

1. Sərhəd baytarlıq nəzarəti nə zaman təşkil olunur?
  - məhsul xaricə idxal edildikdə
  - məhsulun keyfiyyəti aşağı olduqda
  - √ xarici dövlətlərdən təhlükəli xəstəliklərin ölkə daxilinə gətirilməsinin qarşısını almaq üçün
  - məhsul istehsalı dayandırıldıqda
  - məhsul ölkəyə gətirildikdə
2. Məhsullar baytar sanitar ekspertizasından lazımı qaydada keçirilmədikdə hansı tədbir görülür?
  - akt tərtib edilir
  - istehsal prosesi nəzarətdə saxlanılır
  - nümunə götürülür
  - √ məhsulun satışı qadağan edilir
  - məhsula möhür vurulur
3. Balıq məhsullarının emalı, tədarükü, saxlanması, nəqli və satışı tələblərini yerinə yetirməyə borclu olan şəxslər kimlərdir?
  - istehlakçılar
  - satıcılar
  - müəssisə rəhbərləri
  - √ təşkilatlar və vətəndaşlar
  - işçilər
4. Baytarlıq haqqındakı qanun və bu qanun əsasında işlənmiş qanunverici aktlar hansı ekspertizanın hüquqi bazasını təşkil edir?
  - sanitar
  - keyfiyyət
  - fiziki
  - √ baytar-sanitar
  - kimyəvi
5. Dairəvi formada olan möhür hansı möhürlənmədə istifadə olunur?
  - keyfiyyət möhürlənməsində
  - baytar-sanitar möhürlənməsində
  - kəmiyyət möhürlənməsində
  - √ Baytar möhürlənməsində
  - sanitar möhürlənmədə
6. Balıq və balıq məhsullarının mayinə üsullarını, sanitariya cəhətdən qiymətini, habelə emal texnologiyası və gigiyenik əsaslarını öyrənən sahə necə adlanır?
  - Kimya
  - A) biologiya
  - √ sanitar ekspertiza
  - kimyəvi ekspertiza
  - laborator ekspertiza
7. Malı müşayət edən sənədlərdə olan məlumatlar nə məlumatı adlanır?
  - malın məlumatı
  - Qida məlumatı
  - √ əmtəə məlumatı
  - avadanlığın məlumatı
  - Məhsul məlumatı
8. Çeşid, keyfiyyət, dəyər və ya onların bir hissəsi nəyin xassələridir?

- avadanlıqların
- müəssisənin
- məhsulun
- xərəklərin
- ✓ əmtəənin

9. Sanitar ekspertiza dedikdə nəyin qiymətləndirilməsi nəzərdə tutulur?

- Ekspert tərəfindən malın fiziki xassələrinin
- Ekspert tərəfindən malın çəkisinin
- Ekspert tərəfindən malın keyfiyyətinin
- Ekspert tərəfindən malın kimyəvi xassələrinin
- ✓ Ekspert tərəfindən malın əsas xassələrinin

10. XX əsrin ikinci yarısında ekspertizanın hansı bölməsi inkişaf etməyə başlamışdır?

- Elmi əsasları
- Metodoloji və nəzəri əsasları
- Elmi və nəzəri əsasları
- ✓ Metodoloji əsasları
- Nəzəri əsasları

11. Malın normativ sənədlərə, müqavilələrə uyğunluğu nəyin köməyiylə yoxlanılır?

- Laborator müayinələrin
- Texniki şərtlərin
- Nəzəri məlumatların
- ✓ Ekspertizanın
- Müşahidələrin

12. Sərhəd baytarlıq nəzarəti nə zaman təşkil olunur?

- məhsul istehsalı dayandırıldıqda
- məhsulun keyfiyyəti aşağı olduqda
- məhsul xaricə idxal edildikdə
- məhsul ölkəyə gətirildikdə
- ✓ xarici dövrlərdən təhlükəli xəstəliklərin ölkə daxilinə gətirilməsinin qarşısını almaq üçün

13. Məhsullar baytar sanitar ekspertizasından lazımı qaydada keçirilmədikdə hansı tədbir görülür?

- nümunə götürülür
- istehsal prosesi nəzarətdə saxlanılır
- akt tərtib edilir
- məhsula möhür vurulur
- ✓ məhsulun satışı qadağan edilir

14. Balıq məhsullarının emalı, tədarükü, saxlanması, nəqli və satışı tələblərini yerinə yetirməyə borclu olan şəxslər kimlərdir?

- ✓ təşkilatlar və vətəndaşlar
- satıcılar
- işçilər
- müəssisə rəhbərləri
- istehlakçılar

15. Dairəvi formada olan möhür hansı möhürlənmədə istifadə olunur?

- sanitar möhürlənmədə
- baytar-sanitar möhürlənməsində
- kəmiyyət möhürlənməsində

- ✓ Baytar möhürlənməsində
- keyfiyyət möhürlənməsində

16. Malı müşayət edən sənədlərdə olan məlumatlar nə məlumatı adlanır?

- malın məlumatı
- avadanlığın məlumatı
- Məhsul məlumatı
- Qida məlumatı
- ✓ əmtəə məlumatı

17. Sanitar ekspertiza dedikdə nəyin qiymətləndirilməsi nəzərdə tutulur?

- Ekspert tərəfindən malın keyfiyyətinin
- Ekspert tərəfindən malın çəkisinin
- Ekspert tərəfindən malın fiziki xassələrinin
- ✓ Ekspert tərəfindən malın əsas xassələrinin
- Ekspert tərəfindən malın kimyəvi xassələrinin

18. XX əsrin ikinci yarısında ekspertizanın hansı bölməsi inkişaf etməyə başlamışdır?

- Elmi əsasları
- Metodoloji və nəzəri əsasları
- Elmi və nəzəri əsasları
- ✓ Metodoloji əsasları
- Nəzəri əsasları

19. Bu mühitlərdən hansı hidrofob qarşılıqlı təsir üçün xarakterikdir?

- Hava mühitində
- ✓ Su mühitində
- Bitki mühitində
- Qidalı mühitdə
- Quru mühitdə

20. Hidrofob qarşılıqlı təsir əlaqəsinin getdiyi və formalaşdığı mühit hansıdır?

- Hava mühitində
- ✓ Su mühitində
- Bitki mühitində
- Qidalı mühitdə
- Quru mühitdə

21. Su mühitində gedən hansı əlaqə növüdür?

- Hidrogen əlaqəsi
- ✓ Hidrofob qarşılıqlı təsir
- Van – der – Waals əlaqəsi
- Kovalent əlaqə
- İon əlaqəsi

22. Aminturşu molekullarının qeyri – polyar hissələrinin reseptor kimi istifadə olunduğu əlaqə hansıdır?

- Hidrofob qarşılıqlı təsir
- ✓ Van – der – Waals əlaqəsi
- İon əlaqəsi
- Kovalent əlaqə
- Hidrogen əlaqəsi

23. Reseptor kimi Van – der – Waals əlaqəsində istifadə olunan maddələr hansılardır?

- Aromatik radikallar
- ✓ Aminturşu molekullarının qeyri – polyar hissələri
- Zülallar
- Qeyri – üzvi birləşmələr
- Spirtlər

24. Aromatik, heterotsiklik, alkil radikalların toksikant kimi iştirak etdiyi əlaqə hansıdır?

- Hidrofob qarşılıqlı təsir
- ✓ Van – der – Vaals əlaqəsi
- İon əlaqəsi
- Kovalent əlaqə
- Hidrogen əlaqəsi

25. Toksikant kimi Van-der- Vaals əlaqəsində istifadə olunan maddələr hansılardır?

- Aromatik, heterotsiklik radikallar
- ✓ Aromatik, heterotsiklik, alkil radikallar
- Aromatik radikallar
- Heterotsiklik radikallar
- Alkil radikalları

26. Van-der-Vaals əlaqəsinin enerjisi üçün verilənlərdən hansı doğrudur?

- çoxdur
- ✓ azdır
- 0-ra bərabərdir
- mənfi qiymətə malikdir
- normaldır

27. Enerjisi az olan əlaqə hansıdır?

- Hidrofob qarşılıqlı təsir
- ✓ Van – der – Vaals əlaqəsi
- İon əlaqəsi
- Kovalent əlaqə
- Hidrogen əlaqəsi

28. Hidrogen əlaqəsinin davamlılığının asılı olduğu variant hansıdır?

- Hidrogen ilə əlaqəyə girən atomun elektromənfilliyində
- ✓ Hidrogen ilə əlaqəyə girən atomun elektromənfilliyindən və qarşılıqlı təsirdə olan maddələrin quruluşundan
- İonlar
- Atomlardan
- Qarşılıqlı təsirdə olan maddələrin quruluşundan

29. Hidrogen ilə əlaqəyə girən atomun elektromənfiliyi və qarşılıqlı təsirdə olan maddələrin quruluşu hansı əlaqənin davamlılığından asılıdır?

- kovalent əlaqəsi
- ✓ hidrogen əlaqəsi
- hidrofob qarşılıqlı təsir
- van-der-vaals əlaqəsi
- ion əlaqəsi

30. Aşağıdakılardan hansı hidrogen əlaqəsinin enerjisinə uyğun gəlir?

- 10 kcal/mol
- ✓ 20 kcal/mol

- 40 kcoul/mol
- 50 kcoul/mol
- 30 kcoul/mol

31. İon, kovalent, koordinasion, hidrogen, Van – der – Vaals əlaqəsi, hidrofob qarşılıqlı təsir əlaqə tiplərinin yarandığı şərait hansı variantda verilmişdir?
- yalnız toksikantlar arasında
  - ✓ Toksikant ilə orqanizmin hədəf molekulu arasında
  - atomlar arasında
  - elektronlar arasında
  - orqanizmin hədəf molekulları arasında
32. Hidrogen əlaqəsinin baş verdiyi mühit hansıdır?
- Molekullar arasında
  - ✓ Həm molekullar, həm də molekul daxili atomlar arasında
  - Molekul xarici atomlar arasında
  - İonlar arasında
  - Molekul daxili atomlar arasında
33. Həm molekullar, həm də molekul daxili atomlar arasında baş verən əlaqə hansıdır?
- kovalent əlaqəsi
  - ✓ hidrogen əlaqəsi
  - hidrofob qarşılıqlı təsir
  - van-der-vaals əlaqəsi
  - ion əlaqəsi
34. Orqanizmin hədəf molekulu ilə toksikant arasında hansı kimyəvi əlaqə tipləri yarana bilər?
- İon və kovalent əlaqə
  - ✓ İon, kovalent, koordinasion, hidrogen, Van – der – Vaals əlaqəsi, hidrofob qarşılıqlı təsir
  - İon, hidrofob qarşılıqlı təsir, hidrogen
  - Koordinasion, hidrogen, Van – der – Vaals əlaqəsi
  - İon, kovalent, koordinasion, hidrogen əlaqəsi
35. 200 – 400 kcoul/mol enerjiyə malik hansı əlaqədir?
- qravitasiya qarşılıqlı təsir əlaqəsi
  - ✓ kovalent əlaqə
  - zəncirvari əlaqə
  - peptid rabitə
  - qeyri-kovalent əlaqə
36. Hədəf molekulu ionu ilə orqanizmdə toksikant ionu arasında suda həll olmayan kompleks əmələ gələrsə toksiki təsir necə dəyişir?
- Azalır
  - ✓ Artır
  - Həm artır, həm azalır
  - Toksiki təsir anlayışı yoxdur
  - Dəyişmir
37. Orqanizmin endogen hədəf molekulu ilə müsbət və mənfi yüklənmiş toksikantionlar arasında hansı qüvvələr təsir edir?
- Ağırlıq qüvvəsi
  - Qravitasiya qüvvəsi
  - Van – der – Vaals qüvvəsi
  - Nyuton qüvvəsi
  - ✓ Elektrostatik cəzibmə qüvvələri

38. Elektrostatik cəzətmə qüvvələri aşağıdakılardan hansılar arasında təsir edir?
- müsbət və mənfi yüklənmiş toksikantlar arasında
  - endogen hədəf molekulu arasında
  - ✓ Müsbət və mənfi yüklənmiş toksikantionları ilə orqanizmin endogen hədəf – molekulu arasında
  - ekzogen hədəf molekulu arasında
  - yalnız mənfi yüklənmiş toksikantlar arasında
39. Biotransformasiyaya məruz qalanlar hansı variantda doğru verilmişdir?
- kimyəvi maddələr
  - üzvi birləşmələr
  - ✓ ksenobiotiklər
  - göbələklər
  - antibiotiklər
40. Ksenobiotiklərin çox hissəsi orqanizmə düşdükdən sonra hansı prosesə məruz qalır?
- Heç bir prosesə məruz qalmır
  - Transformasiyaya
  - ✓ Biotransformasiyaya
  - Kimyəvi təsirə
  - Qarşılıqlı təsir prosesinə
41. Ətraf mühitdə və orqanizmlər mühitində stabil olmayan toksikanta hansı maddələr təsir göstərir?
- ✓ Onun çevrilmə məhsulları
  - Onun ilkin məhsulları
  - Mineral maddələr
  - Qeyri – üzvi maddələr
  - Üzvi maddələr
42. Toksikantın çevrilmə məhsullarının iştirak etdiyi ətraf mühit və orqanizmlər mühitində toksikant hansı vəziyyətdə olur?
- qeyri stabil
  - müsbət
  - ✓ stabil
  - mənfi
  - dəyişkən
43. Ətraf mühitdə və orqanizmlər mühitində stabil olan toksikantlar hansı təsir göstərə bilər?
- Kimyəvi
  - Fiziki
  - Heç bir təsir göstərmir
  - Fiziki – kimyəvi
  - ✓ Bioloji
44. Suda və lipidlərdə həll olma və toksikantın turşu – əsas xassəsi maddənin hansı xassələrinə aiddir?
- turşu-əsas xassəsi
  - əsasi xassəsi
  - ✓ maddənin fiziki-kimyəvi xassələrinə
  - maddənin kimyəvi xassələrinə
  - maddənin fiziki xassələrinə
45. Maddənin toksikiliyinin təyin edilməsi üçün nəzərdə tutulan xassə hansı variantda doğru verilmişdir?
- Onun yalnız kimyəvi xassəsi

- √ Onun fiziki – kimyəvi xassəsi
- Onun bioloji xassəsi
- Onun elastiklik xassəsi
- Onun yalnız fiziki xassəsi

46. Van- der- Waals qüvvəsi hesabına nə dəyişir?

- maddənin aqrekat halı
- √ molekulun çəkisi artdıqca toksikantın bisubstrat ilə qarşılıqlı təsiri ehtimalı
- maddənin həll olması
- toksiki zəhərlənmə müddəti
- maddənin uçuculuğu

47. Toksikiliyə hansı formalı toksikant molekulu təsir edir?

- Riyazi
- √ Həndəsi
- Heç bir
- Biokimyəvi
- Empririk

48. Həndəsi formalı toksikant molekulu nəyə təsir edir?

- maddənin həll olmasına
- √ toksikiliyə
- maddənin uçuculuğuna
- toksiki zəhərlənmə müddətinə
- maddənin normal şəraitdə aqrekat halına

49. Maddənin molekuluğunun ölçüsü, onun kütləsi, həll olması, normal şəraitdə aqrekat halı, kimyəvi aktivliyi kimi xassələri nəyə təsir göstərir?

- toksiki zəhərlənmə müddətinə
- √ maddənin toksikiliyinə
- maddənin uçuculuğuna
- maddənin həll olmasına
- maddənin normal şəraitdə aqrekat halına

50. İnkişaf edən prosesin (toksiki) vəsfi və miqdarı xarakteristikalarının təsir edən maddənin quruluşundan asılılığı prinsipini ifadə edən elm hansıdır?

- Biotexnologiya
- √ Toksikologiya
- Biokimya
- Fiziologiya
- Kimya

51. Pestisidlər, kimyəvi sintezin əlavə məhsulları, dərmanlar, üzvi həlledicilər hansı qrupa aid edilir?

- aflotoksinlərə
- √ sintetik toksikantlara
- tenatoksin
- trixotesen
- erqotoksinlərə

52. Kömür, neft yataqları, vulkanlar hansı birləşmələrin əsas təbii mənbəyi hesab edilir?

- metalların
- √ qeyri üzvi birləşmələrin
- mineral maddələrin

- üzvi birləşmələrin
- qeyri metalların

53. Su, hava və torpaqda şəraitində nə təyin olunur?

- qeyri metallar
- ✓ metallar
- üzvi birləşmələr
- vitaminlər
- mineral maddələr

54. Toksikoloji əhəmiyyətə malik olan metallar hansı variantda verilmişdir?

- Cr, As, Pb
- ✓ Cr, As, Pb, Zn, Be, Mallium
- Mallium
- Zn, Cr, As
- Zn, Be

55. Metalların filizlərdən ayrılması və çox istifadə olunması nəyə səbəb olur?

- metalların miqdarının azalmasına
- ✓ metalların ətraf mühətdə miqdarının artmasına
- metalların birləşmələr əmələ gətirməsinə
- metalların keyfiyyətinin dəyişməsinə
- metalların xassələrini dəyişməsinə

56. Metallar və onların birləşmələri və polyutullantılar hansı növ birləşmələrə aiddir?

- süni mənşəli üzvi birləşmələr
- ✓ təbii mənşəli qeyri-üzvi birləşmələr
- süni mənşəli qeyri-üzvi birləşmələr
- mürəkkəb birləşmələr
- təbii mənşəli üzvi birləşmələr

57. Neştər, iynə, diş kimi xüsusi vasitələrin nəzərdə tutulduğu toksinlər hansılardır?

- qeyri aktiv toksinlər
- ✓ aktiv toksinlər
- heyvan mənşəli toksinlər
- aflotoksinlər
- bitki toksinləri

58. Şikarın orqanizminə xüsusi vasitələrlə yeridilməsi ilə alınan toksinlər necə adlanır?

- qeyri aktiv toksinlər
- ✓ aktiv toksinlər
- heyvan mənşəli toksinlər
- aflotoksinlər
- bitki toksinləri

59. Zootoksinlər hansı mənşəli toksinlərə deyilir?

- bitki
- ✓ heyvan
- həşəratlar
- bitki qalıqları
- sürünənlər

60. Spirt, tiol, aminlərin və mono və diqosaxaridlərin tsiklik formalarının kondensasiya məhsulu hansı variantda verilmişdir?



- spirtlər
- √ qlikozidlər
- sadə efirlər
- alkillər
- mürəkkəb efirlər

61. Alkoloidlər, üzvi turşular, terpenoidlər tərkibinə malik olan toksinlər hansılardır?

- mikotoksinlər
- √ Alkoloidlər, üzvi turşular, terpenoidlər tərkibinə malik olan toksinlər hansılardır?
- aflatoksinlər
- tenatoksin
- erqotoksinlər

62. Fitotoksinlər hansı toksinlərə deyilir?

- ali göbələklərdən sintez olunanlara
- √ bitkilər tərəfindən sintez olunanlara
- aspergillus göbələyindən sintez olunanlara
- mukor göbələyindən sintez olunanlara
- pensil göbələyindən sintez olunanlara

63. Qaraciyər və böyrəyin zədələnməsi hansı zəhərlənmə zamanı baş verir?

- toksiki maddələrlə
- aflatoksinlərlə
- fitotoksinlərlə
- √ ali göbələklərlə
- bakterial toksinlərlə

64. Ali göbələklərdən hansılar geniş fizioloji aktivliyə malik toksiki maddələr əmələ gətirir?

- Aspergillus flavus, amaninlər, amanitinlər
- √ Amanitinlər, amaninlər, falloidinlər
- Pensilium, amaninlər, amanitinlər
- Falloidinlər, mukor, amanitinlər
- Amaninlər, falloidinlər

65. Qusma, ishal, ataksiya hansı səbəbdən baş verir?

- başgicəlmə zamanı
- √ zəhərləndikdə
- çiçək xəstəliyi zamanı
- baş ağrısı zamanı
- qrip zamanı

66. Bakterisid, fungusid, insektisid aktivliyinə malik olan toksinlər hansılardır?

- mikotoksinlər
- √ trixotesen
- aflatoksinlər
- tenatoksin
- erqotoksinlər

67. Aspergillus flavus göbələyindən əmələ gələn hansı toksinlərdir?

- mikotoksinlər
- √ aflatoksinlər
- trixotesen

- tenatoksin
- erqotoksinlər

68. Mərkəzi sinir sisteminə təsir göstərən toksinlər hansılardır?

- mikotoksinlər
- ✓ erqotoksinlər
- trixotesen
- tenatoksin
- aflatoksinlər

69. Həm heyvan həm də insan qidasının zəhərləndiyi toksinlər hansılardır?

- Erqotoksinlər
- ✓ Mikotoksinlər
- Trixotesen
- Tenatoksin
- Aflatoksinlər

70. Formaldehid, asetaldehid, butanol, piosianin hansı quruluşlu toksinlərə aiddir?

- mürəkkəb
- ✓ sadə
- ikincili
- birincili
- qeyri-təbii

71. İnsanın sinir və ürək-damar sisteminə təsir göstərən toksinlər hansılardır?

- bitki toksinləri
- ✓ bakterial toksinlər
- sadə toksinlər
- mürəkkəb toksinlər
- qida toksinləri

72. Bakterial toksinlərin aid olduğu variant hansıdır?

- Botulotok xolera, tenatoksin
- ✓ Botulotok xoklara, tenatoksin, stafilokok, difteriya toksinləri
- Botulotok xolera, difteriya toksinləri
- Stafilokok toksinlər, botulotok xolera
- Stafilokok toksinlər, difteriya toksinləri

73. Botulotok xoklara, tenatoksin, stafilokok, difteriya toksinləri hansı növ toksinlərə aiddir?

- bitki toksinləri
- ✓ bakterial toksinlər
- sadə toksinlər
- mürəkkəb toksinlər
- qida toksinləri

74. Zülalpolipeptid və lipopolisaxarid təbiətinə malik olan toksinlər hansılardır?

- mürəkkəb toksinlər
- qida toksinləri
- ✓ bakterial toksinlər
- sadə toksinlər
- bitki toksinləri

75. Hazırkı dövrə qədər öyrənilən toksinlərin sayı nə qədərdir?

- 200.0
- √ 150.0
- 50.0
- 300.0
- 100.0

76.  $W = C$  düsturu nəyi ifadə edir?

- zəhərin konsentrasiyasını
- √ Zəhərlənmə müddəti çox qısa olarsa, zəhərin orqanizmə göstərdiyi “ - ” təsirin qüvvəsini
- zəhərin orqanizmə göstərdiyi təsiri
- zəhərin miqdarını
- zəhərin təsir müddətini

77.  $W = C \cdot T$  düsturu nəyi ifadə edir?

- zəhərin orqanizmə göstərdiyi təsiri
- √ Zəhərin orqanizmə göstərdiyi “ - ” təsirin qüvvəsini
- zəhərin konsentrasiyasını
- zəhərin təsir müddətini
- zəhərin miqdarını

78.  $T, C$  zəhərin hansı göstəricisini ifadə edir?

- zəhərin qüvvəsini
- zəhərin qüvvəsini və miqdarını
- zəhərin miqdarını
- √ zəhərin təsir müddətini və konsentrasiyasını
- zəhərin orqanizmə göstərdiyi təsiri

79.  $W$  – zəhərin hansı göstəricisini ifadə edir?

- √ zəhərin qüvvəsini
- zəhərin orqanizmə göstərdiyi təsiri
- zəhərin miqdarını
- zəhərin təsir müddətini
- zəhərin konsentrasiyasını

80. Xabber zəhəri ifadə edən hansı göstəricini düsturla vermişdir?

- zəhərin miqdarını
- √ zəhərin orqanizmə göstərdiyi təsiri
- zəhərin təsir müddətini
- zəhərin növünü
- zəhərin tərkibini

81. Bradikardiya nəyə deyilir?

- ürək döyüntüsünün sayının artması
- √ ürək döyüntüsünün sayının azalması
- qan laxtalanması
- irin əmələ gəlmə
- ürək döyüntüsünün normal olması

82. Ağır zəhərlənmə zamanı xolinestrazanın miqdarı neçə %-ə çatır?

- 50.0
- √ 90.0
- 70.0

- 80.0
- 60.0

83. Aşağıdakı əlamətlərdən hansı orta zəhərlənmə zamanı müşahidə olunur?

- Qusma
- ✓ Xəstənin sifəti bozırır, göyümtül rəngə çalır
- Baş ağrısı
- Döş sümüyü arxasında sıxıntı
- İshal

84. Aşağıdakı hallardan hansı toyuq korluğu xəstəliyi zamanı baş verir?

- Baş ağrısından, ümumi zəiflikdən, gözdə ağrıdan
- ✓ Baş ağrısı, ümumi zəiflik, gözdə ağrı, hava çatışmamazlığı, döş sümüyü arxasında sıxıntılar
- Hava çatışmamazlığından
- Baş ağrısından
- Döş sümüyü arxasında sıxıntılardan

85. Toyuq korluğu xəstəliyi nəyə deyilir?

- Adamların predmetləri olduğundan böyük görmə xəstəliyi
- ✓ Axşam qaranlıq düşərkən gözü görməyən adamların xəstəliyi
- Predmetləri rəngini dəyişmiş şəkildə görmə xəstəliyi
- Predmetləri daha parlaq rəngdə görmə xəstəliyi
- Adamların predmetləri olduğundan kiçik görmə xəstəliyi

86. Adamların axşam qaranlıq düşərkən gözünün görməməyi xəstəliyi necə adlanır?

- Vitamin çatışmazlığı
- ✓ Toyuq korluğu
- Astiqmatizm
- Qismən korolma
- Görmənin pisləşməsi

87. Fizioloji kumulyasiya nəyə deyilir?

- Maddələrin əriməsi
- ✓ Maddənin özü deyil ancaq təsirinin toplanması və axır nəticədə böyük dəyişikliklərə səbəb olma
- Orqanizmdən gec xaric olan maddələrin müəyyən toxumalarda toplanaraq qalması
- Maddələrin buxarlanması
- Maddələrin udulması

88. Material kumulyasiyası nəyə deyilir?

- Maddələrin əriməsi
- ✓ Orqanizmdən gec xaric olan maddələrin müəyyən toxumalarda toplanaraq qalması
- Maddələrin buxarlanması
- Vitaminlərin orqanizmdə udulması
- Maddələrin udulması

89. Hansı maddələr orqanizmdən tənəffüs yolları vasitəsilə xaric olunur?

- Buxar halında olan maddələr
- ✓ Qaz və buxar halında olan maddələr
- Qaz halında olan maddələr
- Metallar
- Duzlar

90. Qaz və buxar halında olan maddələr hansı yollarla orqanizmdən xaric olunur?

- böyrəklər
- √ tənəffüs yolları
- böyrəklər və həzm orqanları
- yalnız dəri
- həzm orqanları

91. Həzm və tənəffüs yolları, böyrəklər və dəri vasitəsilə orqanizmdən nə xaric oluna bilər?

- tər
- √ zəhər
- mineral maddələr
- vitaminlər
- qan

92. Orqanizmdən zəhər hansı yollarla xaric ola bilər?

- Böyrəklərlə
- Həzm və tənəffüs yolları
- Böyrəklər və dəri vasitəsilə
- √ Həzm və tənəffüs yolları, böyrəklər və dəri vasitəsilə
- Dəri vasitəsilə

93. Orqanizmə zəhərin daxil olduğu ən əsas yol hansıdır?

- Dəri
- √ Yalnız tənəffüs
- Həm dəri, həm də tənəffüs
- Həzm yolu və tənəffüs
- Həzm yolu

94. Zəhərin orqanizmə təsirini azaltmaq üçün nə etmək lazımdır?

- Zəhərin zəif təsirlisini seçməklə
- √ Zəhərin miqdarını azaltmaqla
- Orqanizmdə maddələr mübadiləsini tezləşdirməklə
- Zəhərin miqdarını artırmaqla
- Orqanizmin müqavimətini gücləndirməklə

95. Sağlamlıq uğrunda mübarizəyə daxili və xarici mühit amillərini cəlb etmək üçün onların hansı cəhətlərini bilmək vacibdir?

- Mənfi
- √ Mənfi və müsbət
- Heç biri
- Az miqdarda mənfi, çox miqdarda müsbət
- Müsbət

96. Zəhərlərin böyük əksəriyyətinin təsirini zəiflədən birləşmələr hansı variantda tam olaraq verilmişdir?

- Kükürlü birləşmələr
- √ Şəkərlər, kükürlü birləşmələr
- Duzlar, şəkərlər
- Yağlar, şəkərlər
- Şəkərlər

97. Duzlar, yağlar, zülallar, şəkərlərlə zəngin olan hansı mühitin mayesidir?

- xarici mühit
- √ daxili mühit
- soyuq mühit

- aralıq mühit
- isti mühit

98. Qan və limfa mayeləri, hüceyrənin daxili mayesi və toxuma – hüceyrəarası maye hissələrindən ibarət olan mühit hansıdır?

- xarici
- ✓ daxili
- soyuq
- aralıq
- isti

99. 3 hissədən ibarət olan mühit hansıdır?

- xarici
- ✓ daxili
- soyuq
- aralıq
- isti

100. Xarici mühit dəyişkən olduqda, daxili mühit dəyişirmi?

- Daxili mühit zəifləyir
- ✓ Xeyir sabit qalır
- Xarici mühit dəyişkən olmur
- Heç bir variant doğru deyil
- Daxili mühit sürətlənir

101. Daxili mühit təsəvvürünün elmə daxil edilməsi hansı dövrə təsadüf edir?

- XX əsrin I yarısında
- ✓ XIX əsrin ortalarında
- XIX əsrin IV yarısında
- XVII əsrin II yarısında
- XVIII əsrin III yarısında

102. Klod Bernard hansı təsəvvürü elmə daxil edib?

- xarici mühit
- ✓ daxili mühit
- soyuq mühit
- aralıq mühit
- isti mühit

103. Həyati prosesləri davam etdirmək üçün hansı mühit daha vacib hesab olunur?

- Daxili və xarici
- ✓ Daxili mühit
- Xarici mühit
- Həyati proseslər baş vermir
- heç bir mühit

104. Zəhərlə mübarizənin zəifləməsinə hansı amil necə təsir göstərir?

- Rütubətin artması
- ✓ Temperaturun yüksəlməsi
- Nəmliyin yüksəlməsi
- Rütubətin azalması
- Təzyiqin azalması

105. Temperatur yüksəldikdə hansı amilin sürətlənməsi müşahidə edilir?

- yağıntının düşməsi
- rütubət artır
- ✓ buxarlanma sürətlənir
- təzyiq yüksəlir
- küləyin sürəti artır

**106.** Zəhərin mühitdə uzun müddət qalması üçün hansı şərait gərəkdir?

- Yağış
- ✓ Temperaturun düşməsi
- Temperaturun artması
- Yağış və külək
- Külək

**107.** Zəhər və orqanizmə təsir göstərən amillər hansılardır?

- daxili mühit amilləri
- ✓ xarici mühit amilləri
- heç bir amil təsir göstərmir
- kimyəvi maddələr
- xarici və daxili mühit amilləri

**108.** Xarici mühit amilləri dedikdə nə nəzərdə tutulur?

- Temperatur, yağış
- ✓ Külək, yağış, temperatur
- Yağış
- Temperatur
- Külək, yağış

**109.** Orqanizmin həyat uğrundakı mübarizəsinə nə təsir edir?

- Xarici mühit
- ✓ Xarici və daxili mühit
- Heç biri
- Az miqdarda daxili mühit
- Daxili mühit

**110.** Orqanizmin öz normal fəaliyyətini bərpa etməyə çalışması necə adlanır?

- Tənəffüs
- ✓ Orqanizmin həyat uğrunda mübarizəsi
- Xəstəliyə yoluxma
- Ölümə qalib gəlmə
- Həyati mübarizə

**111.** Zəhərlənmə nə zaman baş verir?

- Tənəffüs zamanı
- ✓ Orqanizmlə zəhərləyici maddənin qarşılıqlı təsiri nəticəsində
- Yoluxucu xəstəliklə yoluxan zaman
- Qidalanma zamanı
- Səthə təmas zamanı

**112.** Fiziki-kimyəvi və bioloji təbiətə malik olan maddələr hansı bənddə verilmişdir?

- rəngləyici maddələr
- ✓ zəhərləyici maddələr
- əlavələr

- Emulqatorlar
- dadverici maddələr

113. Aşağıdakılardan hansı bioloji prosesdir?

- Qidalanma
- ✓ Zəhərlənmə
- Hərəkət etmək
- Fiziki əməklə məşğul olmaq
- Çürümə

114. Hərbi, sənaye, məhkəmə istiqamətləri üzrə inkişaf edən sahə hansıdır?

- Qida kimyası
- ✓ Ümumi toksikologiya
- Biokimya
- Biotexnologiya
- Toksikologiya

115. Toksikologiyanın 3 istiqamətdə inkişaf edən sahəsi hansıdır?

- Sənaye toksikologiyası
- ✓ Ümumi toksikologiya
- Qida toksikologiyası
- Bitki toksikologiyası
- Hərbi toksikologiya

116. Zəhərlərin canlı orqanizmə təsirini və onunla əlaqədar olan tədbirləri öyrənən sahə necə adlanır?

- Ekspertiza
- ✓ Ümumi toksikologiya
- Biokimya
- Fiziologiya
- Toksikologiya

117. Zəhərin təsiri haqqında elm necə adlanır?

- Ekspertiza
- ✓ Toksikologiya
- Fiziologiya
- Biotexnologiya
- Biokimya

118. E.Coli, S. Aures, proteus cinsindən olan bakteriyalar, B. Cereus, sulfitreduksiyaedici klosteridlər hansı mikroorqanizmlərə aiddir?

- patogen
- ✓ şərti-patogen
- termofil
- psixrofil
- mezofil

119. Otto levi nəyi sübut etmişdir?

- temperatur dəyişməsinə
- ✓ sinir impulslarının keçirilməsini
- mərkəzi sinir sisteminin vacibliyini
- zəhərin tənəffüs yolu ilə udulması
- dəridə əmələ gələn patoloji dəyişiklikləri

120. Dəridə heç bir patoloji dəyişiklik əmələ gətirməmək hansı maddələrin zəhərli maddələrdən fərqli cəhətidir?



- üzvi maddələr
- ✓ fosforlu üzvi maddələr
- mineral maddələr
- turşularla
- qeyri üzvi maddələr

121. Nə qədər dozada tabun lazımdır ki, dəridə sorulub zəhərlənmə əmələ gətirsin?

- 30 – 40 mq/kq
- ✓ 50 – 60 mq/kq
- 90 – 100 mq/kq
- 100 – 120 mq/kq
- 70 – 80 mq/kq

122. 10-15 dəqiqə ərzindən sağlam dəridən hansı maddələr sorulur?

- üzvi maddələr
- ✓ fosforlu üzvi maddələr
- mineral maddələr
- turşularla
- qeyri üzvi maddələr

123. Yaraətrafi əzələlərin 2 – 4 saat müddətində seyriməsi nə zaman müşahidə olunur?

- zəhərin tənəffüs yolu ilə udulması zamanı
- ✓ zəhərin yaraya təsiri zamanı
- zəhərin həzm yolu ilə orqanizmə daxil olması zamanı
- zəhərin təsir müddətinin artması zamanı
- zəhərin dəri vasitəsilə udulması zamanı

124. Arteriya hipoksemiya xəstəliyi hansı maddələrlə zəhərlənmə zamanı baş verir?

- üzvi maddələr
- ✓ fosforlu üzvi maddələr
- mineral maddələr
- turşularla
- qeyri üzvi maddələr

125. Zəhərin vaqus sinirinə təsir etdiyi xəstəlik hansıdır?

- Arteriya hipoksemiyası
- ✓ Bradikardiya
- Stenokardiya
- Qusma
- Qan laxtalanması

126. Zəhərin bradikardiya zamanı təsir etdiyi sinir hansıdır?

- Mərkəzi sinirə
- ✓ Vaqus sinirinə
- Bel sinirinə
- Görmə sinirinə
- Beyin sinirə

127. Baş ağrısı, ümumi zəiflik, gözdə ağrı, hava çatışmamazlığı, döş sümüyü arxasında sıxıntılar hansı xəstəlik zamanı baş verir?

- Makropiya
- ✓ Toyuq korluğu
- Makropiya və astiqmatizm

- toyuq korluğu və astiqmatizm
- Astiqmatizm

128. Zəhərin konsentrasiyası yüksək olduqda hansı əlamətlər müşahidə olunur?

- Göz bəbəklərinin daralması
- ✓ Gözün akkomodasiyası pozular və selikli qişası qızarar
- İshal
- Tənəffüs pozğunluğu
- Qusma

129. Nə zaman gözün akkomodasiyası pozular və selikli qişası qızarar?

- Zəhərin təsir müddəti çox olduqda
- ✓ Zəhərin konsentrasiyası yüksək olduqda
- Zəhərin miqdarı çox olduqda
- Heç bir variant doğru deyil
- Zəhər güclü olduqda

130. Göz bəbəklərinin daralması əlaməti zəhərlənmənin hansı formasında müşahidə edilir?

- orta
- ✓ yüngül
- orta və yüngül
- orta və ağır
- ağır

131. Zəhərlənmənin yüngül forması zamanı hansı hallar baş verir?

- İshal
- ✓ Göz bəbəklərinin daralması
- Tənəffüs pozğunluğu
- Qusma
- Temperatur artımı

132. Gözə predmetlərin olduqca böyük görünməsi necə adlanır?

- Akkomodasiya
- ✓ Makropiya
- toyuq korluğu
- astiqmatizm
- sistematika

133. Hansı bənddə tam olaraq zəhərlənmənin klinik gedişinin ağırlığının formaları verilib?

- Yüngül, orta
- ✓ Yüngül, orta, ağır
- Yüngül, ağır
- Ağır
- Orta, ağır

134. Klinik gedişin ağırlığına görə zəhərlənmənin neçə forması məlumdur?

- 1.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

135. Zəhər orqanizmə hansı yolla daxil olduqda bağırsağ tutmaları müşahidə olunur?

- dəri vasitəsilə
- ✓ tənəffüs yolları ilə
- dəri və tənəffüs yolları ilə
- həzm və tənəffüs yolları ilə
- həzm orqanları ilə

136. Zəhər orqanizmə tənəffüs yolu ilə daxil olduqda aşağıdakı əlamətlərdən hansına az təsadüf olunur?

- Qusma
- Göz bəbəklərinin daralması
- Temperaturun artması
- İshal
- ✓ Bağırsaq tutmaları

137. Göz bəbəklərinin daralması əlaməti zəhərin orqanizmə hansı yolla daxil olması zamanı müşahidə edilir?

- həzm və tənəffüs yolları ilə
- dəri və tənəffüs yolları ilə
- ✓ dəri vasitəsilə
- həzm orqanları ilə
- tənəffüs yolları ilə

138. Aşağıdakı əlamətlərdən hansına zəhər orqanizmə dəri vasitəsilə daxil olduqda az təsadüf olunur?

- İshal
- ✓ Göz bəbəklərinin daralması
- Qusma
- Bağırsaq tutmaları
- Temperaturun artması

139. Üzvi maddə olan fosforlu birləşmələr daha çox hansı orqana təsir göstərir?

- ✓ Vegetativ sinir sisteminə
- Ürək – damar sisteminə
- Həzm sisteminə
- Qaraciyərə
- Tənəffüs sisteminə

140. Vegetativ sinir sisteminə daha çox təsir göstərən hansı maddələrdir?

- mürəkkəb efirlər
- lipidlər
- ✓ fosforlu üzvi maddələr
- turşular
- qeyri-üzvi maddələr

141. - 70° S donma temperaturu aşağıdakılardan hansına uyğundur?

- zoman və tabun
- zarin və zoman
- ✓ zoman
- zarin
- tabun

142. Aşağıdakı donma temperaturlarından hansı zomana uyğundur?

- - 50° S
- - 90° S
- ✓ - 70° S

- - 80° S
- - 40° S

143. 260° S qaynama temperaturu aşağıdakılardan hansına uyğundur?

- tabun
- zoman və tabun
- zarin
- zarin və zoman
- ✓ zoman

144. Aşağıdakı qaynama temperaturlarından hansı zomana uyğundur?

- 500° S
- 600° S
- 300° S
- 400° S
- ✓ 260° S

145. Aşağıdakılardan hansı zomanın havadan ağır olma göstəricisinə uyğundur?

- 2 dəfə
- ✓ 6 dəfə
- 4 dəfə
- 5 dəfə
- 3 dəfə

146. Havadan 6 dəfə ağır olan aşağıdakılardan hansının buxarıdır?

- tabun
- ✓ zoman
- zarin və zoman
- zarin
- zoman və tabun

147. 1.0 xüsusi çəkisi aşağıdakılardan hansına uyğundur?

- tabun
- ✓ zoman
- zarin və zoman
- zarin
- zoman və tabun

148. Aşağıdakı xüsusi çəkilərdən hansı zomana uyğundu?

- 2.9
- ✓ 1.0
- 2.4
- 2.7
- 2.5

149. Havadan 4 dəfə ağır olan aşağıdakılardan hansının buxarıdır?

- zoman
- ✓ zarin
- zoman və tabun
- zarin və zoman
- tabun

150. Suda və üzvi həlledicilərdə yaxşı həll olan aşağıdakılardan hansıdır?

- zoman
- ✓ zarin
- zarin və zoman
- tabun və zoman
- tabun

151. Aşağıdakı mayelərdən hansında zarin yaxşı həll olur?

- Spirtdə
- ✓ Suda və üzvi həlledicilərdə
- Asetonda
- Benzolda
- Neftdə

152. - 54° S donma temperaturu aşağıdakılardan hansına uyğundu?

- zoman
- ✓ zarin
- zarin və zoman
- zarin və tabun
- tabun

153. Aşağıdakılardan hansı zarinin donma temperaturuna uyğundu?

- - 50° S
- ✓ - 54° S
- - 70° S
- - 100° S
- - 60° S

154. 150° S aşağıdakılardan hansının qaynama temperaturudur?

- zoman
- ✓ zarin
- tabun və zarin
- zarin və zoman
- tabun

155. 1.1 xüsusi çəkiyə aşağıdakılardan hansı uyğundu?

- zoman
- ✓ zarin
- zarin və zoman
- zarin və tabun
- tabun

156. Aşağıdakı xüsusi çəkilərdən hansı zarinə uyğundu?

- 1.5
- ✓ 1.1
- 1.9
- 2.0
- 1.8

157. Hansı dozada tabunla zəhərlənmə ölümə səbəb ola bilər?

- 10 – 20 mq
- ✓ 50 – 70 mq
- 50 – 60 mq

- 10 - 40mq
- 30 – 40 mq

158. Asetonda və benzolda yaxşı həll olan hansıdır?

- zoman
- ✓ tabun
- fosforlu üzvi birləşmələr
- qeyri üzvi birləşmələr
- zarin

159. Aşağıdakı mayelərdən hansılarda tabun daha yaxşı həll olur?

- Neftdə
- ✓ Asetonda, benzolda
- Suda
- Qələvidə
- Spirtə

160. Tabunun qarışıq növü nə rəngdədir?

- Qırmızı
- ✓ Qırmızı – qonur
- Ağ
- Qara
- Qonur

161. Qırmızı qonur rəng tabunun hansı növünə uyğundur?

- sadə
- iri
- kiçik
- ✓ qarışıq
- mürəkkəb

162. 1.09 xüsusi çəkiyə malik olan birləşmə hansı variantda verilmişdir?

- su
- ✓ tabun
- zoman
- yağ
- zarin

163. Aşağıdakı xüsusi çəkilərdən hansı tabuna uyğundur?

- 1.0
- ✓ 1.09
- 4.0
- 6.0
- 3.0

164. 250° S aşağıdakılardan hansının qaynama temperaturudur?

- su
- ✓ tabun
- yağ
- zarin
- süd

165. Aşağıdakı qaynama temperaturlarından hansı tabuna uyğundur?

- 250° S
- √ 250° S
- 100° S
- 50° S
- 150° S

166. Zəhər düşən nahiyədə səyirmə, ağızdan su axma, təngənəfəslik, qıclıq, iflic və tənəffüsün dayanması kimi əlamətlər hansı maddələrlə zəhərlənmə zamanı müşahidə olunur?

- Vi – iqrek (Vy)
- √ Vi – iks (Vx)
- Vi – t (Vt)
- Vi – w (Vw)
- Vi – zet (Vz)

167. Aşağıdakı əlamətlərdən hansı Vx maddələri ilə zəhərlənmə zamanı müşahidə olunur?

- Zəhər düşən nahiyədə səyirmə, ağızdan su axma
- √ Zəhər düşən nahiyədə səyirmə, ağızdan su axma, təngənəfəslik, qıclıq, iflic və tənəffüsün dayanması
- İflic və tənəffüsün dayanması
- Qıclıq, iflic, təngənəfəslik
- Təngənəfəslik, qıclıq

168. Nə üçün fosforlu üzvi birləşmələr Vi – iks (Vx) adlandırılır?

- alınma yerinə görə
- √ bir neçə növdən ibarət olduğuna görə
- iks şəklində olduğuna görə
- bir növdən ibarət olduğuna görə
- tərkibində fosfor olduğuna görə

169. Hansı hərbi zəhərlər alman faşistləri tərəfindən sintez edilib?

- Zarin
- √ Zarin və zoman
- Tabun
- Lange efirləri
- Zoman

170. Zarin və zoman kimlər tərəfindən sintez edilib?

- fransızlar
- √ alman faşistləri
- gürcülər
- ruslar
- italyanlar

171. İlk dəfə olaraq neçənci ildə və kim tərəfindən fosforlu üzvi birləşmələr sintez edilib?

- 1832 – ci il. Lange
- √ 1846 – cı ildə. Tenar
- 1870 – ci il. Nyuton
- 1830 – cu il. Kruger və Lange
- 1851 – ci il. Kruger

172. 1846 – cı ildə Tenar tərəfindən hansı maddələr ilk dəfə olaraq sintez edilib?

- qeyri üzvi birləşmələr
- kalium

- √ fosforlu üzvi birləşmələr
  - xromlu birləşmələr
  - yod
173. Maddənin dozası təsir müddəti daxilolma və xaric olma yolları, orqanizmin vəziyyəti və zəhərə qarşı həssaslıq orqanizmə hansı maddələrin təsir səbəblərini ifadə edir?
- mayelər
  - √ zəhərlər
  - mineral maddələr
  - vitaminlər
  - qazlar
174. Dərman qəbulu zamanı hansı prosesə daha çox rast gəlinir?
- adsorbsiya
  - √ kumulyasiya
  - maddələr mübadiləsi
  - zəhərlənmə
  - desorbsiya
175. Nə zaman kumulyasiya prosesinə daha çox rast gəlinir?
- Qida qəbulu zamanı
  - √ Dərman qəbulu zamanı
  - Yatan zaman
  - Bitki qəbulu zamanı
  - Maye qəbulu zamanı
176. Müəyyən toxumalarda orqanizmdən gec xaric olan maddələrin toplanaraq qalması necə adlanır?
- Maddə kumulyasiyası
  - √ Material kumulyasiyası
  - Zəhərlənmə
  - Toxuma kumulyasiyası
  - Toplanma
177. Hansı maddələr həzm yolları ilə xaric olunur?
- Qaz halında olan maddələr
  - Metallar
  - Duzlar
  - √ Duzlar, metallar
  - Buxar halında olan maddələr
178. Duzlar və metallar hansı yollarla xaric olunur?
- √ həzm yolları
  - böyrəklər və tənəffüs yolları
  - böyrəklər
  - tənəffüs yolları
  - həzm və tənəffüs yolları
179. Aşağıdakılardan hansı orqan zəhərli maddələrin orqanizmə daxil olması üçün daha təhlükəli hesab edilir?
- Sınır sistemi
  - √ Qan – damar sistemi
  - Qaraciyər
  - Həzm orqan
  - Böyrək



180. Sianid birləşmələrinin mədə bağırsağ yollarında neytrallaşdırdığı qidalar hansı variantda doğru verilib?

- yağlı qidalar
- ✓ şəkərli qidalar
- acı qidalr
- duzlu qidalar
- südlü qidalar

181. Mədə-bağırsağ yollarında şəkərli qidaları neytrallaşdıran birləşmələr hansılardır?

- Aminləri
- ✓ Sianid birləşmələrini
- Triptofanı
- Turşuları
- Alkil birləşmələrini

182. Qaz maddələrinin qana daxil olması üçün vacib olan qanun hansıdır?

- Cazibə
- ✓ Osmos
- Ağırlıq
- Nyuton
- Van – der – Vaals

183. Osmos qanunu əsasında hansı maddələr qana daxil olur?

- mayelər
- ✓ qaz maddələri
- bərk maddələr
- plazma halında olanlar
- yağlar

184. Ürək döyünməsi, baş ağrısı, yorğunluq kimi ağırlaşma formaları hansı maddələrlə ağır zəhərlənmədə müşahidə edilir?

- hidrogensianid
- dәм qazı
- turşularla
- ✓ sianidlərlə
- fosforlar

185. Aşağıdakı ağırlaşmalardan hansılar sianidlərlə ağır zəhərlənmədə müşahidə edilir?

- Baş ağrısı
- ✓ Ürək döyünməsi, baş ağrısı, yorğunluq
- Qusma
- Temperaturun yüksəlməsi
- Yorğunluq

186. Beyin qişalarında şişkinlik və qansızmalar, simmetrik beyin yumuşalması kimi dəyişikliklər hansı maddələrlə zəhərlənmə zamanı müşahidə olunur?

- dәм qazı
- ✓ sianidlərlə
- fosforlar
- turşularla
- hidrogensianid

187. Beyində hansı dəyişikliklər sianidlərlə zəhərlənmə zamanı müşahidə olunur?

- Simmetrik beyin yumşalması
- √ Beyin qişalarında şişkinlik və qansızmalar, simmetrik beyin yumuşalması
- Beyin yarım kürələrinin yığılması
- Beyin qişasında şişkinlik
- Uzunsov beyinin çox inkişaf etməsi

**188.** Staz prosesi hansı damarlarda müşahidə olunur?

- ürək damarında
- √ beyin damarında
- arteriya damarında
- şah damarda
- vena damarında

**189.** Hansı proses beyin damarlarında müşahidə olunur?

- Osmos prosesi
- √ Staz prosesi
- Tənəffüs prosesi
- Həzm prosesi
- Metostaz prosesi

**190.** Aşağıdakı qansızmalardan hansı ürək əzələlərində baş verir?

- Endokard
- √ Endokard və epikard
- Miokard
- Epikard və miokard
- Epikard

**191.** Endokard və epikard qansızmaları hansı əzələlərdə müşahidə edilir?

- beyin
- qol
- qarın
- √ ürək
- ayaq

**192.** Bronxların selikli qişasında hipermiyalaşma hansı maddələrlə zəhərlənmə zamanı baş verir?

- dəm qazı
- √ sianid turşusu
- fosforlar
- civə
- hidrogensianid

**193.** Bronxların selikli qişası sianid turşusu ilə zəhərlənmə zamanı necə olur?

- Arteriyalaşır
- √ Hipermiyalaşır
- Oksigenləşir
- Rəngi tündləşir
- Venozlaşır

**194.** Mərkəzi sinir sisteminə hansı maddə təsir edir?

- Dəm qazı
- √ yüksək konsentrasiyalı sianid turşusu
- hidrogensianid
- sianidlər

- fosforlar
195. Hansı orqana yüksək konsentrasiyalı sianid turşusu təsir edir?
- Periferik sinir sisteminə
  - ✓ Mərkəzi sinir sisteminə
  - Böyrəklərə
  - Tənəffüs sistemində
  - Uzunsov beyinə
196. Bioloji oksidləşmə prosesləri hansı maddələrin təsiri nəticəsində baş verir?
- Sianidlər, dəm qazı
  - ✓ Sianid turşusunun
  - Sianidlər, fosforlar
  - Sianidlər, dəm qazı, hidrogensianid
  - Dəm qazı
197. Hansı proseslər sianid turşusunun təsiri nəticəsində pozulur?
- Funksional proseslər
  - ✓ Bioloji oksidləşmə
  - Fiziki proseslər
  - Biokimyəvi proseslər
  - Kimyəvi proseslər
198. Ürək döyünməsi, baş ağrısı, yorğunluq kimi ağırlaşma formaları hansı maddələrlə ağır zəhərlənmədə müşahidə edilir?
- dəm qazı
  - ✓ sianidlərlə
  - hidrogensianid
  - fosforlar
  - turşularla
199. Aşağıdakı ağırlaşmalardan hansılar sianidlərlə ağır zəhərlənmədə müşahidə edilir?
- Baş ağrısı
  - ✓ Ürək döyünməsi, baş ağrısı, yorğunluq
  - Qusma
  - Temperaturun yüksəlməsi
  - Yorğunluq
200. Beyin qişalarında şişkinlik və qansızmalar, simmetrik beyin yumuşalması kimi dəyişikliklər hansı maddələrlə zəhərlənmə zamanı müşahidə olunur?
- dəm qazı
  - ✓ sianidlərlə
  - fosforlar
  - turşularla
  - hidrogensianid
201. Beyində hansı dəyişikliklər sianidlərlə zəhərlənmə zamanı müşahidə olunur?
- Simmetrik beyin yumuşalması
  - ✓ Beyin qişalarında şişkinlik və qansızmalar, simmetrik beyin yumuşalması
  - Beyin yarım kürələrinin yığılması
  - Beyin qişasında şişkinlik
  - Uzunsov beyinin çox inkişaf etməsi
202. Staz prosesi hansı damarlarda müşahidə olunur?

- ürək damarında
- ✓ beyin damarında
- arteriya damarında
- şah damarda
- vena damarında

203. Hansı proses beyin damarlarında müşahidə olunur?

- Osmos prosesi
- ✓ Staz prosesi
- Tənəffüs prosesi
- Həzm prosesi
- Metostaz prosesi

204. Aşağıdakı qansızmalardan hansı ürək əzələlərində baş verir?

- Epikard və miokard
- Epikard
- ✓ Endokard və epikard
- Miokard
- Endokard

205. Endokard və epikard qansızmaları hansı əzələlərdə müşahidə edilir?

- qol
- ✓ ürək
- beyin
- ayaq
- qarın

206. Bronxların selikli qişasında hipermiyalaşma hansı maddələrlə zəhərlənmə zamanı baş verir?

- dәм qazı
- ✓ sianid turşusu
- fosforlar
- civə
- hidrogensianid

207. Bronxların selikli qişası sianid turşusu ilə zəhərlənmə zamanı necə olur?

- Arteriyalaşır
- ✓ Hipermiyalaşır
- Oksigenləşir
- Rəngi tündləşir
- Venozlaşır

208. Mərkəzi sinir sisteminə hansı maddə təsir edir?

- Dәм qazı
- ✓ yüksək konsentrasiyalı sianid turşusu
- hidrogensianid
- sianidlər
- fosforlar

209. Hansı orqana yüksək konsentrasiyalı sianid turşusu təsir edir?

- Periferik sinir sisteminə
- ✓ Mərkəzi sinir sisteminə
- Böyrəklərə

- Tənəffüs sistemində
- Uzunsov beyinə

210. Bioloji oksidləşmə prosesləri hansı maddələrin təsiri nəticəsində baş verir?

- Sianidlər, dəm qazı
- ✓ Sianid turşusunun
- Sianidlər, fosforlar
- Sianidlər, dəm qazı, hidrogensianid
- Dəm qazı

211. Hansı proseslər sianid turşusunun təsiri nəticəsində pozulur?

- Funksional proseslər
- ✓ Bioloji oksidləşmə
- Fiziki proseslər
- Biokimyəvi proseslər
- Kimyəvi proseslər

212. Aşağıdakılardan hansı tənəffüs fermentinin adıdır?

- Oksidaza
- ✓ Sitoxromoksidaza
- Liaza
- Liqaza
- Lipaza

213. Toxuma oksigenalma qabiliyyətini itirir, venoz qan oksigenlə zənginləşir - bu kimi əlamətlər hansı maddələrlə zəhərlənmə zamanı baş verir?

- Sianidlər, dəm qazı
- ✓ Sianidlər
- Sianidlər, fosforlar
- Sianidlər, dəm qazı, hidrogensianid
- Dəm qazı

214. Arteriyalaşma nəyə deyilir?

- Qanda oksigenin dəm qazı ilə zəhərlənmə zamanı artması
- ✓ Qanda oksigenin sianidlərlə zəhərlənmə zamanı artması
- Qanda oksigenin fosforla zəhərlənmə zamanı artması
- Qanda hemoqlabinin artması
- Qanda oksigenin hidrogensianidlə zəhərlənmə zamanı artması

215. Aşağıdakı orqanlardan hansılar dəridən sorulmuş zəhərin iflic etdiyi orqanlar qrupuna daxildir?

- Mərkəzi sinir sistemini, bronxları
- ✓ Mərkəzi sinir sistemini, tənəffüs və qan – damar hərəkəti mərkəzlərini
- Qan – damar hərəkəti mərkəzlərini
- Tənəffüs orqanlarını
- Beyin sistemini

216. Aşağıdakılardan hansı variantda zəhərli maddələri fosforlu üzvi maddələrdən fərqləndirən cəhətlər verilmişdir?

- Dəridə yanığ əmələ gətirməsi
- ✓ Dəridə heç bir patoloji dəyişiklik əmələ gətirməməsi
- Temperaturun dəyişməsi
- Heç bir bənd doğru deyil
- Yara əmələ gətirməsi

217. Nitritlər və ikinci aminlərdən NA- lar nə zaman sintez oluna bilər?
- Mədə şirəsinin rəngi dəyişdikdə
  - Qaraciyərin ölçüsü böyüdükdə
  - ✓ Mədə şirəsinin turşuluğu aşağı olduqda
  - Qaraciyərin ölçüsü kiçildikdə
  - Mədə şirəsinin turşuluğu yuxarı olduqda
218. Ərzağın tərkibində olan azot turşusunun duzları hansı xəstəliyi törədir?
- Anemiya
  - İnfeksiyon anemiya
  - ✓ Hemoqlobinemiya
  - Vəba
  - Vəba və anemiya
219. Sütün tərkibində hansı maddə bir tərəfdən xeyirli və həssas mikroorqanizmlərin inkişafına mane olur, digər tərəfdən isə zərərliyə inkişafını sürətləndirir?
- Pestisidlər
  - Bakteriyalar
  - Duzlar
  - Süd turşusu
  - ✓ Antibiotiklər
220. Süd pasteurizə edildikdə, qurudulduqda hansı maddələr parçalanır?
- Yalnız pestisidlər
  - Heç bir bənd doğru deyil
  - Süd turşusu
  - Yalnız antibiotiklər
  - ✓ Antibiotiklər, pestisidlər
221. Xammal fiziki, kimyəvi və bioloji təsirlərə məruz qalan zaman hansı amillər dəyişikliyə uğrayır?
- Rəng
  - Heç bir dəyişiklik olmur
  - Məhsuləmsizlik
  - ✓ Yabancı maddələr
  - Dad
222. Xammal emal edilərkən hansı təsirlərə məruz qalır?
- Fiziki
  - Fiziki, kimyəvi
  - Bioloji
  - ✓ Fiziki, kimyəvi, bioloji
  - Kimyəvi
223. Məhsulun çirklənməsi dərəcəsini onun tərkibindəki hansı maddənin miqdarı göstərir?
- Turş duzların
  - Aldehidlərin
  - Duzun
  - Piqmentlərin
  - ✓ Ksenobiotiklərin
224. Sintetik hormonlar hansı bənddə tam verilib?
- Metilandrosteron

- Dianobol
- Dietilstilbestrol
- Metandrostenolon
- √ Metandrostenolon, metilandrosteniol, dietilstilbestrol

225. Ekzogen yolla ərzağın çirklənməsi qrupu neçə yarımqrupa bölünür?

- √ 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0
- 4.0

226. Ekzogen yolla ərzağın çirklənməsinin birinci qrupuna aşağıdakılardan hansı variant uyğun gəlir?

- Bitkilərin becərilməsi zamanı düşən maddələr
- Heç bir bənd doğru deyil
- Suyun çirklənməsi ilə ərzağa düşən maddələr
- √ Məhsulun istehlakı və istehsalı zamanı (saxlanma, daşınma, emal və s) istehsalçı və istehlakçı istəyindən asılı olmadan düşən maddələr
- Heyvanların yetişdirilməsi zamanı düşən maddələr

227. Ekzogen yolla ərzağın çirklənməsinin neçə qrupu var?

- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 6.0
- √ 2.0

228. Ərzaq məhsullarının ksenobiotiklərlə çirklənmə mənbələri hansı variantda doğru verilib?

- Yalnız endogen
- Adi yolla
- Heç bir variant
- √ Endogen və ekzogen
- Ekzogen

229. Monogenyləri müayinə etmək üçün hansı üzvlər su ilə isladılır?

- Böyrəklər
- Bağırsaqlar
- Qan – damar sistemi
- √ Qəlsəmələr və üzgəclər
- Dəri səthi

230. Fermentlər və hüceyrələrin immobilizasiyasının yeni üsulunu hansı alim öyrənmişdir?

- Levenhuk
- A. B. Markeviç
- Qoryayev
- √ P. İ. Qvozdyak
- Paster

231. Çirkab suların təmizlənməsi üçün fəal hüceyrələr üçün hansı filterlər istifadə olunur?

- Poliakrilamid geli və selluloza
- Kollogen və selluloza
- Poliakrilamid geli, kollagen
- Selluloza lifləri
- √ Selluloza lifləri, kollagen, poliakrilamid geli

232. Ağac qırıntılarından bakteriyalarla sirkə alınması neçənci ilə təsadüf edir?

- 1905.0
- 1935.0
- √ 1832.0
- 1941.0
- 1765.0

233. Suyun təmizlənməsi zamanı karbon və enerji mənbəyi kimi nədən istifadə olunur?

- Şəkərlər və üzvi turşular
- Şəkərlər
- Spirtlər və şəkərlər
- Yalnız üzvi turşular
- √ Spirtlər, şəkərlər, üzvi turşular

234. Suyun azotlu birləşmələrdən təmizlənməsində hansı bakteriyalardan istifadə edilir?

- Pseudomonas, Bacillus
- Pseudomonas
- Bacillus
- Micrococcus
- √ Pseudomonas, Bacillus, Mikrooccus

235. Qanda oksigenin sianidlərlə zəhərlənmə zamanı artması necə adlanır?

- Qanın zənginləşməsi
- Tündləşmə
- √ Arteriyalaşma
- Oksigenləşmə
- Venozlaşma

236. Vena qanında oksigen hansı maddələrlə zəhərlənmə zamanı artır?

- Sianidlər, dəm qazı, hidrogensianid
- Sianidlər, dəm qazı
- Dəm qazı
- Sianidlər, fosforlar
- √ Sianidlər

237. Vena qanında sianidlərlə zəhərlənmə zamanı hansı element artır?

- √ Oksigen
- Su
- Piqmentlər
- Azot
- Karbon

238. Sianidlər, dəm qazı, hidrogensianid hansı zəhərləyici maddələrə aiddir?

- tabuna
- xüsusi zəhərləyici maddələrə
- zarinə
- √ ümumi zəhərləyici maddələrə
- zomana

239. Hansı variantda ümumi zəhərləyici maddələr tam verilib?

- Sianidlər, fosforlar



- Sianidlər, dәм qazı
- Hidrogensianid, dәм qazı
- ✓ Sianidlər, dәм qazı, hidrogensianid
- Dәм qazı

240. Əzələ içərisinə 0,2 miqdarda vurulan hansıdır?

- TMV- 3
- 2 PAM- xlorid
- 2 PAM- yodid
- ✓ TMV- 4
- 2 PAM- sulfid

241. Əzələ içərisinə TMV-4 hansı miqdarda vurulur?

- 0.1
- 0.5
- 0.4
- ✓ 0.2
- 0.3

242. Suda məhlulu uzun müddət saxlanıla bilən aşağıdakılardan hansıdır?

- 2 PAM- yodid
- TMV- 3
- TMV- 4
- ✓ 2 PAM- xlorid
- 2 PAM- sulfid

243. 0,3 – 0,6 müalicə dozası aşağıdakılardan hansına uyğundur?

- 2 PAM- yodid
- ✓ 2 PAM- xlorid
- TMV- 4
- TMV- 3
- 2 PAM- sulfid

244. 2 PAM- yodid aşağıdakılardan hansıda pis həll olur?

- yağda
- ✓ suda
- qələvidə
- tuşuda
- yağda

245. Suda yaxşı həll olan oksimlər hansılardır?

- 2 PAM- yodid
- ✓ 2 PAM- xlorid
- TMV- 4
- TMV- 3
- 2 PAM- sulfid

246. 2 %-li çay sodası ilə hansı zəhər yuyulur?

- tənəffüs yolu ilə udulmuş zəhər
- ✓ yara üzərinə düşmüş zəhər
- zoman
- tabun
- zarin

247. Yara üzərinə düşmüş zəhəri nə ilə yumaq lazımdır?

- Spirtlə
- √ 2 %-li çay sodası ilə
- Yodla
- Sabunla
- Su ilə

248. Dəri altına qan təzyiqinin düşməsi zamanı hansı maddə vurulur?

- İnsulin
- √ Adrenalin
- Atropin
- Pensilin
- Prozerin

249. Ürək damarlarında kardiamin, korazol və efedrin zəhərlənmənin hansı hallarında işlədilir?

- orta
- √ orta və ağır
- yüngül
- orta və yüngül
- ağır

250. Ürək damarlarında zəhərlənmənin orta və ağır formalarında hansı preparatlar işlədilir?

- Korazol və efedrin
- √ Kardiamin, korazol, efedrin
- Korazol
- Kardiamin, efedrin
- Yalnız efedrin

251. Hansı maddəni vurmaq lazımdır ki, tənəffüs mərkəzi və xəstənin göyərmişinin eyni anda baş verməsin?

- İnsulin
- √ Atropin
- Pensilin
- Analgin
- Prozerin

252. Oksigeni nə ilə vermək lazımdır ki, tənəffüs mərkəzi tonusda qalsın?

- Azot ilə
- √ Karbon qazı ilə
- Su ilə
- Heç bir bənd doğru deyil
- Fosforla

253. Tənəffüs yollarının selikdən təmizlənməsi üçün bronxeal tutmalar zamanı nə verilir?

- su
- √ oksigen
- prozerin
- fosfor
- dərman

254. Bronxeal tutmalar zamanı tənəffüs yollarının selikdən təmizlənməsi üçün nə verilir?

- dərman

- ✓ oksigen
- dərman
- fosfor
- su

255. Aşağıdakı hansı miqdar prozerin iflicin aydın əlamətləri zamanı vurulur?

- 3 ml
- ✓ 1 ml
- 4 ml
- 5 ml
- 2 ml

256. Prozerin məhlulu dərinin altına hansı zəhərlənmə zamanı vurulur?

- həzm orqanları ilə zəhərlənmə zamanı
- ✓ dərinin altına zəhər daxil olduğu zaman
- həzm və tənəffüs üzvləri ilə zəhərlənmə zamanı
- dəri və tənəffüs üzvləri ilə zəhərlənmə zamanı
- tənəffüs üzvləri ilə zəhərlənmə zamanı

257. Dərinin altına zəhər dəridən daxil olubsa hansı məhlul vurulur?

- Pensilin
- ✓ Prozerin
- Atropin
- Analgin
- İnsulin

258. Fosforlu üzvi maddələrlə zəhərlənmədə orqanizmin hansı üzvü açıq çəhrayı rəngdədir?

- qara ciyər
- ✓ ağ ciyər
- öd kisəsi
- dalaq
- böyrək

259. Nə üçün fosforlu üzvi maddələrlə zəhərlənmədə arteriya və vena qanının rəngi tünd bənövşəyi rəngdə olur?

- Leykositlərin təsirindən
- ✓ Oksigenin təsirindən
- Piqmentlərin təsirindən
- Trombositlərin təsirindən
- Eritrositlərin təsirindən

260. Ölmüş adam fosforlu üzvi maddələrdən zəhərlənmişsə onun meyiti hansı rəngdə olmalıdır?

- Göyümtül
- ✓ Tünd – bənövşəyi
- Sarımtıl
- Yaşılımtıl
- Tünd – qırmızı

261. Meyitində ləkələr tünd-bənövşəyi rəngdə olan adam hansı maddələrlə zəhərlənmədən ölmüşdü?

- qeyri-üzvi maddələrdən
- ✓ fosforlu-üzvi maddələrdən
- üzvi maddələr
- uçucu maddələr
- metal qarışıqlardan

262. Ölmüş adamın meyitini yardıqda fosforlu üzvi maddələrin təsirindən hansı əlamətlər müşahidə olunur?

- Müəyyən orqanların olmamasını
- √ Bir sıra oksigen azlıqların
- Böyrəyin funksiyasının itirilməsini
- Heç bir əlamət müşahidə olunmur
- Ürəyin kəskin kiçilməsi

263. Əvvəl sinir düyünlərində oyanma, sonra isə iflicolma fazaları hansı sistemə aiddir?

- Adrenergik
- √ N – Xolinoreaktiv
- M – Xolinoreaktiv
- K-Xolinoreaktiv
- Xolinergik

264. Aşağıdakı fazalardan hansı N – Xolinoreaktivin fazalarıdır?

- Sinir sistemində oyanma
- İflic olma
- √ Əvvəl sinir düyünlərində oyanma, sonra isə iflicolma
- Sinir düyünlərində oyanma
- Beyin sistemində oyanma

265. 2 fazalı proses hansı sistemin effekti nəticəsində baş verir?

- Xolinergik
- Adrenergik
- K-Xolinoreaktiv
- Xolinergik
- √ N – Xolinoreaktiv

266. Göz bəbəklərinin daralması, gözdaxili təzyiğin enməsi kimi effektlər hansı sistemə aiddir?

- N – Xolinoreaktiv
- K-Xolinoreaktiv
- Adrenergik
- Xolinergik
- √ M – Xolinoreaktiv

267. Aşağıda verilmiş sinir liflərindən hansı orqanizmdə çoxdur?

- Mərkəzi sinir lifləri
- Heç bir variant doğru deyil
- Adrenergik sinir lifləri
- √ Xolinergik sinir lifləri
- Noradrenalin sinir lifləri

268. Adrenalin hansı maddənin impulskeçiriciləridir?

- Xolinergiklərin
- yağkeçirici maddələrin
- vaqus maddəsinin
- √ Adrenergiklərin
- sinir impulslarının

269. Aşağıdakılardan hansı adrenergiklərin impulskeçiricilərinə aiddir?

- Asetil

- Alkil
- Asetilxolin
- İnsulin
- ✓ Adrenalin

270. Aşağıdakılardan hansı xolinergiklərin impulskeçiriciləridir?

- Alkil
- Metil
- Asetil
- Xolin
- ✓ Asetilxolin

271. Asetilxolin hansı maddələrin impulskeçiriciləridir?

- ✓ Xolinergiklərin
- yağkeçirici maddələrin
- sinir impulslarının
- vaqus maddəsinin
- sukeçirici maddələrin

272. Aşağıdakılardan hansı impluskeçiricilərə aiddir?

- Spirtlər
- Efirlər
- Yağlar
- ✓ Mediatorlar
- Alkillər

273. Mediatorlar nəyə deyilir?

- xolinergik impluskeçiricilər
- sukeçirici maddələr
- metal keçiricilərə
- yağkeçirici maddələr
- ✓ impluskeçirici maddələr

274. Noradrenalin hansı sinir sisteminin uclarında sintez olunur?

- beyin sisteminin
- periferik sinir sistemi
- sinir impluslarından
- ✓ simpatik sinir sisteminin
- mərkəzi sinir sisteminin

275. Simpatik sinir sisteminin uclarında adrenalindən başqa daha hansı maddələr sintez olunur?

- İnsulin
- Qalxanabənzər vəzi hormonu
- Vaqus maddəsi
- ✓ Noradrenalin
- Yağ

276. Levi və Elliot nəyi kəşf etmişdir?

- sinir impluslarını
- beyin sistemini
- ✓ simpatik sinir sisteminin uclarında adrenalinin ifraz olunduğunu
- periferik sinir sisteminin uclarında adrenalinin ifraz olunduğunu
- mərkəzi sinir sisteminin uclarında adrenalinin ifraz olunduğunu

277. Hansı alimlər simpatik sinir sisteminin uclarında adrenalinin ifraz olunduğunu sübut etmişdir?

- Pavlov və Levi
- Levenhuk və Pavlov
- ✓ Levi və Elliot
- Yalnız Levi
- Miçurin və Eliot

278. Adrenalin nəyin ucundan ifraz olunur?

- dəri ucluqlarından
- beyin sisteminin
- sinir impluslarının
- ✓ simpatik sinir sisteminin
- mərkəzi sinir sisteminin

279. Hansı maddə simpatik sinir sisteminin uclarında ifraz olunur?

- Yağ
- İnsulin
- su
- ✓ Adrenalin
- Vaqus maddəsi

280. İlk dəfə sinir impluslarının keçirilməsini kim sübut etmişdir?

- Levenhuk
- Miçurin
- Pavlov
- ✓ Otto levi
- Elliot

281. Ət məhsulları qəbul etdikdə hansı bakteriyalar orqanizmə düşür?

- qeyri-patogen stafilokokklar
- qonokokklar
- S.aureus
- ✓ Clostridium perfriningens
- patogen stafilokokklar

282. Hansı növ məhsullar qəbul etdikdə Clostridium perfriningens bakteriyası orqanizmə düşür?

- Süd məhsulları
- Heç bir variant doğru deyildir
- Süd və ət məhsulları
- ✓ Ət məhsulları
- Balıq məhsulları

283. Aşağıdakı variantlardan hansında stafilokokk zəhərlənməsi zamanı göstərilən yardımlar tam verilib?

- Bağırsağ təmizlənməli, həb qəbul edilməli
- Kömür həbi qəbul edilməli
- Su içməli, daxilə 4 – 6 həb qəbul edilməli
- Mədə yuyulmalı, su içməli
- ✓ Mədə yuyulmalı, bağırsağ təmizlənməli, daxilə 4 – 6 aktivləşdirilmiş kömür həbi qəbul edilməlidir.

284. intoksikasiyasının əsas əlamətləri müşahidə olunur?

- 5 saat

- √ 2...4 saat
- 1 saat
- 7 saat
- 2 saat

285. Aşağıdakı qida məhsullardan hansı stafilokokk zəhərlənməsinin əsas səbəbidir?

- Süd məhsulları
- √ Süd, ət, balıq və toyuq məhsulları
- Ət məhsulları
- Süd və bitki məhsulları
- Bitki məhsulları

286. Temperatur, duz və şəkər, turşu, digər kimyəvi maddələrin iştirakı kimi faktorlara hansı bakteriyalar təsir göstərir?

- Clostridium botulinium
- √ S. Aureus
- E. Coli
- B. Cereus
- stafilokokk

287. Hansı faktorlar S. Aureus bakteriyalarının inkişafına təsir edir?

- Temperatur, duz və şəkər
- √ Temperatur, duz və şəkər, turşu, digər kimyəvi maddələrin iştirakı, digər bakteriyaların iştirakı
- Duz və şəkər, digər bakteriyaların iştirakı
- Temperatur, digər kimyəvi maddələrin iştirakı
- Turşu, temperatur

288. Karbonkul, frunkul, abses, haymorit, otit, rinit, hidro adenit, meningit, mastit, apendisit, qida zəhərlənmələri kimi xəstəliklərin əmələ gəlməsinə hansı stafilokokklar səbəb olur?

- qeyri-patogen stafilokokklar
- √ patogen stafilokokklar
- streptokokklar
- stafilokokklar
- qonokokklar

289. Hansı xəstəliklərin əmələ gəlməsinə patogen stafilokokklar səbəb olur?

- Zökəm, frunkul, abses
- √ Karbonkul, frunkul, abses, haymorit, otit, rinit, hidro adenit, meningit, mastit, apendisit, qida zəhərlənmələri
- Bruselyoz, meningit
- Heymorit, adenit, qızılca
- Qızılca, qarayara, mastit

290. Qeyri-patogen stafilokokklar ilə patogen stafilokokklar arasındakı fərq hansı xassələrlə müəyyən edilir?

- Eritrokoaqulyasiya
- √ Plazmakoaqulyasiya
- Fiziki
- Kimyəvi
- Fiziki – kimyəvi

291. Leykosit hansı hüceyrələrə məhvədicə təsir göstərir?

- beyin hüceyrələri
- √ sinir hüceyrələri
- qan hüceyrələri
- toxuma hüceyrələri

- limfa hüceyrələri

292. Aşağıdakılardan hansı sinir hüceyrələrinə məhvedici təsir göstərir?

- eritrosit
- ✓ Leykosit
- Plazma
- Limfa
- Trombosit

293. Plazmakaoqulaza fermenti nəyi pıxtalaşdırır?

- eritrositləri
- ✓ plazmanı
- qanı
- trombositləri
- leykositləri

294. Hansı ferment plazmanı pıxtalaşdırır?

- Leykokaoqulaza
- ✓ Plazmakaoqulaza
- Reduktaza
- Oksidaza
- Eritrokaoqulaza

295. Hansı variantda alfa, betta və qamma toksinlərinin malik olduqları xassələr verilib?

- Hemolitik, letallıq
- ✓ Hemolitik, letallıq, dermonekretik
- Letallıq
- Hemolitik
- Dermonekretik

296. Aşağıdakı toksinlərdən hansı Patogen stafilokokklarından əmələ gəlir?

- ✓ Ekzo və endotoksinlər
- Miko və ekzotoksinlər
- Mikotoksinlər
- Endotoksin
- Ekzotoksin

297. Aşağıdakı fermentlərdən hansı Stafilokokklar zülallarının parçalanması nəticəsində əmələ gəlir?

- Laktoza
- ✓ Saxarolitik
- Oksidaza
- Fosfataza
- Reduktaza

298. Vibrio Cholerae və vibrio parahaemolyticus hansı mikroorqanizmlərə aiddir?

- şərti-patogen
- ✓ patogen
- termofil
- psixrofi
- mezofil

299. Hansılar patogen mikroorqanizmlərdir?



- E. Coli, S. Aureus
  - √ Vibrio Cholerae və vibrio parahaemolyticus
  - Kif göbələkləri
  - Proteus cinsindən olan bakteriyalar
  - Mezofil aerob, fakultativ anaerob
- 300.** Hansı bənddə şərti-patogen mikroorqanizmlər tam verilib?
- Mezofil aerob, fakultativ anaerob
  - √ E.Coli, S. Aureus, proteus cinsindən olan bakteriyalar, B. Cereus, sulfitreduksiyaedici klosteridlər
  - Kif göbələkləri
  - Bağırsağ çöpu bakteriyalar qrupu
  - Vibrio Cholerae və Vibrio parahalmolyticus
- 301.** Hansı bənddə sanitar-gigiyenik göstəricilər tam verilib?
- Aureus, proteus, B. Cereus
  - √ Mezofil aerob və fakultativ anaerob mikroorqanizmlər, bağırsağ çöpu bakteriyalar qrupu, enterobacteriaceae ailəsindən olan bakteriyalar, enterokokklar
  - Kif göbələkləri və süd turşusu bəzi mikroorqanizmləri
  - Bağırsağ çöpu bakteriyalar qrupu
  - Vibrio Cholerae və vibrio parahaemolyticus
- 302.** Mezofil aerob və fakultativ anaerob mikroorqanizmlər, bağırsağ çöpu bakteriyalar qrupu, enterobacteriaceae ailəsindən olan bakteriyalar, enterokokklar hansı göstəricilərə aiddir?
- sanitar
  - √ sanitar-gigiyenik
  - orqanoleptik
  - kimyəvi
  - gigiyenik
- 303.** Hansı bənddə mikroorqanizmlərin qrupları tam verilib?
- Sanitar – gigiyenik göstəricilər
  - √ Sanitar – gigiyenik göstəricilər, şərti – patogen mikroorqanizmlər, patogen mikroorqanizmlər, xarabedici mikroorqanizmlər
  - Xarabedici mikroorqanizmlər
  - Patogen və xarabedici mikroorqanizmlər
  - Şərti patogen mikroorqanizmlər və patogen mikroorqanizmlər
- 304.** Tez – tez qida zəhərlənməsi əmələ gətirmələrinə və yoluxma dərəcələrinə görə Ümumdünya Sağlamlıq Təşkilatı məhsulların neçə kateqoriyasını işləyib hazırlayıb?
- 1.0
  - √ 6.0
  - 3.0
  - 4.0
  - 2.0
- 305.** Mikrobioloji kriteriyalar nə zaman müəyyənləşdirilir?
- yeyinti məhsullarının rəngi qiymətləndirildikdə
  - √ yeyinti məhsullarının təhlükəsizliyini qiymətləndirildikdə
  - yeyinti məhsullarının iyi qiymətləndirildikdə
  - zəhərin növü müəyyən edildikdə
  - yeyinti məhsullarının dadı qiymətləndirildikdə
- 306.** Xəstə adam, anaerob infeksiyalarda torpaq, toksikoinfeksiyalarda yeyinti məhsulları, bəzən həşəratlar nəyin başlıca mənbəyi hesab edilir?
- mikrobun

- √ infeksiyanın
- temperatur qalxmasının
- bakteriyaların
- yoluxucu xəstəliyin

307. Hansı variantda infeksiyanın başlıca mənbəyi verilib?

- Xəstə adam, torpaq
- √ Xəstə adam, anaerob infeksiyalarda torpaq, toksikoinfeksiyalarda yeyinti məhsulları, bəzən həşəratlar
- Həşəratlar
- Xəstə adam, həşəratlar
- Toksikoinfeksiyalarda yeyinti məhsulları

308. Aşağıdakı mühitlərdən hansı patogen mikrobların inkişafı və həyat fəaliyyəti üçün əlverişli mühit hesab edilir?

- Xəstəlik mənbəyi
- √ İnfeksiya mənbəyi
- Bakteriya mənbəyi
- Heç bir variant doğru deyil
- Mikrob mənbəyi

309. Xaricdən bir şeyin daxil olması – çirklənməsi hansı sözün mənasını ifadə edir?

- ekzotoksin
- mikrob
- toksin
- √ infeksiya
- endotoksin

310. Aşağıdakılardan hansı variantda infeksiya sözünün mənası verilib?

- Mikrob
- √ Xaricdən bir şeyin daxil olması – çirklənməsi
- Göbələk
- Xəstəlik
- Bakteriya

311. Aşağıdakılardan hansı infeksiyanın tərifinə uyğundur?

- Ekzogen mikroblarla orqanizmin qarşılıqlı təsirinə
- √ Patogen mikroblarla orqanizmin qarşılıqlı təsiri nəticəsində meydana çıxan patoloji proses
- Endogen mikroblarla orqanizmin qarşılıqlı təsirinə
- Fitotoksinlərlə orqanizmin qarşılıqlı təsirinə
- Mikotoksinlərlə orqanizmin qarşılıqlı təsirinə

312. Orqanizmdə yeni keyfiyyət dəyişikliyi əmələ gətirmə qabiliyyətinə malik olan mikroblara hansı mikroblar aiddir?

- difteriya və botulizm çöplərinin maye toksini
- √ patogen mikroblar
- endotoksinlər
- stafilocoklar
- ekzotoksinlər

313. Aşağıdakı variantlardan hansı patogen mikrobların tərifini ifadə edir?

- Heyvan mənşəli mikroblara
- √ Orqanizmdə yeni keyfiyyət dəyişikliyi əmələ gətirmə qabiliyyətinə malik olan mikroblara
- Zəhərlənmə əmələ gətirən mikroblara
- Fizioloji funksiyaları pozan mikroblara
- Bitki mənşəli mikroblara

314. Bakterial və göbələk mənşəli növlər nəyə məxsusdur?

- endotoksinlər
- ✓ toksikozlar
- stafilokoklar
- mikotoksinlər
- ekzotoksinlər

315. Hansı variantda toksikozların növləri tam verilib?

- Bakterial mənşəli
- ✓ Bakterial və göbələk mənşəli
- Mikrob mənşəli
- Mikrob və göbələk mənşəli
- Göbələk mənşəli

316. Mənşəyinə görə toksikozlar neçə cür olur?

- 1.0
- ✓ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

317. Yeməkdə mikrob hüceyrəsi olmadıqda və ancaq mikrob toksini olduqda nə baş verir?

- zəhərlənmə
- ✓ yeyinti intoksikasiyası
- qida zəhərlənməsi
- temperatur artımı
- toksiki zəhərlənmə

318. Nə zaman yeyinti intoksikasiyası baş verir?

- Yeməkdə mikrob hüceyrəsi olduqda baş verir
- ✓ Yeməkdə mikrob hüceyrəsi olmadıqda və ancaq mikrob toksini olduqda baş verir
- Yeməkdə bütün toksinlər olduqda baş verir
- Yeməkdə endotoksin olduqda baş verir
- Yeməkdə mikrob toksini olmadıqda baş verir

319. Hansı toksinlər xəstəliyin inkişafında və onun əlamətlərinin meydana çıxmasında əsas rol oynayır?

- Ekzotoksinlər
- ✓ Mikrob toksinlər
- Mikotoksinlər
- Fitotoksinlər
- Endotoksinlər

320. Dəniz donuzu hansı toksinlər tərəfindən tələf olur?

- patogen mikroblar
- ✓ difteriya və botulizm çöplərinin maye toksini
- endotoksinlər
- stafilokoklar
- ekzotoksinlər

321. Aşağıdakı heyvanlardan hansını difteriya və botulizm çöplərinin maye toksini tələf edir?

- Pişik

- ✓ Dəniz donuzu
- İt
- İnek
- Qoyun

322. 37°S-də hansı mikroblar becərilir?

- stafilyokoklar
- ekzogen toksinlər
- ✓ toksigen mikroblar
- endogen toksinlər
- patogen mikroblar

323. Neçə dərəcədə toksigen mikroblar becərilir?

- 35°S
- ✓ 37°S
- 39°S
- 40°S
- 36°S

324. Aşağıdakılardan hansı toksigen mikrobların tərifinə uyğundur?

- Endotoksin ifraz edən mikroblara
- ✓ Ekzotoksin ifraz edən mikroblara
- Fitotoksin ifraz edən mikroblara
- Endo və mikotoksin ifraz edən mikroblara
- Mikotoksin ifraz edən mikroblara

325. Ekzotoksin ifraz edən mikroblara nə deyilir?

- endotoksinlər
- ✓ toksigen mikroblar
- ekzotoksinlər
- stafilyokoklar
- patogen mikroblar

326. Aşağıdakılardan hansı endotoksinlərin tərifinə uyğundur?

- Difteriya, tetanus və s. kimi mikrobların əmələ gətirdikləri zəhərli maddələrə
- ✓ Zəhərli maddələrin mikrobların protoplazması ilə əlaqədar olub, xarici mühitə ifraz olunmayan maddələr
- Heç bir variant doğru deyil
- Turşuların təsiri altında xaric olaraq zəhərlənməyə səbəb olan toksinlərə
- Mikrob hüceyrəsinin tamlığının pozulmasına

327. Aşağıdakı variantlardan hansı ekzotoksinlərin tərifinə uyğundur?

- Difteriya, tetanus və s. kimi zəhərli maddələr mikrobların protoplazması ilə əlaqədar olub, xarici mühitə ifraz olunmur
- ✓ Difteriya, tetanus və s. kimi mikrobların əmələ gətirdikləri zəhərli maddələr mikrob hüceyrəsindən (qılıfdan) diffuz edərək xaricə ifraz olunur və ona həssas olan hüceyrə, toxuma və sistemlərə təsir edərək onların zəhərlənməsinə səbəb olur
- Turşuların təsiri altında xaric olaraq zəhərlənməyə səbəb olan toksinlərə
- Heç bir variant doğru deyil
- Mikrob hüceyrəsinin tamlığının pozulmasına

328. Ekzotoksinlər və endotoksinlər hansı mikrobların növləridir?

- stafilyokok
- ✓ patogen
- qonokoklar
- qızılı stafilyokok

- streptokoklar

**329.** Aşağıdakı variantlardan hansında patogen mikrobların növləri tam göstərilib?

- Ekzotoksinlər
- ✓ Ekzotoksinlər və endotoksinlər
- Mikotoksinlər
- Ekzotoksinlər və mikotoksinlər
- Endotoksinlər

**330.** Neçə növ toksin patogen mikroblar tərəfindən əmələ gəlir?

- 1.0
- ✓ 2.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0

**331.** Aşağıdakılardan hansı toksinə aiddir?

- Zəhərə
- ✓ Mikrobun zəhərli ifrazatına
- Partlayıcı maddəyə
- Mikroba
- Dərmana

**332.** Mikrobun zəhərli ifrazatına nə deyilir?

- mikrob
- ✓ toksin
- zəhər
- şibyə
- mikroorqanizm

**333.** Aşağıdakı yoluxma mənbələrindən hansı mikroorqanizmlərlə yoluxma mənbəyi ola bilər?

- Taralar
- ✓ Avadanlıqlar, işçilər, su və köməkçi materiallar
- Yalnız köməkçi materiallar
- Qidalar
- İnsanlar, su

**334.** Nə zaman yeyinti məhsullarının mikroorqanizmlərlə yoluxması baş verir?

- Onların qarlaşması zamanı
- ✓ Onların emalı və daşınması zamanı
- Yalnız onların emalı zamanı
- Yalnız onların daşınması zamanı
- Onların qəbulu zamanı

**335.** Qastro – eberiti xəstəliyi hansı vibrionlar tərəfindən törədilir?

- E.coli
- vəba
- S.aureus
- ✓ parahaemolyticus
- vərəm

**336.** Termotabil, termolobil hemolizləri və enterotoksinləri kimi toksinləri hansı vibrionlar əmələ gətirir?

- E.coli
- vərəm
- S.aureus
- ✓ parahaemolyticus
- vəba

337. Hansı toksinləri Parahaemolyticus vibriyonları əmələ gətirir?

- Termotabil, termolobil
- Enterotoksinləri
- Termotabil hemoliz, enterotoksinlər
- ✓ Termotabil, termolobil hemolizləri və enterotoksinləri
- Termolobil hemolizləri

338. Vəba xəstəliyi zamanı adenilksilozanın fəallaşması nəyin ifrazı ilə baş verir?

- ksiloza
- fosfataza
- reduktaza
- adrenalin
- ✓ enteretoksin

339. Adenilksiloza fermenti hansı xəstəlik zamanı enteretoksinin ifraz olunması ilə fəallaşır?

- botulizm
- vərəm
- ✓ vəba
- kalit
- ekzema

340. İfraz olunan enteretoksin vəba xəstəliyi zamanı hansı fermenti fəallaşdırır?

- Reduktaza
- Ksilozaza
- ✓ Adenilksilozaza
- Oksidaza
- fosfataza

341. Xəstə adamlar və sağlam vibriyon gəzdirən insanlar hansı xəstəlik üçün infeksiya mənbəyidir?

- ekzema
- vərəm
- kalit
- ✓ vəba
- botulizm

342. Aşağıdakılardan hansı vəba infeksiya mənbəyidir?

- ✓ Xəstə adamlar və sağlam vibriyon gəzdirən insanlar
- Ət məhsulları (bişməmiş)
- Süd məhsulları
- Ət və süd məhsulları
- Süd məhsulları

343. Aşağıdakı maddələrdən hansına qarşı vəba vibriyonları çox həssasdır?

- Duzlara
- ✓ Turşulara
- Xlor
- Yoda

- Əsaslara

344. Xlorgen ekzotoksini hansı vibrion tərəfindən ifraz edilir?

- vərəm
- ✓ vəba
- ekzema
- kalit
- botulizm

345. Aşağıdakı ekzotoksinlərdən hansını vəba vibrionları ifraz edir?

- Flüorgen
- ✓ Xlorgen
- Brom
- Xlor
- Yod

346. OQAVA (AB), İNABA (AC), HİKOSİMA (ABC) hansı vibrionun yarımqruplarıdır?

- vərəm
- ✓ vəba
- ekzema
- kalit
- botulizm

347. Hansı variantda şübhəli vəba vibrionlarının ayrıldığı yarımqrup verilib?

- OQAVA (AB)
- ✓ OQAVA (AB), İNABA (AC), HİKOSİMA (ABC)
- HİKOSİMA (ABC)
- OQAVA və İNABA
- İNABA (AC)

348. Aşağıdakı variantlardan hansında şübhəli vəba vibrionlarının yarımqruplarının sayı verilib?

- 5.0
- ✓ 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

349. Vəba vibrionu *vibrio cholerae – asiaticae* nə üçün belə adlandırılır?

- Vibrionun adına uyğun olduğu üçün
- ✓ Vəbanın əsas ocağı Asiya ölkələri olduğu üçün
- Alimin adına uyğun olduğu üçün
- Təsadüf olaraq
- Mikrobun adına uyğun olduğu üçün

350. Qida məhsulları yaxşı bişirilmədikdə aşağıdakılardan hansı ilə yoluxma baş verir?

- stafilokokk
- ✓ salmonella
- qonokokk
- S.aureus
- E.coli

351. Nə zaman salmonellalarla yoluxmaq mümkündür?

- Qida məhsullarını yaxşı yumadıqda
- √ Qida məhsulları yaxşı bişirilmədikdə
- Xəstə heyvana toxunmaqla
- Heç bir variant doğu deyil
- Heyvanın daxili orqanı çıxarılmadıqda

352. Aşağıdakılardan hansı salmonellalardan törədilən xəstəliklərə aiddir?

- Botulizm
- √ Salmonelloz
- Ekzema
- Nevroz
- Kalit

353. Patogen mikroorqanizmlərə salmonella adı nə üçün verilib?

- Mikrobun adına görə
- √ Alimin şərafinə
- Təsadüf olaraq
- Tərcümə olunmuş adıdır
- Bakteriyanın adına görə

354. Salmon tərəfindən aşağıdakılardan hansı kəşf olunub?

- qeyri-patogen mikroorqanizmlər
- √ patogen mikroorqanizmlər
- E.coli
- stafilokokk
- s.aureus

355. Kim tərəfindən patogen mikroorqanizmlər kəşf olunub?

- Van Ermengem
- √ Salmon
- Levenhuk
- Paskal
- Miçurin

356. 1885-ci ildə hansı mikroorqanizmlərin ilk nümayəndəsi kəşf olunub?

- qeyri-patogen mikroorqanizmlərin
- √ patogen mikroorqanizmlərin
- E.coli
- stafilokokkların
- S.aureusun

357. Neçənci ildə Patogen mikroorqanizmlərin ilk nümayəndəsi kəşf olunub?

- 1805.0
- √ 1885.0
- 2005.0
- 1705.0
- 1905.0

358. Konserv bankasındakı məhsullar botulizm zamanı hansı iyi verir?

- Lax yumurta iyi
- √ Acılaşmış yağ iyi
- Vanil iyi
- Heç bir qoxu olmur



- Sarımsaq iyi
359. Konservlərdə sporelər diri qaldıqda onlar vegetativ formaya keçir və həyat fəaliyyəti nəticəsində əmələ gələn qazlar bankanın qapağını qaldıran zaman nə baş verir?
- zəhərlənmə
  - ✓ bombaj
  - konserv bankasının partlaması
  - konservin acılaşması
  - qidanın xarab olması
360. Toksemiya nə zaman əmələ gəlir?
- Mədə-bağırsaq sistemindən endotoksin qana sorulan zaman
  - ✓ Mədə-bağırsaq sistemindən ekzotoksin qana sorulan zaman
  - Vitaminlər qana sorularkən
  - Orqanizmdə maddələr mübadiləsi zamanı
  - Mineral maddələr qana sorularkən
361. Mədə-bağırsaq sistemindən ekzotoksin qana sorulan zaman nə əmələ gəlir?
- Anemiya
  - ✓ Toksemiya
  - Pnevmaniya
  - Hipertaniya
  - Hipodinamiya
362. 2 saatdan 10 günə qədər hansı xəstəliyin inkişaf dövrü hesab edilir?
- ✓ botulizm
  - vərəm
  - vəba
  - çiçək xəstəliyi
  - qida zəhərlənməsi
363. PH 7,3 – 7,6 qidalı mühitində hansı serevorlar yaxşı inkişaf edir?
- A, B, C
  - ✓ bütün serevorlar
  - E, F
  - F, D, E
  - D, F
364. Hansı qidalı mühitdə bütün serevorlar yaxşı inkişaf edir?
- PH 6,8
  - PH 7
  - PH 7,5
  - ✓ PH 7,3 – 7,6
  - PH 6,9
365. Aşağıdakı temperaturlardan hansı G serevoru üçün optimaldır?
- 40°S
  - ✓ 30°S - 37°S
  - 60°S
  - 70°S
  - 50°S
366. Aşağıdakı temperaturlardan hansı E serevoru üçün optimaldır?

- 30°S
- √ 25 – 27°S
- 50°S
- 60°S
- 40°S

367. A, B, C, D, F serovrları üçün Clostridium botulinum mikrobunun optimal temperaturu nə qədərdir?

- 20 - 30°C
- 15 - 20°C
- √ 30-40°C
- 10 - 15°C
- 5 - 10°C

368. Hansı serovrları üçün Clostridium botulinum mikrobunun optimal temperatur 30 – 40°S – dir?

- A, B, C
- √ A, B, C, D, F
- E, F
- F, D, E
- D, F

369. Aşağıdakı variantlardan hansında botulizm çöplərinin qamçıların sayı verilib?

- 40 qamçıya
- √ 4 – dən 30 – a qədər qamçıya
- 50 qamçıya
- 60 qamçıya
- 2 qamçıya

370. Hansı variantda Clostridium botulinum çöplərinin forması verilmişdir?

- Oval formalı
- √ Girdə polimorf
- Sapşəkilli formalı
- Spiral şəkilli
- Uzunsov formalı

371. Bacillaceae fəsiləsinə, clostridium cinsinə aid olan aşağıdakılardan hansıdır?

- E.coli
- √ Clostridium botulinum
- qeyri-patogen mikroorqanizmlər
- qonokokklar
- S.aureus

372. Yeyinti, yara, uşaq, respirator və qeyri – spesifik formalı botulizm aşağıdakılardan hansının formalarıdır?

- patogen mikroorqanizmlərin
- √ botulizmin
- S.aureusun
- E.colinin
- patogen mikroorqanizmlərin

373. Aşağıdakı variantlardan hansında botulizmin formaları verilmişdir?

- Yeyinti botulizmi, yara botulizmi
- √ Yeyinti, yara, uşaq, respirator və qeyri – spesifik formalı botulizm
- Qeyri – spesifik formalı botulizm

- Yeyinti və respirator
- Uşaq botulizmi, respirator botulizmi

**374.** Aşağıdakı bəndlərdən hansında botulizmin formalarının sayı verilmişdir?

- 6.0
- √ 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

**375.** 1896 – cı il. E. Van, Ermengem tərəfindən aşağıdakılardan hansı kəşf olunub?

- E.Coli
- √ Clostridium botulinium
- patogen stafilokokk
- qeyri-patogen stafilokokk
- S.aureus

**376.** Neçənci ildə və kim tərəfindən Clostridium botulinium kəşf olunub?

- 1906 – cı il. Enşteyn
- √ 1896 – cı il. E. Van, Ermengem
- 1705 – ci il. Miçurin
- 1900 – cü il
- 1901 – ci il. Levenhuk

**377.** XVIII əsr ədəbiyyatlarında hansı xəstəlik haqqında məlumatlara rast gəlinir?

- vəba
- √ botulizm
- qrip
- qida zəhərlənməsi
- vərəm

**378.** Neçənci əsr ədəbiyyatlarında botulizm xəstəliyinin əlamətləri haqqında məlumatlara rast gəlinir?

- XV əsr
- √ XVIII əsr
- XVII əsr
- XX əsr
- XVI əsr

**379.** Qida məhsullarında Clostridium botulinium toksini olarkən baş verən qida zəhərlənməsi necə adlanır?

- Kalit
- √ Botulizm
- Ekzema
- Nevroz
- Hepapit

**380.** Torla tutulma aşağıdakılardan hansına aiddir?

- quşlar
- ilanlar
- siçovullar
- yırtıcılar
- √ tısbağalar

**381.** Tələ ilə tutulma aşağıdakılardan hansına aiddir?

- quşlar
- yırtıcılar
- tısbağalar
- ilanlar
- ✓ siçovullar

382. Qarabatdaq çinədanından hansı variantda verilmiş balıqlar tapılıb?

- çəki,çapaq
- ✓ çəki,sıf və balıq qalığı
- nərə,çəki,sıf
- bölgə,sıf
- nərə,çapaq

383. Tezdən və axşam vaxtı aşağıdakılardan hansı daha fəal olur?

- qurbağalar
- ✓ ilanlar
- tısbağalar
- krablar
- yengəclər

384. Su quşlarının balıq körpələrinə vurduğu zərər hansı xüsusiyyətlərdən asılı olaraq müxtəlif dərəcədədir?

- quşların ölçüsündən
- ✓ quşun növündən və qidalanmaya tələbatından
- quşların qidalanmaya tələbatından
- quşların böyüklüyündən
- quşların növündən

385. Balıqların düşmənləri özlərinin hansı xüsusiyyətlərinə görə balıqçılığa zərər vururlar?

- xarici görünüş
- ✓ bioloji-ekoloji
- kimyəvi-bioloji
- ekoloji
- bioloji

386. Balıqçılıq təsərrüfatlarına aşağıda verilmiş variantlardan hansındakı canlılar ziyan vurur?

- su yereşeni,ilan
- ✓ su yereşeni, nerka, çay samuru, ondatr, su siçovulu
- yengəc, krab
- çay samuru, yengəc
- nerka, çay amuru, ilan

387. Balığın baytar-sanitar qiymətləndirilməsi zəhərin hansı xüsusiyyətinə əsasən aparılır?

- zəhərlilik dərəcəsinə görə
- ✓ zəhərin növünə görə
- zəhərin təsir metoduna görə
- zəhərin təsir etdiyi sahəyə görə
- zəhərin miqdarına görə

388. . Balıqların zəhərlənmə səbəblərini aşkar etmək mümkün olmadıqda nə edilir?

- texniki məhsullar istehsalına göndərilir
- ✓ məhv edilir
- quşların yemlənməsinə verilir

- ictimai qidalanmaya göndərilir
- xəzli heyvanların yemlənməsinə verilir

**389.** Zəhərlənmiş balıqlar suyun hansı hissəsində üzür?

- ✓ suyun səthində
- suyun aşağı qatlarında
- suyun lap aşağı qatlarında
- suyun orta hissəsində
- suyun nisbətən üst səthində

**390.** Suda üzən quşlar, su hövzələrindən tutulan balıqlar hansı bakteriyalarla yoluxa bilər?

- E.Coli
- ✓ Salmonella
- clostridium botulinium
- protey
- bacillus

**391.** Zəhərli balıqlarda olan zəhərli nazik pərdə hansı rəngdədir?

- sarı
- ✓ qara
- bənövşəyi
- boz
- ağ

**392.** Balıqların hansı zəhərli nümayəndələri vardır?

- osman, çəki
- ✓ marinka, osman
- çapaq, çəki
- nəmə, çapaq, osman
- çapaq, marinka

**393.** Nəmə balığındakı Polipodiozlu kürü hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- pambıqşəkilli kiflər əmələ gəlir
- ✓ iri dairəvi olur, şəffaf, kürünün nazik pərdəsi altında spiral şəkildə burulmuş ağ rəngli polipodium hidriforme parazitləri görünür
- kürünün nazik pərdəsi altında boruşəkilli polipodium parazitləri görünür
- qırmızı rəngli olur
- kiçik dairəvi olur

**394.** Xörək duzunun miqdarı nə ilə hesablanır?

- qramla
- ✓ faizlə
- ml-lə
- litrlə
- kq-la

**395.** Xörək duzunun təyini zamanı hansı məhluldan istifadə edilir?

- alüminium oksidi
- ✓ gümüş nitrat məhlulu
- gümüş sulfat məhlulu
- alüminat məhlulu
- gümüş oksidi

**396.** Filtrlənmək üçün neçə damcı indikator götürülür?

- 4 damcı
- ✓ 2-3 damcı
- 6 damcı
- 2 damcı
- 5 damcı

**397.** Kürünün müayinəsi zamanı filtrasiya prosesində qıfın ağzı nə ilə örtülür?

- perqament kağızı ilə
- ✓ saat şüşəsi ilə
- şüşə ilə
- falqa kağızı ilə
- parça ilə

**398.** Kürüdə xörək duzunun təyini zamanı qarışıq neçə dəqiqə çalxalanır?

- 15 dəqiqə
- ✓ 15-20 dəqiqə
- 30 dəqiqə
- 25 dəqiqə
- 20 dəqiqə

**399.** Kürüdə xörək duzunun təyini zamanı qarışıq neçə dəqiqədən bir çalxalanır?

- 10 dəqiqə
- ✓ 5 dəqiqə
- 20 dəqiqə
- 25 dəqiqə
- 15 dəqiqə

**400.** Kürüdə xörək duzunun təyini zamanı neçə litrlik kolba götürülür?

- 10 ml
- ✓ 20 ml
- 40 ml
- 50 ml
- 30 ml

**401.** Kürüdə xörək duzunun miqdarının təyini zamanı kürüdə nə qədər nümunə götürülür?

- 3 qram
- ✓ 3-5 qram
- 7 qram
- 10 qram
- 5 qram

**402.** Nərə balıqlarının sıxılmış kürüsündə nəmlik nə qədər olmalıdır?

- 0.2
- 0.35
- 0.3
- ✓ 0.4
- 0.1

**403.** Kürünün müayinəsi zamanı neçə qram təzə qızardılmış kvaslı qumla qarışdırılır?

- 3 qram
- ✓ 5-10 qram
- 7 qram

- 9 -10 qram
- 5 qram

404. Kürünün müayinəsi üçün neçə qram nümunə götürülür?

- 2 qram
- ✓ 2-2.5 qram
- 3 qram
- 4 qram
- 2.5 qram

405. Kürüdə nəmlik neçə dərəcə temperaturda qurutmaqla təyin edilir?

- 110°C
- ✓ 100-105°C
- 105°C
- 120°C
- 100°C

406. Sıxılmış kürü hansı halda müayinə edilir?

- əzilərək kütlə halına salınaraq
- ✓ xırda hissələrə ayrılaraq
- duzlanaraq
- yastıq şəklində
- iri hissəciklərə ayrılaraq

407. Keyfiyyətsiz kürü hansı xüsusiyyətlərə malik olur?

- səthi selikli, konsistensiyası yumşaq
- ✓ rəngi qeyri-bərabər, səthi kifli, konsistensiyası bərk və ya yapışqanlı, turşumuş, duzlu, acı və xoşagəlməyən iyli olur
- xoşagəlməyən iyli, açıq rəngli
- səthi qeyri-bərabər rəngli selikli
- duzlu və acı dada malik

408. Təmizlənmiş 1-ci sort kürü hansı rəngdə olur?

- sarı rəngdə
- ✓ çəhrayı və ya solğun çəhrayı rəngdə
- tünd boz rəngdə
- açıq sarı rəngdə
- qırmızı rəngdə

409. Karp balıqlarının kürüsü hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- bərk, eynicinsli, ovulandır
- ✓ yumşaq, eynicinsli, zəif, bərk və ya mayevaridir, özünəməxsus iyi və tamı, bəzən acılığı olur
- orta ölçülü və mayevaridir
- zəif, bərk və seliklidir
- dadı bəzən şirintəhər olur

410. İkinci sort kürü hansı növ qızılbalıqlardan hazırlanır?

- Eyni növ balıqlardan
- ✓ Müxtəlif növ qızılbalıqlardan
- Siyənək balıqlarından
- Nərə balıqlarından
- Xüsusi növ balıqlardan

411. Qızılbalığın 1-ci sort kürüsü üçün hansı göstəricilər uyğundur?

- müxtəlif rəngli olur
- √ eyni rəngli, təmiz olur, dənələri bir-birindən asan ayrılır
- dənələri olduqca kiçikdir
- üzəri seliklə örtülüdür
- dənələr bir-birindən çətin ayrılır

412. Əla sort sıxılmış kürü hansı keyfiyyətlərə malik olur?

- çox yumşaq olur
- açıq qırmızı rəngdə olur
- xoşagələn duzlu və tamlı olur
- √ tünd rəngdə, orta yumşaqılıqda, eyni cür spesifik ətirli, xoşagələn duzlu və tamlı olur
- açıq rəngdə olur

413. Birinci sort nəvə kürüsü hansı keyfiyyətlərə malikdir?

- yalnız iri və orta ölçülü olur
- √ yni cins balıqdan alınır, iri, orta və ya xırda dənəli, açıq kül rəngli, qaramtıl və nəmtəhər olur, dənələr asanlıqla bir-birindən ayrılır, spesifik iydən başqa iy və tam olmur
- nəmtəhər və kiçik ölçülü olur
- orta və kiçik ölçülü olur
- sarımtıl və qurutəhər olur

414. Əla növ nəvə balığı kürüsü hansı keyfiyyətlərə malikdir?

- tünd sarı rəngli olur
- √ eyni böyüklükdə, bərabər dərəcədə açıq və ya tünd kül rəngli, kürülər bir-birindən asan ayrılır, əlavə iyi və tamı olmur
- iri ölçülü olur
- açıq qırmızı rəngli
- konsistensiyası bərk olur

415. Kürü xarici görünüşcə hansı xüsusiyyətlərinə görə təyin edilir?

- dənələrin konsistensiyasına
- dənələrin iriliyinə
- √ dənələrin iriliyinə, rənginə və bütövlüyünə
- dənələrin bütövlüyünə
- dənələrin rənginə

416. Qızıl və karp balıqlarının kürüsü hansı sortlara ayrılır?

- birinci sorta
- √ birinci və ikinci sort
- əla sort
- əla və birinci sort
- ikinci sort

417. Keyfiyyətinə görə balıq kürüsü hansı sortlara ayrılır?

- əla və birinci
- √ əla, birinci və ikinci
- əla və ikinci
- əla
- birinci və ikinci

418. Balıq kürüsü hazırlanma texnologiyasına görə hansı halda olur?

- dənəvər kürü
- √ sıxılmış və dənəvər kürü



- banka kürüsü
- dənəvər və banka kürüsü
- sıxılmış kürü

419. Nərə, qızıl, karp balıqlarından neçə cür kürü hazırlanır?

- 4.0
- √ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

420. Metaqonimoz xəstəliyi zamanı balığın hansı hissələri sanitar işləmədən keçirilir?

- qəlsəmə, qaraciyər
- √ qəlsəmə, üzgəc, pulcuqlar
- pulcuqlar, böyrək
- üzgəc, pulcuqlar, qaraciyər
- üzgəc, ürək

421. Opistorxoz xəstəliyi zamanı tək-tək paraziti olan balıqları neçə dərəcədə dondurmaqla zərərsizləşdirirlər?

- -10°C
- √ -15°C
- -3°C
- -8°C
- -5°C

422. Opistorxoz xəstəliyi zamanı tək-tək paraziti olan balıqları neçə dəqiqə bişirdikdən sonra ticarət şəbəkəsinə göndərilirlər?

- 20 dəqiqə
- √ 30 dəqiqə
- 5 dəqiqə
- 15 dəqiqə
- 10 dəqiqə

423. Yoluxmuş balıqları -20°C temperaturda neçə gün donduraraq buraxmaq olar?

- 2 gün
- √ 3-4 gün
- 6 gün
- 7 gün
- 5 gün

424. Yoluxmuş balıqları neçə dərəcə temperaturda 3-4 gün donduraraq buraxmaq olar?

- -10°C
- √ -20°C
- -5°C
- -9°C
- -15°C

425. Yoluxmuş balıqları balıq məhsulları hazırlamaq üçün duzlamadan neçə həftə sonra buraxmaq olar?

- 3.0
- √ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

426. Balığın qaraciyəri və qarıncığında hansı xəstəlik törədicisi yerləşir?
- saproleqniroz
  - √ frienoforoz
  - filometroidoz
  - opistorxoz
  - məxmərək
427. Frienoforoz xəstəliyini törədən pleroserkoid balığın hansı hissəsində yerləşir?
- ürək
  - √ qaraciyər və qarıncıq
  - qarıncıq
  - mədə və qaraciyər
  - qaraciyər
428. Hansı xəstəlikdə balıq məhdudiyətsiz satışa buraxılır?
- saproleqniroz
  - √ diplostomoz
  - karp balıqlarının çiçəyi
  - boğulmalar
  - məxmərək
429. Saproleqniroz xəstəliyi zamanı hansı əlamətlər müşahidə edilir?
- gözlər bulanıq, üzəri selikli
  - √ üzgəclər dağılmış, əzələ toxuması kif iyi verir, əzələ toxuması sulu olur
  - pulcuqlar tökülmüş, dərisi cırılmış
  - üzəri sarımtıl ləkəli
  - pulcuqlar tökülmüş, dərisi cırılmış
430. Qızılbalıqların furunkulyozu xəstəliyi zamanı irinli iltihablı yaraları olan balıqlar neçə dəqiqə bişirildikdən sonra yem üçün istifadə edilə bilər?
- 20 dəq
  - √ 30 dəq
  - 40 dəq
  - 50 dəq
  - 10 dəq
431. Balıq xəstəlikləri hansı variantda doğru verilib?
- opistorxoz, qanlı ishal, bağırsağ helmintozları
  - √ diffilobotrioz, metaqonimoz, frienoforoz
  - vəba, vərəm, gastrit
  - zökəm, saproleqniroz
  - liqulyoz, filometroidoz, vəba
432. Saproleqniroz, karp balıqlarının məxmərəyi, karp balıqlarının çiçəyi xəstəlikləri hansı canlı üçün xarakterikdir?
- quşlar
  - √ balıqlar
  - dovşanlar
  - xərçəngkimilər
  - sürünənlər
433. Aşağıdakı hansı bənddə balıq xəstəlikləri verilib?
- vərəm, vəba, qarayara

- ✓ postodiplostomoz, bağırsağ helmintozları, karp balıqlarının çiçəyi, liqulyoz
- vəba, metaqonimoz
- filometroidoz, diffilobotrioz
- zökəm, vərəm, postodiplostomoz

434. Əgər karp balıqlarının məxmərəyi xəstəliyinə xas əlamətlər əzələ toxumasına keçməyibsə neçə saatdan gec olmayaraq bişirib istifadə etmək olar?

- 7.0
- ✓ 6.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

435. Karp balıqlarının məxmərəyi xəstəliyi üçün aşağıdakılardan hansı xarakterikdir?

- bulanıq ət suyu
- ✓ əzələ toxumasında irinli nekrotik yaralar, ləkələr, şişlər
- həddən artıq selik
- tökülmüş pulcuqlar
- bulanıq gözlər

436. Balıqların keyfiyyət qrupları hansı variantda tam verilib?

- təzə, köhnə
- ✓ təzə, nisbətən köhnə, köhnə, yararsız
- təzə və yararsız
- yararsız
- nisbətən köhnə, köhnə

437. pH 6.5-6.8 hansı balıq filtratı üçün xarakterikdir?

- köhnə
- ✓ təzə
- nisbətən köhnə
- yararsız
- təzəliyi şübhəli

438. Pis iy hansı keyfiyyətli balıq üçün xarakterikdir?

- təzə
- ✓ köhnə
- nisbətən köhnə
- yararsız
- təzəliyi şübhəli

439. Köhnə balığın iyi üçün aşağıdakılardan hansı xarakterikdir?

- turş iyli
- ✓ pis iyli
- şirin iyli
- xoş iyli
- acı iyli

440. Təzə balıq hansı iyə xas olur?

- acı iyli
- turş iyli
- şirin iyli
- ✓ xoşagələn spesifik iyli

- su iyli

441. Şəffaf və üzərində iri yağ iştartıları olan ət suyu aşağıdakılardan hansı üçün xarakterikdir?

- köhnə
- nisbətən köhnə
- təzəliyi şübhəli
- yararsız
- ✓ təzə

442. Balıq təzə olduqda ondan hazırlanmış ət suyu necə olur?

- çöküntülü
- rəngli
- qaz qabarcıqlı
- ✓ şəffaf və üzərində iri yağ iştartıları
- bulanıq

443. Bişirmə üsulunda nümunə nə qədər müddət bişirilir?

- 10 dəq
- 30 dəq
- 20 dəq
- 15 dəq
- ✓ 5 dəq

444. Bişirmə üsulu ilə təyin zaman götürülmüş balıq nümunəsinin üzərinə nə qədər su tökülür?

- 3 dəfə artıq
- nümunənin özü qədər
- 5 dəfə artıq
- ✓ 2 dəfə artıq
- 4 dəfə artıq

445. Köhnə balığın PH-ı nə qədər olmalıdır?

- ph 5-6
- ph 2-6
- ph 3-5
- ✓ ph 7.1 və artıq
- ph 6-7

446. Köhnə balığın filtratı necə olur?

- çöküntülü
- xoş iyli
- açıq rəngli
- ✓ bulanıq və pis iyli
- tünd rəngli

447. Təzəliyi şübhəli olan balıq üçün PH nə qədər olmalıdır?

- ph 5-7
- ✓ ph 6.9-7.0
- ph 4-6
- ph 6-8
- ph 3-5

448. Təzə balıq filtratı üçün hansı PH uyğundu?

- pH 2-5
- √ pH 6.5-6.8
- pH 6-7
- pH 3-5
- pH 5-6

449. PH-n təyini zamanı qarışıq neçə dəqiqə mütəmadi olaraq qarışdırılır?

- 20 dəq
- 5 dəq
- 15 dəq
- 10 dəq
- √ 30 dəq

450. PH-ın təyini üçün xırdalanmış balıq əzələsi üzərinə hansı nisbətdə distillə suyu əlavə edilir?

- 0.044444444444444446
- √ 0.048611111111111111
- 0.045833333333333334
- 0.047222222222222222
- 0.043055555555555556

451. Filtr kağızındakı damcı bozdan qəhvəyi rəngədək olduqda balıq hansı keyfiyyətdə olur?

- təzəliyi şübhəli balıq
- √ köhnə balıq
- nisbətən köhnə balıq
- yararsız balıq
- təzə balıq

452. Köhnə balıqda filtr kağızındakı damcı hansı rəngdə olur?

- sarı
- √ bozdan tünd qəhvəyi rəngədək
- göy
- ağ
- qırmızı

453. Filtr kağızı ağ rəngdə olduqda balıq hansı keyfiyyətdə olur?

- təzəliyi şübhəli balıq
- √ təzə balıq
- nisbətən köhnə balıq
- yararsız balıq
- köhnə balıq

454. Balıq təzə olduqda filtr kağızı hansı rəngdə olur?

- sarı
- √ ağ
- qırmızı
- boz
- göy

455. Qızdırılma üsulu ilə aşağıdakılardan hansının təyini aparılır?

- xörək duzunun
- √ hidrogen sulfidin
- hidrogen peroksid
- balığın təzəliyi

- ammoniyakın

456. Hidrogen sulfid hansı üsulla təyin edilir?

- qram üsulu
- ✓ qızdırılma üsulu
- buxarlandırma üsulu
- bakterioskopiya üsulu
- yaxma üsulu

457. Təzəliyi şübhəli olan balıq müayinə edildikdə nə baş verir?

- qaz ayrılır
- ✓ çöküntü əmələ gəlir, bulanıqlaşma və saralma görünür
- bozuntul rəng müşahidə edilir
- bulanıq məhlul alınır
- sarı rəng müşahidə edilir

458. Ammoniyakın təyini zamanı neçə damcı Nessler reaktivini əlavə edilir?

- 12.0
- ✓ 10.0
- 18.0
- 20.0
- 15.0

459. Köhnə balıqdan hazırlanmış preparatda neçə mikrob olmalıdır?

- 10--20
- ✓ 30--40
- 20--25
- 25--35
- 10--30

460. Nisbətən köhnəlmiş balıqda nə qədər mikrob olmalıdır?

- 10--20
- ✓ 10--30
- 20--40
- 30--60
- 30--40

461. Balıq təzədirsə mikroskopda nə qədər mikrob görünməlidir?

- 3 ədəd mikrob görünməlidir
- ✓ ya heç olmamalı, ya da bir neçə mikrob görünməlidir
- 15 ədəd mikrob görünməlidir
- 20 ədəd mikrob görünməlidir
- 10 ədəd mikrob görünməlidir

462. Bakterioskopiya laboratoriyaya müayinəsində hansı göstəricilər təyin edilir?

- ✓ ammoniyak və PH
- hidrogen sulfid
- ammoniyak
- PH
- zülallar

463. Balıqların baytar-sanitar ekspertizası zamanı onun vacib olaraq fikir verilən göstəriciləri hansı variantda tam verilib?

- onun dolğunluğu, bədən səthinin normallığı
- √ onun dolğunluğu, bədən səthinin, bədən boşluğunun, anusun, pulcuqların və gözlərin normallığı
- bədən səthinin və gözlərin normallığı
- bədən boşluğunun və pulcuqların normallığı
- bədən boşluğunun və anusun normallığı

**464.** Balıqların qida üçün keyfiyyətli olması hansı göstəricidən asılıdır?

- cinsindən
- √ növündən
- yaşadığı yerdən
- şəraitdən
- yaşından

**465.** Xəzər qızıl balığı kürülmə zamanı əzələ kütləsinin neçə faizi azalır?

- 0.4
- √ 48.7%
- 0.46
- 0.5
- 0.45

**466.** Xəzər qızıl balığının əzələ kütləsi döl qabağı dövrdə neçə faiz təşkil edir?

- 0.5
- √ 73.0%
- 0.7
- 0.4
- 0.6

**467.** Hansı balığın yaşı artdıqca onun ət çıxarı nisbətən azalır?

- Çəki
- √ Çapaq
- Qızılxallı
- Xanı balığı
- Həşəm

**468.** Yaşlı köpək balıqlarında əzələ kütləsi neçə faiz təşkil edir?

- 30-40%
- √ 50.2-57.7%
- 20-30%
- 15-25%
- 34-45%

**469.** Xanı balığı üçün ət çıxarı neçə faiz təşkil edir?

- 26-36%
- √ 40-50%
- 10-20%
- 15-25%
- 20-30%

**470.** Çapaq və külmə balıqlarının ət kütləsi kökəltmə zamanı neçə faiz təşkil edir?

- 0.5
- √ 53.2-56.0%
- 40-50%
- 45-55%

- 0.4

471. Qılınc və Həşəm balıqlarının ət kütləsi kökəltmə zamanı neçə fazi təşkil edir?

- 0.4
- √ 57.9-59.0%
- 0.55
- 0.5
- 0.45

472. Hansı balıqlarda əzələ nisbətən zəif inkişaf edir?

- keçici balıqlarda
- √ az hərəkətli balıqlarda
- çox hərəkətli balıqlarda
- şirin su balıqlarında
- yarımkəçici balıqlarda

473. Balıq ətinin balığın canlı kütləsinin neçə faizini təşkil etməsi onun hansı göstəricilərindən asılıdır?

- növündən, həyat tərzindən, yaşından
- √ növündən, həyat tərzindən, yaşından, fizioloji vəziyyətindən, cinsindən, ilin fəslindən, yetişdirilmə qaydasından
- onun cinsindən, ilin fəslindən
- yetişdirilmə qaydasından, həyat tərzindən
- fizioloji vəziyyətindən, cinsindən, ilin fəslindən

474. Balıqlarda morfoloji quruluşun əsas hissəsi olan əzələ balığın neçə faizini təşkil edir?

- 30-40%
- √ 30-70%
- 60-100%
- 10-20%
- 40-50%

475. Balıqda çürüntü mikroorqanizmləri neçə dərəcədə çoxalır?

- 3-5° C
- 5-10° C
- 10-15° C
- √ 18-20° C
- 6-12° C

476. Vitaminlər ən çox balığın hansı hissəsində toplanır?

- əzələlərdə
- √ daxili orqanlarda
- balığın səthində
- balıqdakı selikdə
- qaraciyərdə

477. Balıq ətinin dadı, iyi, konsistensiyası, mikroorqanizmlərin təsirindən tez xarab olması nədən asılıdır?

- zülalın miqdarından
- √ zülallı və zülalsız maddələrin miqdarının nisbətindən
- suyun miqdarından
- mineral maddələrin miqdarından
- yağın miqdarından

478. Balığın kimyəvi tərkibi üçün xarakterik olan aşağıdakılardan hansıdır?



- yağla zülalın miqdarı arasında müəyyən qanunauyğunluğun olması
- √ yağla suyun miqdarı arasında müəyyən qanunauyğunluğun olması
- zülal və mineral maddələr arasında müəyyən qanunauyğunluğun olması
- yağ, zülal və su arasında müəyyən qanunauyğunluğun olması
- su və mineral maddələr arasında müəyyən qanunauyğunluğun olması

**479.** Balıqda mineral maddələr nə qədər olmalıdır?

- 0.02
- √ 2.5-4.5%
- 0.04
- 0.08
- 0.06

**480.** Balıqda suyun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.56
- √ 49-56%
- 0.3
- 0.2
- 0.49

**481.** Balıqda yağın miqdarı hansı intervalda olur?

- 4-10%
- √ 2-22%
- 20-40%
- 30-50%
- 10-20%

**482.** Balıqda olan əsas maddələr hansı bənddə tam verilib?

- zülal, yağ
- √ zülal, yağ, su və mineral maddələr
- zülal və mineral maddələr
- yağ və su
- su və mineral maddələr

**483.** Balığın əti onun bədən çəkisinin hansı hissəsini təşkil edir?

- dördədən bir
- √ yarısını
- ondan bir
- beşədən bir
- üçədən bir

**484.** Diri, təzə və dondurulmuş balıqlar uzunluğuna və çəkisinə görə hansı kateqoriyalara bölünür?

- iri və orta
- √ iri, orta və xırda
- iri və xırda
- iri, orta, xırda, çox iri
- orta və xırda

**485.** Diri, təzə və dondurulmuş balıqlar uzunluğuna və çəkisinə görə neçə kateqoriyaya bölünür?

- 4.0
- √ 3.0
- 2.0
- 6.0

- 5.0

**486.** Dirı, təzə v  dondurulmıř balıqlar hansı göstəricilərinə görə kateqoriyalara bölünür?

- uzunluđuna görə
- √ uzunluđuna v   ekisin  görə
- n v n  görə
- xarici g r n ř n  görə
-  ekisin  görə

**487.** Ticarət ř b k sin  göndərilən balıqlara hansı sənəd verilir?

- m essis nin buraxılıř vərəqəsi
- √ baytarlıq ř had tnam si
- arayıř
- istehsal texnologiyası haqqında arayıř
- keyfiyyət haqqında sənəd

**488.** Z r rsizl řdirilm k  c n balıqlar ne  dərəcədə biřirilir?

- 90  C
- 60  C
- √ 100  C
- 70  C
- 50  C

**489.** İnsan qidası  c n yararlız olan balıqlar yoluxma dərəcəsindən və hansı parazitl  yoluxmasından asılı olaraq hara göndərilir?

- laboratoriyaya
- √ heyvanlara verilir və ya məhv edilir
- məhv edilir
- yenidən emal edilir
- heyvanlara verilir

**490.** İnsan qidası  c n yararlız olan balıqlar hansı göstəricilərə görə heyvanlara verilir və ya məhv edilir?

- yalnız yoluxma dərəcəsinə görə
- √ yoluxma dərəcəsinə və hansı parazitl  yoluxmasına görə
- hansı parazitl  yoluxmasına görə
- balıđın n v n  görə
- balıđın  l s n  görə

**491.** Müayinə edilən balıqlar hansı ř tl r daxilində ticarət ř b k sin  göndərilir?

- biřirdikdən sonra
- √ parazitl rd n azad edildikdən və ya z r rsizl řdirildikdən sonra
- təmizləndikdən sonra
- seliyi yuyulduqan sonra
- konservl řdirildikdən sonra

**492.** Balıq satıřa buraxılmadıqda hara göndərilir?

- laboratoriyaya
- √ texniki iřl nm y 
- baytar nəzarətinə
- tullantıya
- m essis y 

**493.** Təzə sađlam balıđın konsistensiyası necə olmalıdır?

- barmaqla basdıqda iz qalmalıdır
- √ bərk və elastiki olur, barmaqla basarkən iz qalmır
- bərk olur
- yumşaq olur
- barmaqla basdıqda yapışqan olmalıdır

**494.** Təzə sağlam balıq necə olmalıdır?

- dərisi şəffaf
- √ dərisi şəffaf və ya zəif tutqunlaşmış, seliklə örtülü olmalı
- qəlsəmələri qızarmış olmalı
- dərisi şəffaf, gözləri bulanıq olmalı
- gözləri bulanıq olmalı

**495.** Hansı balıqlar satışı buraxılmır?

- yalnız dərisi zədələnmiş balıqlar
- √ dərisi zədələnmiş və pulcuğu əzilmiş balıqlar
- yalnız pulcuğu əzilmiş balıqlar
- qəlsəmələri qızarmış balıqlar
- gözləri bulanıq olan balıqlar

**496.** Balığın müayinəsi zamanı hansı göstəricilərə baxılır?

- bədən səthinin və qarın hissəsinin vəziyyətinə
- √ balığın dolğunluğuna, bədən səthinin, pulcuqların, gözlərin, qarın hissəsinin, anusun vəziyyətinə
- qarın hissəsinin, anusun vəziyyətinə
- onun dolğunluğuna, bədən səthinin, pulcuqların vəziyyətinə
- gözlərin, pulcuqların vəziyyətinə

**497.** Balıqların baytar -sanitar ekspertizası zamanı satış keyfiyyəti və qidalılığı aşağı olan hansı xəstəliyə tutulmuş balıqlar təcrid olunur?

- karp balıqlarının çiçəyi
- √ zoonoz xəstəliklər
- furunqulyoz
- diffilobotrioz
- saproleqniroz

**498.** 8.01. Müayinə aparmaq üçün hər partiyadan neçə ədəd nümunə götürülərək laboratoriyaya göndərilir?

- 5 ədəd
- √ 5-15 ədəd
- 15-20 ədəd
- 20-25 ədəd
- 10 ədəd

**499.** İnsanın qidalanması və heyvanları yemləndirmək üçün nəzərdə tutulmuş su onurğalıların baytar -sanitar ekspertizası hansı qurumun səlahiyyətlərinə daxildir?

- Müəssisənin
- √ Dövlət baytarlıq orqanının
- Satış məntəqələrinin
- Sahə müəssisələrinin
- Satış məntəqələrinin

**500.** Tədarük məntəqələrinə, bazarlara daxil olmuş balıqların baytar-sanitar ekspertizası hansı sənədə əsasən aparılır?

- Texniki şərtlərə əsasən
- DÜİST- əsasən
- Sexin daxili qanunlarına əsasən

- Müəssisə qaydalarına əsasən

- √ Baytarlıq nizamnaməsinə əsasən