

1. Alınmış konsentratları onlarda olan zülal və mineral maddələrin miqdarına görə neçə növə ayırırlar?

- √ 3
- 5
- 2
- 1
- 4

2. Yaranma mənbələrinə görə hansı tullantılar var?

- heyvan mənşəli, bitki mənşəli, mineral mənşəli, bərk, pastaşəkilli, maye, qaz halında olan tullantılar
- heyvan mənşəli, bitki mənşəli tullantılar
- √ heyvan mənşəli, bitki mənşəli, mineral mənşəli, bərk, pastaşəkilli, maye, qaz halında olan tullantılar
- bitki mənşəli, mineral mənşəli tullantılar
- bərk, pastaşəkilli tullantılar
- maye, qaz halında olan tullantılar

3. İstifadə edilən tullantıların tərifini hansı bənddə doğru verilib?

- istifadə edilməsi şərt olan tullantılar
- √ istehsal prosesində ayrılan elə tullantılardır ki, bilavasitə məhsul istehsalından və ya onun emalından sonra məqsədyönlü şəkildə istifadə etmək mümkündür
- istehsal prosesində ayrılan elə tullantılardır ki, elm və texnikanın müasir inkişaf səviyyəsində həm bilavasitə məhsul istehsalından, həm də onun emalından (məsələn, BAƏ alınması üçün xammalın bir neçə növündən) sonra məqsədyönlü şəkildə istifadə etmək mümkün deyil və ya məqsəduyğun deyil
- istehsal prosesində ayrılan elə tullantılardır ki, onlardan həmin istehsalın texnoloji proseslərində, elə həmin məhsulun istehsalında xammal kimi əlavə olaraq işlənmədən istifadə etmək olar
- istehsal prosesində ayrılan elə tullantılardır ki, onlardan təkrarən istifadə etmək mümkün deyil və ya məqsəduyğun deyildir

4. Qurumuş yosun tullantılarından alınmış yemin tərkibində neçə faiz ümumi azot vardır?

- 5-10%
- 10-15%
- √ 4-5%
- 20-25 %
- 15-20%

5. Qurumuş yosun tullantılarından alınmış yemin tərkibində neçə faiz su vardır?

- √ 18%
- 25.5 %
- 20.5%
- 15.5%
- 10.5 %

6. Hidrolizat hansı qoxuya malikdir?

- √ karamel-göbələk qoxusuna
- çiy balıq qoxusuna
- dəniz suyu qoxusuna
- yem qoxusuna
- saman qoxusuna

7. Təmizləmə zamanı suyun və yağın nisbəti hansı göstəriciyə əsasən təyin edilir?

- √ yağın çirklənmə dərəcəsinə
- yağın faizinə görə
- yağın növünə görə
- yağın kimyəvi tərkibinə görə

- yağın miqdarına görə

8. Qurumuş yosun tullantularından alınmış yemin tərkibində neçə faiz mineral maddələr vardır?

- √ 4-5 %
- 8-9%
- 7-8%
- 6-7%
- 5-6%

9. Təmizləmə qurğularında su neçə dərəcədə neytral və zəif qələvi reaksiyaya malik olur?

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

10. Aerob şərait nəyə deyilir?

- oksigenin iştirakı olmadan
- azotun iştirakı olmadan
- √ hava oksigeninin iştirakı ilə
- təsirsiz qazların iştirakı ilə
- azotun iştirakı ilə

11. Su-zülal-lipid sistemlərinin elektrokimyəvi təmizlənmə üsulu hansı üsulları özündə birləşdirir?

- √ elektroflotasiya və elektrokoagulyasiya metodlarını
- elektroflotasiya və fiziki üsulları
- elektrokoagulyasiya və kimyəvi üsulları
- kimyəvi üsulları
- fiziki üsulları

12. Flotasiya prosesi nəyə əsaslanır?

- √ qaz qovucuqlarının sistemdə olan hissəciklərə birləşərək, onlarla birlikdə mayenin səthinə qalxmaq qabiliyyətinə
- qaz qovucuqlarının sistemdə olan hissəciklərə birləşməsinə
- qaz qovucuqlarının əmələ gəlməsinə
- qaz qovucuqlarının mayədə həll olmasına
- qaz qovucuqlarının bərk maddələrə birləşməsinə

13. flokkulyantların tipləri hansılardır?

- anion
- 6
- kation
- √ kation və anion
- anionidlər
- kationidlər

14. flokkulyantların neçə tipi götürülür?

- 4
- 5
- 3
- √ 2

15. Koaqulyasiya zamanı adətən hansı məhlullardan istifadə olunur?

- alüminium-sulfat və qələvi məhlulu
- qələvi məhlulu
- duz məhlulu
- turşu məhlulu
- √ alüminium-sulfat və dəmir 3-sulfat

16. Fiziki-kimyəvi üsullar arasında hansılar geniş yayılıb?

- adsorbsiya və sorbsiya
- √ adsorbsiya və sorbsiya, koagulyasiya, durultma və süzülmə, flotasiya
- süzülmə, flotasiya
- durultma və süzülmə, flotasiya
- koagulyasiya, durultma

17. Mexaniki təmizlənmə üsulunda hansı avadanlıqlardan istifadə olunur?

- √ qəfəslər, ələklər, qumtutanlar, durulducu çənlər, süzgeçlər
- qəfəslər, ələklər, yoğurucu maşınlardan
- qarışdırıcı qurğulardan, yoğurucu maşınlardan
- qarışdırıcı qurğulardan
- yoğurucu maşınlardan

18. Mexaniki üsuldən nə zaman istifadə edilir?

- √ həll olmayan qarışıqların təmizlənməsində
- həll olan qarışıqların təmizlənməsində
- mexaniki qarışıqların istifadəsi zamanı
- qələvinin təmizlənməsi üçün
- turşunun təmizlənməsi üçün

19. İşlənmiş su-zülal-lipid sistemlərinin təmizlənməsi üçün müəssisələrdə hansı üsullar tətbiq edilir?

- mexaniki, fiziki-kimyəvi üsulları
- elektrokimyəvi, bioloji və membran üsulları
- elektrokimyəvi, bioloji üsulları
- fiziki-kimyəvi, elektrokimyəvi üsulları
- √ mexaniki, fiziki-kimyəvi, elektrokimyəvi, bioloji və membran üsulları

20. Hidrolizat necə konsistensiyaya malikdir?

- plazma
- yumşaq
- √ maye
- qaz
- bərk

21. Hidrolizat nə rəngdədir?

- √ tünd qəhvəyi
- ağ
- bənövşəyi
- sarı
- boz

22. Hidrolizatın tərkibində neçə faiz metionin vardır?

- √ 0.2%
- 1%
- 4%
- 3%

- 2%

23. Hidrolizatın tərkibində neçə faiz sistin vardır?

-
- √ 0.3 %
- 7%
- 5%
- 4%
- 3%

24. Hidrolizatın tərkibində neçə faiz lizin vardır?

- √ 0.7 %
- 0.4%
- 0.5 %
- 0.9%
- 0.3%

25. Hidrolizatın tərkibində hansı aminturşular vardır?

- √ bütün əvəzedilməz amin turşular
- yalnız metionin
- yalnız triptofan
- sistin və metionin
- sistin və lizin

26. Yem hidrolizatı neçə faiz proteinə malikdir?

- √ 20%
- 10%
- 5%
- 15%
- 30%

27. Yem hidrolizatlarının alınması texnologiyasında 8%-li xlorid turşusu və ya kükürd turşusu ilə hansı nisbətdə aparılır?

- √ 1:10
- 1:2
- 1:5
- 1:1
- 1:3

28. Yem tozunun tərkibi nədən ibarətdir?

- √ sellüloza və asan hidroliz olunan polisaxaridlər
- karbohidratlar
- sellüloza
- nişasta
- şəkərlər

29. Yem tozunun tərkibində neçə faiz asan hidroliz olunan polisaxaridlər vardır?

- √ 20%-ə qədər
- 50 %-ə qədər
- 30 %-ə qədər
- 40 %-ə qədər
- 10 %-ə qədər

30. Yem tozunun tərkibində neçə faiz sellüloza vardır?

- √ 30 %-ə qədər
- 15 %-ə qədər
- 45 %-ə qədər
- 50 %-ə qədər
- 20%-ə qədər

31. Əvəzədiməz aminturşular arasında heyvan orqanizmində az tapılan aminturşular hansı bənddə tam verilib?

- √ metionin, triptofan, lizin, sistin
- metionin, triptofan
- metionin, lizin
- triptofan, sistin
- lizin, sistin

32. Aqar-aqarın alınması zamanı nə əmələ gəlir?

- √ yosun qalıqları
- xitin
- xitozan
- dəniz kələmi
- tullantılar

33. Xitin tərkibli xammalı nə ilə emal edərək xitin alırlar?

- √ durulaşdırılmış turşu və qələvi məhlulları ilə
- turşu ilə
- su ilə
- qələvi ilə
- duz məhlulu ilə
- durulaşdırılmış turşu və qələvi məhlulları ilə

34. Aşağıdakı balıqlardan hansı üçün 30-22 sm-ə dək uzunluq xarakterikdir?

- √ orta ölçülü çapaq
- iri ölçülü çapaq
- kiçik ölçülü çapaq
- iri ölçülü nərə

35. Aşağıdakı balıqlardan hansı üçün 22 sm dən 18 sm -ə dək uzunluq xarakterikdir?

- √ orta ölçülü külmə
- nərə
- xırda ölçülü külmə
- iri ölçülü külmə
- orta ölçülü nərə

36. Standarta əsasən 22 sm uzunluq aşağıdakı balıqlardan hansına aiddir?

- √ iri külmə
- iri nərə
- iri naxa
- kələmo
- kiçik bölgə

37. Standarta əsasən 53 sm uzunluq aşağıdakı hansı balıq üçün xasdır?

- √ naxa

- külmə
- nərə
- kilkə
- skat

38. Dəniz balıqlarından A vitamini ilə zəngin olan balıqlar hansı variantda tam verilib?

- √ treska, köpəkbalığı, skatlar, dəniz xanısı, skumbriya
- skatlar və dəniz xanısı
 - skumbriya
 - treska və skumbriya
 - treska və köpəkbalığı

39. Pulcuqların tərkibində neçə faiz prokollagen var?

- √ 25-35%
- 20-30%
 - 40-50%
 - 50-60%
 - 15-20%

40. Üzmə qovuşu balığın çəkisinin neçə faizini təşkil edir?

- √ 1%
- 5%
 - 3%
 - 2%
 - 4%

41. Dəridə olan bütün azotlu maddələrin neçə faizini prokollagenlər təşkil edir?

- √ 90%
- 50%
 - 60%
 - 30%
 - 40%

42. Qığırdaqlarda mineral maddələrin miqdarı nə qədərdir?

- √ 1%
- 3%
 - 4%
 - 5%
 - 2%

43. Sümüklərin, kəllə və üzgəclərin tərkibində kalsiumun kütlə payı nə qədərdir?

- √ 1.5-4%
- 2-3%
 - 3-4%
 - 4-5%
 - 1-2%

44. Sümüklərin, kəllə və üzgəclərin tərkibində fosforun kütlə payı nə qədərdir?

- √ 1-2,5%
- 2.5-3%
 - 3-4%
 - 4-8%
 - 2-2.5%

45. Sümüklərdə hansı mikroelementlər var?
- natrium, kalium
 - kalsium hidroksid
 - kalsium fluorid
 - kalsium karbonat və kalsium fosfat
 - ✓ kalsium-karbonat və kalsium-fosfat, kalsium-florid, kalsium-hidroksid, maqnezium duzları, natrium, kalium
46. Sümüklərin, kəllə və üzgəclərin tərkibinə daxil olan mineral maddələrin əsas kütləsi nədən ibarətdir?
- ✓ kalsium-fosfatdan
 - kalsium-sianid
 - kalsium xlorid
 - kalsium karbonat
 - natrium xlor
47. Nərə və naqqa balıqlarında neçə faiz lipid vardır?
- 5-10%
 - ✓ 15-20%
 - 30-35%
 - 25-30%
 - 20-25%
48. Balığın bədən sümüklərində və üzgəclərində nə qədər mineral maddələr vardır?
- 10-16%
 - ✓ 10-12%
 - 15-20%
 - 20-25%
 - 5-10 %
49. Balığın bədən sümüklərində və üzgəclərində nə qədər azot vardır?
- 25-30 %
 - 5-10%
 - ✓ 19-20%
 - 15-20%
 - 20-25%
50. Balıq xammalı tullantıları hansı bənddə tam verilib?
- kəllə, pulcuqlar
 - ✓ sümüklər, üzgəclər, kəllə, pulcuqlar, dəri, üzümə qovuşu, həzm orqanları, bəzi hallarda - kürü və toxum vəziləri və qaraciyər
 - sümüklər, üzgəclər
 - kürü və toxum vəziləri və qaraciyər
 - dəri, üzümə qovuşu, həzm orqanları
51. Balıq sənayesinin ikinci dərəcəli xammal ehtiyatlarının əsas hissəsini hansı tullantılar təşkil edir?
- xərçəngkimilərin emal tullantıları
 - balıq obyektlərinin emal tullantıları
 - ✓ balıq və qeyri-balıq obyektlərinin emal tullantıları
 - qeyri-balıq obyektlərinin emal tullantıları
 - yosunların emal tullantıları
52. Təhlükəsiz tullantılara hansılar aiddir?
- ✓ bu qrupa qida, yem, texniki və digər məhsul növlərinin istehsalı zamanı yaranan tullantılar aiddir

- bunlara balıqın emal tullantıları (içalatı, başları, üzgəcləri, üzmə qovluğu, qan və b.) aiddir
- qida məhsullarının istehsalı zamanı ayrılan yağ və b. Aiddir
- bu qrupa təhlükəli xüsusiyyətlərə (zəhərləyici, partlayıcı, yüksək reaksiya qabiliyyəti) malik olan, yoluxucu xəstəliklərin törədicilərini daşıyan, eləcə də ətraf mühit və insanlar üçün özü təhlükəli olub, yaxud digər maddələrlə əlaqəyə girən, bilavasitə zərərli maddələr aiddir
- bunlara xərçəngkimilərin emal tullantıları (zirehi), qida məhsullarının istehsalı zamanı ayrılan yağ və b. Aiddir

53. Təhlükəli tullantılara hansılar aiddir?

- ✓ bu qrupa təhlükəli xüsusiyyətlərə (zəhərləyici, partlayıcı, yüksək reaksiya qabiliyyəti) malik olan, yoluxucu xəstəliklərin törədicilərini daşıyan, eləcə də ətraf mühit və insanlar üçün özü təhlükəli olub, yaxud digər maddələrlə əlaqəyə girən, bilavasitə zərərli maddələr aiddir
- qida məhsullarının istehsalı zamanı ayrılan yağ və b. aiddir
- bunlara balıqın emal tullantıları (içalatı, başları, üzgəcləri, üzmə qovluğu, qan və b.) aiddir
- bunlara xərçəngkimilərin emal tullantıları (zirehi), qida məhsullarının istehsalı zamanı ayrılan yağ və b. Aiddir
- bu qrupa qida, yem, texniki və digər məhsul növlərinin istehsalı zamanı yaranan tullantılar aiddir

54. Ətraf mühitə təsir dərəcəsinə görə hansı tullantılar ayrılır?

- təhlükəsiz
- təsirsiz
- ✓ təhlükəli və təhlükəsiz
- sadə
- təhlükəli

55. Bioloji aktiv əlavələr və kosmetik məhsulların istehsalı üçün olan tullantılara hansılar aiddir?

- ✓ bunlara xərçəngkimilərin emal tullantıları (zirehi), qida məhsullarının istehsalı zamanı ayrılan yağ və b. aiddir
- filtrləmə və flotasiya çöküntüləri, separator və setrifuqaların şlamları və s.aiddir
- bunlara balıqın emal tullantıları (içalatı, başları, üzgəcləri, üzmə qovluğu, qan və b.) aiddir
- bunlara balıqın emal tullantıları (pulcuqları, dərisi, yem məhsulları istehsalında təmizləmə prosesindən sonra qalan yağ və b.) aiddir
- qida məhsullarının istehsalı zamanı ayrılan yağ və b. aiddir

56. Texniki məhsulların istehsalı üçün olan tullantılara hansılar aiddir?

- ✓ bunlara balıqın emal tullantıları (pulcuqları, dərisi, yem məhsulları istehsalında təmizləmə prosesindən sonra qalan yağ və b.) aiddir
- filtrləmə və flotasiya çöküntüləri, separator və setrifuqaların şlamları və s.aiddir
- qida məhsullarının istehsalı zamanı ayrılan yağ və b. aiddir
- bunlara balıqın (başları, üzgəcləri, quyruqları, toxum vəziləri və b.), onurğasızların və bitkilərin emalı zamanı ayrılan tullantılar aiddir
- bunlara balıqın emal tullantıları (içalatı, başları, üzgəcləri, üzmə qovluğu, qan və b.) aiddir

57. Yem məhsullarının istehsalı üçün olan tullantılara hansılar aiddir?

- ✓ bunlara balıqın emal tullantıları (içalatı, başları, üzgəcləri, üzmə qovluğu, qan və b.) aiddir
- qida məhsullarının istehsalı zamanı ayrılan yağ və b. aiddir
- bunlara balıqın (başları, üzgəcləri, quyruqları, toxum vəziləri və b.), onurğasızların və bitkilərin emalı zamanı ayrılan tullantılar aiddir
- bunlara balıqın emal tullantıları (pulcuqları, dərisi, yem məhsulları istehsalında təmizləmə prosesindən sonra qalan yağ və b.) aiddir
- bunlara xərçəngkimilərin emal tullantıları (zirehi), qida məhsullarının istehsalı zamanı ayrılan yağ və b. aiddir

58. Qida məhsullarının istehsalı üçün olan tullantılara hansılar aiddir?

- ✓ bunlara balıqın (başları, üzgəcləri, quyruqları, toxum vəziləri və b.), onurğasızların və bitkilərin emalı zamanı ayrılan tullantılar aiddir
- bunlara balıqın emal tullantıları (içalatı, başları, üzgəcləri, üzmə qovluğu, qan və b.) aiddir
- bunlara filtrləmə və flotasiya çöküntüləri, separator və setrifuqaların şlamları və s.aiddir
- bunlara xərçəngkimilərin emal tullantıları (zirehi), qida məhsullarının istehsalı zamanı ayrılan yağ və b. Aiddir
- bunlara balıqın emal tullantıları (pulcuqları, dərisi, yem məhsulları istehsalında təmizləmə prosesindən sonra qalan yağ və b.) aiddir

59. Sonrakı istifadənin istiqamətinə görə tullantıların hansı növləri vardır?

- texniki məhsulların istehsalı üçün, bioloji aktiv əlavələr üçün olan tullantılar
- qida məhsullarının istehsalı üçün, yem məhsullarının istehsalı üçün olan tullantılar

- √ qida məhsullarının istehsalı üçün, yem məhsullarının istehsalı üçün, texniki məhsulların istehsalı üçün, bioloji aktiv əlavələr və kosmetik məhsulların istehsalı üçün olan tullantılar
- texniki məhsulların istehsalı üçün, bioloji aktiv əlavələr və kosmetik məhsulların istehsalı üçün olan tullantılar
- yem məhsullarının istehsalı üçün, texniki məhsulların istehsalı üçün olan tullantılar

60. İstifadə olunmayan tullantılara hansılar aiddir?

- √ bunlara filtrləmə və flotasiya çöküntüləri, separator və setrifuqaların şlamları və s. aiddir
- bunlara balığın (başları, üzgəcləri, quyruqları, toxum vəziləri və b.), onurğasızların və bitkilərin emalı zamanı ayrılan tullantılar aiddir
- bunlara yuyucu sular, balıq bulyonları, işlənmiş duz məhlulları, işlənmiş bitki yağları və s. aiddir
- belə tullantılar balıq və qeyri-balıq obyektlərinin emalından əmələ gələn tullantılar aiddir
- yalnız sentrefuqaların şlamları aiddir

61. Qismən istifadə olunan tullantılara hansılar aiddir?

- bunlara balığın (başları, üzgəcləri, quyruqları, toxum vəziləri və b.), onurğasızların və bitkilərin emalı zamanı ayrılan tullantılar aiddir
- √ bunlara yuyucu sular, balıq bulyonları, işlənmiş duz məhlulları, işlənmiş bitki yağları və s. aiddir
- bunlara balığın emal tullantıları (pulcuqları, dərisi, yem məhsulları istehsalında təmizləmə prosesindən sonra qalan yağ və b.) aiddir
- belə tullantılar balıq və qeyri-balıq obyektlərinin emalından əmələ gələn tullantılar aiddir

62. Tamamilə istifadə olunan tullantılara hansılar aiddir?

- √ belə tullantılar balıq və qeyri-balıq obyektlərinin emalından əmələ gələn tullantılar aiddir
- bunlara balığın emal tullantıları (içalatı, başları, üzgəcləri, üzümə qovluğu, qan və b.) aiddir
- bunlara balığın emal tullantıları (pulcuqları, dərisi, yem məhsulları istehsalında təmizləmə prosesindən sonra qalan yağ və b.) aiddir
- bunlara yuyucu sular, balıq bulyonları, işlənmiş duz məhlulları, işlənmiş bitki yağları və s. aiddir
- bunlara balığın (başları, üzgəcləri, quyruqları, toxum vəziləri və b.), onurğasızların və bitkilərin emalı zamanı ayrılan tullantılar aiddir

63. İstifadə dərəcəsinə görə tullantıların hansı növləri vardır?

- √ tamamilə istifadə olunan, qismən istifadə olunan, istifadə olunmayan
- tamamilə istifadə olunan
- tamamilə istifadə olunan, qismən istifadə olunan
- istifadə olunmayan, qismən istifadə olunan
- qismən istifadə olunan

64. Texnoloji mərhələlərə görə hansı qrup tullantılar ayrılır?

- √ xammalın ilkin emalı zamanı alınan, məhsulun ikinci dəfə emalı mərhələsində alınan, məhsulun son emalı zamanı alınan tullantılar
- balıqların hislənməsindən alınan tullantılar
- qeyri-balıq obyektlərinin emalından alınan tullantılar
- xammalın ilkin emalı zamanı alınan, məhsulun son emalı zamanı alınan tullantılar
- məhsulun ikinci dəfə emalı mərhələsində alınan, məhsulun son emalı zamanı alınan tullantılar

65. Xammalın ilkin emalı zamanı alınan tullantılar nə zaman yaranır?

- bu tullantılar texnoloji əməliyyatlardan sonra əmələ gəlir (duzlama, ilkin kulinar emalı)
- qeyri-balıq obyektlərinin emalından yaranır
- bu tullantılar hislənməmiş, qurudulmuş məhsulun, preserv və konservlərin, kulinar məhsulların istehsalı zamanı və s. əmələ gəlir
- √ bu tullantılar balıq xammalının (dəri, sümüklər, içalat, pulcuq, üzgəclər, baş, kürü və toxum vəziləri, qan), onurğasızların (içalat, kürü və toxum vəzisi və s.); yosunların emalı zamanı yaranır
- belə tullantılar balıq və qeyri-balıq obyektlərinin emalından əmələ gəlir

66. Bitki mənşəli tullantılar nə zaman yaranır?

- aqreqat halına görə
- filtrasiya çöküntüləri, separator və sentrifuqların şlamları, flotasiyadan sonrakı çöküntülər
- √ bu tullantılar yosunların emalı zamanı yaranır
- bu tullantılar balıq xammalının və dəniz məməlilərinin emalı zamanı yaranır (sümük, pulcuqlar, ət kəsikləri və s.)
- bu tullantılar onurğasızların emalı zamanı yaranır

67. Heyvan mənşəli tullantılar nə zaman yaranır?

- √ bu tullantılar balıq xammalının və dəniz məməlilərinin emalı zamanı yaranır (sümtük, pulcuqlar, ət kəsikləri və s.)
- filtrasiya çöküntüləri, separator və sentrifuqların şlamları, flotasiyadan sonrakı çöküntülər
- bu tullantılar onurğasızların emalı zamanı yaranır;
- aqreقات halına görə
- bu tullantılar yosunların emalı zamanı yaranır

68. Yaranma mənbələrinə görə hansı tullantılar var?

- maye, qaz halında olan tullantılar
- bərk, pastaşəkilli tullantılar
- √ heyvan mənşəli, bitki mənşəli, mineral mənşəli, bərk, pastaşəkilli, maye, qaz halında olan tullantılar

69. Yaranma mənbələrinə görə hansı tullantılar var?

- √ yaranma mənbələrinə görə, texnoloji mərhələlərə görə, istifadə dərəcəsinə görə, sonrakı istifadənin istiqamətinə görə, ətraf mühitə təsir dərəcəsinə görə
- yalnız istifadə dərəcəsinə görə
- bitki mənşəli, mineral mənşəli tullantılar
- √ heyvan mənşəli, bitki mənşəli, mineral mənşəli, bərk, pastaşəkilli, maye, qaz halında olan tullantılar
- sonrakı istifadənin istiqamətinə görə, yaranma mənbələrinə görə
- yaranma mənbələrinə görə, ətraf mühitə təsir dərəcəsinə görə
- istifadə dərəcəsinə görə, sonrakı istifadənin istiqamətinə görə

70. İstehsal maddələrinin texnoloji itkili tullantıları nədən asılıdır?

- istehsalın müddətindən və texnologiyasından
- istehsalın müddətindən və istehsalın xüsusiyyətlərindən
- √ istehsalın xüsusiyyətlərindən (buxarlanma, quruma və s.)
- istehsalın müddətindən
- istehsal texnologiyasından

71. Təkrar istifadə olunmayan tullantıların tərifı hansı bənddə doğru verilib?

- √ istehsal prosesində ayrılan elə tullantılardır ki, onlardan təkrarən istifadə etmək mümkün deyil və ya məqsədəuyğun deyildir
- istehsal prosesində ayrılan elə tullantılardır ki, onlardan həmin istehsalın texnoloji proseslərində, elə həmin məhsulun istehsalında xammal kimi əlavə olaraq işlənmədən istifadə etmək olar
- istehsal prosesində ayrılan elə tullantılardır ki, bilavasitə məhsul istehsalından və ya onun emalından sonra məqsədyönlü şəkildə istifadə etmək mümkündür
- istifadə edilməsi şərt olan tullantılar
- istehsal prosesində ayrılan elə tullantılardır ki, elm və texnikanın müasir inkişaf səviyyəsində həm bilavasitə məhsul istehsalından, həm də onun emalından (məsələn, BAƏ alınması üçün xammalın bir neçə növündən) sonra məqsədyönlü şəkildə istifadə etmək mümkün deyil və ya məqsədəuyğun deyil

72. İstifadə edilməyən tullantıların tərifı hansı bənddə doğru verilib?

- √ istehsal prosesində ayrılan elə tullantılardır ki, elm və texnikanın müasir inkişaf səviyyəsində həm bilavasitə məhsul istehsalından, həm də onun emalından (məsələn, BAƏ alınması üçün xammalın bir neçə növündən) sonra məqsədyönlü şəkildə istifadə etmək mümkün deyil və ya məqsədəuyğun deyil
- istehsal prosesində ayrılan elə tullantılardır ki, onlardan təkrarən istifadə etmək mümkün deyil və ya məqsədəuyğun deyildir
- istehsal prosesində ayrılan elə tullantılardır ki, bilavasitə məhsul istehsalından və ya onun emalından sonra məqsədyönlü şəkildə istifadə etmək mümkündür
- istifadə edilməsi şərt olan tullantılar
- istehsal prosesində ayrılan elə tullantılardır ki, onlardan həmin istehsalın texnoloji proseslərində, elə həmin məhsulun istehsalında xammal kimi əlavə olaraq işlənmədən istifadə etmək olar

73. İstehsalatda tullantıların çoxluğu hansı səbəblərdən yaranır?

- √ texnoloji proseslərin mükəmməl olmamasından, emal prosesinə kompleks yanaşmanın olmamasından, istehsal gücünün az olması və utilizasiyaya böyük əmək sərfinə görə

- texnoloji proseslərin mükəmməl olmamasından, emal prosesinə kompleks yanaşmanın olmamasından
- texnoloji proseslərin mükəmməl olmamasından və utilizasiyaya böyük əmək sərfinə görə
- istehsal gücünün az olması və emal prosesinə kompleks yanaşmanın olmamasından
- istehsal gücünün az olması və utilizasiyaya böyük əmək sərfinə görə

74. İkinci qrupa qəbul olunmuş amillər hansı bənddə tam verilib?

- √ texnoloji qaydalara əməl edilməsindən, tətbiq olunan avadanlıqdan asılı olaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amillər
- istehsalın texnoloji sxemindən və tətbiq olunan avadanlıqdan asılı olaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amillər
- buraxılan məhsulun çeşidindən texnoloji qaydalara əməl edilməsindən asılı olan amillər
- kimyəvi tərkibdən asılı olan amillər
- istehsalın texnoloji sxemindən, buraxılan məhsulun çeşidindən asılı olan amillər

75. I qrup amillər əsasında əmələ gələn tullantıların miqdarı nədən asılıdır?

- √ balığın növündən, onun ölçüsündən, ovlanma mövsümündən
- balığın ölçüsündən, ovlanma mövsümündən
- balığın kimyəvi tərkibindən
- balığın kimyəvi tərkibindən və ovlanma mövsümündən
- balığın növündən, ovlanma mövsümündən

76. Tullantıların əmələ gəlməsinə səbəb olan I qrup amillər emal obyektinin hansı xüsusiyyətlərinə əsaslanır?

- elektrokimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- mexaniki
- √ bioloji

77. Tullantıların əmələ gəlməsinə səbəb olan I qrup amillər hansı bənddə tam verilib?

- √ hasil olunan məhsulun çeşidindən, seçilmiş texnoloji sxemdən, əmək vasitələrindən, emal olunan xammalın növ tərkibindən asılı olmayaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amillər
- əmək vasitələrindən, emal olunan xammalın növ tərkibindən asılı olmayaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amillər
- hasil olan məhsulun çeşidindən və əmək vasitələrindən asılı olan amillər
- seçilmiş texnoloji sxemdən və emal olunan xammalın növ tərkibindən asılı olan asılı olmayaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amillər
- hasil olunan məhsulun çeşidindən, seçilmiş texnoloji sxemdən asılı olan amillər

78. Tullantıların əmələ gəlməsinə neçə qrup amillər təsir edir?

- √ 2
- 4
- 5
- 6
- 3

79. Xammalın texnoloji emal prosesində aşağıdakılardan hansılar əmələ gəlir?

- √ əsas məhsul, əlavə məhsul və tullantılar
- əlavə məhsul
- tullantılar
- əsas və əlavə məhsul
- əsas məhsul

80. Aşağıdakı hansı bənddə I qrupa aid olan amillər verilmişdir?

- √ Xammalın növ tərkibindən asılı olmayaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amil
- Əmək vasitələrindən asılı olaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amil
- Seçilmiş texnoloji sxemdən asılı olaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amil

- Xammalın növ tərkibindən asılı olaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amil
- Məhsulun çeşidindən asılı olaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amil

81. II qrup amillər neçə yarımqrupa bölünür?

- √ 2
- 4
- 6
- 7
- 3

82. II qrup amillər başqa necə adlanır?

- √ Tullantıların yaranmasına səbəb olan amillər
- Xammalın növündən asılı olmayan amillər
- Texnoloji qaydalara əməl edilməsindən asılı olmayan amillər
- İstehsalın texnoloji sxemindən asılı olan amillər
- Məhsul çeşidindən asılı olmayan amillər

83. İstehsalın texnoloji sxemindən asılı olan amillər qrupu neçənci qrupa aiddir?

- √ II
- III
- IV
- V
- I

84. Xammalın növ tərkibindən asılı olmayaraq tullantıların yaranmasına səbəb olan amil neçənci qrup amillərə aiddir?

- I
- II
- IV
- III
- V
- √ I

85. Kürünün tərkibində hansı suda həll olan vitamin vardır ?

- √ B12
- D
- E
- K
- A

86. Kürü yetişdikdə hansı hal baş verir ?

- √ Yağların miqdarı azalır
- Yağların miqdarı dəyişmir
- Suyun miqdarı azalır
- Azotlu maddələrin miqdarı artır
- Yağların miqdarı artır

87. Pulcuqlar balığın bədəninin neçə faizini təşkil edir ?

- √ 1 – 10 %
- 25%
- 50%
- 30%
- 20%

88. Balıq unu istehsalının neçə cür üsulu var ?

- 1
- √ 5
- 4
- 3
- 2

89. Ətraf mühitə olan təsirinə görə tullantılar neçə qrupa bölünür ?

- 1
- √ 2
- 4
- 5
- 3

90. Sonrakı istifadənin istiqamətinə görə tullantılar neçə qrupa bölünür?

- √ 4
- 6
- 5
- 3
- 2

91. Aşağıdakı tullantılardan hansı qismən istifadə olunan tullantılara aid deyil ?

- √ Pulcuqlar
- Yuyucu sular
- İşlənmiş bitki yağları
- İşlənmiş duz məhlulu
- Balıq bulyonu

92. Qismən istifadə olunan tullantıları göstərin:

- √ Yuyucu sular , balıq bulyonu
- Pulcuqlar
- Üzmə qovluğu
- Flotasiya çöküntüləri
- Filtirləmə çöküntüləri

93. İstifadə dərəcəsinə görə tullantılar neçə qrupa ayrılır?

- 4
- 5
- √ 3
- 1
- 2

94. Yosunların emalı zamanı yaranan tullantıları hansı qrupa aid edilir ?

- Bərk
- Maye
- √ Bitki mənşəli
- Heyvan mənşəli
- Mineral mənşəli

95. Balıq və bitki xammalının bişirilməsi , yem ununun istehsalı zamanı yaranan bulyonlar hansı qrup tullantılara aid edilir ?

- Duru
- Pastaşəkilli

- √ Maye
- Qaz halında olan
- Bərk

96. Müxtəlif texnoloji əməliyyatlar nəticəsində yaranan tullantılar hansı qrup II dərəcəli xammal ehtiyatlarına aiddir?

- √ Maye
- Kolloid halda
- Bərk
- Qaz halında
- Pastaşəkilli

97. Onurğasızların emalı zamanı yaranan tullantılar hansı qrup II dərəcəli xammal ehtiyatlarına aid edilir?

- √ Mineral mənşəli
- Bitki mənşəli
- Pastaşəkilli
- Maye
- Heyvan mənşəli

98. Texnoloji mərhələlərinə görə II dərəcəli xammal ehtiyatları neçə qrupa bölünür?

- 4
- 5
- √ 3
- 2
- 1

99. Hidrobiontlardan alınan xammalın kompleks emalı hansı informasiyaya əsaslanmış olmalıdır?

- xammalın funksional-texnoloji xüsusiyyətləri haqqında
- √ xammalın tərkibi, funksional-texnoloji xüsusiyyətləri haqqında
- xammalın texnoloji xüsusiyyətləri haqqında
- xammalın fiziki xüsusiyyətləri haqqında
- xammalın tərkibi haqqında

100. Bioloji su ehtiyatlarından hazırlanan qida maddələrinə hansılar aiddir?

- yalnız bioloji aktiv əlavələr
- √ ənənəvi qida məhsulları, uşaq və dietik məhsullar, qida əlavələri və bioloji aktiv əlavələr
- yalnız ənənəvi qida məhsulları
- yalnız qida əlavələri
- yalnız uşaq və dietik məhsullar

101. Ənənəvi məhsullar dedikdə hansı məhsullar başa düşülür?

- duza, turşuya qo-yul-muş, qurudulmuş və hisə verilmiş məhsullar
- √ dondurulmuş və soyudulmuş balıq və qeyri-balıq xammalından hazırlanan, duza, turşuya qoyulmuş, qurudulmuş və hisə verilmiş məhsullar, kulinar məmulatları, konservlər
- qurudulmuş və hisə verilmiş məhsullar, kulinar məmulatları
- konservlər, dondurulmuş və soyudulmuş balıq
- duza, turşuya qoyulmuş balıq

102. Hidrobiontlardan hazırlanan məhsullar hansı bənddə tam verilib?

- tibbi və yem məhsullar
- √ qida, tibbi məhsullar, yem və texniki məhsullar
- qida, tibbi məhsullar
- qida və texniki məhsullar
- yem və texniki məhsullar

103. Dondurulmuş məhsulun saxlanması üçün aşağıdakılardan hansının istifadəsi tam doğru verilib?
- antioksidantlı, nazik pərdəşəkilli buz minası
 - ✓ antioksidantlı, nazik pərdəşəkilli buz minası, hazır məhsul üçün nəzərdə tutulan vakuüm altında polimer materiallara qablaşdırılma
 - hazır məhsul üçün nəzərdə tutulan vakuüm altında polimer materiallara qablaşdırılma
 - antioksidantlı buz minası
 - nazik pərdəşəkilli buz minası
104. Balığın yeyilən hissəsi hansı bənddə verilib?
- başı, sümükləri, üzgəcləri, dərisi, pulcuğu
 - ✓ bədən əzələləri, kürü kisələri, toxum vəzisi
 - üzgəcləri, dərisi, pulcuğu, kürü kisələri, toxum vəzisi
 - kürü kisələri, üzgəcləri, toxum vəzisi
 - başı, sümükləri, bədən əzələləri
105. Balığın növündən asılı olaraq yeyilən hissəsi neçə faiz təşkil edir?
- 0.45
 - ✓ 45-80%
 - 0.5
 - 0.3
 - 0.8
106. Balığın yeyilməyən hissəsi hansı bənddə verilib?
- başı, sümükləri, bədən əzələləri
 - ✓ başı, sümükləri, üzgəcləri, dərisi, pulcuğu
 - üzgəcləri, dərisi, pulcuğu, kürü kisələri, toxum vəzisi
 - kürü kisələri, üzgəcləri, toxum vəzisi
 - bədən əzələləri, kürü kisələri, toxum vəzisi
107. Birinci qrup xammaldan qida məhsullarının hazırlanması-na balığın hansı hissələri daxildir?
- başı, sümükləri, üzgəcləri, dərisi, pulcuğu
 - ✓ bədən əzələləri, kürü kisələri, toxum vəzisi
 - üzgəcləri, dərisi, pulcuğu, kürü kisələri, toxum vəzisi
 - kürü kisələri, üzgəcləri, toxum vəzisi
 - başı, sümükləri, bədən əzələləri
108. Əldə edilən balıq xammalı şərti olaraq neçə qrupa bölünür?
- 5.0
 - 3.0
 - 4.0
 - ✓ 2.0
 - 6.0
109. Kompleks anlayışı dedikdə nə başa düşülür?
- verilmiş şəraitdə bioloji su ehtiyatlarının ağıllı əsaslandırılmış və iqtisadi əlverişli emalı
 - ✓ xammalın bütün komponentlərinin istifadə edilməsinin təmin edilməsi və ekoloji tələblərin yerinə yetirilməsi ilə müşahidə edilən emal
 - bioloji su ehtiyatların iqtisadi əlverişli emalı
 - xammalın bütün komponentlərinin istifadə edilməsinin təmin edilməsi
 - ekoloji tələblərin yerinə yetirilməsi ilə müşahidə edilən emal
110. Rasional emal anlayışı dedikdə nə başa düşülür?

- xammalın bütün kom-po-nent-lərinin istifadə edilməsinin təmin edilməsi və ekoloji tələblərin yerinə yetirilməsi ilə müşahidə edilən emal
- √ verilmiş şəraitdə bioloji su ehtiyatlarının ağıllı əsaslandırılmış və iqtisadi əlverişli emalı
- bioloji su ehtiyatların iqtisadi əlverişli emalı
- xammalın bütün kom-po-nent-lərinin istifadə edilməsinin təmin edilməsi
- ekoloji tələblərin yerinə yetirilməsi ilə müşahidə edilən emal

111. Texnoloji avadanlıq üçün örtüklər hansı xüsusiyyətlərə malik olmalıdır?

- toksiki olmayan xassələri antiad-qezion xassələrlə əlaqələnməyə, qida maddəsinə münasibətdə bioloji inertliyə
- √ yüksək texnoloji xarakteristikaya, toksiki olmayan xassələri antiad-qezion xassələrlə əlaqələnməyə, qida maddəsinə münasibətdə bioloji inertliyə və mikroorqanizmlərə münasibətdə funksid aktivlikliyə
- yüksək texnoloji xarakteristikaya, mikroorqanizmlərə münasibətdə funksid aktivlikliyə
- yüksək texnoloji xarakteristikaya, toksiki olmayan xassələri antiad-qezion xassələrlə əlaqələnməyə
- mikroorqanizmlərə münasibətdə funksid aktivlikliyə

112. Məhsulun keyfiyyətini müqayisəli qiymətləndirmə zamanı hansı xüsusiyyətləri nəzərə almaq zəruridir?

- məhsulun rəngini, dadını
- √ məhsulun rəngini, dadını, iyini, insan orqanizmi tərəfindən mənimsənilmə dərəcəsinin asılı olduğu digər qida və bioloji dəyərlilik, konsistensiya və struktur xasələrinin xüsusiyətləri
- məhsulun iyini, insan orqanizmi tərəfindən mənimsənilmə dərəcəsini
- konsistensiya və struktur xasələrinin xüsusiyətləri
- insan orqanizmi tərəfindən mənimsənilmə dərəcəsinin asılı olduğu digər qida və bioloji dəyərlilik

113. İstilik emalı zamanı su mənşəli xammalın və məhsulun hansı xüsusiyyətləri dəyişiklikliyə məruz qalır?

- kimyəvi xüsusiyyətləri
- fiziki xüsusiyyətləri
- biokimyəvi xüsusiyyətləri
- √ biokimyəvi və fiziki-kimyəvi xüsusiyyətləri
- fiziki-kimyəvi xüsusiyyətləri

114. Xammalın deformasiya növləri nədən asılıdır?

- xammalın növündən
- √ avadanlığın işçi hissələrinin konstruksiya və onların hərəkət traektoriyasından
- xammalın növü və kütləsindən
- avadanlığın işçi hissələrinin konstruksiyasından
- xammalın kütləsindən

115. Mexaniki emalın əsas texnoloji əməliyyatları hansı bənddə tam verilib?

- qarışdırılma, xırdalanma, qəliblənmə
- √ doğrama, qarışdırılma, xırdalanma, qəliblənmə və mexaniki bölünmə
- doğrama, qarışdırılma, mexaniki bölünmə
- doğrama, qarışdırılma, xırdalanma
- xırdalanma, qəliblənmə və mexaniki bölünmə

116. Bioloji su ehtiyatlarının emalının mürək-kəb texnoloji proseslərinin ayrılmaz tərkib hissəsi hansı proseslərdir?

- Fiziki emal prosesləri
- √ Mexaniki emal prosesləri
- İsti emal prosesləri
- İstilik fiziki proseslər
- Kimyəvi proseslər

117. Funkisional təyinatın xassələri hansı amildən asılıdır?

- texnologiya

- √ xammalın key-fiy-yə-ti
- avadanlıq və xammalın key-fiy-yə-ti
- avadanlıqların keyfiyyətindən
- texniki proseslərin

Hidrobiontlardan hazırlanan məhsulların keyfiyyətini xarakterizə edən xüsusiyyətlər hansı bənddə tam verilib?

118.

- 1) funksional təyinatın xassələri (qida dəyəri): kalorilik, zülalın, yağların, karbohidratların və qeyri-üzvi maddələrin kütlə payı;
- 2) istehlakçı təhlükəsizliyini xarakterizə edən göstəricilər: mikrobioloji çirklənmə toksiki, konsergen, allergen maddələrin olmaması;
- 3) estetik xassələri: formanın, ölçünün düzgünlüyü, məmulatın səthinin vəziyyəti, xarici tərtibatı;
- 4) orqanoleptik xassələri: xarici görünüşü, dadı, konsistensiyası, rəngi, ətri;
- 5) etibarlılığı xarakterizə edən xassələri, saxlanma zamanı dayanıqlığı, daşınabilmə qabiliyyəti.

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

119.

Nərə balıqlarının kürüsündən hüceyrələrin bərpa olunmasına, qan damarlarının möhkəmlənməsinə, xoş xassəli şişlərin sorulmasına, mərkəzi və periferik sinir sisteminin sakitləşməsinə, iltihab prosesinin baş verməməsinə kömək edən hansı maddə alınır?

- eritromitsin
- √ ulmaməlhəm
- biomitsin və biotoksin
- pensilin
- biotoksin

120.

«Dianin» adlı maddə balığın hansı hissəsindən alınır?

- dəri
- √ pulcuq
- sümük
- üzgəc
- üzümə qovduğu

121.

Hansı balıqlar təhlükə hiss etdikdə bədənlərini şişirdərək kürə halına salırlar və bədən səthindən tikəşəkili çıxıntılar əmələ gətirərək özlərini düşmənlərindən qoruyurlar?

- tyulka
- bölgə
- √ iynəqarın
- nərə
- kələmo

122.

Hal-hazırda Tetrodontidae fəsiləsinə aid olan «iynəqarın» balıqlarından alınan hansı maddənin biokimyəvi və farmakoloji xüsusiyyətləri ətraflı öyrənilmişdir?

- biomitsin
- √ biotoksin
- biomitsin və biotoksin
- pensilin
- eritromitsin

123.

Rus xalq təbabətində karp, nalim, xanı və durna balıqlarının kəllə sümüklərindən hazırlanmış un hansı xəstəliyin müalicəsində istifadə olunur?

- mədə xəstəliklərində
- √ böyrək daşlarının müalicəsində
- ürək qan-damar xəstəliklərində
- vərəm xəstəliyində
- bağırsağ xəstəliyində

124. Dünya ölkələrinin su hövzələrində yetişdirilən qida məhsullarının əsas hissəsinin neçə faizi ilbizlərin payına düşür?
- 0.17
 - √ 0.172
 - 0.7
 - 0.1
 - 0.2

125. Dünya ölkələrinin su hövzələrində yetişdirilən qida məhsullarının əsas hissəsinin neçə faizi balıqların payına düşür?
- 0.5
 - √ 0.512
 - 0.2
 - 0.1
 - 0.45

126. İnsan orqanizmi 100 q. balıq ətində olan zülalın neçə faizini mənimsəyir?
- 0.5
 - √ 0.4
 - 0.2
 - 0.1
 - 0.3

127. Nərə balığından hansı kürü alınır?
- qırmızı kürü
 - √ qara kürü
 - dənəvər kürü
 - banka kürüsü
 - yastıq kürü

128. Balığın üzmə qovuğundan nə alınır?
- cövhər
 - √ yapışqan
 - mirvari
 - un
 - maz

129. Nərə balığının yağından nə alınır?
- cövhər
 - √ maz
 - un
 - yağışqan
 - mirvari

130. Balıq yağının tərkibi hansı vitaminlərlə zəngindir?
- B və A vitaminləri
 - √ D və A vitaminləri
 - C vitamini
 - E və D vitaminləri
 - D və C vitaminləri

131. Müntəzəm olaraq su xammalı məhsulları ilə qidalanan adamlarda hansı xəstəliyə az təsadüf edilir?
- mədənin xora xəstəliyi
 - √ ürək-damar xəstəliyi

- vərəm
- vəba
- bağırsağ xəstəlikləri

132. Hidrobiontar hansı qruplara bölünürlər?

- balıq və xərçəngkimilər
- ✓ balıq və qeyri-balıq xammallar
- xərçəngkimilər və molyuskalar
- qeyri-balıq və yosunlar
- balıq və molyuskalar

133. Hidrobiontar neçə qrupa bölünürlər?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

134. Su-zülal əmsalı nəyi göstərir?

- ətin zərifliyini, şirəliliyini və kaloriliyini
- ✓ zülalın nəmliyini
- ətin zərifliyini, şirəliliyini
- ətin zərifliyini, kaloriliyini
- şirəliliyini və kaloriliyini

135. Kürü tökmə zamanı balıqlar kürü və nərgizi ilə birlikdə ümumi qida maddələrinin nə qədərini itirirlər?

- 1/6-
- 1/5-
- ✓ 1/3-
- 1/4-
- 1/2-

136. Arıq balıqların tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

- 0.03
- 0.01
- ✓ 2%-ə qədər
- 0.07
- 0.05

137. Kök balıqların tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

- 4-5%
- 0.04
- 1-4%
- 3-4%
- ✓ 8%-dən çox

138. Köklüyünə görə balıqlar neçə qrupa bölünürlər?

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0
- ✓ 3.0

139. Kürünün əsas hissəsi nədən ibarətdir?

- yalnız zülallardan
- karbohidrat və yağdan
- vitamin və mineral maddələrdən
- ✓ yağ və zülallardan
- yalnız yağdan

140. Sıx torla ovlanan balıqların kürüsü hansı rəngdədir?

- sarı
- ağ
- yaşıl
- ✓ narıncı – qırmızı
- qırmızı

141. Balıq ətində yağ ehtiyatının miqdarının asılı olaraq dəyişdiyi amillər hansı bənddə tam verilib?

- orqanizmin yaşından, fizioloji xüsusiyyətdən, yaşadığı mühitdən
- mövsümdən, orqanizmin yaşından, fizioloji xüsusiyyətdən
- orqanizmin yaşından, fizioloji xüsusiyyətdən
- fizioloji xüsusiyyətdən, yaşadığı mühitdən
- ✓ mövsümdən, orqanizmin yaşından, fizioloji xüsusiyyətdən, yaşadığı mühitdən

142. Kürüləmə necə bir prosesdir?

- biokimyəvi
- fermentativ
- kimyəvi
- mexaniki
- ✓ fizioloji

143. Ən az yağ hansı balıqdadır?

- ✓ sıf
- qızılbalıq
- çəki
- naxa
- çapaq

144. Balığın kimyəvi tərkibi onun hansı xüsusiyyətlərindən asılı olaraq dəyişir?

- bədən uzunluğundan
- növündən və kütləsindən
- növündən
- ✓ bədən uzunluğundan və kütləsindən
- kütləsindən

145. Vətəgə balıqların tərkibində zülali maddələrin miqdarı onların hansı göstəricisi artdıqca azalmağa başlayır?

- kütləsi
- uzunluğu
- üzgəclərin sayı
- qəlsəmələrinin ölçüsü
- ✓ yaşı

146. Cinsi yetişkənliyə çatmış balıqlarda yağın toplanması nədən asılı olaraq artır?

- cinsindən
- növündən

- kütləsindən
- ✓ yaşından
- uzunluğundan

147. Körpə balıqlarda yağ və zülali maddələr nəyə sərf olunur?

- orqanizmin inkişafına
- qidalanmaya
- orqanizmin böyüməsinə
- ✓ orqanizmin böyüməsinə və inkişafına
- orqanizmin kimyəvi tərkibinə

148. 0-30C temperatur həddində müxtəlif növ balıqların istilik tutumu nə qədər olmalıdır?

- 3 kC/kq
- ✓ 3,09-3,75 kC/kq
- 1,75 kC/kq
- 2,79 kC/kq
- 2,75 kC/kq

149. Balığın vahid kütləsinin 1C qızdırılması və ya soyudulması üçün lazım olan istilik miqdarı necə adlanır?

- İstilik keçirmə əmsalı
- ✓ Xüsusi istilik tutumu
- Temperatur keçirmə əmsalı
- Adgeziya
- Entalpiya

150. Aşağıdakılardan hansı balıq məhsullarının istilik-fiziki xassələrinə aiddir?

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

151. Aşağıdakılardan hansı balıq məhsullarının istilik-fiziki xassələrinə aid deyil?

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

152. Adgeziya nədir?

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

153. Məhsulun qablaşdırıldığı tara və ya material ilə məhsulun səthi arasındakı təsiri nə xarakterizə edir?

- Özlülük
- Tiksotropiya
- Relaksasiya
- ✓ Adgeziya
- Elastiklik

154. Aşağıdakılardan hansı səthi xassələrə aiddir?
- Bərklik
 - ✓ Adgeziya
 - Plastiklik
 - Elastiklik
 - Özlülük
155. Mexaniki təsir altında dağılmış bəzi dispers sistemlərin quruluşlarının özbaşına bərpa olunma qabiliyyəti necə adlanır?
- Adgeziya
 - ✓ Tiksotropiya
 - Konsistensiya
 - Bərklik
 - Özlülük
156. Özlülük neçə cür olur?
- 1.0
 - ✓ 2.0
 - 4.0
 - 6.0
 - 3.0
157. Duru məhsulların xarici qüvvənin təsiri altında bir hissəsinin başqa hissəsinə qarışması müqaviməti necə adlanır?
- Plastiklik
 - ✓ Özlülük
 - Elastiklik
 - Bərklik
 - Adgeziya
158. Uzun müddət xarici təsir altında elastiki deformasiya plastiki deformasiyaya çevrilə bilər. Bu çevrilmə məhsulun hansı xassəsi ilə əlaqədardır?
- Adgeziya
 - ✓ Relaksasiya
 - Quruluş-mexaniki
 - Yapışqanlıq
 - Tiksotropiya
159. Plastiklik nədir?
- Cismə daxilinə daha bərk cismə yeridilməsinə qarşı müqavimət
 - ✓ Cismə xarici qüvvənin təsiri altında qayıtmayan deformasiya olunma qabiliyyəti
 - Dönən deformasiya ilə xarakterizə olunur
 - Məhsulun qablaşdırıcı material ilə məhsul arasındakı əlaqəni xarakterizə edir
 - Dağılmış bəzi dispers sistemlərin özbaşına bərpa olunma qabiliyyəti
160. Təzə balığı saxladıqda ölüm əməliyyatının sonuna xarab olduqda hansı hal baş vermir?
- Konsistensiyası pisləşir
 - ✓ Balıq əti elastikliyi itirmir
 - Balıq əti yumşalır
 - Balıq əti tez əzilir
 - Balıq əti bərkliyi itirir
161. Məhsulun tədricən dönən deformasiyası ilə xarakterizə olunan göstərici hansıdır?
- Plastiklik

- ✓ Elastiklik
- Bərklik
- Tiksotropiya
- Adgeziya

162. Bərk halda olan məhsulların xassəsini göstərin:

- Plastiklik
- ✓ Davamlılıq
- Axma
- Özlülük
- Elastiklik

163. Aşağıdakılardan hansı quruluş-mexaniki xassələri aid deyil?

- Bərklik
- yapışqanlıq
- Özlülük
- ✓ İstilik-fiziki
- Plastik

164. Balıq ovlandıqdan sonra onun bədənində neçə dəyişiklik mərhələsi baş verir?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

165. Məhsulların xarici təsirlərə müqavimətini göstərən xassələr necə adlanır?

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

166. Balıqlarda ağırlıq mərkəzi onun hansı hissəsinə yaxındır?

- Quyuq
- Tam mərkəzə
- ✓ Başına
- Üzmə qovuğunda
- Üzgəclərinə

167. Balıq dondurulduqda hansı hal baş verir?

- Sıxlığı azalır
- ✓ Kütləsi artır
- Kütləsi sabit qalır
- Balığın tərkibindəki sərbəst su donur
- Həcmi artır

168. Aşağıdakılardan hansı yanlıştır?

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

169. Aşağıdakı göstəricilərdən hansı yüksək olduqda balıqların soyudulması, dondurulması və qızdırılması tez baş verir?

- Xüsusi kütlə
- √ Xüsusi səth
- Xüsusi çəki
- Sıxlıq
- Xüsusi həcm

170. Xüsusi səthin vahidini göstərin

- sm/q
- √ sm²/q
- sm/ml
- ml/q²
- sm/q²

171. Orta ölçülü çapağın uzunluğu neçə sm olmalıdır?

- 45sm
- √ 30-22 sm-ə dək
- 15 sm-
- 50 sm-ə dək
- 10 sm-ə

172. Orta ölçülü külmənin uzunluğu neçə sm olmalıdır?

- 25 sm
- √ 22 sm dən 18 sm -ə dək
- 26 sm
- 18 sm
- 30 sm

173. Dövlət standartlarına əsasən aşağıdakılardan hansı iri balıq hesab olunmur?

- Uzunluğu 22 sm dən çox olan külmə
- √ Uzunluğu 50 sm olan naxa
- Uzunluğu 34 sm dən çox olan sıf
- Uzunluğu 30 sm dən çox olan durna balığı
- Uzunluğu 30 sm çox olan çapaq

174. Standarta əsasən iri külmə balığının uzunluğu neçə sm olmalıdır?

- 15-20 sm
- √ 22 sm çox
- 15-20 sm
- 16-20 sm
- 18-20 sm

175. Standarta əsasən iri naxa balığının uzunluğu neçə sm olmalıdır?

- 45-50 sm dək
- √ 53 sm çox
- 45-50 sm
- 40-45 sm
- 25-50 sm

176. Dövlət standartlarına əsasən istifadə olunan balıqları uzunluğuna görə neçə yerə bölürlər?

- 2.0

- √ 3.0
- 5.0
- 7.0
- 4.0

177. Aşağıdakılardan hansı balığın fiziki xassələrinə aid deyil?

- Balığın ölçüsü
- √ Tərkibindəki zülalların miqdarı
- Balığın forması
- Sürüşmə bucağı
- Ağırlıq mərkəzi

178. Qida maddələrinin fiziki xassələrinə aid deyil?

- Optiki xassələr
- √ kimyəvi tərkib
- Sıxlıq
- Məsaməlik
- Sorbsiya xassələri

179. Yayda isti seven baqlıları neçə C - də daşıyırlar?

- 10 – 12
- √ 10
- 13
- 12
- 14

180. Novruz bayramı süfrəsində şimal rayonlarında süfrəyə hansı balıq qoyulur?

- siyənək
- həşəm
- naxa
- xələmo
- √ kütüm

181. Azərbaycanda diri halda ən çox satılan hansı balıqdır?

- naxa
- tyulka
- bölgə
- nərə
- √ çəki

182. Bankə balıq Kombinatı kimin adını daşıyır?

- Murtuza Muxtarov
- Seyid Mİrbabayev
- Nəriman Nərimanov
- √ H.Z.Tağıyev
- Musa Nağıyev

183. 2 - 4 temperaturlu maşında balıqları neçə saat nəql etmək olar?

- 2saat
- 4saat
- √ 3 – 4saat
- 3saat
- 5saat

184. Susuz diri balıq daşımaq üçün avtomasında havanın temperaturu neçə C olmalıdır?

- 2
- 3
- 4
- 5
- √ 2-4

185. Antibiotiklərdən istifadə nəticəsində balıqların diri qalma müddəti neçə dəfə artır?

- 4dəfə
- 5dəfə
- 3dəfə
- 2dəfə
- √ 5 – 8dəfə

186. Kəsik gəmilərin hündürlüyü nə qədərdir?

- 5m
- 4m
- √ 2 – 3m
- 7m
- 6m

187. Kəsik gəmilərin eni nə qədərdir?

- 3m
- 4m
- √ 2 – 5m
- 2m
- 5m

188. Kəsik gəmilərin uzunluğu nə qədərdir?

- 5m
- 6m
- 8m
- 7m
- √ 6 – 15m

189. Balıqların susuz daşınmasında suda mikroorqanizmlərin fəaliyyətini dayandırmaq məqsədilə nədən istifadə olunur?

- şəkər
- qələvi
- turşular
- duzlar
- √ antibiotiklər

190. Diri balıqların saxlanması neçə mərhələdən ibarətdir?

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- √ 2.0
- 4.0

191. Suda nə qədər fəal xlor olduqda balığın həyatı üçün təhlükəlidir?

- 1mq/l

- 4 mq/l
- 3 mq/l
- √ 0,2 – 0,3 mq/l
- 2 mq/l

192. Soyuq su seven balıqlar neçə C - də özlərini yaxşı hiss edirlər?

- -4
- -5
- -2
- -3
- √ -1

193. Balıqlar temperaturu neçə C- də olan suda özlərini yaxşı hiss edirlər?

- 3.
- 2.
- 4.
- 1-2,
- √ 5.

194. Respublikamızda əhaliyə satış üçün hansı variantdakı balıqlar tədarük edilir?

- √ karp, durnabalığı, çəki, çapaq, naxa, ağ amur
- karp, naxa, bölgə
- çəki, çapaq, bölgə
- durna balığı, naxa
- naxa, nərə, ağ amur

195. Susuz diri balıq daşıma zamanı avtomaşında havanın temperaturu neçə C olmalıdır?

- 2
- 10
- 2,5
- √ 5,5 - 10
- 4

196. Diri balıq tədarükündə susuz daşınmanın hansı üsulları var?

- soyudulmuş vəziyyətdə daşıma
- nəm hava şəraitində daşıma
- elektronarkoz vəziyyətdə daşıma
- anabioz və nəm hava şəraitində daşıma
- √ anabioz, nəm hava şəraitində və elektronarkoz vəziyyətdə daşıma

197. Diri balıq tədarükündə susuz daşınmasının neçə üsulundan istifadə olunur?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- √ 3.0
- 4.0

198. Balıqları diri halda saxladıqda və daşdıqda suda O₂ - nin miqdarı orta hesabla neçə mq/l olmalıdır?

- 3 mq/l – dən çox
- 5 mq/l– dən çox
- 1 mq/l– dən çox
- √ 4,5 mq/l – dən çox
- 2 mq/l– dən çox

199. Presipitatın tərkibində fosforun kütlə payı nə qədər olmalıdır?
- √ 40%-dən az olmamalıdır
 - 25%-dən az olmamalıdır
 - 15 %-dən az olamamlıdır
 - 45%-dən az olmamalıdır
 - 35 %-dən az olmamalıdır
200. Balıqları neçə dərəcə temperaturda soyudulduqda onlarda olan fermentlərin və mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nisbətən zəifləyir?
- √ -1
 - -5
 - -4
 - -3
 - -2
201. Mənfi -1 dərəcədən aşağı temperaturda soyudulduqda balıqlar necə olur?
- dondurulmuş
 - qaxaclanmış
 - qurudulmuş
 - √ yarım dondurulmuş
 - yarım soyudulmuş
202. Soyudulmuş balıqların temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?
- -1
 - -3
 - -2
 - √ -1 və +5 - ə qədər
 - 5
203. Hidrobiontların soyudulmasında məqsəd nədir?
- konsistensiyasını dəyişmək
 - iyini yaxşılaşdırmaq
 - dadın yaxşılaşdırmaq
 - keyfiyyətini yüksəltmək
 - √ fermentlər və mikroorqanizmlər tərəfindən xarab olmasının qarşısını almaq
204. -1 -də balıqda hansı göstəricilər zəifləyir?
- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
 - toxumaların tərkibi və ölçüsü
 - balığın ölçüsü
 - √ fermentlərin və mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
 - fermentlərin fəaliyyəti
205. Aşağı temperatur həddi 0 - 10 olan mikroorqanizmlər hansıdır?
- hidrofob
 - hidrofil
 - termofil
 - psixrofil
 - √ mezofil
206. Aşağı temperatur həddi 30 olan mikroorqanizmlər hansıdır?
- psixrofil

- mezofil
- hidrofob
- ✓ termofil
- hidrofil

207. Yuxarı temperatur həddi 70 - 80 olan mikroorqanizmlərə nə deyilir?

- psixrofil
- mezofil
- hidrofob
- ✓ termofil
- hidrofil

208. Temperatur optimumu 50 - 60 olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- mezofil
- hidrofob
- hidrofil
- psixrofil
- ✓ termofil

209. - 1 - də soyudulmuş balıqlar hansı sulara yaşayır?

- çaylarda
- hovuzlarda
- ✓ dəniz suyunda
- göllərdə
- şirin sulara

210. Soyudulma zamanı balığın tərkibindəki hansı maddələr parçalanır?

- qlikogen
- adenoziinfosfat turşusu
- ✓ qlikogen, kreatinfosfat, adenoziinfosfat turşusu
- kreatinfosfat
- qlikogen, kreatinfosfat turşusu

211. Kriobiologiya nə haqqında elmdir?

- uzun heyvan toxumalarına göstərdiyi təsir haqqında
- soyuğun heyvan hüceyrələrinə göstərdiyi təsir haqqında
- bitkilər haqqında
- heyvanlar haqqında
- ✓ soyuğun heyvan toxumalarına və hüceyrələrinə göstərdiyi təsir və bu zaman gedən prosesləri

212. Soyudulma zamanı hansı proseslərin sürəti yavaşlayır?

- avtolitik
- fiziki –kimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- ✓ fiziki – kimyəvi, avtolitik, mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti

213. Dəniz balıqları üçün krioskopik temperatur nə qədərdir?

- 1 və 3 arasında
- 0 arasında
- 3 arasında
- ✓ - 1 və -2 arasında
- 2 və 3 arasında

214. Şirin suda yaşayan balıqlar üçün krioskopik temperatur nə qədərdir?

- 0
- 3
- 2
- ✓ 0,9
- 1

215. Ayrılan istiliyin miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

- temperaturdan
- balığın növündən və vəziyyətindən
- balığın növündən
- balığın vəziyyətindən
- ✓ balığın növündən, vəziyyətindən, temperaturdan

216. Soyuğun heyvan toxumalarına və hüceyrələrinə göstərdiyi təsir, bu zaman gedən prosesləri hansı elm öyrənir?

- xtiologiya
- coğrafiya
- histologiya
- biologiya
- ✓ kriobiologiya

217. Soyutma zamanı balıqlarda hansı kimyəvi dəyişikliklər baş verir?

- ✓ qlikogenin parçalanması, süd turşusunun toplanması, əzələ zülalının yığılması
- əzələ zülalının yığılması
- qlikogenin parçalanması
- turşunun əmələ gəlməsi
- süd turşusunun toplanması

218. Hansı amillərdən asılı olaraq krioskopik temperatur – 0,5 -2 arasında olur?

- balığın növündən, biokimyəvi tərkibindən
- ilin fəslindən
- havanın temperaturundan
- ✓ balığın növündən, biokimyəvi tərkibindən, hüceyrə şirəsinin konsentrasiyasından
- hüceyrə şirəsinin konsentrasiyasından

219. Balıqların bədənində buz kristallarının əmələ gəlməsi nədən asılıdır?

- soyuqdan
- balığın növündən
- duzun miqdarından
- balığın ölçüsündən
- ✓ balıqda olan hüceyrə şirəsinin tərkibindəki mineral duzların və üzvimaddələrdən

220. Termofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə - dir?

- 40
- 10
- 20
- ✓ 50 – 60
- 30

221. Mezofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə - dir?

- 20 – 30

- 40 - 45
- 35 - 40
- √ 25 - 35
- 21 - 35

222. Temperatur optimumu 25 - 35 olan mikroorqanizmlərə nə deyilir?

- termofil
- hidrofob
- hidrofil
- √ mezofil
- psixrofil

223. Balıqlarda mikroorqanizmlərin çoxunun inkişafı üçün ən əlverişli temperatur neçə - dir?

- 38
- 41
- 40
- √ 37
- 39

224. Azərbaycan balıq sənayəsində ən çox hansı balıqlar soyudulur?

- kələmo
- naxa
- nərə
- bölgə
- √ tyulka

225. Balıqların soyudulma müddətini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir?

- qələvi məhlulundan
- 3% - li sirkə turşusundan
- sirkə turşusundan
- karbonat turşusundan
- √ 2 – 4% - li xörək duzu məhlulundan

226. Dəniz suyunda baqlıqları neçə - dək soyutmaq olur?

- -2
- -5
- -4
- √ -1
- -3

227. Balıqları soyuq məhlulda soyudarkən əvvəlcədən hansı üsullardan istifadə olunur?

- dəniz suyunda soyudurlar
- √ qabaqcadan soyudulmuş içməli suda, dəniz suyunda və xörək duzu məhlulunda soyudurlar
- xörək duzu məhlulunda soyudurlar
- dəniz suyu və xörək duzu məhlulunda soyudurlar
- qabaqcadan soyudulmuş içməli suda soyudurlar

228. Balıqların soyudulma sürəti hansı amillərdən asılıdır?

- balığın ölçüsündən, yağığından, soyudulmadan əvvəlki və sonrakı temperaturundan
- √ balığın ölçüsündən, yağığından, soyudulmadan əvvəlki və sonrakı temperaturundan, istifadə olunan buzun ölçüsündən və miqdarından, nəqliyyat vasitələrindən, soyudulma müddətindən, havanın temperaturundan və buzun miqdarından
- nəqliyyat vasitələrindən, soyudulma müddətindən
- havanın temperaturundan və buzun miqdarından

- istifadə olunan buzun ölçüsündən və miqdarından

229. Balıqlar yeşikdə qablaşdırmaq üçün neçə % buz səpilir?

- 0.1
- ✓ 0.25
- 0.3
- 0.35
- 0.2

230. Balıqların buzla emalının aparılma qaydası hansı variantda doğru verilib?

- pulcuqları təmizlənmir, çeşidlərə ayrılır
- balığın daxili orqanları çıxarılır, çeşidlərə ayrılır
- ✓ ovlanmış balıqlar çeşidlərə ayrılır, sonra balıqlar təmiz axar və soyuq suda yuyulur, sıx torla ovlanan iri ölçülü balıqların daxili orqanları çıxarılır
- balıqlar axar suda yuyulur, çeşidlərə ayrılır
- balıq axar və soyuq suda yuyulur, balıqlar çeşidlərə ayrılır

231. Soyudulmuş balıq hansı göstəricilərə malik olmalıdır?

- əti bərk, iyi turş, rəngi sarımtıl
- ✓ səthi təmiz, rəngi təbii, əti bərk, qoxusu normal, basdıqda əmələ gələn boşluq dərhal dolmalı, qəlsəmələri tünd qırmızıdan çəhrayı rəngə qədər, iyi təzə balığa xas olub, xarabolma qoxusu olmamalıdır
- iyi təzə balığa xas, əti bərk
- qəlsəmələri ağımtıl, səthi təmiz
- səthi təmiz, qoxusu normal, basıldıqda əmələ gələn boşluq dolmamalı

232. Soyudulmuş baqlıqları hansı nəqliyyat növü ilə daşıyırlar?

- avtomobil
- ✓ su nəqliyyatı, dəmir yolu, avtomobil
- su nəqliyyatı
- avtomobil və dəmir yolu
- dəmir yolu

233. Doğranmış buzun ölçüsü neçə sm olmalıdır?

- 3x3x3 sm
- ✓ 4x4x4 sm
- 1x1x1 sm
- 5x5x5 sm
- 2x2x2 sm

234. Balıqların buz ilə soyudulmasının hansı müsbət cəhəti var?

- nəqliyyatdan səmərəsiz istifadə olunması
- ✓ sadəliyi və hər hansı bir şəraitdə istifadə edilməsi
- xarici görünüşü dəyişir
- balıq zədələnmir
- soyudulma üçün buz çox sərf olunur

235. Buz ilə soyutma hansı varinatlarda aparıla bilər?

- gəminin anbarında
- ✓ gəminin anbarında, yeşikdə, çəlləkdə, konteynerdə, buz və duz qarışığında
- buz və duz qarışığında
- buz və duz qarışığında, çəlləkdə
- yeşikdə, çəlləkdə, konteynerdə

236. Buz ilə soyutma neçə varinatda aparıla bilər?

- 2.0
- √ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

237. Balıqların soyutma üsullarının özünün bir neçə varinatda aparılması hansı amillərdən asılıdır?

- balıqların növündən
- √ balıqların növündən, emalətmə şəraitindən, soyudulmuş balığın istifadə olunmasından
- soyudulmuş balığın istifadə olunmasından
- balığın növündən, emalətmə şəraitindən
- emalətmə şəraitindən

238. -1 - də soyudulmuş balıqları maksimum neçə gün saxlamaq olar?

- 10 gün
- √ 10 - 15gün
- 20gün
- 5gün
- 15gün

239. Hansı soyutma üsulu daha çox tətbiq olunur?

- soyuq dəniz suyunda
- √ xırda buz qarışığında
- xırda buz qarışığında, soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda
- soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda
- soyuq buz məhlulunda

240. Balıqları hansı üsullarla soyudurlar?

- xırda buz qarışığında
- √ xırda buz qarışığında, soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda
- soyuq buz məhlulunda
- soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda
- soyuq dəniz suyunda

241. Balıqları neçə üsulla soyudurlar?

- 2.0
- √ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

242. Balığın bədnində buz kristallarının əmələ gəlməyə başladığı temperatur necə adlanır?

- mütləq temperatur
- √ krioskopik temperatur
- yüksək temperatur
- aşağı temperatur
- nisbi temperatur

243. -1 - dən aşağı temperaturda soyudulduqda balıqlar necə olur?

- dondurulmuş
- qaxaclanmış

- qurudulmuş
- ✓ yarım dondurulmuş
- yarım soyudulmuş

244. Balıq sənayesində balıqları bir qayda olaraq neçə -yə qədər soyudurlar?

- -2
- -1
- 1
- ✓ 0
- -3

245. Soyudulmuş balıq ətinin onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur neçə C olmalıdır?

- 5
- -2
- -1
- -3
- ✓ -1 və +5 -ə qədər

246. Yüksək keyfiyyətli soyudulmuş balıq hazırlamaq üçün ən azı neçə şərtə əməl olunmalıdır?

- 1.0
- 5.0
- 3.0
- ✓ 6.0
- 2.0

247. Neçə -də baqlıda olan fermentlərin və mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nisbətən zəifləyir?

- -2
- -5
- -4
- -3
- ✓ -1

248. Balıqları soyutmaqda məqsəd nədir?

- dadın yaxşılaşdırmaq
- iyini yaxşılaşdırmaq
- konsistensiyasını dəyişmək
- ✓ fermentlər və mikroorqanizmlər tərəfindən xarab olmasının qarşısını almaq
- keyfiyyətini yüksəltmək

249. Soyutma zamanı balığın hansı xüsusiyyətləri dəyişmir?

- rəngi və dadı
- rəngi və konsistensiyası
- orqanoleptiki göstəriciləri
- ✓ kimyəvi tərkibi və fiziki vəziyyəti
- iyi və konsistensiyası

250. Hisləmədə balıq hansı rəng alır?

- qırmızı
- ✓ qızılı parlaq
- qara
- ağ
- sarı

251. Hisləmədə balıqda hansı dəyişikliklər baş verir?

- biokimyəvi
- fermentativ
- kimyəvi
- mexaniki
- √ fiziki

252. Balıq xammalın kütləsinin neçə faizini texnoloji itkilər təşkil edir?

- 0.5
- 0.3
- 0.54
- 0.35
- √ 35-54%

253. Balıq məmulatlarının keyfiyyəti hansı standartda əsasən qiymətləndirilir?

- DÖST 2620-50
- DÖST 2000-55
- DÖST 2600-50
- √ DÖST 2623-50
- DÖST 2620-55

254. Talvarlarda balıqlar neçə gün saxlanılır?

- 5 gün
- 30 gün
- √ 25-30 gün
- 25 gün
- 50 gün

255. Talvarın hündürlüyü nə qədər olmalıdır?

- 7 m
- 3 m
- 5 m
- 2 m
- √ 10 m

256. Asma balıq harda hazırlanır?

- quruducu şkaflarda
- məhlulda
- dəzgahlarda
- açıq havada
- √ talvarlarda

257. Balıq məmulatları hansı üsullarla hazırlanır?

- √ asma (qaxac edilmiş) və hislənməmiş
- hislənməmiş və qurudulmuş
- hislənməmiş və duzlanmış
- asma və duzlanmış
- duzlanmış və qurudulmuş

258. Balıq məmulatları neçə cür olur?

- 3.0
- 6.0

- √ 2.0
- 5.0
- 4.0

259. Hansı bənddə yalnız balıq məmulatları verilib?

- bel, yan, qaraciyər
- yan, yarımbel, qaraciyər, ət
- yan, yarımbel, böyrəklər
- √ bel, yan, yarımbel və qarın
- yarımbel, ət və qarın

260. Tüstünün sıxlığını neçə üsulla tənzim edirlər?

- 3.0
- 4.0
- 5.0
- √ 2.0
- 1.0

261. Fenollar, aldehidlər və başqa üzvi maddələr əsasən balığın hansı hissəsinə təsir edir?

- qəlsəmələrinə
- pulcuqlarına
- üzümə qovuğuna
- √ dərisinə
- üzgəclərinə

262. Hisləmədə balığa rəng verən hansı maddələrdir?

- aldehidlər
- spirtlər
- su
- √ fenollar
- ketonlar

263. Ağacın yandırılmasında nə qədər kimyəvi birləşmə əmələ gəlir?

- 50.0
- √ 70.0
- 40.0
- 30.0
- 20.0

264. Hisləmədə istifadə olunan yanacağın tərkibində suyun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.3
- √ 25-35%
- 0.35
- 0.2
- 0.25

265. 1 kq karbonun yanmasından neçə kkal istilik ayrılır?

- 8000 kkal
- √ 8140 kkal
- 8440 kkal
- 810 kkal
- 140 kkal

266. Yanacaqda başlıca istilik törədən hansıdır?

- √ karbon
- oksigen
- azot
- hidrogen
- neon

267. Tərkibində qətranlı maddələr çox olan ağaclardan nə üçün istifadə etmək olmaz?

- bu maddələr balıq ətinə şirinlik verir və üstünün rəngini qaraldır
- √ bu maddələr balıq ətinə acılıq verir və üstünün rəngini qaraldır
- bu maddələr balıq ətinə acılıq verir və üstünün rəngini saraldır
- bu maddələr balıq ətinə turş dad verir və üstünün rəngini qaraldır
- bu maddələr balıq ətinə acılıq verir və üstünün rəngini ağardır

268. Hisləmə əməliyyatı üçün ən yaxşı yanacaq hansı bənddə tam və doğru verilib?

- odun
- ağac kəpəyi, yonqar
- √ ağac kəpəyi, yonqar və odun
- ağac kəpəyi, odun
- yonqar və odun

269. Hisləmə əməliyyatının hansı növləri var?

- təbii
- √ təbii, süni və birləşdirilmiş
- süni və birləşdirilmiş
- süni və təbii
- təbii və birləşdirilmiş

270. Hisləmə əməliyyatı neçə cür olur?

- 1.0
- √ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

271. Balıqları hisəvermənin üsulları hansı bənddə doğru verilib?

- tüstüsüz, yaxud yaş hisləmə; qarışıq hisləmə
- √ tüstü ilə, yaxud adi hisləmə; tüstüsüz, yaxud yaş hisləmə; qarışıq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)
- tüstü ilə, yaxud adi hisləmə; tüstüsüz
- tüstüsüz, yaxud yaş hisləmə
- qarışıq hisləmə (tüstü ilə və yaş hisləmə)

272. Balıqları hisə vermə neçə üsulla aparılır?

- 2.0
- √ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

273. Tətbiq edilən odun növündən asılı olaraq hisəverilən balıqlar hansı növlərə ayrılır?

- tüstülü, tüstüsüz
- √ tüstülü, tüstüsüz və qarışıq hisəverilmiş

- tütütlü, qarışıq hisəverilmiş
- qarışıq hisəverilmiş
- tütüsüz və qarışıq hisəverilmiş

274. İsti hisləmədə məhsulun emalı temperatur diapazonu nə qədər olur?

- 800C
- √ 80-1700C
- 700C
- 100C
- 1700C

275. Natamam isti hislənmiş balığın tərkibində duzun miqdarı nə qədərdir?

- 0.05
- √ 5 – 7%
- 0.02
- 0.15
- 0.07

276. Natamam isti hisləməyə hansı yarımfabrikat verilir?

- duzlu yarımfabrikat
- √ zəif duzlu yarımfabrikat
- yağlı yarımfabrikat
- duzsuz yarımfabrikat
- yağsız yarımfabrikat

277. Natamam isti hisləmə zamanı məhsul temperatur diapa-zonu nə qədərdir?

- 500C
- 300C
- √ 40-800C
- 400C
- 800C

278. Soyuq hislənmiş balığın tərkibində xörək duzunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.05
- √ 5 – 13%
- 0.53
- 0.1
- 0.13

279. Prosesin temperaturundan asılı olaraq hisləmənin neçə üsulu fərqləndirilir?

- 5.0
- 2.0
- 4.0
- √ 3.0
- 6.0

280. Yağlı balıqları neçə ay saxlamaq olar?

- 4 ay
- √ 3-4 ay
- 3 ay
- 2 ay
- 5 ay

281. Qaxac edilmiş orta yağlı və bərk konsistensiyalı balıqları neçə dərəcədə saxlamaq lazımdır?

- -30 C
- √ -8 ÷ -50 C
- -40 C
- -80 C
- -50 C

282. Qaxac edilmiş orta yağlı və bərk konsistensiyalı balıqları neçə faiz nisbi rütubətdə saxlamaq lazımdır?

- 0.75
- √ 75-80%
- 0.7
- 0.4
- 0.8

283. Qaxac edilmiş balığın tərkibində xörək duzunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.1
- √ 0.13
- 0.15
- 0.05
- 0.03

284. Balığın tərkibində suyun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.4
- √ 0.38
- 0.3
- 0.2
- 0.1

285. Qaxac edilmiş balıqlar keyfiyyətindən asılı olaraq hansı sortlara ayırırlar?

- 1-ci
- √ 1-ci və 2-ci
- 2-ci
- ekstra
- əla

286. İri balıqları neçə gün qaxac edirlər?

- 5 gün
- √ 30 gün
- 2 gün
- 10 gün
- 20 gün

287. İri balıqları neçə dərəcədə qaxac edirlər?

- 220C
- √ 20-220C
- 300C
- 400C
- 200C

288. Xırda balıqları neçə gün qaxac edirlər?

- 10 gün
- √ 10-17 gün

- 7 gün
- 5 gün
- 15 gün

289. Xırda balıqları neçə dərəcədə qaxac edirlər?

- 200 C
- ✓ 24-280 C
- 400 C
- 100 C
- 300 C

290. Zülallar daha sadə birləşmələrə aşağıdakılardan hansının təsirindən parçalanır?

- turşuların
- ✓ fermentlərin
- duz və turşuların
- duzların
- ferment və duzların

291. Qaxac edilmiş balıqların istehsalında, balığın tərkibindəki su təbii və ya süni şəraitdə neçə dərəcədə azaldılır?

- 280C
- ✓ 22-280C
- 300C
- 200C
- 220C

292. Sublimasiya üsulu ilə qurutma neçə dərəcədə aparılır?

- 500C
- 300C
- ✓ 220C
- 400C
- 200C

293. İsti üsulla qurudulma neçə saat davam edir?

- 2 saat
- ✓ 3-4,5 saat
- 5 saat
- 7 saat
- 3 saat

294. İsti üsulla qurudulma xüsusi konstruksiyalı quruducu şkaflarda əvvəlcə neçə dərəcədə aparılır?

- 1350C
- ✓ 135-1750C
- 1550C
- 1000C
- 1750C

295. Soyuq üsulla qurutma neçə gün davam edir?

- 8 gün
- ✓ 8-10 gün
- 5 gün
- 7 gün
- 10 gün

- 296.** Soyuq üsulla qurutma təbii və süni istilikdə qurudulma neçə dərəcədə aparılır?
- 400C
 - √ 20-400C
 - 300C
 - 500C
 - 200C
- 297.** Balıqları qurudulma üsulları hansı bənddə tam verilib?
- aşağı (soyuq üsul) və yüksək (isti üsul) temperaturda
 - √ təbii hava şəraitində, aşağı (soyuq üsul) və yüksək (isti üsul) temperaturda, vakuumda (sublimasiya üsulu)
 - təbii hava şəraitində
 - yüksək (isti üsul) temperaturda
 - vakuumda (sublimasiya üsulu)
- 298.** Qurutmaq üçün hansı balıqlar götürülür?
- arıq, yağlı
 - √ arıq, yağsız
 - kök, yağsız
 - yağlı
 - kök, yağlı
- 299.** 1986 – 1988 -ci illərdə respublikada nə qədər nərəkimilərin kürüsü hazırlanmışdır?
- 50 kq
 - 90 kq
 - √ 42 ton
 - 80 kq
 - 40 kq
- 300.** Dənəvər qızılbalıq kürüsünü 6 – 70C temperaturda neçə ay saxlamaq olar?
- 5.0
 - 11.0
 - 9.0
 - √ 10.0
 - 7.0
- 301.** Yastığın kütləsinə görə duzluq neçə dəfə çox götürülür?
- 4 dəfə
 - 6 dəfə
 - 8 dəfə
 - √ 5 dəfə
 - 2 dəfə
- 302.** Yastıqları vanna və yaxud vazalara yığaraq üzərinə hansı temperaturlu doymuş xörək duzu məhlulu tökülür?
- 400C
 - 50C
 - 450C
 - √ 40 - 450C
 - 440C
- 303.** Tikələrə doğranmış yastıqları doymuş xörək duzu məhlulunda neçə dəqiqə duzlayırlar?
- 5 dəqiqə
 - 7 dəqiqə

- 3 dəqiqə
- ✓ 5 – 8 dəqiqə
- 8 dəqiqə

304. Sıxılmış kürüdə nəmlik və duzun miqdarı necə olur?

- 10%, 20%
- 5%, 5%
- ✓ 40 %, 4,5 – 7 %
- 15%, 5%
- 30%, 7%

305. Keyfiyyətindən asılı olaraq sıxılmış kürü hansı sortlara ayrılır?

- əla, 1 – ci
- ✓ əla, 1 – ci və 2- ci
- əla, 2- ci
- 1 – ci
- 1 – ci və 2- ci

306. Sıxılmış kürünü nə qədər müddət saxlamaq mümkündür?

- 5 ay
- ✓ 1 il
- 3 ay
- 9 ay
- 7 ay

307. Sıxılmış kürünü hansı temperaturda saxlayırlar?

- -60C-yə qədər
- ✓ -20C-dən -60C-yə qədər
- 30C
- -20C
- 60C-yə qədər

308. Otaq temperaturunda pasterezə edilmiş kürünü nə qədər müddət saxlamaq olar?

- 3 ay
- ✓ 4 – 5 ay
- 8 ay
- 10 ay
- 2 ay

309. Pasterizə edilmiş kürünü hansı temperaturda saxlayırlar?

- + 20C
- ✓ + 20C və – 30C
- – 10C
- 00C
- – 30C

310. Pasterizə edilmiş kürü bankalarını pastemizatorndan çıxararaq soyuq suda neçə dəqiqə saxlamaq lazımdır?

- 15 dəqiqə
- ✓ 15 – 20 dəqiqə
- 10 dəqiqə
- 50 dəqiqə
- 20 dəqiqə

311. Kürünün pastemizasiyası zamanı bankaların və suyun nisbəti necə olur?
- 1 : 4
 - ✓ 1 : 5
 - 1 : 2
 - 1 : 1
 - 1 : 3
312. Bütün kürü sortlarında xörək duzunun miqdarı 3,5 – 5 %, antiseptikin miqdarı nə qədər olur?
- 0.01
 - ✓ 0,2%
 - 0.03
 - 0.04
 - 0.02
313. Keyfiyyətindən asılı olaraq dənəvər banka kürüsünü hansı sortlara ayırırlar?
- 1- ci və 2 – ci
 - ✓ əla, 1- ci və 2 – ci
 - əla və 2 – ci
 - əla sort
 - əla, 1- ci
314. Az duzlu kürünü ideal soyuq şəraitdə nə qədər müddət saxlamaq olar?
- 20 gün
 - ✓ 15 gün
 - 40 gün
 - 10 gün
 - 30 gün
315. Dənəvər banka kürüsünü 2 – 30C temperaturda nə qədər müddət saxlamaq mümkündür?
- 3 ay
 - ✓ 6 ay
 - 5 ay
 - 9 ay
 - 7 ay
316. Kürü doldurulmuş bankaları 2 – 40C temperaturda neçə gündən az olmayaraq saxlayırlar?
- 1.0
 - ✓ 2.0
 - 4.0
 - 5.0
 - 3.0
317. Dənəvər banka kürüsündə duzun miqdarı nə qədər olmalıdır?
- 3,0 %
 - ✓ 3,5 – 5,0 %
 - 0.035
 - 0.3
 - 0.05
318. Duzlanmanın qurtarmasını müəyyən edən xüsusiyyətlər hansı bənddə tam verilib?
- kürü dənələrinin həcmi kiçilir və qabığı bərkiyir; onu iki barmağın arasında sıxdıqda, kürü dənəsinin daxilində olan maye sıçramayaraq barmaqda qalır; dənələr bir – birindən yaxşı ayrılır

- ✓ duzlanmış kürü bir qədər sürüşkən olur; kürü ustası əlini silkələdikdə kürü dənələri onun əlindən asanlıqla ayrılır; kürü dənələrinin həcmi kiçilir və qabığı bərkiyir; onu iki barmağın arasında sıxdıqda, kürü dənəsinin daxilində olan maye sıçramayaraq barmaqda qalır; dənələr bir – birindən yaxşı ayrılır; kürü dənəsinin qabığının üzərində ağ zolaqlar əmələ gəlir
- duzlanmış kürü bir qədər sürüşkən olur; kürü ustası əlini silkələdikdə kürü dənələri onun əlindən asanlıqla ayrılır; kürü dənələrinin həcmi kiçilir və qabığı bərkiyir
- kürü dənələrinin həcmi kiçilir və qabığı bərkiyir; onu iki barmağın arasında sıxdıqda, kürü dənəsinin daxilində olan maye sıçramayaraq barmaqda qalır
- duzlanmış kürü bir qədər sürüşkən olur; kürü dənəsinin qabığının üzərində ağ zolaqlar əmələ gəlir

319. İsti hava şəraitində isə xırda kürü dənələri nə qədər müddət duzlanır?

- 30 saniyə
- ✓ 40 saniyə
- 10 saniyə
- 5 saniyə
- 20 saniyə

320. Kürünün duzlanması neçə dəq davam edir?

- 1 dəqiqə
- ✓ 1 – 3 dəqiqə
- 13 dəqiqə
- 10 dəqiqə
- 3 dəqiqə

321. Kürü dənələri hansı temperaturda suda 30 san yuyulur?

- 8 0C
- ✓ 5 – 8 0C
- 10 0C
- 150C
- 5 0C

322. Kürü dənələri temperaturu 5 – 8 0C olan içməli suda nə qədər müddət yuyulur?

- 45 san
- ✓ 30 san
- 1 dəq
- 2 dəq
- 15 san

323. Əla növ dənəvər banka kürüsü hazırlamaq üçün hansı kürü dənələrindən istifadə edilir?

- yalnız iri ölçülü
- ✓ iri və orta ölçülü
- xırda ölçülü
- xırda və orta ölçülü
- yalnız orta ölçülü

324. Kürü dənələrinin əzilməməsi üçün bir vazaya maksimum nə qədər kürü yığmaq olar?

- 20 kq
- ✓ 15 kq
- 30 kq
- 40 kq
- 10 kq

325. Quru duzlamadan sonra kürü neçə dərəcədə pasterizə edilir?

- 300C
- ✓ 600C

- 700C
- 500C
- 900C

326. Quru duzla duzlama zamanı kürünün kütləsinə nisbətən neçə faiz duz götürülür?

- 0.16
- ✓ 3 – 16 %
- 0.36
- 0.03
- 0.03

327. Duzlanmış kürüyə tətbiq edilən hansı əlavə emal üsulları vardır?

- sıxma, qaxacetmə
- ✓ sıxma, pasterizə, qaxacetmə
- pasterizə, qaxacetmə
- sıxma
- sıxma, pasterizə

328. Hazır məhsulu qablaşdırmaq üçün istifadə edilən qabdan asılı olaraq hansı kürü məhsulları hazırlanır?

- çəllək kürüsü
- ✓ dənəvər banka və çəllək kürüsü
- banka kürüsü
- dondurulmuş kürü
- sıxılmış kürü

329. Emal üsulundan asılı olaraq istehsal edilən kürü məhsulları hansı bənddə verilib?

- dənəvər, sıxılmış, yastıqda kürü
- qaxac edilmiş və dondurulmuş kürü
- sıxılmış, yastıqda, xəlbirdən keçirilmiş, qaxac edilmiş
- xəlbirdən keçirilmiş, qaxac edilmiş və dondurulmuş kürü
- ✓ dənəvər, sıxılmış, yastıqda, xəlbirdən keçirilmiş, qaxac edilmiş və dondurulmuş kürü

330. Nərkimilərin kürüsünün diametri nə qədərdir?

- 9 mm
- ✓ 2 – 5 mm
- 12 mm
- 10 mm
- 7 mm

331. Qızılbalıqların kürüsünün diametri nə qədərdir?

- 9 mm
- ✓ 4 – 7 mm
- 10 mm
- 11 mm
- 3mm

332. Protoplazmanın tərkibinə aşağıdakılardan hansılar daxildir?

- zülal
- ✓ yağ və boyaq maddələri (piqment)
- mineral maddələr
- piqmentlər
- yağ

333. Kürü hansı hissələrdən ibarətdir?
- yarım maye kütlədən (protoplazma)
 - √ qabıqdan, yarım maye kütlədən (protoplazma) və nüvədən
 - qabıqdan, nüvədən
 - qabıqdan, yarım maye kütlədən
 - yarım maye kütlədən (protoplazma) və nüvədən
334. Kürü hansı formada olur?
- uzunsov formada
 - √ kürəşəkilli və bir qədər uzunsov
 - kvadrat formada
 - rombşəkilli
 - üçbucaq formada
335. Kürü yastıqlarının struktur quruluşu hansı bənddə doğru verilib?
- birləşdirici toxumalardan və kürü dənəciklərindən
 - √ xarici qalın pərdədən, birləşdirici toxumalardan və kürü dənəciklərindən
 - xarici qalın pərdədən, kürü dənəciklərindən
 - kürü dənəciklərindən
 - xarici qalın pərdədən, birləşdirici toxumalardan
336. Dünyada istehsal olunan nərəkimilərin kürüsünün neçə faizi keçmiş SSRİ-nin payına düşürdü?
- 0.6
 - √ 0.95
 - 0.4
 - 0.5
 - 0.3
337. Emal edənə qədər kürünü hansı temperatur intervalında saxlamaq olar?
- 30 C –dən mənfi 30C arasında
 - √ 20 C –dən mənfi 10C arasında
 - 20 C –dən mənfi 20C arasında
 - 20 C –dən mənfi 30C arasında
 - 00 C –dən mənfi 10C arasında
338. Emal edənə qədər kürünü 20 C –dən mənfi 10C arasında neçə saat saxlamaq olar?
- 4 saat
 - √ 4 – 5 saat
 - 10 saat
 - 1 saat
 - 5 saat
339. Kürünün əsas konservləşdirmə üsulu hansıdır?
- soyudulma
 - √ duzlama
 - qurudulma
 - hisəvermə
 - qaxacetmə
340. Qırmızı kürüdə neçə faiz yağ vardır?
- 0.1
 - √ 10 – 16 %

- 0.16
- 0.11
- 0.16

341. Qırmızı kürüdə neçə faiz zülali maddə vardır?

- 0.32
- √ 24 – 32 %
- 0.22
- 0.23
- 0.24

342. Qara kürüdə neçə faiz yağ vardır?

- 0.18
- √ 16 – 18 %
- 0.18
- 0.11
- 0.16

343. Qara kürüdə neçə faiz zülali maddə vardır?

- 0.24
- √ 24 – 28 %
- 0.48
- 0.22
- 0.28

344. Açıq-sarı və ya bozumtul sarı kürü hansı balıqlardan alınır?

- nərə cinsli balıqlardan
- √ pulcuqlu balıqlardan
- köpək balığından
- tyulkadan
- uzaq Şərqi qızılbalığından

345. Qırmızı kürü hansı balıqlardan alınır?

- nərə cinsli balıqlardan
- √ uzaq Şərqi qızılbalığından
- köpək balığından
- çəki balığından
- tyulkadan

346. Qara kürü hansı balıqlardan alınır?

- tyulka
- √ nərə cinsli
- nərə, semqa
- qızılbalıq
- köpək balığı

347. Kürülər rənginə görə hansı qruplara bölünür?

- qırmızı kürü, açıq –sarı və ya bozumtul – sarı kürü
- √ qara kürü, qırmızı kürü, açıq –sarı və ya bozumtul – sarı kürü
- qara kürü, bozumtul – sarı kürü
- açıq –sarı və ya bozumtul – sarı kürü
- qara kürü, qırmızı kürü

348. Kürülər rənginə görə neçə qrupa bölünür?
- 2.0
 - √ 3.0
 - 5.0
 - 6.0
 - 4.0
349. Balığı qızartmadan öncə nə ilə urvalayırlar?
- şəkər
 - suxarı
 - nişasta
 - duz
 - √ un
350. Hər iki tərəfi qızardılmış balığı neçə dəqiqə müddətində qızdırıcı şkafda saxlamaqla qızardılmanı tamamlayırlar?
- 40.0
 - 10.0
 - 20.0
 - 30.0
 - √ 5.0
351. Hər iki tərəfi qızardılmış balığı 5 dəqiqə müddətində hansı temperaturlu qızdırıcı şkafda saxlamaqla qızardılmanı tamamlayırlar?
- 2000C
 - 3000C
 - 1000C
 - 4000C
 - √ 2500C
352. Qrildə balıq hazırlayarkən neçə dəqiqə soyuqda marinadlaşdırırlar?
- 20 dəqiqə
 - 50 dəqiqə
 - 30 dəqiqə
 - 25 dəqiqə
 - √ 25-30 dəqiqə
353. Qaynadılmış nərəkimilərdə yağın miqdarı balığın ümumi kütləsinin neçə faizi qədərdir?
- 0.45
 - √ 0.2
 - 0.15
 - 0.25
 - 0.35
354. Qaynadılmış nərə balığında zülalların miqdarı hazır məhsulun neçə faizi qədərdir?
- 10%-i
 - 25%-i
 - 20%-i
 - √ 14%-i
 - 15%-i
355. Soyuq qəlyanaltıların hazırlanması üçün hansı balıqlardan istifadə olunur?
- soyuq hissə verilmiş balıqlardan
 - qurudulmuş balıqlardan

- qaxac edilmiş balıqlardan
- √ isti və soyuq halda hissə verilmiş balıqlardan
- duzlanmış balıqlardan

356. Semqada, lasosda, ketada duzun miqdarı neçə faiz olduğu üçün onları islatmırlar?

- 0.04
- 0.14
- 0.4
- 0.1
- √ 4-10%

357. Bitoçkalar hansı formada olur?

- romb
- düzbucaqlı
- kvadrat
- √ yumru
- oval

358. Kotletlər hansı formada olur?

- kvadrat
- √ oval
- üçbucaq
- romb
- dairə

359. Qiymələnmiş balıq kütləsindən hazırlanan məmulatlar hansı bənddə tam verilib?

- rulet, teftellər, şnitsellər, frikadellər
- √ kotlet, bitoçka, lülə, balıq kababı , rulet, teftellər, şnitsellər, frikadellər
- bitoçka, lülə, balıq kababı , rulet, teftellər
- balıq kababı , rulet, teftellər, şnitsellər
- kotlet, bitoçka, lülə, balıq kababı

360. Soussuz adətən hansı balıqlar bişirilir?

- başsız
- √ bütöv
- quyruq hissələr
- balığın başı
- tikələrə bölünmüş

361. Şişdə hansı 3 balıq qızardılır?

- nərə balığı, kapitan balığı, naqqa
- √ nərə balığı, kapitan balığı, paltus balığı
- nərə balığı, paltus balığı, killə
- naqqa, qızılbalıq, killə
- kapitan balığı, paltus balığı, skumbriya

362. Soğanı marinadlaşdırmaq üçün qazana əlavə edilənlər hansı bənddə doğru verilib?

- duz və sirkə
- √ sirkə və bitki yağı
- şəkər və sirkə
- şəkər və bitki yağı
- duz və bitki yağı

363. Fritürdə qızartmaq üçün hansı hissələri təmizlənmiş balıqdan istifadə olunur?

- dərisi
- √ dərisi və qabırğa sümükləri
- onurğa sümükləri
- pulcuqları
- qabırğa sümükləri

364. Qızardılmanın hansı üsulları vardır?

- məhəccərdə və şişdə
- √ yağda, yağda–früterdə, qızartma şkaflarında (nərə balığı), məhəccərdə və şişdə
- yağda, yağda–früterdə, şişdə
- yağda, yağda–früterdə, qızartma şkaflarında (nərə balığı), məhəccərdə
- yağda–früterdə, qızartma şkaflarında (nərə balığı)

365. Porsiyalaşdırılmış balıq tikələrinin qaynama müddəti neçə dəqiqədir?

- 11 dəq
- √ 12-15 dəq
- 12 dəq
- 10 dəq
- 15 dəq

366. Foreli qaynatmaq üçün neçə faizli sirkə istifadə edilir?

- 5%-li
- 4%-li
- 2%-li
- √ 3%-li
- 7%-li

367. Qaynadılma zamanı balığın kütləsindən suya nə qədər miqdarda ekstraktiv və mineral maddələr keçir?

- 0.01
- √ 0.005
- 0.03
- 0.04
- 0.02

368. Qaynadılma zamanı balığın kütləsindən suya nə qədər miqdarda suda həll olan maddələr keçir?

- 2.5%
- √ 0.02
- 0.5%
- 3.5%
- 1.5%

369. Həm qaynatmaq, həm də qızartmaq üçün hansı balıqlar daha yaxşıdır?

- xek, çay xanı balığı, skumbriya
- √ sudak, xek, çay xanı balığı
- sudak, xek, çay xanı balığı, çəki
- qızılbalıq, çəki
- sudak, xek, killə

370. İstilik emalı üsulunun seçimi hansı amillərdən asılıdır?

- balıq ətinin tərkibindən
- √ balıq toxumalarının quruluşundan və tərkibindən

- balığın kütləsindən
- balığın ölçüsündən
- balığın növündən

371. Istilik emalı zamanı balığın kütləsində itki neçə faiz təşkil edir?

- 0.18
- ✓ 18-20%
- 0.1
- 0.12
- 0.2

372. Balıq kollageni hansı temperaturda denaturatlaşır?

- 00 C
- ✓ 400 C
- 100 C
- 50 C
- 40 C

373. Balıq ətinin tərkibindəki lipidlərin miqdarı nə qədərdir?

- 0.2 %
- ✓ 0.2 - 28%
- 0.08
- 0.22
- 0.28

374. Balıq soyutmasının bişməsinə neçə dəqiqə qalmış bulyona yerkökü, soğan ,cəfəri kökü və ədviyyat əlavə olunur?

- 10 dəq
- ✓ 30 dəq
- 5 dəq
- 20 dəq
- 40 dəq

375. Balıq soyutması hazırlamaq üçün balığın başı, üzgəcləri, qığırdaqları ,ət qırıntıları neçə saat ərzində bişirilir?

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

376. Balıq soyutması hazırlamaq üçün hansı balığın tullantılarından istifadə edilir?

- kılkə
- ✓ nərə
- çapaq
- qızılbalıq
- çəki

377. Balığı neçə dərəcədə qızartmaq lazımdır?

- 1000C
- ✓ 1600C
- 1500C
- 1200C
- 1800C

378. Balığı neçə dəqiqə ərzində qızartmaq lazımdır?

- 20 dəqiqə
- √ 6-20 dəqiqə
- 15 dəqiqə
- 2 dəqiqə
- 6 dəqiqə

379. Təbii balıq kulinar məmulatları hazırlamaq üçün istifadə olunan emal üsulları hansı bənddə tam verilib?

- bişirilmə, qızartma
- qızartma, pörtmə və buğda ununda bişirmə
- √ bişirilmə, qızartma, pörtmə və buğda ununda bişirmə
- qızartma, pörtmə və buğda ununda bişirmə
- bişirilmə, qızartma, pörtmə

380. Balıq kababının tərkibində soğanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.2
- √ 18-20%
- 0.1
- 0.8
- 0.18

381. Balıq kababının tərkibində ətin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.78
- √ 78-82%
- 0.82
- 0.82
- 0.72

382. Balıq kəbabının tərkibində xörək duzunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.015
- √ 1,5-2,0%
- 0.01
- 0.5
- 0.02

383. Balıq kəbabı çox vaxt hansı halda satışa verilir?

- duzlanmış
- √ dondurulmuş
- hislənməmiş
- qurudulmuş
- soyudulmuş

384. Balıq kəbabı yarımfabrikatı üçün əsasən hansı fəsilə balıqlarından istifadə olunur?

- çəkikimilər
- √ nərə balığı fəsiləsindən
- qızılbalıqkimilər
- naxakimilər
- killkələr

385. Balıq kotletində xörək duzunun miqdarı nə qədər ola bilər?

- 2.5 %
- √ 0.02

- 0.01
- 1.5 %
- 0.03

386. Kotlet yarımfabrikatlarının forması necə olmalıdır?

- düzbucaqlı
- romb
- kvadrat
- ✓ girdə və ya oval
- üçbucaq

387. Balıq kotleti hazırlamaq üçün qiyməyə hansı qatqılar əlavə edilir?

- az miqdarda kərə yağı, duz və istiot
- ✓ çiy yumurta, bişirilib xırdalanmış yerkökü, az miqdarda kərə yağı, duz və istiot
- çiy yumurta, az miqdarda kərə yağı, duz və istiot
- çiy yumurta, duz və istiot
- çiy yumurta, bişirilib xırdalanmış yerkökü

388. Balıq qiyməsinin nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 0.5
- ✓ 0.84
- 0.8
- 0.7
- 0.6

389. Balıq qiyməsi neçə dərəcədə saxlanılır?

- 00 C
- 80 C
- 10 C
- ✓ -180 C
- 30 C

390. Balıq qiyməsi neçə dərəcədə dondurulur?

- -50 C
- -30 C
- ✓ -300 C
- -100 C
- -70 C

391. Qiymənin stabilliyini artırmaq məqsədilə ona neçə faiz şəkər qatılır?

- 1.5%
- 0.02
- 0.5 %
- ✓ 0.01
- 2.5%

392. Qiymənin stabilliyini artırmaq məqsədilə ona neçə faiz xörək duzu əlavə edilir?

- 2.5%
- 0.5 %
- 0.01
- ✓ 1.5%
- 0.02

- 393.** Dondurulmuş balıq qiyməsi əsasən hansı balıqlardan hazırlanır?
- yağlı və az yağlı
 - yağlı
 - az yağlı
 - yağsız
 - ✓ yağsız və az yağlı
- 394.** Yarımfabrikatın donu açıldıqdan sonra ətinin konsistensiyası necə olmalıdır?
- bərk
 - yumşaq
 - ✓ sıx
 - məsaməli
 - ovulan
- 395.** Xüsusi doğranılmış balıq yarımfabrikatının səthi necə olmalıdır?
- kif ləkəli
 - qızarmış
 - ✓ təmiz
 - qırmızı ləkəli
 - qara ləkəli
- 396.** Balıqdan hansı yarımfabrikatlar hazırlanır?
- balıq kotleti və dondurulmuş balıq düşbərəsi
 - xüsusi doğranılmış və dondurulmuş balıq filesi, dondurulmuş balıq kəbabı
 - dondurulmuş balıq kəbabı, balıq yığıcı, balıq kotleti və dondurulmuş balıq düşbərəsi
 - balıq yığıcı, balıq kotleti və dondurulmuş balıq düşbərəsi
 - ✓ xüsusi doğranılmış və dondurulmuş balıq filesi, dondurulmuş balıq kəbabı, balıq yığıcı, balıq kotleti və dondurulmuş balıq düşbərəsi
- 397.** Balıqdan kulinar məmulatları istehsal etmək üçün hansı balıq yarımfabrikatlarından istifadə edilir?
- dondurulmuş balıqlardan, I sort duzlu balıq ətindən
 - soyudulmuş, I sort duzlu balıq ətindən
 - ✓ soyudulmuş, dondurulmuş balıqlardan, I sort duzlu balıq ətindən
 - soyudulmuş, dondurulmuş balıqlardan
 - I sort duzlu balıq ətindən
- 398.** Pastanın bir hissəsini jeleləşdirdikdən sonra onu neçə dərəcədə don-du-rur-lar?
- -18°C
 - ✓ -30°C
 - -1°C
 - -5°C
 - -0°C
- 399.** Balıq pastasının əvəzinə birləşdirici komponent kimi aşağıdakılardan hansını istifadə etmək olar?
- quru süddən
 - ✓ sü-dün kozeinindən, yumurta ağından, alginatlardan
 - tomatdan
 - melanjdan
 - yumurta sarısından
- 400.** Ərzağın struk-tu-ru-nu təmin edən əsas əlavələr hansılardır?
- yumurta sarısı
 - ✓ nişasta və yumurta ağı

- yumurta
- nişasta
- duz və su

401. Həlməşikəmələgətirmə üçün əlveriş-li mühit aşağıdakılardan hansıdır?

- pH=3-5
- √ pH=6-7
- pH=5-7
- pH=4-5
- pH=1-3

402. Restrukturlaşdırma nədir?

- balıq əzələ toxumasından hazırlan-mış tozabənzər kütləni əyirilmiş liflərlə qarışdırır, sonra qarışığı formalayırlar
- √ balıq əzələ toxumasından hazırlan-mış pastayabənzər kütləni əyirilmiş liflərlə qarışdırır, sonra qarışığı formalayırlar
- balıq əzələ toxumasından hazırlan-mış mayeşəkili kütləni əyirilmiş liflərlə qarışdırır, sonra qarışığı formalayırlar
- balıq əzələ toxumasından hazırlan-mış yağabənzər kütləni əyirilmiş liflərlə qarışdırır, sonra qarışığı formalayırlar
- balıq əzələ toxumasından hazırlan-mış pastayabənzər kütləni formalayır, sonra onu əyirilmiş liflərlə qarışdırır

403. Zülal lifləri hansı üsulu işlənilib hazırlanmışdır?

- sadə əyirmə
- √ quru əyirmə
- toxuma
- mürəkkəb əyirmə
- yaş əyirmə

404. Analoji məhsulları neçə əsas üsulla almaq olar?

- 2.0
- √ 3.0
- 5.0
- 7.0
- 4.0

405. Analoji məhsulların alınması ideyası ilk dəfə harada həyata keçirilmişdir?

- Fransada
- √ ABŞ-da
- Kanadada
- Türkiyədə
- İtaliyada

406. Zülal konsentratları və izolyatları istehsalı üçün xammala aşağıdakılardan hansı aid edilə bilər?

- yağsızlaşdırılmış çovdar unu
- √ yağsızlaşdırılmış soya unu
- yağsızlaşdırılmış günəbaxan unu
- yağsızlaşdırılmış küncüt unu
- yağsızlaşdırılmış buğda unu

407. Tibbi praktikada zülal hidrolizatlarının tətbiq olunduğu xəstəliklər hansı bənddə tam verilib?

- mərkəzi sinir sisteminin funksiyasının pozulması ilə müşayiət olunan xəstəliklər
- √ mərkəzi sinir sisteminin funksiyasının pozulması ilə müşayiət olunan xəstəliklər, yanıqlar, gec sağalan yaraların müalicəsində, immuniteti qaldıran vasitələr kimi
- gec sağalan yaraların müalicəsində
- immuniteti qaldıran vasitələr kimi
- yanıqlar, gec sağalan yaraların müalicəsində

408. 100 °C -dən aşağı temperaturda zülalın tam parçalanması ilə gedən hidroliz neçə saat müddətində başa çatır?

- 18.0
- √ 24.0
- 12.0
- 10.0
- 15.0

409. Müxtəlif xammaldan alınmış ferment hidrolizatlarının çox mühüm çatışmayan cəhətləri hansı bənddə verilib?

- hidrolizatın tərkibinə proteolitik fermentlərin öz parçalanma məhsullarının və müxtəlif bakteriyaların düşməsinin mümkünlüyü
- √ acı dadın olması, hidrolizin nisbətən ləng keçməsi və hidrolizatın tərkibinə proteolitik fermentlərin öz parçalanma məhsullarının və müxtəlif bakteriyaların düşməsinin mümkünlüyü
- hidrolizin nisbətən ləng keçməsi və hidrolizatın tərkibinə proteolitik fermentlərin öz parçalanma məhsullarının və müxtəlif bakteriyaların düşməsinin mümkünlüyü
- acı dadın olması
- acı dadın olması, hidrolizin nisbətən ləng keçməsi

410. Avtoliz aşağıdakılardan hansının təsiri altından baş verir?

- zülalların
- √ fermentlərin
- yağların
- karbohidratların
- duzların

411. Hidrolizatlar hansı üsullarla alınır?

- fiziki
- √ kimyəvi və biokimyəvi
- biokimyəvi
- fermentativ
- kimyəvi

412. Hidrolizatlar neçə üsulla alınır?

- 3.0
- √ 2.0
- 5.0
- 7.0
- 4.0

413. Balıq hidrolizatları nədir?

- √ balığın toxumalarından hidroliz yolu ilə alınan məhsul
- balığın dərisindən hidroliz yolu ilə alınan məhsul
- balığın pulcuqlarından hidroliz yolu ilə alınan məhsul
- balığın pulcuq və dərisindən hidroliz yolu ilə alınan məhsul
- balığın üzgəclərindən hidroliz yolu ilə alınan məhsul

414. Emulsiyaların konsistensiyası və stabilliyi nədən asılıdır?

- mühitdə olan bərk hissəciklərin miqdarından
- √ mühitdə olan əzələ toxumasının miqdarından
- mühitdə olan suyun miqdarından
- mühitdə olan yağın və suyun nisbətindən
- mühitdə olan yağın miqdarından

415. Emulsiyalarda zülalın miqdarı neçə faizdən az olmamalıdır?

- 0.15
- ✓ 0.1
- 0.2
- 0.05
- 0.25

416. Emulqator qismində nədən istifadə olunur?

- nişastadan
- ✓ zülallardan
- azotdan
- yağlardan
- karbohidratlardan

417. Emulqatorlar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 7.0
- 4.0

418. Rabitələrdən və əlaqələrdən asılı olaraq, dispers sistemlərdə neçə struktur tipi meydana çıxır?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 7.0
- 4.0

419. Emulsiyalar hansı mayelərə deyilir?

- bir-birinə qarışan tozşəkilli maddələr
- ✓ bir-biri ilə qarışmayan iki mayelər
- bir-birinə qarışmayan iki yağ növü
- bir-birinə qarışan isti mayelər
- bir-biri ilə qarışan mayelər

420. Emulsiyalı və pastaşəkilli məhsullar hansı məhsullar sayılır?

- suxarı əlavə edilməklə dispers sistemlər əsasında hazırlanan məh-sul-lar
- ✓ tamlı qatmalar əlavə edilməklə dispers sistemlər əsasında hazırlanan məh-sul-lar
- duz əlavə edilməklə dispers sistemlər əsasında hazırlanan məh-sul-lar
- tomat əlavə edilməklə dispers sistemlər əsasında hazırlanan məh-sul-lar
- un əlavə edilməklə dispers sistemlər əsasında hazırlanan məh-sul-lar

421. Formalanmış balıq məhsulu nəyə deyilir?

- balıq ləvəngisi
- ✓ müxtəlif əlavələr daxil edilməklə balıq qiyməsi əsasında verilmiş forma və ölçülərdə hazırlanmış məhsul
- balıq dolması
- balıq kotleti
- balıq ruleti

422. stabilləşdirilmiş, su ilə yuyulmuş, bişmiş ya da istifadə üçün hazır, duzlu, qurudulmuş və fermentləşdirilmiş, eləcə də, saxlanma üçün nəzərdə tutulmayan, stabilləşdirici əlavələr qatılmayan və təzə hazırlanmış şəkildə istifadə olunan kulinar qiymələr

- saxlanma üçün nəzərdə tutulmayan, stabilləşdirici əlavələr qatılmayan və təzə hazırlanmış

- stabiləşdirilmiş su ilə yuyulmuş bişmiş yada istifadə üçün hazır duzlu qurudulmuş və fermentləşdirilmiş eləcə də saxlanma üçün nəzərdə tutulmayan stabiləşdirici əlavələr qatılmayan və təzə hazırlanmış şəkildə istifadə olunan kulinar qiyməlxə saxlanma üçün nəzərdə tutulmayan, stabiləşdirici əlavələr qatılmayan və təzə hazırlanmış
- su ilə yuyulmuş, bişmiş ya da istifadə üçün hazır, duzlu, qurudulmuş və fermentləşdirilmiş, eləcə də, saxlanma üçün nəzərdə tutulmayan qiyməlxə
 - bişmiş ya da istifadə üçün hazır, duzlu, qurudulmuş və fermentləşdirilmiş qiyməlxə
 - stabiləşdirici əlavələr qatılmayan və təzə hazırlanmış şəkildə istifadə olunan kulinar qiyməlxə
- 423.** Antioksidləşdirici aktivliyindən asılı olaraq, ədviyyatlar şərti olaraq neçə qrupa bölünür?
- 2.0
 - ✓ 3.0
 - 5.0
 - 6.0
 - 4.0
- 424.** Qiyməlxənin keyfiyyəti hansı amildən əhəmiyyətli dərəcədə asılıdır?
- balıqın növündən
 - ✓ balıqın doğranma formasından
 - balıqın ölçüsündən
 - balıqın kütləsindən
 - balıqın pulcuqlarından
- 425.** Qiyməlxə istehsalı üçün balıqın texnoloji yararlılığı hansı amillərlə müəyyən edilir?
- miofibril və sarkoplazmatik zülalların miqdar nisbəti, dondurulmuş halda saxlanma zamanı zülalların denaturasiyaya meyilliliyi
 - ✓ miofibril və sarkoplazmatik zülalların miqdar nisbəti, dondurulmuş halda saxlanma zamanı zülalların denaturasiyaya meyilliliyi, polyar və neytral lipidlərin miqdar nisbəti, hemoproteidlərin iştirakı, toxuma fermentlərinin aktivliyi
 - hemoproteidlərin iştirakı, toxuma fermentlərinin aktivliyi
 - miofibril və sarkoplazmatik zülalların miqdar nisbəti, toxuma fermentlərinin aktivliyi
 - dondurulmuş halda saxlanma zamanı zülalların denaturasiyaya meyilliliyi, polyar və neytral lipidlərin miqdar nisbəti
- 426.** Qiyməlxə hasilatının asılı olduğu amillər hansı bənddə tam verilib?
- balıqın morfoloji xüsusiyyətlərindən, əzələ toxumasının və sümüklərin kütlə payları nisbətindən, dəri pulcuqları və üzgəclərdən
 - ✓ balıqın morfoloji xüsusiyyətlərindən, əzələ toxumasının və sümüklərin kütlə payları nisbətindən, dəri pulcuqları və üzgəclərdən, tətbiq olunan avadanlıqdan
 - dəri pulcuqları və üzgəclərdən, tətbiq olunan avadanlıqdan
 - balıqın morfoloji xüsusiyyətlərindən
 - əzələ toxumasının və sümüklərin kütlə payları nisbətindən, dəri pulcuqları və üzgəclərdən
- 427.** Balıq qiyməlxəsi nədən alınır?
- pulcuqların xırdalanmasından
 - ✓ əzələ toxumasının xırdalanması nəticəsində
 - üzgəclərdən
 - üzmə qovuşğundan
 - qəlsəmələrdən
- 428.** Xammalın ən mühüm göstəriciləri hansı bənddə tam verilib?
- özlülük, plastiklik, elastiklik
 - ✓ su birləşdirmə, nəmlik saxlama qabiliyyəti, yağ birləşdirmə, emulsiya əmələ gətirmə, struktur yaratma, struktur stabiləşdirmə xassələri və özlülük, plastiklik, elastiklik
 - yağ birləşdirmə, emulsiya əmələ gətirmə, struktur yaratma, struktur stabiləşdirmə xassələri
 - nəmlik saxlama qabiliyyəti, yağ birləşdirmə
 - su birləşdirmə, nəmlik saxlama qabiliyyəti, yağ birləşdirmə
- 429.** Yeni növ məhsullar hansı bənddə tam verilib?

- zülal hidrolizatları, emul-siya və pastaya bənzər məhsullar, təbii məhsulların analoqları
- ✓ qiy-mə əsasında formalanmış məhsullar, zülal hidrolizatları, emul-siya və pastaya bənzər məhsullar, təbii məhsulların analoqları, balıq zülallarının izolyasiyaedici və konsentratları
- balıq zülallarının izolyasiyaedici və konsentratları
- zülal hidrolizatları, emul-siya və pastaya bənzər məhsullar
- qiy-mə əsasında formalanmış məhsullar, zülal hidrolizatları, emul-siya və pastaya bənzər məhsullar

430. Yeni nəsil məhsullarının yaradılması, əsasən neçə istiqamətdə aparılır?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

431. Duzlanmış piyi xarici əlamətlərinə və turşuluq ədədinə görə neçə sortla ayırırlar?

- 2.0
- 7.0
- 5.0
- ✓ 3.0
- 4.0

432. Texniki duru yapışqan istehsalı üçün su və pulcuq kütlələrinin nisbəti necə olmalıdır?

- 2:2
- 1:4
- 1:3
- ✓ 1:2
- 1:1

433. Duru yapışqanın konservləşdirilməsi üçün nədən istifadə edilir?

- sirkə turşusundan
- xörək duzundan
- mis kuporusundan
- qarışqa turşusundan
- ✓ sirkə turşusundan və mis kuporusundan

434. Dəniz məməlilərindən və balıqlardan alınan yeyinti yağlarının keyfiyyəti hansı standartda cavab verməlidir?

- DÜST 871558
- DÜST 881458
- DÜST 851458
- DÜST 871455
- ✓ DÜST 871458

435. Texniki duru yapışqanın istehsalı üçün əsas xammal aşağıdakılardan hansıdır?

- sümüklər
- ✓ üzmə qovluğu və pulcuqlar
- dəri
- üzgəclər
- pulcuqlar

436. Ekstraktlardan əsasən harada istifadə olunur?

- qida sənayesində
- ✓ qida mühitlərinin hazırlanmasında və pensinil sənayesində
- pensinil sənayesində

- dərman sənayesində
- qida mühitlərinin hazırlanmasında

437. Yağın turşuluq ədədi neçədən artıq olmamalıdır?

- 1.0
- 4.0
- 3.0
- ✓ 5.0
- 2.0

438. Yağlılığına görə qaraciyəri neçə hissəyə ayırırlar?

- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- ✓ 3.0

439. Yağda “A” vitaminin istehsalına nəzarət sxeminin mərhələləri hansı bənddə doğru verilib?

- xırdalanma, xırdalanmış qaraciyərin yağla qatışdırılması (yağsız və orta yağlı qaraciyər üçün), hidroliz, hidrolizdən sonra yağın çökdürülməsi
- qaraciyərin hazırlanması(yuma,islədilma), xırdalanma, xırdalanmış qaraciyərin yağla qatışdırılması (yağsız və orta yağlı qaraciyər üçün), hidroliz, hidrolizdən sonra yağın çökdürülməsi, yağ fraksiyasının sentrafuqa vasitəsilə yuyulub-ayrılması
- hidroliz, hidrolizdən sonra yağın çökdürülməsi, yağ fraksiyasının sentrafuqa vasitəsilə yuyulub-ayrılması, vakuum qurutma, süzülmə, soyudulma və çəkilib-bükülmə, saxlanılma
- ✓ xammalın qəbulu(təzə,dondurulmuş,yarımduzlanmış), qaraciyərin hazırlanması(yuma,islədilma), xırdalanma, xırdalanmış qaraciyərin yağla qatışdırılması (yağsız və orta yağlı qaraciyər üçün), hidroliz, hidrolizdən sonra yağın çökdürülməsi, yağ fraksiyasının sentrafuqa vasitəsilə yuyulub-ayrılması, vakuum qurutma, süzülmə, soyudulma və çəkilib-bükülmə, saxlanılma
- xammalın qəbulu(təzə,dondurulmuş,yarımduzlanmış), qaraciyərin hazırlanması(yuma,islədilma), xırdalanma

440. Qaraciyər qızdırılan zaman onun yağı hansı rəngdə olur?

- yaşıl
- boz
- krem rəngi
- ✓ parlaq sarı
- ağ

441. Qaraciyərdən təqribən neçə faiz yağ çıxır?

- 0.6
- 0.3
- 0.1
- ✓ 60-70%
- 0.7

442. Treskanın qaraciyərindən yağın hazırlanması prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- ✓ 2.0
- 5.0
- 3.0
- 7.0
- 4.0

443. Balıq yağı istehsalının nəzarət sxemi hansı mərhələlərdən ibarətdir?

- yağın ayrılması, soyudulma, süzülmə, qablaşdırma-saxlama, zülali hissənin emal
- Treskanın qaraciyərindən yağın hazırlanması prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?
- xammalın qəbulu, xırdalanma, yağın sıxışdırılıb çıxarılması

- ✓ xammalın qəbulu, xırdalanma, yağın sıxışdırılıb çıxarılması, durultma, yağın ayrılması, soyudulma, süzülmə, qablaşdırma-saxlama, zülali hissənin emalı
- yağın sıxışdırılıb çıxarılması, durultma, yağın ayrılması, soyudulma, süzülmə, qablaşdırma-saxlama

444. Dəniz məməlilərindən və balıqlardan alınan yağları hansı növlərə ayırırlar?

- yeyinti, tibbi
- baytar və texniki
- yeyinti, tibbi, baytar
- tibbi, baytar
- ✓ yeyinti, tibbi, baytar və texniki

445. Balıq yağı aşağıdakılardan hansı üçün əsas xammaldır?

- zülalların alınması üçün
- bioloji aktiv əlavələrin alınması üçün
- müalicə-profilaktiki preparatların alınması üçün
- ✓ bioloji aktiv əlavələrin və müalicə-profilaktiki preparatların alınması
- fermentlərin alınması üçün

446. Balıq yağının alınması üçün xammal kimi hansından istifadə edilir?

- iri balıqlardan
- pulcuqsuz balıqlardan
- orta ölçülü balıqlardan
- ✓ xırda balıqlardan
- pulcuqlu balıqlardan

447. Balina ətindən balıq unu istehsalı sxemi üçün hansı ardıcılıq doğrudur?

- qurutma, saxlama, keyfiyyət, presləmə
- presləmə, qurutma
- saxlama, keyfiyyət
- ✓ presləmə, qurutma, qablama və saxlama, keyfiyyət
- presləmə, qurutma, keyfiyyət

448. Yem balıq ununun istehsal texnologiyasının mərhələləri hansı bənddə tam verilib?

- xammalın xırdalanması və bişirilməsi, presləmə, preslənmiş materialın qurudulması, metal qatışıqlardan təmizləmə, ələkdən keçirmə
- xammal qəbulu, xammalın xırdalanması və bişirilməsi, presləmə, preslənmiş materialın qurudulması
- metal qatışıqlardan təmizləmə, ələkdən keçirmə və üyüdülmə, preslənmiş mayenin işlənməsi
- ✓ xammal qəbulu, xammalın xırdalanması və bişirilməsi, presləmə, preslənmiş materialın qurudulması, metal qatışıqlardan təmizləmə, ələkdən keçirmə və üyüdülmə, preslənmiş mayenin işlənməsi, hazır məhsulun un və yağın saxlanması
- üyüdülmə, preslənmiş mayenin işlənməsi, hazır məhsulun un və yağın saxlanması

449. Texniki məhsulların istehsalı üçün balığın hansı emal tullantıları aiddir?

- dərisi
- dərisi, yem məhsulları istehsalında təmizləmə prosesindən sonra qalan yağ
- yem məhsulları istehsalında təmizləmə prosesindən sonra qalan yağ
- pulcuqları, dərisi
- ✓ pulcuqları, dərisi, yem məhsulları istehsalında təmizləmə prosesindən sonra qalan yağ

450. Yem məhsullarının istehsalı üçün balığın hansı emal tullantıları aiddir?

- yalnız içalat və qan
- yalnız qan
- yalnız üzgəclər
- yalnız üzmə qovuğu və qan
- ✓ içalatı, başları, üzgəcləri, üzmə qovuğu, qan

451. Konservlər saxlanan anbarda havanın temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- 3°C
- √ 20°C
- 2°C
- 4°C
- 0°C

452. Sterilizədən sonra məhsulun temperaturu neçə dərəcəyə yaxın olur?

- 90°C
- 60°C
- 70°C
- √ 100°C
- 80°C

453. Sterilizə nə ilə aparılmalıdır?

- rəng şüaları və yüksək tezlikli elektrik cərəyanı ilə
- qızdırılmış buxar, su, hava ilə
- su və hava ilə
- su, hava, rəng şüaları ilə
- √ qızdırılmış buxar, su, hava, rəng şüaları və yüksək tezlikli elektrik cərəyanı ilə

454. Balıq konservlərində sterilizə hansı temperaturda aparılır?

- 112 °C
- 100°C
- 110°C
- √ 112 - 120°C
- 120°C

455. Sterilizə rejimi seçilərkən neçə şərt nəzərə alınmalıdır?

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- √ 2.0
- 3.0

456. Mikroorqanizmlərin forma və sporelərinin məhv edilməsinə nə deyilir?

- dondurma
- soyudulma
- qurudulma
- √ sterilizə
- pasterizə

457. Qapaqlanmış bankanın daxilində vakuüm neçə mm civə sütununa bərabər olmalıdır?

- √ 170 – 250
- 170.0
- 250.0
- 150.0
- 100.0

458. İstiliklə ekshausterləşdirmə bankalarına qablaşdırılmış yarımfabrikatın üzərinə temperaturu neçə dərəcə olan yağ əlavə olunur?

- 65°C

- 75°C
- 90°C
- ✓ 80 - 90°C
- 80 °C

459. Ekshausterləşdirmə neçə üsulla aparılır?

- 1.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- ✓ 2.0

460. Yarımfabrikatla qablaşdırılmış və tomat əlavə olunmuş bankalardan havanı çıxarmaya nə deyilir?

- sterilizasiya
- qurudulma
- pasterizasiya
- ✓ ekshausterləşdirmə
- dondurma

461. Balığın növündən, kəsilməsindən, hazırlanan konservadan asılı olaraq bankaların hansı göstəriciləri seçilir?

- materialı
- materialı və forması
- materialı və ölçüsü
- ✓ forması və ölçüsü
- forması

462. Balıq ətində temperatur 70 - 80°C olarkən onun tikələri neçə faizə qədər dağılır?

- 0.25
- 0.15
- 0.1
- 0.2
- ✓ 0.03

463. Qızartmada aşağıdakılardan hansının fəaliyyəti dayanır?

- mikroorqanizmlər
- ✓ fermentlər
- bakteriyalar
- maya göbələkləri
- karbohidratlar

464. Nişastanın parçalanmasından əmələ gələn qlükoza balığın qabığına necə dad verir?

- meyxos
- ✓ şirintəhər
- turş
- acı
- şirin

465. Balıqları qızartmaq üçün bir qayda olaraq hansı yağdan istifadə olunur?

- soya
- ✓ günəbaxan
- küncüt
- qarğıdalı
- pambıq

466. Unun tərkibində olan karbohidratlar qızardılmış balığa hansı rəngi verir?

- sarı
- √ qızılı
- qara
- ağ
- qırmızı

467. Normal unlama üçün xammalın səthində suyun miqdarı onun kütləsinin neçə faizini təşkil etməlidir?

- 0.02
- √ 1-2%
- 0.12
- 1.5%
- 0.01

468. Konservlərin növündən asılı olaraq xammalın keçdiyi termik emalların tam verildiyi bənd hansıdır?

- qızartma, pörtləmə
- √ qızartma, pörtləmə, qurutma və hisləmə
- qurutma və hisləmə
- qızartma, qurutma və hisləmə
- qızartma, hisləmə

469. Duzun konservdə bərabər paylanması neçə aya başa çatır?

- 2 ay
- √ 2-3 ay
- 4 ay
- 3 ay
- 1 ay

470. Konserv istehsalında hazır məhsula xorək duzunu neçə üsulla verirlər?

- 1.0
- √ 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

471. Tullantıların miqdarı bütöv balığın kütləsinin neçə faizi miqdarında olmalıdır?

- 0.24
- √ 24 – 27%
- 0.22
- 0.2
- 0.27

472. Balıq ətinin orta hissəsində temperatur neçə dərəcəyə çatanda donaqma əməliyyatı qurtarır?

- 5 °C
- √ 15 °C
- 0 °C
- 2°C
- 1 °C

473. Orta hesabla yuma zamanı 1 kq balığa neçə litr su sərf edilir?

- 0.5

- √ 2.0
- 3.5
- 2.5
- 1.5

474. Balığı yuyarkən suyun temperaturu neçə olmalıdır?

- 10°C
- √ 15°C
- 5°C
- 3°C
- 1°C

475. Təbii balıq konservlərini neçə il saxlamaq olar?

- 1.0
- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

476. Öz şirəsində balıq konservlərini nə qədər müddət saxlamaq olar?

- 5 gün
- √ 15-20 gün
- 10 gün
- 20 gün
- 15 gün

477. Tomat sousunda balıq konservlərini nə qədər müddət saxlamaq olar?

- 45 gün
- √ 10 gündən 45 günə qədər
- 1 ay
- 3 ay
- 10 gün

478. Yağda balıq konservlərini nə qədər müddət saxlamaq olar?

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

479. Balıq konservləri saxlanan anbarın temperaturu necə olmalıdır?

- 150C
- √ 0 ÷ 150C
- 10C
- 00C
- 50C

480. Balıq konservləri hansı nisbi rütubətə malik anbalarda saxlanmalıdır?

- 0.6
- √ 70-75%
- 0.4
- 0.3
- 0.5

481. Pəhriz və uşaq konservlərində aşağıdakılardan hansı bənddə verilənlər istifadə edilmir?

- ədviyyat, sirkə və vitamin
- ✓ ədviyyat, sirkə və tomat-pasta
- ədviyyat, kərə yağı
- ədviyyat, sirkə
- ədviyyat, kərə yağı və tomat-pasta

482. Paşetlər balığın hansı hissələrindən hazırlanır?

- qaraciyər və üzgəc
- ✓ ət və qaraciyər
- üzümə qovduğu və qaraciyər
- pulcuq və üzgəc
- ət və pulcuq

483. Şprot konservində balıqların üzərinə hansı nisbətdə xaral və günəbaxan yağı əlavə edilir?

- 1:1
- ✓ 1:3
- 2:2
- 3:1
- 1:2

484. Sardina konservi hansı balıqlardan hazırlanır?

- qızılbalıq, kilkə, skubriya
- ✓ salaka, kilkə və xırda siyənəklər
- siyənək, çəki
- çəki, çapaq
- salaka, kilkə, çapaq

485. Bitki yağında balıq konservləri ümumi konservlərin neçə faizini təşkil edir?

- ✓ 0.2
- 0.25
- 0.15
- 0.35
- 0.45

486. Tomat sousunda olan balıq konservləri ümumi konservlərin neçə faizini təşkil edir?

- 0.45
- ✓ 0.7
- 0.65
- 0.35
- 0.55

487. Yüksək temperaturda emal necə adlanır?

- sterilizasiya
- dondurulma
- pasterizasiya
- ✓ termosterilizasiya
- soyudulma

488. Turş mühitdə balıq emalı – marinadlaşdırma prosesidir ki, buna nə deyilir?

- osmoanabioz

- bioz
- √ osidoanabioz
- hemibioz
- anabioz

489. Balığın duzlama ilə emalı zamanı duzlamada yaranmış yüksək osmotik təzyiqdə mikroorqanizmlərin fəaliyyəti boğulur bu proses necə adlanır?

- anabioz
- √ osmoanabioz
- bioz
- psixroanabioz
- hemibioz

490. Balığın qurudulması necə adlanır?

- anabioz
- √ kseroanabioz
- hemibioz
- bioz
- psixroanabioz

491. Balığın dondurması necə adlanır?

- anabioz
- √ krioanabioz
- psixroanabioz
- bioz
- hemibioz

492. Balığın soyuq mühitdə saxlanılması necə adlanır?

- krioanabioz
- √ psixroanabioz
- hemibioz
- bioz
- anabioz

493. Müxtəlif fiziki və kimyəvi amillərlə təsir edərək mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətini boğmaq hansı prinsipə xasdır?

- hemibioz
- √ anabioz
- psixroanabioz
- bioz
- krioanabioz

494. Diri balığın susuz daşınması necə adlanır?

- bioz
- √ hemibioz
- krioanabioz
- psixroanabioz
- anabioz

495. İmmunitet nədir?

- orqanizmin suya qarşı həssaslığıdır
- √ orqanizmin genetik yad agentə, o cümlədən mikroblar və onların toksininə, virusa və s. qarşı qeyri – həssaslığıdır
- orqanizmin mikroblara qarşı həssaslığıdır
- orqanizmin qidaya qarşı həssaslığıdır

- orqanizmin xəstəliyə qarşı həssaslığıdır

496. Bioz yunanca bios sözündən götürülüb mənası nədir?

- canlı
- √ həyat
- dondurulma
- yaşam
- cansız

497. Konservləşdirmənin əsasını təşkil edən bioloji prinsiplər hansı bənddə tam verilmişdir?

- bioz, anabioz
- √ bioz, anabioz, senanabioz və abioz
- anabioz, senanabioz və abioz
- anabioz, senanabioz
- senanabioz və abioz

498. Konservləşdirilmənin əsasları neçə bioloji prinsip üzərində qurulmuşdur?

- 5.0
- √ 4.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0

499. Balığın konservləşdirilməsində qarşıya qoyulan əsas vəzifə nədən ibarətdir?

- fermentativ parçalanmaların qarşısını almaq
- √ mikroorqanizmlərin fəaliyyətini dayandırmaq və ya yumşaltmaq, habelə fermentativ parçalanmaların qarşısını almaq
- balığı uzun müddət saxlamaq
- mikroorqanizmlərin fəaliyyətini yumşaltmaq
- mikroorqanizmlərin fəaliyyətini dayandırmaq

500. Balığın xarab olmasına səbəb aşağıdakılardan hansıdır?

- göbələklər
- bakteriyalar
- selikli qişa
- mayalar
- √ mikroorqanizmlər