kənarlaşdırılır?
 - Qızartma yolu ilə
 - √ Buxarlanma , desorbsiya
 - Mexaniki təsir göstərməklə
 - Mexaniki təsir göstərməklə
 - Adsorbsiya yolu ilə
7. Osmotik rabitə və adsorbsiya hansı rabitə formasına aid edilir?
 - İstilik
 - √ Fiziki – kimyəvi
 - Fiziki
 - Fiziki – mexaniki
 - Kimyəvi
8. P.A.Rebinderin təsnifatında rütubətin materiallarla rabitəsinin hansı formaları fərqləndirilir?

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

9. Hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

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

10. Hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

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

11. Hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

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

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

- Kimyəvi potensial
- √ Suyun aktivlik göstəricisi
- Nəmliyin rəbitə enerjisi
- Nəmlik
- Sərbəst enerji

13. Ərzaqlar və xammal hansı strukturlara görə fərqləndirilir?

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

14. Aşağıdakılardan hansı balığın əzələ toxuması əsas komponentlərindəndir?

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

15. Balığın ümumi kütləsinin neçə faizini əzələ toxuması təşkil edir?

- 70 – 80 %
- √ 40 – 60 %
- 30 – 40 %

- 30 – 50 %
- 20 – 30 %

16. Aşağıdakılardan hansı zülal – su – yağ nisbətinin əmsəlidir?

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

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

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

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

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

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

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

20. Balıq yüksək zülallıdırsa ondakı zülalın kütlə payı neçə faizdir?

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

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

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

22. Balıq orta zülallıdırsa zülalın kütlə payı neçə faizdir?

- 0.1
- ✓ 11 – 15 %
- 0.05
- 0.16
- 0.2

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

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

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

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

25. İstilik – fiziki xüsusiyyələri olan törəməni göstərin:

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

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

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

27. Aşağıdakılardan hansı hidrobiontlara aiddir?

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

28. Adsorbsiya edilmiş nəmlik hansı tipli struktura malikdir?

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

29. Strukturların hüceyrə və lif formaları xammala hansı xüsusiyyətləri verir?

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

30. Hidrobiontların əzələ toxumasının əsas strukturunu nə təşkil edir?

- Hüceyrələr qrupu
- √ Qan və limfatik damarlar
- Su

- Yağ toxuması
- Xırda kapilyarlar

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

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

32. Məhsulun istilik inersiyasını ifadə edən kəmiyyət hansıdır?

- Xüsusi entalpiya
- ✓ Temperatur keçiricilik koefisiyenti
- Həcm kütləsi
- İstilik keçirmə koefisiyenti
- Xüsusi istilik tutumu

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

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

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

- İstilik keçirmə koefisiyenti
- ✓ Xüsusi istilik tutumu
- Temperatur keçirmə koefisiyenti
- Sürüşmə bucağı
- Təbii səth bucağı

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

- Xüsusi istilik tutumu
- ✓ İstilik keçirmə koefisiyenti
- Temperatur keçirmə koefisiyenti
- Təbii səth bucağı
- Xüsusi entalpiya

36. Fiziki-kimyəvi nəmlik hansı yollarla məhsuldan kənarlaşdırılır?

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

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

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

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

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

39. Aşağıda göstərilən kəmiyyətlərdən hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

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

40. Aşağıda göstərilən kəmiyyətlərdən hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

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

41. Xammal və ərzaqlar hansı strukturlarına görə fərqləndirilir?

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

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

- Toxuma
- ✓ Struktur
- Nüvə
- Hüceyrə
- Sistem

43. Aşağıda göstərilən kəmiyyətlərdən hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

48. Hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aşağıdakılardan hansı aiddir?

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

49. Zülalın tərkibinə nə qədər amin tuşu daxildir?

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

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

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

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

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

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

- Fermentativ davamsızlıq
- Mexaniki davamsızlıq
- Bioloji davamsızlıq
- √ Mikrobioloji davamsızlıq

- Termodavamsızlıq

53. Aşağıda göstərilənlərdən hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid deyil?

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

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

- Mikrobioloji davamsızlıq
- ✓ Termodavamsızlıq
- Fermentativ davamsızlıq
- Kimyəvi davamsızlıq
- Fiziki davamsızlıq

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

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

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

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

57. Aşağıda göstərilən istilik-fiziki xüsusiyyətlərdən hansı törəməyə aiddir?

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

58. Aşağıdakı kəmiyyətlərdən hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aiddir?

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

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

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

60. Funksional – texnoloji xassələrin hansı qrupları fərqləndirilir?

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

61. Aşağıda göstərilənlərdən hansı hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aiddir?

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

62. Hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aşağıdakılardan hansıdır?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 0.02
- √ 2-8%
- 0.15
- 15-20%

- 8-15%

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

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

69. Zülalın kütlə payı 20% olan balıq necə adlanır?

- Zülallı
- ✓ Yüksək zülallı
- Aşağı zülallı
- Nisbətən zülallı
- Aşağı zülallı

70. Zülallı balıqda zülalın kütlə payı neçə % olur?

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

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

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

72. Balığın əzələ toxumasının əsas komponentləri hansılardır?

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

73. Əzələ toxuması balığın ümumi kütləsinin neçə faizini təşkil edir?

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

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

- yağın kütlə payının suyun kütlə payına olan nisbətində
- ✓ Zülalın kütlə payının suyun kütlə payına olan nisbətində
- Suyun kütlə payının yağın kütlə payına olan nisbətində
- Suyun kütlə payının zülalın kütlə payına olan nisbətində
- Zülalın kütlə payının yağın kütlə payına olan nisbətində

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

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

76. Çox yağlı balığın yağ-piy kütlə payı neçə faizdir?

- ✓ 0.15
- 0.08
- 0.02
- 0.05
- 0.02

77. Yağlı balığın yağ-piy kütlə payı neçə faizdir?

- 0.15
- ✓ 8-15%
- Yağlı
- Yağsız
- 2-8%

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

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

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

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

80. Yüksək zülallı balıqda zülalın kütlə payı neçə % olur?

- 0.11
- ✓ 0.2
- 0.1
- 0.16
- 0.05

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

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

82. Orta zülallı balıqda zülalın kütlə payı necə % olur?

- 16-20%
- ✓ 11-15%
- 0.2
- 5-10%

- 0.1

83. Zülalın kütlə payı 10% olan balıq necə adlanır?

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

84. Zülalların tərkiblərinin əsasını nə təşkil edir?

- Makroelementlər
- √ Amin turşuları
- Lipidlər
- Mikroelementlər
- su və mineral maddələr

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

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

86. Sarkoplazma zülalları əzələ toxuması zülallarının neçə faizini təşkil edir?

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

87. Miofibrilyar zülallar əzələ toxuması zülallarının neçə faizini təşkil edir?

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

88. Mikrobioloji davamsızlıq aşağıdakılardan hansı ilə xarakterizə olunur?

- Həcm kütləsi
- √ Mikroorqanizmlərin inkişafı üçün optimal temperatur
- sıxlıq
- Fermentlərin spesifikliyi
- Fermentlərin seçicilik qabiliyyəti

89. İstilik təsirinə davamsızlıq aşağıdakılardan hansı ilə xarakterizə olunur?

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

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

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

91. Aşağıda göstərilən istilik-fiziki xüsusiyyətlərdən hansı törəməyə aiddir?

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

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

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

93. Hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aşağıdakılardan hansı aiddir?

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

94. Aşağıdakılardan hansı funksional-texnoloji xassələrə aid deyil?

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

95. Aşağıdakılardan hansı yarımkəçici balıq hesab olunmur?

- Çəki
- √ Siyənək
- Naxa
- Külmə
- Çapaq

96. Aşağıdakılardan hansı keçici balıq deyil?

- Nərə
- √ Çapaq
- Qizilbalıq
- Şəmayi
- Siyənək

97. Aşağıdakılardan hansı epipelagik qrupuna aiddir?

- Putasi
- √ Tunes
- Makrurus
- Yastıbaş

- Yekəgöz

98. Makrurus , yekəgöz, yastıbaş hansı qrupa aid edilir?

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

99. Dəniz bitkilərinə aid olanı göstərin?

- İlbiz
- √ Yosunlar
- Midiya
- Kalmar
- Molyuska

100. Aşağıdakılardan hansı xırda dəniz məməlisinə aid deyil?

- Kürəkayaqlılar
- √ İynədərillər
- Dəniz su samuru
- Balinakimilər
- Sirenlər

101. Aşağıdakılardan hansı xırda dəniz məməlisinə aiddir?

- Krevetkalar
- √ Balinakimilər
- Kril
- dəniz ilbizi
- Yengəc

102. Aşağıdakılardan hansı yarımkeçici balıqdır?

- Qızılbalıq
- Həşəm
- √ Çapaq
- Ziyad

103. Aşağıdakılardan hansı keçici balıqdır?

- Naxa
- √ Qızılbalıq
- Çəki
- Çapaq
- Külmə

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

- Keçici
- √ Yarımkeçici
- Epipelogik
- Batipelagik
- Epipelogik

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

- Yarımkeçici

- √ Keçici
- Epipelagik
- Batipelagik
- Mezopelagik

106. Dəniz balıqları neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- √ 2.0
- 1.0
- 6.0
- 4.0

107. Skumbriya balığı hansı qrup balıqlara aid edilir?

- Mezopelagik
- √ Epipelagik
- Şirin su
- Bazipelagik
- Batipelagik

108. Hansı balıqlar batipelagik balıqlar hesab olunur?

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

109. Hansı balıqlar mezopelagik balıqlar hesab olunur?

- Şirin sularda yaşayanlar
- √ Suyun dərinliklərində yaşayanlar
- Suyun daha dərinliklərində yaşayanlar
- Sahilyanı zonalarda yaşayan
- Suyun üst qatlarında yaşayan

110. Epipelagik balıqlar hansı balıqlardır?

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

111. Suyun üst qatlarında yaşayan balıqlar necə adlanır?

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

112. Pelagik balıqlar neçə qrupa ayrılır?

- 2.0
- √ 3.0
- 5.0
- 1.0
- 4.0

113. Pelagik balıqlar hansı balıqları hesab olunur?
- Dənizin dibində yaşayan
 - ✓ Suyun daha dərin qatlarında yaşayan və çoxalan
 - Şirin sularda yaşayan
 - Sahilyanı zona və dərinliklərə yaxın yerlərdə yaşayan balıqlar
 - Dənizin dibində çoxalan
114. Dəniz dibinə yaxın yerlərdə yaşayan və çoxalan balıqlar necə adlanır?
- Pelagik
 - ✓ Dərinlik
 - Batipelagik
 - Şirin su balıqları
 - Epipelagik
115. Yaşadıqları mühitə görə bioehtiyatlar neçə qrupa bölünür?
- 3.0
 - ✓ 2.0
 - 5.0
 - 1.0
 - 4.0
116. Bizim ölkəmizdə əldə edilən bioehtiyatların neçə faizini balıqlar təşkil edir?
- 1.0
 - ✓ 0.9
 - 0.8
 - 0.5
 - 0.99
117. Bioloji su ehtiyatları neçə qrupa bölünür?
- 1.0
 - ✓ 2.0
 - 4.0
 - 5.0
 - 3.0
118. Bioloji su ehtiyatlarının sənaye emalı sahəsindəki problemlərin həllində əhəmiyyətli rolu kim oynayır?
- dövlət
 - ✓ balıq emalı sahəsində mütəxəssis hazırlayan ali təhsil müəssisələrinin kafedraları
 - universitetlər
 - alim və mütəxəssislər
 - texniki peşə məktəbləri
119. Balıq məhsulları istehsalının müasir texnologiyası nəyə əsaslanır?
- elmi biliklərin nəticələrinə
 - ✓ elmi-nəzəri və praktik biliklərin nəticələrinə
 - praktik biliklərin nəticələrinə
 - ümumi biliklərin nəticələrinə
 - nəzəri biliklərin nəticələrinə
120. Müxtəlif əhali qruplarının proflyaktik qidalanmasına imkan verən hansı növ məhsulların istehsalına daha çox diqqət yetirilir?
- balıq məhsulları

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

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

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

122. 1.01. Balıqçılıq haqqında elm necə adlanır?

- kimya
- ✓ ixtiologiya
- mikrobiologiya
- biokimya
- biologiya

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

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

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

- Kompleks emal
- ✓ kompleks və rasionallıq emal
- Termiki emal
- Kimyəvi emal
- Rasionallıq emal

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

- üzümçülük
- ✓ balıqçılıq
- maldarlıq
- bitkiçilik
- Quşçuluq

126. 2. Orqanizmdə baş verən hansı proseslər qidalanmadan asılıdır?

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

127. 2. Qidalanma hansı amillər üçün vacib prosesdir?

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

128. Qidalanma necə prosesdir?

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

129. Balıqları neçə üsulla duzlayırlar

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- √ 3.0

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

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

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

- 0.04
- 4 – 6 %
- 0.06
- 0.08
- √ 0.02

132. Zülalın kütlə payı yüksəkzülallı balıqlarda neçə faiz olmalıdır?

- 0.35
- 0.16
- 0.25
- √ 0.2
- 0.3

133. Zülalın kütlə payı zülallı balıqlarda neçə faiz olmalıdır?

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

134. Zülalın kütlə payı ortazülallı balıqlarda neçə faiz olmalıdır?

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

135. Zülalın kütlə payı aşağızülallı balıqlarda neçə faiz olmalıdır?

- 11 – 15 %

- 0.2
- 0.15
- 0.05
- √ 0.1

136. Balıqlar zülalın kütlə payından asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- √ 4.0
- 3.0

137. Amin turşu zülalların tərkibində nə qədərdir?

- 15.0
- 10 – 15
- 17.0
- √ 20 – dən çox
- 10.0

138. Hansı zülal suda həll olur?

- Miofibrilyar
- Miozin
- Aktin
- Aktomiozin
- √ Albumin

139. Miofibrilyar zülallar əzələ toxuması zülallarının neçə faizini təşkil edir?

- 0.9
- 0.88
- √ 75 – 80 %
- 0.95
- 0.7

140. Göstərilən zülalardan hansı yüksək su saxlama qabiliyyətinə malikdir?

- Albumin
- Qlobulin
- Qlutin
- √ Miofibrilyar zülalar
- Miogen

141. Hansı zülal duzda həll olur?

- Miogen
- Qlobulin
- Albumin
- √ Miozin
- Qlutin

142. Hansı sarkoplazma zülalıdır?

- Kallogen
- Aktin
- Miozin
- √ Qlobulin
- Elastin

143. Sarkoplazma zülalı hansıdır?

- Elastin
- Kallogen
- Miozin
- ✓ Miogen
- Aktomiozin

144. Miofibrilyar zülal hansıdır?

- Qlubulin
- Nukleoproteid
- ✓ Aktin
- Miogen
- Kallogen

145. Göstərilənlərdən hansı bioloji su ehtiyatlarının toxumalarının əlamətar kimyavi tərkibinin komponentidir?

- Karbohidratlar
- ✓ Biogen elementlər
- Zülallar
- Su
- Yağlar

146. Xərçəngkimilərə aid olanı göstərin:

- İlbiz
- ✓ Kril
- Molyuska
- Kalmar
- Midiya

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

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

148. Aşağıdakılardan hansı fermentativ təsir ilə xarakterizə edilmir?

- Fermentlərin spesifikliyi
- ✓ Fermentlərin miqdarı
- Fermentlərin növləri
- Seçicilik qabiliyyəti
- Fermentlərin aktivliyi

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

- 10.0
- ✓ 10⁷
- 100.0
- 10⁸
- 10⁹

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

- 10 – 100

- √ 102 - 106
- 107.0
- 10.0
- 105 - 106

151. Mikrobioloji təsir aşağıdakılardan hansı ilə xarakterizə olunmur?

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

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

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

153. Aşağıdakılardan hansı istilik təsiri ilə xarakterizə olunur?

- Kimyəvi tərkib
- √ Temperatur
- NSQ
- sıxlıq
- pH

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

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

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

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

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

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

157. Aşağıdakılardan hansı Xüsusi entalpiyadır?

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

158. Xüsusi istilik tutumu balıqlarda nə qədərdir?

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

159. İstilik keçirmə əmsalı soyudulmuş balıqlarda nə qədərdir?

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

160. Hansı istilik keçirmə əmsalının qaydasıdır?

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

161. Hidrobiontların hansı xüsusiyyətlərinə struktur mexaniki xassələr aiddir?

- Mikrobioloji
- ✓ Fiziki
- Fermentativ
- Biokimyəvi
- Kimyəvi

162. Hidrobiontların fiziki xüsusiyyətlərinə aid olmayanı göstərin

- Struktur mexaniki xassələr
- ✓ Kimyəvi tərkib
- Ağırlıq mərkəzi
- Təbii səth bucağı
- Təbii səth bucağı

163. Göstərilənlərdən hansı funksional – texnoloji xassələrə aid deyil?

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

164. Hansı yarımqeçici balıq deyil?

- Çəki
- ✓ Siyənək
- Naxa
- Külmə
- Çapaq

165. Keçici balıq olmayanı göstər

- Nərə

- √ Çapaq
- Qızılbalıq
- Şəmayi
- Siyənək

166. Hansı epipelagik qrupa aiddir?

- Putasi
- √ Tunes
- Yastıbaş
- Makrurus
- Yekəgöz

167. Yastıbaş , yekəgöz , Makrurus hansı qrupa aid edilir?

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

168. Aşağıdakılardan hansı dəniz bitkilərinə aiddir?

- İlbiz
- √ Yosunlar
- Midiya
- Kalmar
- Molyuska

169. Hansı xırda dəniz məməlisinə aid deyil?

- Krevetkalar
- Dəniz su mamırı
- İynədərillər
- Kürəkayaqlılar
- √ balınakimilər

170. Hansı xırda dəniz məməlisidi?

- Krevetkalar
- √ İynədərillər
- Kril
- Ziyad
- Yengəc

171. Hansı yarımkeçici balıqdır?

- Qızılbalıq
- √ Çapaq
- Ziyad
- Şəmayi
- Həşəm

172. Hansı keçici balıqdır?

- Naxa
- √ Qızılbalıq
- Çəki
- Çapaq
- Külmə

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

- Mezopelagik
- √ Yarımkeçici
- Epipelagik
- Batipelagik
- Keçici

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

- Yarımkeçici
- √ Keçici
- Epipelagik
- Batipelagik
- Mezopelagik

175. Aşağıdakılardan hansına skumbriya balığı aid edilir?

- Mezopelagik
- √ Epipelagik
- Şirin su
- Bazipelagik
- Batipelagik

176. Aşağıdakılardan hansı batipelagik balıqlardır?

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

177. Aşağıdakılardan hansı mezopelagik balıqlardır?

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

178. Aşağıdakılardan hansı epipelagik balıqlardır?

- Dəniz dibində yaşayan
- √ Suyun üst qatlarında yaşayan
- Suyun daha dərin qatlarında yaşayan
- şirin sulara yaşayan
- Dərinlikdə yaşayan

179. Aşağıdakılardan hansı suyun dərin qatlarında yaşayan balıqlardır?

- Epipelagik
- √ Batipelagik
- Şirin su
- Mezopelagik
- Dəniz

180. Aşağıdakılardan hansı suyun dərinliklərində yaşayan balıqlardır?

- Epipelagik

- √ Mezopelagik
- Dəniz
- Şirin su balıqları
- Balipelagik

181. Aşağıdakılardan hansı suyun üst qatlarında yaşayan balıqlardır?

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

182. Pelagik balıqlar neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- √ 3.0
- 1.0
- 5.0
- 4.0

183. Aşağıdakılardan hansı Pelagik balıqlara aiddir?

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

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

- Pelagik
- √ Dərinlik
- batipelagik
- şirin su balıqları
- epipelagik

185. Bioehtiyatlar yaşadıkları mühitə görə neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- √ 2.0
- 5.0
- 1.0
- 4.0

186. Bioehtiyatların neçə faizini balıqlar təşkil edir?

- 1.0
- 0.5
- 0.8
- √ 0.9
- 0.99

187. Bakteriyalar pH neçə olduqda çoxalır

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

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

- psixrofil
- √ mezofil
- maya göbələyi
- bakteriyalar
- terenofil

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

- psixrofil
- √ termofil
- maya göbələkləri
- bakterialar
- mezofil

190. Psixrofil mikroorqanizmlər üçün maksimal artım nə vaxt müşahidə olunur

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

191. Termofil mikroorqanizmlər üçün maksimal artım nüçə dərəcədə müşahidə olunur

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

192. Mezofil mikroorqanizmlər üçün maksimal artım neçə dərəcədə müşahidə olunur

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

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

- mezofil
- √ psixrofil
- bakteriya
- kif göbələkləri
- termofil

194. Mikroorqanizmlərin artma sürəti aşağıda göstərilənlərdən hansından asılı deyil

- temperatur
- √ nəmlik
- konsentrasiya
- substralin növündən
- pH

195. Gizli artım dövrü nə vaxt başlayır

- mikroorqanizmlərin yeridilməsi anında

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

196. Mikroorqanizmlərin sayca artım fazası nə vaxt başa çatır

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

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

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

198. Eksponensial artım fazası hansı dövrüdür

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

199. Haq faza hansı dövr hesab olunur

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

200. Haq faza.....

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

201. Mikroorqanizmlərin adaptasiya dövrü hansı faza hesab olunur

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

202. Mikroorqanizmlərin artımının kinetik əyriləri neçə fazanı birləşdirir

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

203. Mikrobioloji proseslərin kinetikasını nə xarakterizə edir

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

204. Bakteriyalar pH neçə olduqda çoxalır

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

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

- psixrofil
- ✓ mezofil
- maya göbələyi
- bakteriyalar
- terenofil

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

- psixrofil
- ✓ termofil
- maya göbələkləri
- bakterialar
- mezofil

207. Psixrofil mikroorqanizmlər üçün maksimal artım nə vaxt müşahidə olunur

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

208. Termofil mikroorqanizmlər üçün maksimal artım nüçə dərəcədə müşahidə olunur

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

209. Mezofil mikroorqanizmlər üçün maksimal artım neçə dərəcədə müşahidə olunur

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

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

- mezofil

- ✓ psixrofil
- bakteriya
- kif göbələkləri
- termofil

211. Mikroorqanizmlərin artma sürəti aşağıda göstərilənlərdən hansından asılı deyil

- konsentrasiya
- temperatur
- pH
- ✓ nəmlik
- substratın növündən

212. Gizli artım dövrü nə vaxt başlayır

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

213. Mikroorqanizmlərin sayca artım fazası nə vaxt başa çatır

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

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

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

215. Eksponensial artım fazası hansı dövrdür

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

216. Haq faza hansı dövr hesab olunur

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

217. Mikroorqanizmlərin adaptasiya dövrü hansı faza hesab olunur

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

218. Mikroorqanizmlərin artımının kinetik əyriləri neçə fazanı birləşdirir

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

219. Mikrobioloji proseslərin kinetikasını nə xarakterizə edir

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

220. Kütlənin daşınması aşağıdakılardan hansı ilə reallaşdırılır?

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

221. Maddələrin komponentlərinin kütləsinin daşınması qanunauyğunluğu hansı qanunla təsvir edilir?

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

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

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

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

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

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

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

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

- 0,2.....30 mkm

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

226. İstilik mübadiləsi

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

227. Maye mühidə istilik mübadiləsi hansı üsulla baş verir?

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

228. Aşağıdakılardan hansı yanlıştır?

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

229. İstilik daşıyıcıdan istilik neçə üsulla verilir?

- 2.0
- √ 3.0
- 1.0
- e
- 4.0

230. Aşağıda göstərilənlərdən hansı kütlə mübadiləsi prosesinə aid edilir?

- Qaxacetmə
- √ Hisəvermə prosesi
- Sterilizasiya
- Qızartma
- Qurutma

231. Aşağıdakılardan hansı istilik –kütlə mübadiləsi prosesinə aid edilmir?

- Dondurma
- √ Duzlama
- Qaxacetmə
- Bişirmə
- Qurutma

232. Dondurma və donun açılması prosesi hansı prosesə aid edilir?

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

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

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

234. Hisəvermə aşağıdakılardan hansı prosesə aid edilir?

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

235. Duzlama aşağıdakılardan hansı prosesə aid edilir?

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

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

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

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

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

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

- gigiyena
- √ texnologiya
- Patalogiya
- Mikrobiologiya
- Ekspertiza

239. Yetişmə qabiliyyəti aşağıdakı göstərilmiş hansı göstəricilər ilə qiymətləndirilmir

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

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

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

241. Aşağıdakılardan hansı eyni qrup mikrobioloji prosesə aid edilir

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

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

- 3.0
- 6.0
- 4.0
- ✓ 2.0
- 4.0

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

- biokimyəvi
- fiziki kimyəvi
- kimyəvi
- ✓ mikrobioloji
- fermentativ

244. İnsanların bərpaedici funksiyalarının normal fəaliyyəti üçün vacib vitamin hansıdır ?

- C
- E
- K
- ✓ A və B5
- B12

245. Hansı maddə insulinin aktivliyini artırır ?

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

246. Hansı turş melabolitlərin yaranmasına səbəbdir ?

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

247. Hansı qanın tuşlaşmasına səbəb olur ?

- Kalsium çoxluğu
- Kalium azlığı
- Fosfor azlığı
- Kalium azlığı

✓ Kalium və maqnezium azlığı

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

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

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

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

250. Nə qədər ferment sisteminin tərkibinə B6 vitamini daxildir ?

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

251. Maqnezium neçə ferment sisteminin tərkibinə daxildir ?

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

252. Qida məhsullarında fosfolipidlərin azlığı nəyə səbəb olur ?

- Şəkərli diabet xəstəliyinə
- ✓ Ürək damar xəstəliklərinin inkişafına
- Toxumalarda qlükozanın mənimsənilməsi pozulur
- Yuxusuzluq
- Sinir sisteminin pozulması

253. Toxumalarda qlükozanın mənimsənilməsi hansı səbəbdən pozulur ?

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

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

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

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

- Xrom
- √ Amin turşular
- Fosfolipidlər
- Karbohidratlar
- Vitaminlər

256. Göstərilənlərdən hansı yanlıştır ?

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

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

- İzolyat
- √ Bioloji aktiv əlavələr
- Teksturat
- Fermentlər
- Hidrolizat

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

- Fiziologiya
- √ Nutrisiologiya
- Biotexnologiya
- Mikrobiologiya
- Epidemologiya

259. Hansı sahə ilə Nutrisiologiya elmi əlaqədar deyil ?

- Gigiyena
- √ Standartlaşdırma
- Epidemologiya
- Mikrobiologiya
- Fiziologiya

260. Hansı sahə əsasında Nutrisiologiya yaranmışdır ?

- Ekspertiza
- √ Fiziologiya
- Anatomiya
- Filologiya
- Texnologiya

261. Xəstə və sağlam insanın qidalanması haqqında elm necə adlanır ?

- Mikrobiologiya
- √ Nutrisiologiya
- Epidemiologiya
- Fiziologiya
- Gigiyena

262. Hansı mikroorqanizmlərin artımının xüsusi surətidir?

- $M_{max} \text{ Sq.m} / \text{km Sq.m}$
- √ $M_{max} \text{ Sq.m} / \text{km} + \text{Sq.m}$

- $M_{max} \text{ Sq.m} / \text{km}$
- $\text{Sq.m} / \text{km} + \text{Sq.m}$
- $M_{max} / \text{km} - \text{Sq.m}$

263. Hansı bərabərlik mikroorqanizmlərin artımının xüsusi sürəti ilə ifadə olunur?

- Furrye
- Coul
- Həpləs
- Dekart
- ✓ Mono

264. Balıq hansı halda yetişmə qabiliyyətinə malikdir?

- $k=k_1 / k_2 \cdot 2$
- ✓ $k=k_1 / k_2 \cdot 2$
- $k=k_1 / k_2 > 2$
- $k=k_1 / k_2 \cdot 0$
- $k=k_1 / k_2 \cdot 1$

265. Göstərilənlərdən hansı yanlıştır?

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

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

- Miojen
- ✓ Miofibrilyar zülallar
- Qlobulin
- Sarkoplazma
- Albumin

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

- Yağsız
- ✓ Yağlı
- Çoxyağlı
- Ortayağlı
- Azyağlı

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

- Azyağlı
- ✓ Ortayağlı
- Yağlı
- Çoxyağlı
- Yağsız

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

- 1.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

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

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

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

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

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

- 1.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

273. Hansı üsulla fiziki – mexaniki nəmlik məhsuldan kənarlaşdırılır?

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

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

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

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

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

276. Hansı üsulla fiziki – kimyəvi nəmlik kənarlaşdırılır?

- ✓ Buxarlanma
- Sentrifuqalama
- Qızdırma
- Qızartma
- Presləmə

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

- Desorbsiya
- ✓ Qızdırma yolu

- Osmos
- Presləmə
- Buxarlanma

278. Hansı formalı nəmlik məhsuldan kimyəvi reaksiyalar yolu ilə kənarlaşdırılır?

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

279. Rütubətin materiallarla rəbitəsinin neçə forması fərqləndirilir?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

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

- 0.5
- ✓ 0.7
- 0.4
- 0.6
- 0.8

281. Suyun aktivliyi təzə balığın toxumalarında neçədir?

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

282. Aşağıdakılardan hansı nəmliyin rəbitə enerjisinin düsturudur?

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

283. Suyun aktivlik əmsalı mütləq susuzlaşdırılmış məhsul üçün neçə olmalıdır?

- 1,5 – 2
- ✓ 0.0
- 0.5
- 2.0
- 3.0

284. Suyun aktivlik göstəricisi distilə edilmiş su üçün neçədir?

- 0.5
- ✓ 1.0
- 0.0
- 2.0
- 0.4

285. Qatılığın artırılması ya da soyudulma zamanı hissəciklərin çoxalması yolu ilə qarşılıqlı aktiv kimyəvi əlaqə nəticəsində yaranan struktur hansıdır?
- Kondensasiya edilmiş
 - ✓ Kristallaşmış
 - Kombinə edilmiş
 - Koaqulyasiya edilmiş
 - Adgezion
286. Dağılıqda bərpa olunmayan , həcmi mövcud dərəcədə doldurulması zamanı ən böyük davamlılığa malik kövrək struktur hansıdır?
- Kombinə edilmiş
 - ✓ Kondensasiya edilmiş
 - Adgezion
 - Koaqulyasion strukturlar
 - Kristallizasion
287. Hansı ərzaqda meydana gələn əlaqələrin tempindən və enerjindən asılı olaraq qida maddələrinin mövcud strukturu deyil?
- Kristallizasion
 - ✓ Adgezion
 - Kondensasion
 - Koaqulyasion
 - Kombinə edilmiş
288. Əzələ toxuması balığın növündən , cinsindən , yaşından asılı olaraq neçə faiz təşkil edir?
- 50 – 70 %
 - ✓ 40 – 60 %
 - 0.75
 - 0.65
 - 0.3
289. Yağ – piy kütlə payı çox yağlı balıqlarda neçə faiz təşkil edir?
- 0.14
 - 0.3
 - 0.13
 - ✓ 0.15
 - 0.2
290. Yağ – piy kütlə payı yağlı balıqlarda neçə faiz təşkil edir?
- 0.16
 - ✓ 8 – 15 %
 - 0.2
 - 0.08
 - 0.17
291. Aşağıdakı emal üsullarından hansı müstəqil emal üsulu olmaqla yanaşı ilkin əməliyyatlardan biri kimi də hesab olunur
- hisəvermə
 - ✓ duzlama
 - qaxac edilmə
 - qurudulma
 - turşuya qoyma
292. Qeyri balıq xammalından hazırlanan konsentratlar zülal və mineral maddələrin kütlə payından asılı olaraq neçə yerə bölünür
- 2.0

- √ 3.0
- 5.0
- 1.0
- 4.0

293. Təbii südün əvəzedicisinin hazırlamaq üçün hansı balıq xammalından istifadə edilir

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

294. Hermentativ hidroliz zamanı nəyin təsiri altında zülallar parçalanır

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

295. Qələvi hidrolizi nə üçün praktiki tətbiqini tapmayıb

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

296. Zülalların hidrolizi neçə yolla reallaşdırılır

- 3.0
- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

297. Sənaye istehsalı olan balıq ununda neçə faiz yağ alır

- 0.2
- √ 0.1
- 0.25
- 0.3
- 0.15

298. Sənaye istehsalı olan balıq ununda neçə faiz su vardır

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

299. Sənaye istehsalı olan balıq ununda neçə faiz zülal vardır

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

300. Yem məhsullarına hansılar aiddir

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

301. Aşağıdakılardan hansı qida əlavəsi deyil

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

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

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

303. Verilmiş tərkib və strukturda olan məhsullara aşağıdakılardan hansı aiddir

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

304. Tomat sousunda olan konservlər ümumi istehsalatda neçə faiz yer tutur

- 0.6
- √ 0.3
- 0.4
- 0.7
- 30-50%

305. Təbii konservlər ümumi istehsalatda neçə faiz yer tutur

- 0.4
- √ 20-30%
- 0.6
- 0.5
- 0.5

306. Aşağıdakılardan hansı kulinar məmulatlarına aid deyil

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

307. Aşağıdakılardan hansı kulinar məmulatına aid deyil

- bişirilmiş balıq

- qızardılmış balıq
- √ soyudulmuş balıq
- balıq kolbasası

308. Aşağıdakılardan hansı kulinar məmulatlarına aid edilir

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

309. Aşağıdakılardan hansı kulinar məmulatlarına aid edilir

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

310. Aşağıdakılardan hansı kulinar məmulatlarına aid edilir

- bişirilmiş balıqlar
- √ hamısı
- qızardılmış balıq
- yengəc çubuqları
- balıq kolbasası

311. Aşağıdakılardan hansı balıq yarımfabrikatlarına aid deyil

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

312. Aşağıdakılardan hansı balıq yarımfabrikatlarına aid deyil

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

313. Aşağıdakılardan hansı balıq yarımfabrikatlarına aiddir

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

314. Aşağıdakılardan hansı balıq yarımfabrikatına aiddir

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

315. Balıq kulinariyası neçə növ məhsulla təqdim edilir

- 5.0
- 1.0
- √ 2.0
- 4.0
- 3.0

316. İsti hisləmə zamanı hansı hal baş vermir

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

317. İsti hisləmə zamanı hansı hal baş verir

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

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

- 4.0
- √ 3.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

319. Dövlət standartlarına əsasən dondurulmuş balıq ətinin içərisində temperatur neçə olmalıdır

- -1C
- √ -18C
- 1C
- 0C
- -15C

320. Balıqların dondurulmasının neçə üsulu var

- 4.0
- √ 5.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0

321. İsti hisləmə zamanı balıqlar neçə dərəcədə hisə verilir

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

322. Natamam hisləmə zamanı balıqlar neçə dərəcədə hisə verilir

- 40....80C
- √ 40....80C

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

323. Soyuq hisləmə zamanı duzluq neçə faiz olur

- 4-6%
- √ 4-11%
- 3-6%
- 2-4%
- 2-6%

324. Soyuq hisləmə zamanı nəmlik neçə faiz olur

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

325. Soyuq hisləmə zamanı balıqlar neçə dərəcədə hislənilir

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

326. Prosesin temperaturundan asılı olaraq hisəvermənin neçə üsulu var

- 2.0
- √ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

327. Hansı məhsullar marinadlaşdırılmış məhsul hesab olunur

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

328. Göstərilənlərdən hansı yanlıştır ?

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

329. Hansı üçvalentli dənizin qan strukturuna daxil olmasını təmin edir ?

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

330. Protoporfirinlərin yaranması üçün zəruri olan nədir ?

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

331. Şüalanmanın udulması güclü yayılması zəif hansı spektrdə olur ?

- 1,4 mK_m
- ✓ 14 mK_m
- 0,9 mK_m
- 1,3 mK_m
- 0,8 mK_m

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

- 15 mK_m
- ✓ 0,8 – 1,4 mK_m
- 10 mK_m
- 2,8 mK_m
- 3 mK_m

333. Məhsulun əks etdirmə udma və keçiricilik xüsusiyyətləri hansına aiddir ?

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

334. Göstərilənlərdən hansı səhvdir ?

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

335. Göstərilənlərdən hansı yanlıştır ?

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

336. Balıq toxmalarının keçən cərəyana qarşı müqaviməti necə adlanır ?

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

337. Elektrolitlərə hansı aiddir ?

- Yağlar
- ✓ Duzların sulu məhlulu

- Zülallar
- Karbohidratlar
- Su

338. Dielektriklərə aid olmayan hansıdır ?

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

339. Elektromaqnit sahəsində məhsulun özünü aparmasını xarakterizə edən xüsusiyyətlər necə adlanır ?

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

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

- 0.02
- ✓ 8.0
- 4.0
- 6.0
- 0.03

341. İstilik tutumu balıq dondurulduqda neçə dəfə artır ?

- 0.01
- ✓ 2.0
- 0.04
- 0.05
- 0.03

342. İstilik keçirmə qabiliyyəti balıq dondurulduqda neçə dəfə artır ?

- Artmır
- ✓ 4.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0

343. Temperatur keçirmə qabiliyyəti hansı halda azalır ?

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

344. Temperatur keçirmə əmsalına təsir göstərməyən hansıdır ?

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

345. Hansı buzun istilik keçirmə əmsalının qiymətidir ?

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

346. Göstərilənlərdən hansı yanlıştır ?

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

347. Hansı göstəricidən istilik keçirmə əmsalı asılı deyil ?

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

348. Hansı səhvdir ?

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

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

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

350. Balıq məhsullarının istilik fiziki xassələrinə hansı aiddir?

- Relaksasiya
- √ Xüsusi istilik tutumu
- Tiksotropiya
- Konsistensiya
- Adgeziya

351. Balıq məhsullarının istilik – fiziki xassələrinə aid deyil?

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

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

- Əsas adgeziya
- √ Spesifik adgeziya

- Mexaniki adgeziya
- Xüsusi adgeziya
- Əlavə adgeziya

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

- Spesifik adgeziya
- ✓ Mexaniki adgeziya
- Əlavə adgeziya
- Xüsusi adgeziya
- Əsas adgeziya

354. Neçə cür adgeziya var ?

- 1.0
- ✓ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

355. Adgeziya nəyə deyilir ?

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

356. Məhsulun səthi ilə məhsulun qarşılaşdığı tara və ya material arasındakı təsiri nə xarakterizə edir ?

- Plastiklik
- Tikotropiya
- ✓ Bərklik
- Elastiklik
- Adgeziya

357. Səthi xassələrə aid olan hansıdır ?

- Özlülük
- ✓ Adgeziya
- Plastiklik
- Elastiklik
- Bərklik

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

- Adgeziya
- ✓ Tikotropiya
- Bərklik
- Konsistensiya
- Özlülük

359. Dağılmış bəzi dispers sistemlərin özbaşına bərpa olunma qabiliyyəti

- 1.0
- ✓ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

360. Plastiklik nəyə deyilir ?

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

361. Aşağıdakılardan hansı məhsulun tədricən dönən deformasiyası ilə xarakterizə olunan göstəricisidir ?

- Tiksotropiya
- ✓ Elastiklik
- Plastiklik
- Adgeziya
- Bərklik

362. Bərklik nəyə deyilir ?

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

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

- Tiksotropiya
- ✓ Konsistensiya
- Yapışqanlılıq
- Quruluş mexaniki
- Adgeziya

364. Məhsul qayıtmayan deformasiyaya uğramırsa belə məhsullar necə olur ?

- Elastik
- ✓ Bərk
- Yumşaq
- Duru
- Plastik

365. Neçə cür deformasiya var ?

- 1.0
- ✓ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

366. Xarici təsir altında məhsulun forma və ölçülərinin dəyişməsi necə adlanır ?

- Bərklik
- ✓ Deformasiya
- Tiksotropiya
- Yapışqanlılıq
- Adgeziya

367. Mexaniki dağılmaya və deformasiyaya qarşı məhsulun müqaviməti necə adlanır ?

- Tiksotropiya
- ✓ Davamlılıq

- Yapışqanlıq
- Özlülük
- Adgeziya

368. Hansı duru halda olan məhsullar üçün xarakterik xüsusiyyətdir ?

- Davamlılıq
- ✓ Özlülük
- Elastiklik
- Plastiklik
- Bərklik

369. Hansı bərk halda olan məhsulun xassəsidir ?

- Elastiklik
- ✓ Davamlılıq
- Yapışqanlıq
- Bərklik
- Özlülük

370. Quruluş mexaniki xassələrə aid olmayanı göstər

- Özlülük
- ✓ İstilik fiziki
- Elastiklik
- Axma
- Plastiklik

371. Hansı xassə məhsulların xarici təsirlərə müqavimətini göstərir ?

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

372. Təzə balıq sink metal üzərində neçə dərəcə sürüşür ?

- 35°
- ✓ 32°
- 45°
- 50°
- 40°

373. Göstərilənlərdən hansı yanlışdır ?

- Diri və təzə ovlanmış balıqlarda sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı azdır
- ✓ Kiçik balıqlarda iri balıqlara nisbətən sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı böyükdür
- Quru səthə nisbətən yaş səthdə sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı azdır
- Sürtünmə əmsalı sürüşmə bucağının tangensinə bərabərdir
- Saxlanılmış balıqda sürüşmə bucağı və sürtünmə əmsalı azdır

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

- 75°
- ✓ 10 - 600
- 80°
- 0 – 10 0
- 65°

375. Hansı bucağın tangensinə sürtünmə əmsalı bərabər qəbul edilir ?

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

376. Təbii maili bucaq dondurulmuş balıqlar üçün neçə dərəcədir ?

- 50°
- ✓ 51°
- 58°
- 37°
- 49°

377. Təbii maili bucaq ölümçül balıqlar üçün neçə dərəcədir?

- 45°
- 55°
- 49°
- ✓ 37°
- 50°

378. Təbii maili bucaq diri Külmə balığı üçün neçə dərəcədir?

- 30°
- ✓ 34°
- 51°
- 37°
- 45°

379. Ağırliq mərkəzi balıqlarda onun hansı hissəsinə yaxındır ?

- qarın nahiyəsinə
- ✓ Başına
- Üzgəclərinə
- Üzmə qovuğuna
- Quyruğuna

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

- 0.08
- ✓ 1 – 5 %
- 0.06
- 0.01
- 0.07

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

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

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

- 0.15
- ✓ 10 – 14 %

- 6 - 9 %
- 0.07
- 0.09

383. Bölgə və Nərədə yeməyə yararlı hissələr neçə faiz təşkil edir ?

- 0.75
- √ 0.64
- 0.45
- 0.5
- 0.6

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

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

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

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

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

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

387. Göstərilənlərdən hansı həcmi kütləyə xas deyil ?

- Balığın ölçüsündən asılıdır
- √ Ölümçül halda olan balığın həcmi kütləsi diri balığın həcmi kütləsindən çoxdur
- Balığın vəziyyətindən asılıdır
- Tara və anbarın həcmnin müəyyən edilməsində istifadə olunur
- Balığın sıxlığından asılıdır

388. Göstərilənlərdən hansı yanlışdır ?

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

389. Hansı hal balıq dondurulduqda baş vermir ?

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

390. Göstərilənlərdən hansı qarnı yarılmış balığın və balıq ətinin sıxlığıdır ?

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

391. Göstərilənlərdən hansı yanlışıdır ?

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

392. Aşağıdakılardan hansı duzlanmış balığın sıxlığıdır ?

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

393. Aşağıdakılardan hansı dondurulmuş balığın sıxlığıdır ?

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

394. Aşağıdakılardan hansı doğranılmış balığın sıxlığıdır ?

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

395. Göstərilənlərdən hansı diri və təzə ovlanmış balığın sıxlığıdır ?

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

396. Göstərilənlərdən hansı yanlışıdır ?

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

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

- Xüsusi həcm
- √ Xüsusi səth

- Sıxlıq
- Xüsusi kütlə
- Xüsusi çəki

398. Göstərilənlərdən hansı xüsusi səthin vahididir ?

- sm/q²
- ✓ sm²/q
- sm/ml
- ml/q
- sm/q

399. Aşağıdakılardan hansı balığın bütün səthinin kütləsinə olan nisbətini xarakterizə edir ?

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

400. Aşağıdakılardan hansı orta ölçülü çapağın uzunluğudur ?

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

401. Aşağıdakılardan hansı orta ölçülü Külmanın uzunluğudur ?

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

402. Göstərilənlərdən hansı kiçik ölçülü hesab olunmur ?

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

403. İri balıq dövlət standartlarına əsasən aşağıdakılardan hansı hesab olunur ?

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

404. İri külmə balığının uzunluğu standarta əsasən neçə sm olmalıdır ?

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

405. İri naxa balığının uzunluğu standartta əsasən neçə sm olmalıdır ?
- 25 – 30 sm
 - √ 53 sm
 - 45 – 50 sm
 - 50 sm
 - 45 sm
406. İstifadə olunan balıqları uzunluğuna görə dövlət standartlarına əsasən neçə yerə bölürlər ?
- 1.0
 - √ 3.0
 - 4.0
 - 5.0
 - 2.0
407. Balığın fiziki xassələrinə aid olmayanı göstərin
- Sürüşmə bucağı
 - √ Tərkibindəki zülalların miqdarı
 - Balığın ölçüsü
 - Balığın forması
 - Ağırlıq mərkəzi
408. Hansı qida maddələrinin fiziki xassələrinə aid deyil ?
- Sorbsiya xassələri
 - √ Kimyəvi tərkib
 - Optiki xassələr
 - Məsaməlilik
 - Sıxlıq
409. Aşağıdakılardan hansı Fikin 2 – ci qanunudur ?
- $dc = D \Delta^2 C$
 - √ $dc/d\tau = D \Delta^2 C$
 - $dc \, d\tau = \gamma \, c$
 - $d\tau = D\Delta^2 C$
 - $D^2 = \Delta C$
410. Hansı qanun kütlənin konvektiv diffuziya daşınmasıdır ?
- $dM = (c_s - c_n)$
 - √ $dM = (c_s - c_n) \, dF \, dt$
 - $dM = (c_s - c_n)$
 - $dM = c_s dF$
 - $dM = dF \, (dt \, dc)$
411. Hansı qanunla maddə komponentlərinin molekulyar daşınması təsvir edilir ?
- $M = D\tau \, dc / dt$
 - √ $M = -DF \, \tau \, dc / dx$
 - $M = -DF \, dx / d\tau$
 - $M = D\tau \, dc / dt$
 - $M = -DF \, \tau \, dx / dc$
412. Aşağıdakılardan hansı ilə kütlənin daşınması reallaşdırılır ?
- Kütlə daşınma
 - √ İstilik daşınma

- Termodiffuziya
- Molekulyar diffuziya
- Konvektiv diffuziya

413. Hansı qanunla maddələrin komponentlərinin kütləsinin daşınması qanunayğunluğu təsvir olunur ?

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

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

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

415. Aşağıdakılardan hansı real cisimlər üçün Stefan – Bolsman qanunudur ?

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

416. Hansı Stefan – Bolsman qanunudur ?

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

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

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

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

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

419. Aşağıdakı hansı qanun ilə istilik şüalanmasının qanuna uyğunluğu təsvir olunur ?

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

420. Aşağıdakılardan hansı konvektiv istilik mübadiləsinin diferensial bərabərliyi düsturudur ?

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

421. Aşağıdakılardan hansı divardan mayeyə verilən istiliyin miqdarının düsturudur ?

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

422. Aşağıdakılardan hansı istilik ötürmə əmsalının düsturudur ?

- c_p
- ✓ λ/c_p
- γ/c_p
- ρ
- γc

423. Aşağıdakılardan hansı istilik daşımanın diferensial bərabərliyidir?

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

424. Aşağıdakılardan hansı istilik axınının sıxlığının düsturudur ?

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

425. İstilik mübadiləsi maye mühitdə hansı üsulla baş verir ?

- Kütlə mübadiləsi
- ✓ konveksiya
- Kondensasiya
- İstilik mübadiləsi
- İstilik keçirmə

426. Göstərilənlərdən hansı yanlıştır?

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

427. İstilik istilik daşıyıcıdan neçə üsulla verilir?

- 1.0
- ✓ 3.0

- 4.0
- 5.0
- 2.0

428. Kütlə mübadiləsi prosesinə aşağıdakılardan hansı aid edilir ?

- Qızartma
- Qurutma
- Qaxacetmə
- √ Hisəvermə
- Sterilizasiya

429. İstilik – kütlə mübadiləsi prosesinə aşağıdakılardan hansı aid edilmir?

- Bişirmə
- √ Duzlama
- Qurutma
- Qaxacetmə
- Dondurma

430. Donun açılması və dondurma prosesi hansı prosesə aid edilir?

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

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

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

432. Aşağıdakı proseslərdən hansına hisəvermə aid edilir?

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

433. Aşağıdakılardan hansı prosesə duzlama aid edilir ?

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

434. Aşağıdakılardan hansı II qrup balıq xammalına aid deyil ?

- Sümüklər
- √ Kürü
- Pulcuqlar
- Balıq başı
- Üzgəclər

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

- Heç bir üsuldən istifadə edilmir
- ✓ Antiseptiklərdən istifadə olur
- Lazım yerə tez çətdirilir
- Cavabların hamısı səhvdir
- Tək soyutma kifayət edir

436. Aşağıdakılardan hansı I qrup balıq xammalına aid deyil?

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

437. Aşağıdakılardan hansı I qrup balıq xammalına aiddir ?

- Sümüklər
- ✓ Kürü
- Üzgəclər
- Daxili orqanlar
- Pulcuqlar

438. Aşağıdakılardan hansı II qrup balıq xammalına aid deyil

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

439. II qrup balıq xammalına aid olanı göstərin

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

440. II qrup balıq xammalından hansı məhsul hazırlanır?

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

441. I qrup balıq xammalından hansı məhsul hazırlanmır?

- Duzlu balıq məhsulu
- Soyudulmuş məhsullar
- ✓ Texniki məhsullar
- Hislənmiş balıq məhsulu
- Qaxacədilmiş məhsullar

442. II qrup balıq xammalından hansı məhsul hazırlanmır?

- Balıq unu
- ✓ Duzlu balıq məhsulu

- Texniki məhsullar
- Yem qiyməsi
- Yapışqan

443. II qrup balıq xammalından hansı məhsul hazırlanmır ?

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

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

- 0.5
- √ 45-80%
- 0.1
- 1.0
- 0.3

445. Məhsulun keyfiyyətinə təsir göstərir.....

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

446. Texnoloji avadanlıq üçün örtlüklər hansı tələblərə cavab verməlidir

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

447. Aşağıdakılardan hansı ilk mexaniki emal hesab olunur

- duzlama
- √ xırdalanma
- qurutma
- bişirmə
- hisləmə

448. Aşağıdakılardan hansı mexaniki emal deyil

- doğrama
- √ hisləmə
- qarışdırma
- mexaniki bölünmə
- kəsmə

449. Aşağıdakılardan hansı mexaniki emaldır

- soyudulma
- hisləmə
- duzlama
- √ doğrama
- konservləşdirmə

450. Xarici görünüş, dadı, konsistensiya hansı qrup xassələrə aid edilir
- estetik
 - funksional
 - etibarlılığı xarakterizə edən göstəricilər
 - saxlanılmağa davamlılıq
 - ✓ orqanoleptik
451. Formanın ölçünün düzgünlüyü, məmulatın səthinin vəziyyəti hansı qrup xassələrə aid edilir
- orqanoleptik
 - saxlanılmağa davamlılıq göstəricisi
 - etibarlılığı xarakterizə edən xassələr
 - ✓ estetik
 - funksional
452. Zülalın, yağların, karbohidratların kütlə payı hansı qrup xassələrə aiddir
- mikrobioloji xassələr
 - ergonomik xassələr
 - estetik xassələr
 - orqanoleptik xassələr
 - ✓ funksional təyinat xassələr
453. Kalorilik hansı qrup xassələrə aiddir
- mikrobioloji xassələr
 - etibarlılığı xarakterizə edən xassələr
 - orqanoleptik xassələr
 - ✓ funksional təyinat xassələri
 - estetik xassələr
454. Bioloji su ehtiyatlarından hazırlanan məhsulların keyfiyyətini xarakterizə edən xüsusiyyətlərə aşağıdakılardan hansı daxil deyil
- funksional təyinat xassələri
 - orqanoleptik xassələr
 - estetik xassələr
 - ✓ ticarət xassələr
 - istehlakçı təhlükəsizliyin xarakterizə edən göstəricilər
455. 6% dən çox
- 2% - 6%
 - ✓ 2% - 4%
 - 4% dən az
 - 6% dən az
 - 4% dən çox
456. Fermentlər hansı xassələrə malikdir?
- Yüksək molekullu zərərsiz, iyi və dadı olmayan maddələrdir
 - ✓ Zülal təbiətli maddələr olub, özlərinin xüsusi aktivləşdirmə qabiliyyəti sayəsində katalitik xassələrə malikdir
 - Cavabların hamısı səhvdir
 - Su, zülal, lipid və karbohidratlardan ibarət özlü kütlədir
 - Ağ rəngli kristalşəkilli toz, iyi yoxdu
457. Xammala proteolitik fermentlərlə təsir etməklə hidrolizatların alınması hansı üsulla əsaslanıb?
- ✓ Biokimyəvi
 - Mexaniki

- Kimyəvi
- Fiziki
- Fiziki kimyəvi

458. Biokimyəvi üsulla hidrolizatların alınmasında hansı birləşmədən istifadə olunur?

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

459. Aşağıdakılardan hansı hidrolizatların alınmasının əsas üsulu hesab olunur

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

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

- 1.0
- ✓ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

461. Aşağıdakılardan hansı formalaşmış balıq məhsuludur

- Balıq şorbası
- ✓ Kotlet
- Marinadlaşdırılmış balıq
- Balıq filesi
- Şirələnmiş balıq

462. Hansı məhsul formalaşmış balıq məhsuludur?

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

463. Qiyməyə əlavə olunan təbii emulqatorlardan lesitindən nə qədər istifadə edilməlidir?

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

464. Qiymənin yapışqanlılığının qarşısını almaq məqsədilə nə əlavə olunur?

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

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

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

466. Qiymə istehsalında hansı monosaxarid mənfi təsirə malikdir?

- Qlükoza
- ✓ Riboz
- Qulaktoza
- Mankoz
- Laktoza

467. Monosaxaridlər arasında ən güclü antidenaturasiya təsirə malik olanı göstərin

- Riboz
- ✓ Qlükoza
- Saxaroza
- Laktoza
- Ksiloz

468. Aşağıdakılardan hansı daha çox antidenaturasiya təsirə malikdir ?

- Disaxaridlər
- ✓ Trisaxaridlər
- Ksiloz
- Ksiloz
- Riboz

469. Balıq qiyməsində şəkərlərin optimal qatılığı neçə faizdir?

- 0.1
- ✓ 3-10%
- 0.02
- 0.2
- 0.13

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

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

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

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

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

- Miofibril zülalının həlledicisi kimi

- √ Denaturasiya edici amil kimi
- Prooksidant kimi
- Qiymənin jeleləşməsinin qarşısını alır
- Sarkoplazmatik zülalın həlledicisi kimi

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

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

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

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

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

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

476. Prooksidləşdirici təsiri olan ədviyyat hansıdır?

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

477. Prooksidləşdirici təsiri olan ədviyyat hansıdır?

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

478. Antioksidant təsiri zəif olan ədviyyat hansıdır?

- Mixək
- Dəfnə yarpağı
- Rozmarin
- √ Muskat cövüzü
- Zirə

479. Antioksidant təsiri aydın ifadə olunan ədviyyatı göstərin

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

480. Aşağıdakı ədviyyatdan hansı antioksidant təsiri aydın ifadə olunan ədviyyatlar hansılardır?

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

481. Antioksidləşdirici aktivliyindən asılı olaraq ədviyyatlar neçə qrupa bölünür ?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

482. Mənfi kataliz nəzəriyyəsinə əsasən hansı birləşmələr yağ peroksidlərini parçalamağa malikdir ?

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

483. Yağlı balıqdan qiymə hazırlanarkən hansı antioksidantlar daha təsirli hesab olunur ?

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

484. Yağlı balıqlardan qiymə hazırlanarkən hansı maddələrdən istifadə edilməlidir?

- Lipaza
- ✓ Antioksidləşdirici
- Hidrolazalar
- Sintetazalar
- Transferaza

485. Aşağıdakı xammalların hansından qiymə istehsalında istifadə edilməsi iqtisadi cəhətdən məqsədəuyğun deyildir?

- İçi təmizlənmiş balıq
- ✓ Dərisi təmizləmiş balıq filesi
- Başsız balıq
- Başsız və içi təmizlənmiş balıq
- Başsız balıq

486. Qiymənin formalaşma qabiliyyəti nədən asılıdır

- Miofibril zülalının miqdarı
- ✓ Nəmlik saxlama qabiliyyətindən
- Lipidlərin miqdarından
- Toxuma fermentlərin aktivliyindən
- Sarkoplazmatik zülalların miqdarı

487. Aşağıdakılardan hansı doğrudur ?

- denaturasiya prosesi nəticəsində yağsız balıqlarda nəmlik saxlama qabiliyyəti artır

- ✓ Qiymə hasilatı balığın morfoloji xüsusiyyətlərindən asılıdır
- Qiymə hasilatı balığın morfoloji xüsusiyyətlərindən asılı deyil
- Qiymə hasilatı tətbiq olunan avadanlıqdan asılı deyil
- Balıq qiyməsinin istehsalı iqtisadi cəhətdən əlverişsizdir

488. Qiymə istehsalı üçün balığın texnoloji yararlılığı hansı amillərlə müəyyən edilir?

- Dondurulmuş halda zülalların denaturasiyaya meyilliliyi
- ✓ Bütün cavablar doğrudur
- Mİofibril və sarkoplazmatik zülalların miqdar nisbəti
- Toxuma fermentlərin aktivliyi
- Polyar və neytral lipidlərin miqdar nisbəti

489. Yaponiyada əsasən hansı balıqdan qiymə istehsalında istifadə olunur?

- Çapaq
- ✓ Mintay
- Kütüm
- Gümüşcə
- Sif

490. Bir qayda olaraq qiymə istehsalında hansı balıqlardan istifadə olunur ?

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

491. Qiymə hasilatı nələrdən asılıdır ?

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

492. Balığın əzələ toxumasının xırdalanması nəticəsində alınmış məhsul hansıdır?

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

493. Yeni növ məhsullarına aid olanı göstərin

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

494. Yeni növ qida məhsullarına hansılar aiddir

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

495. Balığın əzələ toxumasının ən mühüm göstəriciləri hansılardır ?

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

496. Aşağıdakılardan hansı ikitaylı molyuskalara aiddir?

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

497. Vitaminlər neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 5.0
- 1.0
- √ 2.0
- 4.0

498. Krillərin tərkibində neçə faiz mineral maddələr vardır?

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

499. α -tokoferolun sinergetiki hansı vitamindir?

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

500. Nutrisiologiya elmi hansı sahə ilə əlaqədar deyil?

- gigiyena
- fiziologiya
- √ standartlaşdırma
- epidomologiya
- mikrobiologiya