

1. Pasterilizasiya zamanı məhsul neçə dərəcə temperaturda qızdırılır?

- 120dərəcədə
- 60dərəcədə
- ✓ 60-98dərəcədə
- 50-68dərəcədə
- 30-58dərəcədə

2. SAN - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- istehsalat soyuducuxanasının
- tədarük soyuducuxanalarının
- ✓ soyudulan avtonəqliyyatın
- soyudulan dəniz nəqliyyatının
- bölüşdürücü soyuducuxanaların

3. SDN – hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- ✓ soyudulan dəmir yolu nəqliyyatının
- tədarük soyuducuxanaların
- bölüşdürücü soyuducuxanaların
- istehsalat soyuducuxanasının
- soyudulan avtonəqliyyatın

4. İS – hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- ✓ istehsalat soyuducuxanasının
- tədarük soyuducuxanaların
- bölüşdürücü soyuducuxanaların
- soyudulan avtonəqliyyatın
- soyudulan dəniz nəqliyyatının

5. Köməkçi obyektlər qrupuna hansı variant uyğundur?

- depo, su nəqliyyatı
- süni yolla soyudulan konteynerlər
- ✓ buz zavodları, nəqliyyat vasitələri və avadanlıqları, dezinfeksiya edən və yuyan stansiyalar, depo
- yuyan stansiyalar, piştaxtalar, avtonəqliyyat
- dezinfeksiya edən stansiyalar, məişət soyuducuxanalar

6. Köməkçi obyektlərdə i – hansı indeksdir?

- konkret obyektin indeksi
- soyuducuxananın və ya soyuducu qurğunun indeksi
- məhsulun indeksini
- nəqliyyat növünün indeksi
- ✓ köməkçi obyektin indeksi

7. Nəqliyyat vasitələrində i – hansı indeksdir?

- köməkçi obyektin indeksi
- məhsulun indeksini
- ✓ nəqliyyat növünün indeksi
- konkret obyektin indeksi
- soyuducuxananın və ya soyuducu qurğunun indeksi

8. Stasionar soyuducuxanalarda i – hansı indeksdir?

- √ soyuducuxananın və ya soyuducu qurğunun indeksi
- məhsulun indeksi
- köməkçi obyektin indeksi
- nəqliyyat növünün indeksi
- konkret obyektin indeksi

9. Stasionar, səyyar soyuducuxanalara hansı variant uyğundur?

- √ tədarük soyuducuxanalar, istehsal müəssisələrinin soyuducuxanaları, nəqliyyat soyuducuxanaları, ticarətdə olan bölüşdürücü soyuducuxanaları, soyuducu avadanlıqlar, məişət soyuducuxanaları
- tədarük soyuducuxanaları, su nəqliyyatı
- köməkçi obyektin indeksi
- vitrinlər, piştaxtalar, avtonəqliyyat
- istehsal müəssisələrinin soyuducuxanaları, yuyan stansiyalar

10. Qırılmayan soyuduculuq zənciri nəyə deyilir?

- istehsal olunan ət məhsullarının saxlanması
- temperaturun tənzimlənməsində ət və ət məhsullarının növünün rolu
- -5 temperaturda saxlanılan məhsullara deyilir
- √ İstehsal edilən tez xarab olan ət və ət məhsullarının temperaturunun tələb olunan dərəcəyədək aşağı endirilməsi və istehlak olunana kimi məhz həmin temperaturda saxlanması
- ət və ət məhsullarının temperaturunun tənzimlənməsi

11. Mexaniki sterilizasiya hansı metoda aiddir?

- biotexnoloji
- mikrobioloji
- bioloji
- kimyəvi
- √ fiziki

12. Aşağı və yüksək temperaturun təsiri ilə konservləşdirmə hansı metoda aiddir?

- √ fiziki
- mikrobioloji
- bioloji
- kimyəvi
- biotexnoloji

13. Tənəffüs hansı proseslərə aiddir?

- √ biokimyəvi
- kimyəvi
- bioloji
- mikrobioloji
- fiziki

14. Avtolitik proseslər nəyə aiddir?

- mikrobioloji
- bioloji
- √ biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki

15. Hidrolitik proseslər nəyə aiddir?

- √ biokimyəvi
- bioloji

- mikrobioloji
- fiziki
- kimyevi

16. Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar çox sulu məhsullarda nə baş verir?

- √ suyun donması
- kondensləşmə
- kristallaşma
- qatılma
- bulanıqlaşma

17. Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar bitki yağlarında nə baş verir?

- kristallaşma
- kondensləşmə
- √ qatılma
- bulanıqlaşma
- suyun donması

18. Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar pıvədə nə baş verir?

- kristallaşma
- kondensləşmə
- √ bulanıqlaşma
- qatılma
- suyun donması

19. Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar şərəbdə nə baş verir?

- suyun donması
- kristallaşma
- √ bulanıqlaşma
- kondensləşmə
- qatılma

20. Məhsulların çoxu neçə faiz su qalana qədər qurudulur?

- √ 8-14%
- 5-15%
- 1-5%
- 5-10%
- 2-8%

21. Konservləşdirmə sözünün mənası nədir?

- √ saxlamaq
- qaynatmaq
- qızdırmaq
- emal etmək
- bağlamaq

22. Qida məhsullarının saxlanılmasında baş verən proseslərdən ən çox müşahidə olunan hansı prosesdir?

- √ biokimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- mexaniki
- fiziki-kimyəvi

23. Saxlanılma zamanı kimyəvi dəyişikliklərin baş verməsi nəticəsində məhsulun hansı göstəricilərini pisləşdirən maddələr əmələ gəlir?
- √ qidalılıq dəyərini, dadını, rəngini, iyini
  - konsistensiyasını, dadını
  - dadını, rəngini, iyini
  - şəffaflığını, qidalılıq dəyərini
  - elastikliyini, dadını, rəngini, iyini
24. Mühit amilləri hansı variantda tam verilib?
- √ temperatur, havanın nisbi rütubəti, qaz tərkibi, işıq, mexaniki təsirlər
  - temperatur, havanın nisbi rütubəti
  - temperatur, havanın nisbi rütubəti, qaz tərkibi, işıq,
  - havanın nisbi rütubəti, qaz tərkibi
  - qaz tərkibi, işıq, mexaniki təsirlər
25. Saxlanılma qabiliyyətinə görə bütün qida məhsulları neçə əsas qrupa bölünür?
- √ 2.0
  - 3.0
  - 4.0
  - 5.0
26. Obyektiv səbəblərdən ən əsası hansı variantda verilib?
- QSZ elementlərinin bir-birinə uyğun gəlməsi
  - QSZ elementlərinin sayının az olması
  - √ QSZ elementlərinin bir-birinə uyğun gəlməməsi və bir-birini tamamlamaması
  - QSZ elementlərinin bir-birini tamamlamaması
  - QSZ elementlərinin bir-birinə uyğun gəlməməsi
27. Tələb olunan soyuducuxana tutumu hansı düsturla hesablanır?
- Fümumi =  $\sum 1 \cdot \sum j \cdot Ea_{1j} \cdot a_{ij} + \sum 1 \cdot \sum j \cdot Eb_{1j} \cdot k_{ie}$
  - Gümumi =  $\sum 1 \cdot \sum j \cdot a_{ij} + \sum 1 \cdot \sum j \cdot Eb_{1j}$
  - √ Gümumi =  $\sum 1 \cdot \sum j \cdot Ea_{1j} \cdot a_{ij} + \sum 1 \cdot \sum j \cdot Eb_{1j} \cdot a_{ie}$
  - Gümumi =  $Ea_{1j} \cdot b_{ij} + \sum 1 \cdot \sum j \cdot Eb_{1j}$
  - Fümumi =  $\sum 1 \cdot \sum j \cdot Ea_{1j} \cdot a_{ij} + \sum 1 \cdot \sum j \cdot Eb_{1j} \cdot a_{ie}$
28. Qırılmayan soyuduculuq zəncirində tez qarabolan qida məhsullarının hər bir növünün təminatlı saxlanılma müddətinə əməl edilməsi aşağıdakılardan hansına əsasən aparılır?
- Gümumi =  $\sum 1 \cdot \sum j \cdot Ea_{1j} \cdot a_{ij} + \sum 1 \cdot \sum j \cdot Eb_{1j} \cdot a_{ie}$
  - $R_i = f(P_{aij}, P_{bij}, P_{cij}, P_{dij})$
  - √  $t_{qsz} \leq t_{ssh}$
  - $Pa_{1j} \propto Pb_{1j} \propto P_{cij} \propto Pa_{1j}$
  - $R_t = (P_t, P_\varphi, P_s, P_b)$
29. Əgər dondurulmuş məhsulun daşınması mərkəzləşdirilmiş qaydada aparılırsa, onda hansı elementlərdən biri çıxır?
- BS və MS
  - MS
  - BŞS
  - SDN
  - √ BS və SAN
30. Dondurulmuş məhsulun saxlanılmasının hər bir günü, yüklənib-boşalmasının hər bir dəfəsi məhsulun hansı göstəricilərinə təsir edir?
- rənginə
  - konsistensiyasına

- xarici görünüşünə
- √ onun qidalılıq dəyərində və dad göstəricilərinə
- dadına

31. Soyudulmuş ət və balıq alıcıya çatdırılana qədər ən azı neçə dəfə tərzidə çəkilmişdir?

- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 7.0
- √ 8.0

32. Soyudulmuş ət və balıq alıcıya çatdırılana qədər ən azı neçə dəfə yüklənib-boşaldılmışdır?

- √ 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 1.0

33. Soyudulmuş və dondurulmuş qida məhsulları QSZ –i bir-birindən hansı əlamətlərə görə fərqlənir?

- √ həm zəncirdəki elementlərin sayına, həm də elementlərin xüsusiyyətinə görə
- yalnız zəncirdəki elementlərin sayına görə
- elementin növünə görə
- zəncirin uzunluğuna görə
- yalnız elementlərin xüsusiyyətinə görə

34. QSZ-nin sxemi müxtəlifliyi ilə fərqlənib, tezkarabolan qida məhsullarının hansı xassələrindən asılıdır?

- daşınacağı marşrutdan, nəqliyyat növündən
- termiki vəziyyətindən, daşınacağı marşrutdan, nəqliyyat növündən
- √ növündən, termiki vəziyyətindən, daşınacağı marşrutdan, nəqliyyat növündən
- növündən, termiki vəziyyətindən
- termiki vəziyyətindən, daşınacağı marşrutdan

35. QSZ –yə daxil olan elementləri çoxluqlar nəzəriyyəsinə görə necə yazmaq olar?

- √  $QSZ = \{a_{ij}; b_{ij}; S_{ij}\}$
- $QSZ = \{d_{ij}; m_{ij}; S_{ij}\}$
- $QSZ = \{a_{ij}; b_{ij}; k_{ij}\}$
- $QSZ = \{a_{ij}; n_{ij}; k_{ij}\}$
- $QSZ = \{c_{ij}; b_{ij}; S_{ij}\}$

36. Tezkarabolan ət və balıq məhsullarının nəql edilməsində istifadə olunan soyuduculu nəqliyyat vasitələri hansı variantda tam verilib?

- √ dəmir yolu, su nəqliyyatı, avtonəqliyyat, süni yolla soyudulan (isidilən) konteynerlər və ya termoslu nəqliyyat
- avtonəqliyyat, süni yolla soyudulan (isidilən) konteynerlər
- su nəqliyyatı, avtonəqliyyat
- konteynerlər və ya termoslu nəqliyyat
- dəmir yolu, su nəqliyyatı

37. Nəqliyyat soyuducuxanaları əsasən hansı məhsulların daşınmasında istifadə olunur?

- qənnadı məhsullarının
- süd və süd məhsullarının
- √ ət və balıq məhsullarının
- ət və süd məhsullarının
- kolbasa məmulatlarının

38. Soyuducu avadanlıqlar hansı variantda tam verilib?
- şkaflar, piştaxtalar
  - piştaxtalar, vitrinlər, tezdonduran cihazlar
  - √ soyuducu kameralar, şkaflar, piştaxtalar, vitrinlər, tezdonduran cihazlar
  - vitrinlər, tezdonduran cihazlar
  - soyuducu kameralar, şkaflar, piştaxtalar
39. Dondurucu və soyuducuxanalarda olan uyğunsuzluqlar nəticə etibarilə tez xarabolan qida məhsullarında hansı dəyişikliklərə səbəb olur?
- qidalılıq dəyərinin, dad göstəricilərinin, enerjiliyinin azalmasına
  - itkinin yüksəlməsinə
  - √ qidalılıq dəyərinin, dad göstəricilərinin, enerjiliyinin azalmasına, itkinin yüksəlməsinə
  - dad göstəricilərinin, enerjiliyinin azalmasına
  - enerjiliyinin azalmasına, itkinin yüksəlməsinə
40. Maşınla məhsul yığımının getdikcə daha çox genişlənməsi nəyə səbəb olur?
- √ mexaniki zədələnmiş və kənar qatışıqlarla (torpaq, yarpaq və s.) çirklənmiş meyvə-tərəvəzin artmasına
  - əl əməyinin azalmasına
  - texnikanın inkişafına
  - texnologiyanın inkişafına
  - məhsulun azalmasına
41. Respublikamızda əldə edilən bağ-bostan məhsullarının təqribən neçə faizinin tədarük, saxlanma, daşınma və satış zamanı xarab olub, istehlakçıya çatdırılmadığının əsas səbəblərindən biri də məhz QSZ-nin yaradılmamasıdır?
- √ 15-35%
  - 10-20%
  - 10-30%
  - 2-5%
  - 15-25%
42. Kapital qoyuluşu, onun QSZ-nin ayrı-ayrı halqaları arasında bölüşdürülməsi,
- √ iqtisadi
  - fizioloji
  - hüquqi
  - texnoloji
  - istismar
43. Soyuducuxanaların, nəqliyyat vasitələrinin və yardımçı elementlərin yerləşdirilməsi və onların lazımı texnika ilə təchiz edilməsi məsələləri hansı aspektə aiddir?
- √ istismar nəzərdə tutulur.
  - fizioloji
  - hüquqi
  - iqtisadi
  - texnoloji
44. Tez xarb olan ərzaq mallarının soyuqla işlənməsi, soyudulan şəraitdə
- istismar
  - √ texnoloji
  - fizioloji
  - hüquqi
  - iqtisadi
45. QSZ – nın hansı aspektləri var?

- √ texnoloji, istismar, iqtisadi, hüquqi
- texnoloji, hüquqi, iqtisadi
- iqtisadi, hüquqi
- istismar, iqtisadi
- texnoloji, istismar

46. SS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- √ pərakəndə ticarət və ictimai yaşə soyuducuxanalarının
- soyudulan çay nəqliyyatının
- məişət soyuducularının
- tədarük soyuducuxanalarının
- bölüşdürücü soyuducuxanaların

47. ÇS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- bölüşdürücü soyuducuxanaların
- məişət soyuducularının
- soyudulan dəniz nəqliyyatı
- tədarük soyuducuxanalarının
- √ soyudulan çay nəqliyyatının

48. TS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- √ tədarük soyuducuxanalarının
- soyudulan avtonəqliyyatın
- bölüşdürücü soyuducuxanaların
- istehsalat soyuducuxanasının
- soyudulan dəniz nəqliyyatının

49. BS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- soyudulan dəniz nəqliyyatının
- soyudulan avtonəqliyyatın
- tədarük soyuducuxanaların
- istehsalat soyuducuxanasının
- √ bölüşdürücü soyuducuxanaların

50. Donma zamanı hüceyrə və toxumaların zədələnməsinin əsas səbəbi buz kristalcıqlarına olan hansı təsir sayılmamalıdır?

- √ mexaniki
- biokimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- fiziki
- kimyəvi

51. Mühitin pH-ı neçə olduqda vahid turş tərəfə yönəlir?

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

52. Yavaş dondurma zamanı liflərarası sahədə iri ölçülü buz kristalcıqlarının yaranması ilə nə baş verir?

- protoplazma zülalları denaturatlaşır
- protoplazma zülalları denaturatlaşır, hüceyrələr deformasiyaya uğrayır və susuzlaşır
- √ hüceyrələr deformasiyaya uğrayır və susuzlaşır, protoplazma zədələnir, protoplazma zülalları denaturatlaşır

- hüceyrələr deformasiyaya uğrayır və susuzlaşır
- protoplazma zədələnir, protoplazma zülalları denaturatlaşır

53. Avtoliz mərhələsində dondurulduqda yaranan buz kristalcıqlarının ölçüləri necə olur?

- 0.15
- ✓ çox
- az
- 0.1
- 0.2

54. Dondurulma şəraiti və qaydası eyni olduqda, məhsulun daxilində yaranan buz kristalcıqların hansı göstəriciləri onların dondurulmazdan əvvəl ilkin keyfiyyətindən asılıdır?

- ölçüsü və harada yerləşməsindən
- sayından
- ✓ ölçüsü, sayı və harada yerləşməsindən
- ölçüsü, sayından
- sayı və harada yerləşməsindən

55. Liflər arasında yaranan buz kristalcıqlarının ölçüsünün getdikcə artması nəyə səbəb olur?

- nüvənin bölünməsinə
- hüceyrələrin deformasiyasına
- ✓ hüceyrələrin deformasiyasına və hüceyrə qlafının cırılmasına
- hüceyrə qlafının cırılmasına
- hüceyrələrin böyüməsinə

56. Su donan zamanı həcmi təqribən nə qədər artır?

- 0.15
- ✓ 0.1
- 0.05
- 0.3
- 0.25

57. Buz kristalcıqları ətrafındakı lifləri sıxaraq nəyə səbəb olur?

- kristalların ölçüsünün kiçilməsinə
- səthin sahəsinin böyüməsinə
- ✓ şirənin bir hissəsinin ayrılmasına və donaraq ona yapışmasına
- buz kristallarının rənginin dəyişməsinə
- kristalların ölçüsünün böyüməsinə

58. İstilik yavaş-yavaş ayrıldıqda buz kristalları necə dəyişir?

- böyüyür
- ✓ kiçilir
- rombşəkili olur
- düzbucaqlı şəkil alır
- dairəvi şəkil alır

59. Kristallaşma prosesinin sürəti və xüsusiyyəti hansı amillərdən asılıdır?

- ✓ istiliyin ayrılması şəraitindən
- istiliyin miqdarı ilə
- məhsulun konsistensiyasından
- xüsusi səthin sahəsi ilə
- havanın hərəkət sürətindən



60. Ət və baliqda çox soyuma, adətən neçə dərəcədən yüksək olmur?
- √ 1... 2°C-dən
  - 3... 4°C-dən
  - 0... 1°C-dən
  - 2... 3°C-dən
  - 4... 5°C-dən
61. Kristallaşma yalnız hansı məhlulda gedir?
- √ kristal mərkəzləri yaranan və inkişaf edən çoxsoyudulmuş məhlulda
  - çoxsoyudulmuş məhlulda
  - duz məhlulunda
  - turşu məhlulunda
  - qələvi məhlulunda
62. Soyudulma zamanı məhsulun tərkibindəki hansı maddələrin parçalanması davam edir?
- kreatinfosfat, adenzintrifosfat turşusu
  - qlikogen, adenzintrifosfat turşusu
  - √ qlikogen, kreatinfosfat, adenzintrifosfat turşusu
  - qlikogen, kreatinfosfat
  - adenzintrifosfat turşusu
63. Buxarlanma əmsalı hansı amillərdən asılıdır?
- havanın hərəkət sürətindən
  - məhsulun səthinin vəziyyətindən
  - məhsulun konsistensiyasından
  - məhsulun rəngindən
  - √ məhsulun səthinin vəziyyətindən, havanın hərəkət sürətindən
64. Buxarlanma əmsalının vahidi aşağıdakılardan hansıdır?
- √  $\text{kg} (\text{m}^2 \cdot \text{saat})$
  - $\text{sm}$
  - $\text{kg} / \text{kg}$
  - $\text{m}^2$
  - $\text{km}$
65. Fiziki dəyişikliklərdən hansıları göstərmək olar?
- √ heyvan toxumalarının sıxlığının artmasını, toxuma şirəsinin suvaşqanlılığının yüksəlməsini, kütləsinin azalmasını (quruma)
  - toxuma şirəsinin suvaşqanlılığının yüksəlməsini, kütləsinin azalmasını (quruma)
  - toxuma şirəsinin suvaşqanlılığının yüksəlməsini
  - kütləsinin azalmasını (quruma)
  - heyvan toxumalarının sıxlığının artmasını, toxuma şirəsinin suvaşqanlılığının yüksəlməsini
66. Soyudulma prosesində qida məhsullarında hansı dəyişikliklər baş verir?
- fiziki xassəsi dəyişilir
  - fiziki xassəsi dəyişilir, fiziki-kimyəvi və avtolitik proseslərin sürəti yavaşır
  - mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti zəifləyir
  - √ fiziki xassəsi dəyişilir, fiziki-kimyəvi və avtolitik proseslərin sürəti yavaşır, mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti zəifləyir
  - fiziki-kimyəvi və avtolitik proseslərin sürəti yavaşır
67. Temperaturun  $0^\circ\text{C}$  –dək tez aşağı salınması əksər canlı hüceyrələrə necə təsir göstərir?
- normal
  - yaxşı

- ✓ pis
- əla
- kafi

68. Toxuma şirəsinin duz tərkibinin dəyişməsinə hansı birləşmələr daha həssasdır?

- ✓ lipoproteidlər
- glikoproteidlər
- histonlar
- proteinlər
- lipidlər

69. Duz məhlulunun qatılığı yüksəldikdə osmotik təzyiq necə dəyişir?

- ✓ yüksəlir
- azalır
- artır, sonra azalır
- azalır, sonra artır
- dəyişmir

70. Mühitin pH – ı 1,5....2 olduqda hansı tərəfə yönəlir?

- ✓ turş mühit
- neytral
- əvvəl qələvi, sonra turş
- əvvəl neytral, sonra qələvi
- qələvi

71. Avtoliz mərhələsində dondurulduqda yaranan buz kristalçıqlarının ölçüsü necə olur?

- ✓ iri
- böyük
- orta
- xırda
- kiçik

72. Yavaş dondurma zamanı əmələ gələn buz kristallarının sayı və ölçüsü hansı variantda uyğundur?

- ✓ say az, ölçü böyük
- sayı az, ölçü kiçik
- say çox, ölçü böyük
- sayı çox, ölçü kiçik
- sayı az, ölçü orta

73. Balıqda baş verən histoloji dəyişikliklər nə ilə şərtlənir?

- ✓ suyun buza dönməsi ilə
- ətin yumşalması ilə
- duzun çökməsi ilə
- buzun əriməsi ilə
- duzun həll olması ilə

74. Balıq dondurularkən əsas baş verən dəyişiklik hansıdır?

- ✓ histoloji
- bakterioloji
- kimyəvi
- elektrokimyəvi
- fiziki

75. Soyudulma zamanı balıqda baş verən avtolik və bakterial proseslərin sürəti necə dəyişir?
- √ yavaşdır
  - dəyişmir
  - artır, sonra azalır
  - azalır, sonra artır
  - artır
76. Soyudulma zamanı ayrılan istiliyin miqdarı hansı amillərdən asılıdır?
- √ ətin növündən
  - ətin növündən, vəziyyətindən, temperaturundan
  - ətin temperaturundan
  - ətin növündən, vəziyyətindən
  - ətin vəziyyətindən
77. Buxarlanma əmsalı nəyi göstərir?
- √ 1 saat ərzində = 1 həddində balığın 1 səthindən buxarlanan suyun miqdarını
  - 1 sahədə soyuğun sürətini
  - ətin daxilindəki suyun buxarlanan miqdarını
  - hüceyrədaxili suyun buxarlanan miqdarını
  - ağ ciyərlərdən buxarlanan suyu
78. Tərkibindəki suyun miqdarı çox olan balıq hansı şəraitdə saxlandıqda kütləsi daha çox azalır?
- √ yüksək rütubət, havası sürətlə cərəyan edən yerdə
  - yüksək rütubət, havası yavaş cərəyan edən yerdə
  - aşağı rütubətdə
  - aşağı rütubət, havası sürətlə cərəyan edən yerdə
  - havası yavaş cərəyan edən
79. Soyudulma prosesində fiziki – kimyəvi və avtolitik proseslərin sürəti necə dəyişir?
- √ yavaşdır
  - sabit qalır
  - əvvəl artır, sonra azalır
  - əvvəl azalır, sonra artır
  - artır
80. Temperaturun birdən birə aşağı düşməsi canlı hüceyrələrdə maddələr mübadiləsinin kəskin pozulmasına səbəb olur ki, bu hadisə necə adlanır?
- √ temperatur iflici
  - temperatur fərqi
  - temperatur soru
  - temperatur momenti
  - temperatur infaktı
81. Soyuğun heyvan toxumalarına və hüceyrələrinə göstərdiyi təsir bu zaman gedən prosesləri hansı elm öyrənir?
- √ kriobiologiya
  - biologia
  - extiologiya
  - histologiya
  - gibermetika
82. Havada R 717-nin yol verilən miqdarı nə qədərdir?
- √ 0,02 mq/l-dən artıq olmamalıdır

- 11-14%
- 16-25%
- yol verilmir
- 0,5-1% olmalıdır

83. Xladon – 22 hansı partlayıcı və alovlanan xassəyə malikdir?

- √ partlayıcı və alovlanan deyil
- partlayıcıdır, alovlanandır
- partlayıcıdır
- partlayıcıdır, alovlanan deyil
- partlayıcı deyil, alovlanandır

84. Xladon – 12 hansı maşınlarda istifadə edilir?

- √ iri və xırda porşenli maşınlarda, borukompressorlarda, rotasion və vintli kompressorlarda
- rotasion və vintli kompressorlar
- iri porşenli maşınlarda
- vintli kompressorlarda
- borukompressorlarda

85. Su hansı soyuducu agentdə həll olmur?

- √ freon
- ammonyak
- xladon - 11
- R – 22
- xladon - 12

86. Xladon – 12 hava ilə necə müqayisə olunur?

- √ 4,18 dəfə ağırdır
- 4 dəfə yüngüldür
- 4 dəfə ağırdır
- 2 dəfə yüngüldür
- 10 dəfə ağırdır

87. Xladon -11 mineral yağlarda necə həll olur?

- √ yaxşı
- orta
- pis
- həll olmur
- normal

88. Xladon -11 suda necə həll olur?

- √ həll olmur
- orta
- pis
- yaxşı
- normal

89. Xladon - 11 hava ilə necə müqayisə olunur?

- √ 4,74 dəfə ağırdır
- 4 dəfə yüngüldür
- 4 dəfə ağırdır
- 2 dəfə yüngüldür
- 4,74 dəfə ağırdır

90. Ammonyak buxarı havadan...

- ağırdır
- bərabərdir
- heç biri
- ✓ yüngüldür
- normaldır

91. Ammonyak suda necə həll olur?

- ✓ yaxşı
- orta
- pis
- həll olmur
- normal

92. Ən geniş yayılan soyuducu agent hansıdır?

- ✓ R – 717
- xladon - 11
- su
- R -22
- freon 12

93. Xladon nəyin müasir adıdır?

- ✓ freon
- su
- tetrafordixlor etan
- diftordixlormetan
- ammonyak

94. Soyuducu agent kimi ilk dəfə nədən istifadə edilib?

- ✓ sudan
- xladon 11
- R - 717
- xladon - 12
- freon - 12

95. R – 12 zərərliyinə görə neçənci sinfə aid edilir?

- ✓ VI
- III
- V
- I
- II

96. R – 717 zərərliyinə görə neçənci qrupa aid edilir?

- ✓ II
- III
- IV
- I
- VII

97. Soyuducu agentə qoyulan iqtisadi tələblər hansılardır?

- ✓ baha və qıt olmamaları

- xüsusi növdə olmalı
- aşağı temperaturlu olmalı
- qatı olmalı
- miqdarı az olmalı

98. Soyuducu agentə qoyulan fizioloji tələblər hansılardır?

- √ insan həyatı və sağlamlığı üçün təhlükəli olmaması
- qatı olması
- açıq rəngli olması
- kondensator və buxarlandırıcıdakı təzyiqin az olması
- baha və qıt olamaması

99. Fiziki –kimyəvi tələblərə soyuducu agentin hansı xassələri aiddir?

- sorulması
- √ suda, yağda həll olma xassəsi, yüksək və aşağı temperatura münasibəti, iyi
- təzyiqi
- çəkisi
- sıxılma gərginliyi

100. Suvaşqanlıq azaldıqca istilikvermə və istilikötürmə əmsalları necə dəyişir

- tamamilə itir
- √ yüksəlir
- dəyişmir
- heç biri
- azalır

101. Yüksək sıxlıqlı soyuducu agentlərdən istifadə etdikdə soyuducu maşınların boru və klapanlarında təzyiq necə dəyişir?

- √ artır
- dəyişmir
- orta
- heç biri
- azalır

102. Soyuducu agentlərin suvaşqanlılığı necə olmalıdır?

- sabit
- √ yüksək
- orta
- dəyişməz
- aşağı

103. Soyuducu agentlərin molekul kütləsi necə olmalıdır?

- dəyişməz
- orta
- √ yüksək
- sabit
- aşağı

104. Soyuducu agentlərin bərkimə temperaturu necə olmalıdır?

- √ aşağı
- yüksək
- sabit
- kritik
- normal

105. Soyuducu agentlərin kritik temperaturu necə olmalıdır?

- kritik
- sabit
- ✓ yüksək
- aşağı
- normal

106. Termodinamik tələblərə hansılar aiddir?

- ✓ kondensator və buxarlandırıcıdakı təzyiqi, kütlə, həcm, soyuqvermə məhsuldarlığı, bərkimə temperaturu
- təzyiq, kütlə, həcm
- soyuqvermə məhsuldarlığı, həcm
- kondensator və buxarlandırıcıdakı təzyiqi, kütlə
- bərkimə temperaturu, kütlə, həcm

107. Soyuducu agent hansı tələblərə cavab verməlidir?

- ✓ termodinamik, fiziki –kimyəvi, fizioloji, iqtisadi
- termodinamik, iqtisadi
- fiziki – kimyəvi, fizioloji
- termodinamik, fiziki – kimyəvi
- iqtisadi, fiziki, kimyəvi

108. Soyuducu agent nəyə deyilir?

- ✓ soyudulma tsikli zamanı ətraf mühətdən istiliyi alaraq temperaturun aşağı düşməsinə təmin edən işçi maddələrə
- havanın qaz tərkini yaradan maddələrə
- rütubəti tənzimləyən maddələrə
- temperaturu tənzimləyən maddələrə
- təzyiqi tənzimləyən maddələrə

109. Keyləşmə mərhələsi başlamazdan əvvəl dondurulduqda yaranan buz kristallarının ölçüsü necə olur?

- 3 sm
- 5 sm
- ✓ xırda
- iri
- 4 sm

110. Hüceyrələrin membranını əmələ gətirən lipoproteidlər hansı dəyişikliyə daha həssasdır?

- toxuma şirəsinin mineral maddə tərkibinin dəyişməsinə
- toxuma şirəsinin su tərkibinin dəyişməsinə
- toxuma şirəsinin vitamin tərkibinin dəyişməsinə
- ✓ toxuma şirəsinin duz tərkibinin dəyişməsinə
- toxuma şirəsinin mineral maddə tərkibinin dəyişməsinə

111. Duzluğun müəyyən qatılığında məhlul ən aşağı temperatura malik olur. Bu qatılıq necə adlanır?

- ✓ krihidrat və ya evtektik
- sabit
- pıxtalaşmış
- kondensləşmiş
- doymuş

112. Duzluğun qatılığı artdıqca temperatur.....

- ✓ aşağı düşür

- sabit qalır
- heç biri
- krioskkkopik nöqtəyə çatır
- yüksəlir

113. Aşağı temperatur almaq üçün hansı duzların sulu məhlullarından istifadə olunur?

- ✓ NaCl, Ca, Mg
- Cu 2SO4
- CaCl2, Cu 2SO4
- MgCl2, MgSO4
- BaCl2, CaCl2

114. Sudan hansı maşınlarda soyuducu agent kimi istifadə edilir?

- ✓ buxarejektorlu və absorbsion
- kompressorlu
- avtorefrejeratorlarda
- buxarejektorlu və kompressorlu
- borulu

115. Soyuqdaşıyıcılar hansı xassələrə malik olmalıdır?

- ✓ aşağı donma temperaturuna, yüksək istilik tutumuna
- aşağı istilik tutumuna və istilikkeçirməyə
- yüksək donma temperaturuna, aşağı istilik tutumuna
- aşağı sıxlığa və yüksək suvaşqanlığa
- yüksək sıxlığa və suvaşqanlığa

116. Soyuqdaşıyıcılar nəyə deyilir?

- ✓ soyudulan obyektlərdən istini soyuducu agentlərə ötürən maddələrə
- soyudulmuş suyu isidən maddələrə
- isti obyektlərdən soyuğu daşıyan maddələrə
- soyuq və isti rejimi tənzimləyən maddələrə
- soyuğu ötürən maddələrə

117. Maye azot kimyəvi baxımdan hansı xassəlidir?

- ✓ neytral
- qələvi
- buxar
- plazma
- turşu

118. Ən geniş yayılan və ucuz başa gələn kriogen hansıdır?

- ✓ maye azot
- maye hava
- maye hidrogen
- maye helium
- maye oskigen

119. Kriogen temperaturun alınmasında hansı maddələr sərf edilir?

- ✓ helium, hidrogen, karbon qazı, flüor, arqon, oksigen, azot, neon
- helium, oksigen, azot, neon
- azot, neon
- arqon, neon
- flüor, arqon, oksigen, azot, neon



120. Kriogen temperatur necə əldə edilir?

- √ kriogen mayelərdən
- cod sudan
- adi sudan
- özlü mayelərdən
- qələvilərdən

121. R 500 hansı kompressorlarda işlədilir?

- √ sənaye soyuducu qurğularında
- heç biri
- yüksək temperaturlu silindirli kompressorlar
- borulu kompressor
- aşağı temperaturlu silindirli kompressorlarda

122. R 500 –in 300 C-də kondensasiya təzyiqi nə qədərdir?

- √ 0,779MPa
- 3MPa
- 1MPa
- 4Mpa
- 2MPa

123. R 502 hansı soyuducu agentlərdən alınır?

- √ R115 və R12
- R502 və R12
- R12 və R10
- R152 və R115
- R152 və R12

124. R 502 hansı kompressorlarda işlədilir?

- √ aşağı temperaturlu porşenli kompressorlar
- yüksək temperaturlu porşenli kompressorlar
- yüksək temperaturlu silindirli kompressorlar
- borulu kompressor
- aşağı temperaturlu silindirli kompressorlar

125. R 502 – nin metallara qarşı həssaslığı necədir?

- √ metallara təsir etmir
- Ag,Cu – a təsir edir
- metallara təsir edir
- Zn,Pb – a təsir edir
- bəzi metallara təsir edir

126. R502 – nin 350 C –də kondensasiya təzyiqi nə qədərdir?

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

127. Azeotrop qarışıqlar hansı birləşmələrdən alınır?

- √ soyuducu agentlər

- qələvilər
- mineral maddələr
- kimyəvi maddələr
- turşular

128. R-12 (freon012)nin havada miqdarı 30% - ə çatdıqda neçə saat ərzində öldürücü təsir göstərir?

- √ 2.0
- 4.0
  - 5.0
  - 1.0
  - 3.0

129. 30% - ə R-12 (freon012)nin havada miqdarı neçə faizə çatdıqda 2 saat ərzində adamı öldürür?

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

130. Soyuducu agentlər yağlayıcı yağlara və maşınların hazırlanmasında işlədilən materiallara qarşı kimyəvi baxımdan necə olmalıdır?

- √ neytral
- qismən həssas
  - korroziyaedici
  - aşındırıcı
  - həssas

131. Yağda həll olan agentlərin mənfi cəhəti nədən ibarətdir?

- √ kompressorun silindrindən yağı az aparır, buxarlandırıcıda köpük əmələ gətirmir
- kompressorun silindrindən yağı çox aparır
  - buxarlandırıcıda köpük əmələ gətirir
  - buxarlandırıcıda köpük əmələ gətirmir
  - kompressorun silindrindən yağı az aparır

132. Soyuducu agentin yağda həll olması nə zaman mühüm əhəmiyyət kəsb edir?

- √ kompressorun yağlanması işində
- soyuducu agent dəyişilərkən
  - bir neçə soyuducu agent istifadə edilərkən
  - kompressor soyudularkən
  - kompressor dəyişilərkən

133. Soyuducu agentlər suda necə həll olmalıdır?

- √ yaxşı
- cüzi
  - həll olmamalıdır
  - bütünlüklə həll olmalıdır
  - pis

134. Soyuducu agentlərin hansı xüsusiyyətləri xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

- √ istilik vermə və istilik keçirməsi
- istilik keçirməsi
  - xüsusi səthin sahəsi
  - sıxlığı
  - istilik verməsi

135. Yüksək sıxlıqlı soyuducu agentlərdən istifadə etdikdə soyuducu maşınların boru və klapanlarında təzyiqin itməsinin qarşısını almaq üçün nə etmək lazımdır?
- √ xeyli enerji sərf edilməli və yaxud boruların diametrinin və qapaqlarının keçid yerlərinin ölçüləri artırılmalıdır
  - soyuducu agenti dəyişmək lazımdır
  - xeyli enerji sərf edilməlidir
  - boruların diametri kiçildilməlidir
  - boruların diametrinin və qapaqlarının keçid yerlərinin ölçüləri artırılmalıdır
136. Bərkimə temperaturu nə qədər aşağı olarsa onun buxarlandırıcıda bərkimə təhlükəsi necə dəyişir?
- √ bir o qədər azalar
  - 0-ra yaxınlaşır
  - maksimuma yaxınlaşır
  - bir o qədər artır
  - 1-ə yaxınlaşır
137. Kondensatorda və buxarlandırıcıda təzyiqin nisbəti  $P_k$   $P_o$ (sıxılma dərəcəsi) üçün hansı doğrudur?
- √  $P_k$   $P_o$ (sıxılma dərəcəsi)dan yüksək olmalıdır
  - $P_k$   $P_o$ (sıxılma dərəcəsi)a bərabər olmalıdır
  - $P_k$   $P_o$ (sıxılma dərəcəsi) hər ikisi 0-ra bərabər olmalıdır
  - $P_k$   $P_o$ (sıxılma dərəcəsi) hər ikisi 1-ə bərabər olmalıdır
  - $P_k$   $P_o$ (sıxılma dərəcəsi)dan az olmalıdır
138. Maşın və qurğuların möhkəmliyinin artırılması və konstruksiyanın mürəkkəbləşdirilməsi nəyə səbəb olur?
- √ metal sərfinin artmasına, maşınların iriləşməsinə, təhlükəliyin yüksəlməsinə
  - maşınların iriləşməsinə, təhlükəliyin yüksəlməsinə
  - metal sərfinin artmasına, təhlükəliyin yüksəlməsinə
  - maşınların iriləşməsinə
  - metal sərfinin artmasına, maşınların iriləşməsinə
139. Sıxılmanın sonunda təzyiq necə olmalıdır?
- √ həddən yüksək
  - aşağı
  - həddən aşağı
  - normal
  - yüksək
140. Quş ətinin soyudulması müddəti yavaş soyudulduqda nə qədərdir?
- √ 2-6 saat
  - 10-12 saat
  - 12-14 saat
  - 12-24 saat
  - 16-18 saat
141. .Yavaş soyudulma zamanı ət yığılmamışdan əvvəl havanın parametrləri necə olmalıdır?
- √ -2 -3 S temperatur ;95-98% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət
  - -4 -5 S temperatur ;80-85% nisbi rütubət;2-3 m/san sürət
  - -2 -3 S temperatur ;50-60% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət
  - -5 -10 S temperatur ;70-80% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət
  - -2 -3 S temperatur ;95-98% nisbi rütubət;1-2 m/san sürət
142. Ət hansı üsullarla soyudula bilər?

- sürətli və intensiv
- yavaş,sürətli və intensiv
- ✓ yavaş və tez
- intensiv
- sürətli

**143.** Qoyun cəmdəkləri 1-2 yarusda neçə ədəd asılır?

- 1-2 ƏDƏD
- 5-6 ƏDƏD
- 7-8 ƏDƏD
- 3-4ƏDƏD
- ✓ 10-20 ƏDƏD

**144.** Termofil mikroblar daha necə adlanır?

- ✓ istiliksevən
- avtotrof
- çürüdücü
- soyuqsevən
- heterotrof

**145.** Psixrofil mikroblar daha necə adlanır?

- ✓ soyuqsevən
- istiliksevən
- heterotrof
- avtotrof
- çürüdücü

**146.** Termofil mikroblar üçün optimal temperatur neçədir?

- 0dərəcə
- -12dərəcə
- -10÷ 0 dərəcə
- ✓ 50÷60dərəcə
- + 2 -5dərəcə

**147.** Doymuş buxarın istilik saxlaması neçə kkal/kq – dır?

- 356,3+0,43 ккал/кг
- 800 kkal/kq
- 700 kkal/kq
- 600 kkal/kq
- ✓ 597,4 + 0,43 kkal/kq

**148.** Quru havadan və isti su buxarından ibarət qarışıq necə adlanır?

- ✓ doymamış rütubətli hava
- nəm hava
- doymuş rütubətli hava
- rütubətli hava
- isti hava

**149.** Havanın rütubəti nədən asılıdır?

- ✓ onun su buxarı ilə doyma dərəcəsindən
- onun temperaturundan
- onun nəmliyindən
- onun sıxlığından

- onun təzyiqindən

150. Rütubətli hava nəyə deyilir?

- su buxarının buz ilə qatışıqına
- su və duz qatışıqına
- ✓ quru havanın su buxarı ilə qatışıqına
- quru havaya
- quru havanın buz ilə qatışıqına

151. Quru buzdan istifadə etmənin hansı üstünlükləri vardır?

- ✓ kifayət qədər aşağı temperatur alınır, istifadə etdikdən sonra izsiz yox olur, ətraf mühitə mənfi təsir etmir
- heç bir üstünlüyü yoxdur
- izsizdir, mənfi təsiri yoxdur
- ətraf mühitə mənfi təsir etmir
- istifadədən sonra izsiz yox olur

152. Quru buzun alınması hansı mərhələlərdən ibarətdir?

- ✓ təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması, karbon qazının sıxılması, maye halında olan karbon qazının bərkidilməsi
- təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması, karbon qazının sıxılması
- təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması, maye halında olan karbon qazının bərkidilməsi
- karbon qazının sıxılması, maye halda olan karbon qazının bərkidilməsi
- maye halında olan karbon qazının bərkidilməsi

153. Buz generatorları hansı əlamətlərinə görə təsniflənir?

- soyudulma qaydasına, məhsuldarlığa
- məhsuldarlığa, hazırlanan buzun formasına
- ✓ soyudulma qaydasına, məhsuldarlığa, hazırlanan buzun formasına
- məhsuldarlığına
- soyudulma qaydasına, hazırlanan buzun formasına

154. Süni su buzunu harada istehsal edilir?

- absorpsion maşınlarında
- buxar ejetorlu maşınlarında
- ✓ buz generatorlarında
- kompressorlu maşınlarında
- silindir qurğularda

155. Quru havanın su buxarı ilə qatışıqına nə deyilir?

- buxar
- doymuş hava
- ✓ rütubətli hava
- kondensləşmiş hava
- quru hava

156. Quru buzun normal atmosfer təzyiqində soyuqvermə xassəsi nəyə bərabərdir?

- ✓ 15,2 kkal/kq
- 137 kal/kq
- 197 kal/kq
- 337 kal/kq
- 210 kal/kq

157. Quru buzun normal atmosfer təzyiqində sublimasiya istiliyi nəyə bərabərdir?

- √ 137 kal/kq
- 110 kal/kq\
- 27 kal/kq
- 95 kal/kq
- 40 kal/kq

158. Quru buzun alınmasının ucuncu mərhələsi nədən ibarətdir?

- √ maye halda olan CO<sub>2</sub>-nin bərkidilməsi
- duzlu məhlulun əlavə edilməsi
- antiseptiklərin əlavə edilməsi
- kənar qatışıqlardan təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması
- CO<sub>2</sub>-nin sıxılması

159. Quru buzun alınmasının ikinci mərhələsi nədən ibarətdir?

- √ CO<sub>2</sub>-nin sıxılması
- duzlu məhlulun əlavə edilməsi
- maye halda olan CO<sub>2</sub>-nin bərkidilməsi
- antiseptiklərin əlavə edilməsi
- kənar qatışıqlardan təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması

160. Quru buzun alınmasının birinci mərhələsi nədən ibarətdir?

- antiseptiklərin əlavə edilməsi
- maye halda olan CO<sub>2</sub>-nin bərkidilməsi
- CO<sub>2</sub>-nin sıxılması
- √ kənar qatışıqlardan təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması
- duzlu məhlulun əlavə edilməsi

161. Quru buzun alınması neçə mərhələdən ibarətdir?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- √ 3.0
- 5.0

162. Variantlardan antiseptik buzun hansı antiseptiklər qatılan sudan hazırlandığını göstərin

- √ biomin
- yağ turşusu
- kəhraba turşusu
- NaCl
- CaCl<sub>2</sub>

163. Su dondurularkən neçə kal istilik ayrılır?

- √ 80kal
- 40kal
- 30kal
- 50kal
- 60kal

164. Bərk soyuducu mühit kimi nədən istifadə olunur?

- √ buz – duz məhlulu, su buzu
- xladon
- azot
- arqon

- freon

165. Etilenqlikol hansı xassəyə malikdir?

- rəngsiz, iyli maye
- ✓ rəngsiz, iysiz maye
- rəngli, iysiz maye
- rəngli, iyli maye
- sarı rəngli maye, iysiz

166. Aşağı temperatur üçün ( - 60 - dək ) üzvi maddələrdən hansından istifadə olunur?

- ✓ etilenqlikolun sulu məhlulu
- toluol
- etil spirti
- izopropil
- benzol

167. Duzluğun müəyyən qatılığında məhlul ən aşağı temperatura malik olur. Bu temperatur necə adlanır?

- sabit
- kondensləşmiş
- pıxtalaşmış
- ✓ evtektik
- doymuş

168. Dondurulmuş ətin saxlanma müddəti artdıqca nə baş verir?

- ✓ zülalların hidrofiliyi azalır
- zülallar parçalanır
- yağın temperaturu aşağı düşür
- zülalların miqdarı azalır
- zülallar denaturasiya edir

169. Dondurulmuş ətin saxlanma müddətinin asılı olduğu amillər hansı variantda tam verilib?

- ✓ cəmdəyin növündən, köklüyündən, temperatur-rütubət rejimindən
- heyvanın növündən, temperaturdan
- cəmdəyin növündən, köklüyündən
- cəmdəyin köklüyündən, temperatur-rütubət rejimindən
- yalnız temperatur-rütubət rejimindən

170. Dondurulmuş ətləri uzun müddət saxladıqda ən optimal temperatur neçə dərəcə təşkil edir?

- ✓ -18°C
- -20 °C
- -30 °C
- -40 °C
- -10 °C

171. Aşağı mənfi temperaturda saxlanılan dondurulmuş ətin və subməhsulların tərkibində gedən dəyişikliklərin sürəti necə dəyişir?

- tamamilə dayanır
- kəskin olaraq sürəti artır
- heç bir dəyişiklik getmir
- kəskin zəifləyir
- ✓ kəskin zəifləyir, lakin tamamilə dayanmır

172. Dondurulmuş ət və subməhsulların keyfiyyətli saxlanma müddəti hansı amillərdən asılıdır

- ✓ kameradakı havanın temperaturundan, nisbi rütubətindən, cərəyan etmə surətindən, kameranın divarlarında, havasında, batareyalarda, malalılıqlarında olan mikroorqanizmlərin miqdarından və onların tərkibindən, eləcə də ətin növündən, köklük dərəcəsiindən
- mikroorqanizmlərin miqdarından və onların tərkibindən, eləcə də ətin növündən, köklük dərəcəsiindən
- ətin növündən, köklük dərəcəsiindən
- kameranın sahəsindən və nisbi rütubətindən
- kameradakı havanın temperaturundan, nisbi rütubətindən, cərəyan etmə surətindən

173. Yeşiklər qalağa hansı qaydada yığılmalıdır?

- ✓ yeşiyin markalanana və ya etiket yapışdırılan tərəfi keçidə tərəf düşmüş olsun
- yeşiklər bir-birindən 5 sm aralı olsun
- yeşiklərin etiketsiz tərəfi keçidə tərəf düşsün
- yeşiklər nömrələnmiş halda olsun
- yeşiklər bir-birinin yanında olsun

174. Yeşiklərə qablaşdırılmış dondurulmuş quş əti hansı amillərdən asılı olaraq ayrı-ayrı qalaq şəklində yığılır?

- ✓ quşun növündən, ətin köklük və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq
- quşun növündən, ətin köklük dərəcəsiindən asılı olaraq
- yalnız ətin köklük dərəcəsiindən
- yalnız quşun növündən
- ətin köklük və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq

175. Dəmir yolu ilə gətirilmiş subməhsul və bloklarda olan ət partiyası alındığı heyvanın növündən və subməhsulun adından asılı olaraq 1 m<sup>3</sup> sahəyə neçə kq ət qalağı vurulur?

- ✓ 650 kq
- 450 kq
- 350 kq
- 250 kq
- 550 kq

176. Dəmir yolu ilə gətirilmiş subməhsul və bloklarda olan ət partiyası hansı amillərdən asılı olaraq 1 m<sup>3</sup> sahəyə 650 kq hesabı ilə qalaq şəklində yığılır?

- ✓ heyvanın növündən və subməhsulun adından asılı olaraq
- yalnız subməhsulun adından asılı olaraq
- heyvanın ətinin keyfiyyətindən asılı olaraq
- heyvanın köklük dərəcəsiindən asılı olaraq
- yalnız heyvanın növündən asılı olaraq

177. Qalağın görünən yerindən nə asılır?

- ✓ briket
- elan
- marka
- məhsulun adı
- laboratoriya aktı

178. Ətin hansı sahəyə yığılmasına yol verilmir?

- ✓ tavan batareyalarının altına
- döşəmənin üstünə
- taralara
- rəflərə
- tavan batareyalarının üstünə

179. 1m<sup>3</sup> sahəyə neçə kq ət yığılmalıdır?

- ✓ 300-400 kq



- 200-300 kq
- 150-200 kq
- 100-150 kq
- 250-350 kq

180. Ət qalaqları yan divarlardan və soyuducu batareyalardan neçə sm aralı yığılmalıdır?

- √ 30 sm
- 15 sm
- 10 sm
- 5 sm
- 20 sm

181. Qüvvədə olan texniki şərtlərə əsasən dondurulmuş ət və subməhsulları havasının nisbi rütubəti neçə faiz olan kameralarda saxlanılmalıdır?

- √ 70-75 %
- 95-100%
- 60-65 %
- 50-55 %
- 80-85 %

182. Ətin keyfiyyəti nə zaman az dəyişir?

- √ fiziki, kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji proseslər ləng getdikdə
- fiziki və kimyəvi proseslər getmedikdə
- biokimyəvi və mikrobioloji proseslər sürətli fiziki və kimyəvi proseslər ləng
- fiziki, kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji proseslər baş vermədikdə
- fiziki, kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji proseslər sürətli getdikdə

183. Dondurulmuş ətin və subməhsulların əmtəə keyfiyyətinə təsir edən əsas amillər hansı variantda doğru verilib?

- √ Saxlanma şəraiti, qaydası və müddəti
- Yalnız saxlanma müddəti
- Saxlanma şəraiti və müddəti
- Saxlanma qaydası və müddəti
- Yalnız saxlanma şəraiti

184. Balıqları neçə üsulla soyudurlar?

- √ 3.0
- 1.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

185. Balığın bədnində buz kristallarının əmələ gəlməyə başladığı temperatur nece adlanır?

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

186. -1 - dən aşağı temperaturda soyudulduqda balıqlar nece olur?

- √ yarım-dondurulmuş
- yarımsoyudulmuş
- qurudulmuş
- qaxaclanmış

- dondurulmuş

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

- √ 0.0
- 1.0
- -2.0
- 2.0
- -1.0

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

- √ 6.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 8.0

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

- √ -1.0
- -3.0
- -2.0
- -5.0
- -4.0

190. Soyutma zamanı balığın hansı xüsusiyyətləri dəyişmir?

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

191. Yavaş və tez dondurulmuş ət məhsulları hansı göstəricilərinə görə fərqlənilir?

- √ ətinin rənginə, saxlanma temperaturuna və nisbi rütubətinə görə
- ətinin konsistensiyasına görə
- saxlanma temperaturuna görə
- saxlanma zamanı olan nisbi-rütubətinə görə
- yalnız ətinin rənginə görə

192. Aşağıdakılardan hansılar soyuğa davamlıdır?

- √ kif göbələkləri
- maya göbələkləri
- termofillər
- mezofillər
- maya və kif göbələkləri

193. Stafilokokklar aşağıdakılardan hansına nisbətən soyuğa daha davamlıdır?

- √ psixrofillərə
- mezofil və psixrofillərə
- mezofillərə
- termofillərə
- termofil və mezofillərə

194. Mayalar üçün donma temperaturu neçə dərəcədir?

- √ -80 C
- -100 C
- -150 C
- -200 C
- -50 C

195. Neçə dərəcə temperaturda mikroorqanizmlərin inkişafı dayanır?

- √ -120 C-də
- -150 C-də
- -200 C-də
- -100 C-də
- -50 C-də

196. Dondurulmuş ətin mikroflorası ilk növbədə nədən asılıdır?

- √ mikroorqanizmlərin aşağı temperaturun təsirinə davamlılığından
- mikroorqanizmlərin növündən
- mikroorqanizmlərin yuxarı temperaturun təsirinə davamlılığından
- mikroorqanizmlərin təsir müddətindən
- mikroorqanizmlərin miqdarından

197. Dondurulmuş ətin saxlanma zamanı kütləsinin azalması hansı səbəblərdən baş verir?

- √ ətin növündən, köklük dərəcəsindən, kamerada temperaturun və nisbi rütubətin səviyyəsindən, havanın cərəyan etmə sürətindən, kameranın malla doldurulma dərəcəsindən, mal qalağının sıxlığından və ölçüsündən, saxlama müddətindən, ilin fəslindən, soyudulma üsulundan
- kameranın malla doldurulma dərəcəsindən, mal qalağının sıxlığından və ölçüsündən, saxlama müddətindən
- ilin fəslindən, soyudulma üsulundan
- ətin növündən, köklük dərəcəsindən, kamerada temperaturun və nisbi rütubətin səviyyəsindən
- kamerada temperaturun və nisbi rütubətin səviyyəsindən, havanın cərəyan etmə sürətindən

198. Sublimasiya zamanı ətin hansı göstəriciləri pisləşir?

- √ orqanoleptiki göstəriciləri, qidalılıq dəyəri
- kimyəvi göstəriciləri
- biokimyəvi amillər
- fiziki-kimyəvi göstəriciləri
- fiziki göstəriciləri

199. Sublimasiya nəyə deyilir?

- suyun buxarlanması
- buzun nisbətən əriməsi
- buzun daha da donması
- buzun maye halına keçməsi
- √ buzun maye hala keçmədən, buxarlanıb qaz halına keçməsinə

200. Saxlanma dövründə dondurulmuş ətin xarici qatlarındakı buz kristalları necə dəyişir?

- √ sublimasiya olur
- əriyir
- ölçüsü böyüyür
- ölçüsü kiçilir
- daha da bərkiyir

201. Kamerada temperatur sabit qaldıqda kristalların ölçüsü, sayı və yerləşməsi necə dəyişir?

- √ sürətlə dəyişmir
- azalır

- sürətlə azalır
- ləng olur
- artır

**202.** Dondurulmuş ətin saxlanma müddəti artdıqca zülalların hidrofiliyi necə dəyişir?

- √ azalır
- artır
- 0-ra bərabər olur
- ilk olaraq artır sonra azalır
- dəyişmir

**203.** Tez dondurulmuş ətin rəngi necə olur?

- √ solğun qırmızı
- açıq çəhrayı
- tünd çəhrayı
- sarımtıl
- tünd qırmızı

**204.** Yavaş dondurulmuş ətin rəngi necə olur?

- √ tünd qırmızı
- çəhrayı
- bozuntul
- ağ
- açıq qırmızı

**205.** Saxlanma zamanı brezent və ya tənziplə örtülmüş ət qalaqlarının üzərinə neçə sm qalınlıqlı buz qoyulur?

- √ 3-5 sm
- 10-15 sm
- 15-20 sm
- 20-25 sm
- 5-10 sm

**206.** Saxlanma zamanı ət qalaqları nə ilə örtülməlidir?

- √ brezent və ya tənziplə
- kartonla
- kağızla
- sellofanla
- parça ilə

**207.** Ət məhsulları saxlanılan kamerada nisbi rütubət necə olmalıdır?

- √ 95-98%
- 50-60 %
- 70-80 %
- 80-90 %
- 30-40%

**208.** Dondurulmuş ət və subməhsullarının saxlanması zamanı gedən biokimyəvi proseslər zamanı pH hansı tərəfə gedir?

- qələvi tərəfə
- pH olduğu kimi qalır
- turşu tərəfə yəni zülalların izoelektrik nöqtəsinə tərəf
- √ turşu tərəfə
- neytral tərəfə

209. Aşağıdakılardan hansı biokimyəvi dəyişikliklərə aiddir?
- ✓ süd turşusunun qlikogenin parçalanması
  - məhlullarının elektrik keçirməsi
  - duzun parçalanması
  - duzun suda həll olması və məhlullarının elektrik keçirməsi
  - duzun suda həll olması
210. Dondurulmuş ətin və subməhsulların tərkibində saxlanma müddətində ətdə gedən hansı dəyişiklər fosforun miqdarının artmasına səbəb olur?
- ✓ biokimyəvi
  - fiziki
  - fiziki-kimyəvi
  - elektrokimyəvi
  - kimyəvi
211. Dondurulmuş ətin və subməhsulların tərkibində saxlanma müddətində onlarda gedən biokimyəvi dəyişiklər zamanı aşağıdakılardan hansının miqdarı artır?
- ✓ fosfor
  - kalium
  - kalsium
  - natrium
  - xrom
212. Kamerada temperatur azacıq belə yüksəldikdə ətin əzələ liflərində olan hansı maddə dəyişir?
- ✓ hüceyrədaxili xırda buz kristalları əriyir
  - yağ oksidləşir
  - hüceyrədaxili yağ əriyir
  - hüceyrədaxili maye donur
  - zülallar pıxtalaşır
213. Saxlanılma müddətində baş verən histoloji dəyişiklik nə ilə şərtlənir?
- ✓ buz kristallarının ölçüsünün artması və zülalların denaturatlaşması ilə
  - zülalların denaturatlaşması ilə
  - zülalların pıxtalaşması ilə
  - yağın oksidləşməsi ilə
  - buz kristallarının ölçüsünün artması
214. Balıqla soyuducu agent arasında arakesme olan dondurma nece adlanır?
- təmaslı
  - buz – duz məhlulunda
  - ✓ təmassız
  - mayede
  - havada
215. Hansı növ dondurma zamanı balıq soyuducu agentə toxunur?
- buz – duz məhlulunda
  - mayede
  - ✓ təmassız
  - təmaslı
  - havada
216. Balıqla soyuducu mühit arasında gedən istilik mübadiləsinin xarakterindən asılı olaraq dondurmanın hansı növləri var?

- √ təmaslı və təmassız
- metal səthlə təmasda
- buz – duz məhlulunda
- havada və mayede
- duzlu məhlulda

217. Soyuducu mühitin növündən asılı olaraq hansı dondurma üsulları var?

- metal səthlə təmasda
- havada, mayede
- √ buz – duz məhlulunda, qaynayan soyuducu agentlərdə, metal səthlə
- havada
- mayede
- təmasda, mayede, havada

218. Soyuğun alınma mənbəyindən asılı olaraq hansı dondurulma üsulları var?

- √ süni soyuq hava ilə və təbii soyuq hava ilə
- buz – duz qarışığı ilə
- karbon qazı ilə
- azot qazı ilə
- təbii soyuq hava ilə

219. Balıqların dondurulması üsulları hansı variantda tam verilib?

- √ soyuğun alınma mənbəyinə, soyuducu mühitin növünə, balıqla soyuducu agent arasında gedən istiliyin mübadiləsinin xarakterinə görə
- soyuğun alınma mənbəyinə görə
- balıqla soyuducu agent arasında gedən istilik mübadiləsinin xarakterinə görə
- soyuducu agentin növünə görə
- soyuducu mühitin növünə, soyuducu agentə görə

220. Dondurucu aparatdan balığı çıxararkən bədənin ortasında temperatur neçə derece olmalıdır?

- √ -18.0
- -16.0
- -17.0
- -1.0
- -15.0

221. Yeyilməyən hissələrdən təmizlənmiş balıq toxumasının dondurulmasından alınan yarımfabrikat neçə adlanır?

- √ balıq filesi
- balıq kürüsü
- tikə
- döş əti
- vətər

222. Balıqlar hansı metodlarla dondurulur?

- √ soyuq məhlullarda, təbii, süni soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, təbii soyuq hava şəraitində, süni soyuq havada
- karbon qazı və azot məhlulunda
- karbon qazı və azot məhlulunda
- təbii, soyuq hava şəraitində, süni soyuq hava şəraitində
- duz və buz qarışığında

223. Balıqlar neçə metodla dondurulur?

- √ 6.0

- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

224. Aşağı temperatur rejimində saxlanılarkən balıq toxumalarında hansı dəyişikliklər baş verir?

- √ struktur – mexaniki, kimyəvi
- kimyəvi
- fiziki – kimyəvi
- orqanoleptiki
- fiziki

225. Balıq emalı sənayesində ən başlıca konservləşdirmə metodu hansıdır?

- √ dondurma
- soyutma
- qurutma
- hisləmə
- qaxacetmə

226. -1-də balıqda hansı göstəricilər zəifləyir?

- √ fermentlərin və mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
- toxumaların tərkibi və ölçüsü
- balığın ölçüsü
- fermentlərin fəaliyyəti

227. Aşağı temperatur həddi 30 olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- √ termofil
- hidrofil
- hidrofob
- mezofil
- psixrofil

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

- √ termofil
- hidrofil
- hidrofob
- mezofil
- psixrofil

229. Temperatur optimumu 50 - 60 olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- √ termofil
- mezofil
- hidrofil
- psixrofil
- hidrofob

230. Soyudulma zamanı balığın tərkibindəki hansı maddələr parçalanır?

- kreatinfosfat
- √ qlikogen, kreatinfosfat, adenoziinfosfat turşusu
- qlikogen, kreatinfosfat turşusu
- adenoziinfosfat turşusu
- qlikogen

231. Kriobiologiya nə haqqında elmdir?

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

232. Soyudulma zamanı hansı proseslərin sürəti yavaşdır?

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

233. Dəniz balıqları üçün krioskopik temperatur nə qədərdir?

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

234. Ayrılan istiliyin miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

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

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

- ✓ kriobiologiya
- xtiologiya
  - biologiya
  - coğrafiya
  - histologiya

236. Soyutma zamanı balıqlarda hansı kimyəvi dəyişikliklər baş verir?

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

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

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

238. Balıqların bədənində buz kristallarının əmələ gəlməsi nədən asılıdır?

- ✓ balıqda olan hüceyrə şirəsinin tərkibindəki mineral duzların və üzvimaddələrdən



- balığın ölçüsündən
- duzun miqdarından
- balığın növündən
- soyuqdan

239. Mezofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə - dir?

- √ 25 - 35
- 40 - 45
- 35 - 40
- 21 - 35
- 20 – 30

240. Temperatur optimumu 25 - 35 olan mikroorqanizmlərin nə deyilir?

- psixrofil
- √ mezofil
- termofil
- hidrofil
- hidrofob

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

- √ 37.0
- 41.0
- 39.0
- 38.0
- 40.0

242. Azərbaycan balıq sənayəsində ən çox hansı balıqlar soyudulur?

- kələmo
- naxa
- √ tyulka
- nərə
- bölgə

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

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

244. Balıqların soyudulma sürəti hansı amillərdən asılıdır?

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

245. Balıqlar yeşikdə qablaşdırmaq üçün neçə % buz səpilir?

- 0.35
- √ 0.25
- 0.1
- 0.3

- 0.2

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

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

247. Soyudulmuş balıq hansı göstəricilərə malik olmalıdır?

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

248. Soyudulmuş baqlıqları hansı nəqliyyat növü ilə daşıyırlar?

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

249. Doğanmış buzun ölçüsü neçə sm olmalıdır?

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

250. Balıqların buz ilə soyudulmasının hansı müsbət cəhəti var?

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

251. Buz ilə soyutma hansı varinatlarda aparıla bilər?

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

252. Buz ilə soyutma neçə varinatlarda aparıla bilər?

- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 1.0
- ✓ 3.0

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

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

254. Hansı soyutma üsulu daha çox tətbiq olunur?

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

255. Balıqları hansı üsullarla soyudurlar?

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

256. Donun açılması zamanı balıqların temperaturu neçə -dək yüksəlir?

- -1.0
- 3- 0
- √ 0-1
- 0-4
- 2.0

257. Adi havanın tərkibində neçə faiz azot vardır?

- √ 0.79
- 0.75
- 0.7
- 0.85
- 0.65

258. Adi havanın tərkibində neçə faiz oksigen vardır?

- √ 0.21
- 0.22
- 0.25
- 0.4
- 0.3

259. Nisbi rütubəti azaltmaq üçün adsorbent kimi nədən istifadə edilir?

- Ca(OH)<sub>2</sub>
- H<sub>2</sub>O
- √ CaCl<sub>2</sub>
- CaCO<sub>3</sub>
- H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

260. 18°C-də saxlanılan Pas Krassan armudu yetişməsi üçün əvvəlcə neçə dərəcədəyədək soyudulmalıdır?

- 1°C
- 3°C

- 4°C
- 2°C
- √ 0°C

261. Soyudulan kameralarda hansı meyvə-tərəvəzin bir yerdə saxlanılmasına yol verilir?

- √ alma, armud, çəyirdəkli meyvələr, giləmeyvələr, təzə tərəvəz, kökümeyvənilər, portağal, narınc, yetişmiş ananas, pomidor, kartof, xiyar, fasol,
- portağal, narınc, yetişmiş ananas, pomidor
- pomidor, kartof, xiyar, fasol, limon, hreydfrut, banan, göy ananas, göy pomidor
- yalnız alma, armud, portağal
- çəyirdəkli meyvələr, giləmeyvələr

262. Soyudulmuş meyvə-tərəvəzin saxlanması zamanı kameranın 1 m<sup>3</sup> yığılan meyvə-tərəvəzin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- √ 0.35 t-dan artıq
- 0.25 t-dan artıq
- 1.5 t-dan artıq
- 2 t-dan artıq
- 0.35 t-dan az

263. Soyudulmuş meyvə-tərəvəzin soyudulan kameralarda keyfiyyətli saxlanılma müddəti hansı amillərdən asılıdır?

- bükülmə və qablaşdırılmasından, büküldüyü və qablaşdırıldığı taranın materialından
- qablaşdırıldığı taranın materialından, tutumundan, məhsulun kameraya yığılma qaydasından
- soyudulanadək ötən müddətindən, bükülmə və qablaşdırılmasından, büküldüyü və qablaşdırıldığı taranın materialından, tutumundan, məhsulun kameraya yığılma qaydasından
- √ məhsulun təsərrüfat-botaniki sortundan, yetişmə dərəcəsiindən, becərilədiyi yerdən, iqlim şəraitindən, yığıldığı vaxtdan, soyudulanadək ötən müddətindən, bükülmə və qablaşdırılmasından, büküldüyü və qablaşdırıldığı taranın materialından, tutumundan, məhsulun kameraya yığılma qaydasından
- yetişmə dərəcəsiindən, becərilədiyi yerdən, iqlim şəraitindən, yığıldığı vaxtdan

264. Hidroaerozol soyutmada məhsulun soyutma müddəti nə qədər olur?

- √ 8–12 saat
- 15-20 saat
- 20 saat
- 5-15 saat
- 8-10 saat

265. Meyvə-tərəvəzin üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla soyudulması zamanı buz və ya qar tərəvəzin neçə faizi qədər olmalıdır?

- √ 40%-i
- 5%-i
- 10%-i
- 20%-i
- 30%-i

266. Vakuüm soyutma zamanı meyvə-tərəvəz neçə dəq soyudulur?

- √ 15...20 dəq
- 25 dəq
- 35-40 dəq
- 25...30 dəq
- 5...10 dəq

267. 2Kamera kip bağlandıqdan, sonra xüsusi qurğunun köməyi ilə hava nə qədər seyrəkləşdirilir?

- √ 10–15 mm/c
- 25-30 mm/c
- 15–25 mm/c

- 20–25 mm/c
- 5–10 mm/c

**268.** Praktikada vakuum soyutma hansı kameralarda aparılır?

- əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalarda
- soyuducu kameralarda və izotermik nəqliyyat vasitələrində
- ✓ hermetik kameralarda
- soyuducu kameralarda
- izotermik nəqliyyat vasitələrində

**269.** Vakuum soyutma ilə hansı meyvə-tərəvəz soyudulur?

- ✓ əsasən yarpaqlı və daha böyük səthi olan tərəvəz (ispanaq, cəfəri və s.)
- gilənar, alma, kök
- kələm, kök
- armud, alma, ispanaq
- çuğundur, kök, cəfəri

**270.** İlkin temperaturu 25°C olan meyvə-tərəvəz 4°C-dək temperaturda neçə saat soyudulur?

- ✓ 20–24 saat
- 10–14 saat
- 20 saat
- 5-10 saat
- 8-10 saat

**271.** İlkin temperaturu 25°C olan meyvə-tərəvəz 20–24 saata neçə dərəcəyədək soyudulur?

- 7°C
- 3°C
- ✓ 4°C
- 5°C
- 6°C

**272.** Taralara qablaşdırılmış material qalaqlara vurularkən ilkin temperatur nə qədər olmalıdır?

- 15°C
- 55°C
- 45°C
- 35°C
- ✓ 25°C

**273.** Havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda hava axınının sürəti nə qədər olur?

- ✓ 3–4 m/s
- 5-6 m/s
- 7-8 m/s
- 1-2 m/s
- 2-3 m/s

**274.** Havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda nisbi rütubət nə qədər olur?

- ✓ 90-95%
- 70-75%
- 60-65%
- 50-55%
- 80-85%

**275.** Havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda havanın temperaturu neçə dərəcə olur?

- √ 0°C
- 2°C
- 3°C
- 4°C
- 1°C

**276.** Saxlanması nəzərdə tutulan meyvə-tərəvəz bilavasitə harda soyudula bilər?

- √ əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalarda, ticarət və emal müəssisələrinin stasionar soyuducuxanalarında, eləcə də izotermik nəqliyyat vasitələrində
- yalnız ticarət və emal müəssisələrinin stasionar soyuducuxanalarında
- yalnız əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalarda
- əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalarda, ticarət və emal müəssisələrinin stasionar soyuducuxanalarında
- yalnız izotermik nəqliyyat vasitələrində

**277.** Lazımı qaydada hazırlanmış meyvə-tərəvəzin soyudulması hansı üsullarla həyata keçirilir?

- √ havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda, hidrosoyutma, vakuum soyutma, meyvə-tərəvəzin üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla soyudulması, hidroaerozol soyutma
- havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda, hidrosoyutma, vakuum soyutma, meyvə-tərəvəzin üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla soyudulması
- yalnız hidroaerozol soyutma
- havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda, hidrosoyutma, vakuum soyutma, meyvə-tərəvəzin üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla soyudulması
- meyvə-tərəvəzin üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla soyudulması, hidroaerozol soyutma

**278.** Bükücü material və tara kimi nədən istifadə edilir?

- √ kağız, perqament, polietilen, polipropilen, polisitirol, polivinilxlorid, poliamidlər (neylon, saran, rilsan) və digər molimer örtüklərdən, taxta və fanel yeşiklərdən, karton qutulardan, müxtəlif materiallardan hazırlanan səbət, zənbil, torba, kisə, xaral, müxtəlif konstruksiyalı konteynerlərdən
- karton qutulardan
- kisə, xaral müxtəlif konstruksiyalı konteynerlərdən
- vD) kağız, perqament örtüklərdən
- yalnız taxta və fanel yeşiklərdən

**279.** Bükücü materiallar və tara məhsulu meyvə-tərəvəzi nədən qoruyur?

- √ mexaniki zədələnmədən, toz-torpaqdan, həşərat və cücülərdən, kiflərdən qoruyur, yükləmə-boşaltma işini asanlaşdırır
- tənəffüs etməsini asanlaşdırır
- yalnız yükləmə-boşaltma işini asanlaşdırır
- toz-torpaqdan, həşərat və cücülərdən, kiflərdən qoruyur
- yetişmədən qoruyur

**280.** Meyvə-tərəvəzin hazırlanması dedikdə onun hansı əlamətlərə görə ayrılması nəzərdə tutulur?

- √ növünə, sortuna, yetişmə dərəcəsinə, yığıldığı andan ötən müddətə, saflığına
- yetişmə dərəcəsinə, yığıldığı andan ötən müddətə
- növünə, sortuna, yetişmə dərəcəsinə
- sortuna, yetişmə dərəcəsinə
- yığıldığı andan ötən müddətə, saflığına

**281.** Müəyyən edilmişdir ki, yığılan meyvə-tərəvəzin soyuqla işlənməsi bir gün gecikdirilərsə, onun 0°C-də saxlanma müddəti neçə gün qısaldır?

- √ 9-10 gün
- 5 gün
- 4 gün
- 6 gün
- 1-3gün

282. Yüksək temperaturda meyvə-tərəvəzdə gedən dəyişikliklər hansı variantda tam verilib?
- biokimyəvi proseslər sürətlə gedir, quruma çox olur, mikroorqanizmlər sürətlə artıb çoxalır
  - tənəffüs, maddələr mübadiləsi və biokimyəvi proseslər sürətlə gedir
  - quruma çox olur
  - ✓ tənəffüs, maddələr mübadiləsi və biokimyəvi proseslər sürətlə gedir, quruma çox olur, mikroorqanizmlər sürətlə artıb çoxalır
  - tənəffüs, maddələr mübadiləsi
283. Vakumda donun açılması zamanı kameranın havası hansı təzyiqdən sorulur?
- ✓ 39 – 390Pa
  - 29 – 290Pa
  - 19 – 190Pa
  - 9 – 90Pa
  - 49 -490Pa
284. Orta ölçü balıqların donu suda donaçama üsulu ilə neçə saat davam edir?
- ✓ 6.0
  - 4.0
  - 3.0
  - 2.0
  - 5.0
285. Yüksək temperaturda donun açılması zamanı hansı proseslər baş verə bilər?
- ✓ mikroorqanizmlərin inkişafı və avtolitotok proseslərin sürətlənməsi
  - kütlə mübadiləsi
  - avtolitik proseslər
  - mikroorqanizmlərin inkişafı
  - istilik mübadiləsi prosesləri
286. Donun açılması zamanı baqlıqların temperaturunun yüklənməsi hansı proseslər ilə baş verir?
- ✓ istilik və kütlə mübadiləsi
  - elektrostatik qarşılıqlı təsir
  - elektrokimyəvi
  - istilik mübadiləsi
  - kütlə mübadiləsi
287. Dondurma zamanı balıqda olan qlükogen nəyə çevrilir?
- ✓ süd turşusuna
  - yağ turşusuna
  - amin turşusuna
  - nitratlara
  - qlükozaya
288. Balıq ətinin dondurulan zaman rənginin dəyişməsinin səbəbi aşağıdakılardan hansıdır?
- ✓ dondurmada əmələ gəlmiş buz kristallarının ölçüsü və formasının optiki effekti
  - balığın növü
  - temperatur
  - istilik keçirmə
  - sıxlıq
289. Dondurma zamanı balıq ətinin rənginin dəyişməsi nə ilə bağlıdır?
- ✓ hemoqlobinin parçalanması ilə
  - temperatur ilə

- sıxlığın dəyimi ilə
- balığın növü ilə
- suyun buza çevrilməsi ilə

290. Dondurma zamanı balığın tərkibindəki hansı dəyişikliklər gedir?

- orqanoleptiki
- mikrobioloji
- bakterioloji
- kimyəvi
- ✓ fiziki və kimyəvi

291. Duzluğun təsirindən balıqlarda hansı dəyişiklik olur?

- ✓ rəngi qaralır
- forması dəyişir
- konsistensiyası dəyişir
- iyi dəyişir
- dadı dəyişir

292. Balığın yuyulması zamanı temperatur neçə olmalıdır?

- ✓ 15.0
- 20.0
- 25.0
- 30.0
- 10.0

293. Emaldan əvvəl balıqları yumaqda məqsəd nədir?

- ✓ onları selikli maddədən, qan və çirkədən təmizləmək
- qan və çirkədən təmizləmək
- yalnız çirkədən təmizləmək
- balığı yumşaltmaq
- yalnız selikli maddədən təmizləmək

294. Balıqların süni soyuq havada dondurulması harada tətbiq edilir?

- ✓ gəmilərdə və elecedə sahil balıq emal etmə müəssisələrində
- gəmilərdə
- mağazalarda
- ev şəraitində
- sahil balıq emal etmə müəssisələrində

295. Məhlullarda baqlıqları neçə üsulla dondururlar?

- ✓ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 1.0

296. Balıqları soyuq məhlulda dondurmaqda əsas məqsəd nədir?

- ✓ dondurmanın sürətini artırmaq
- dondurmanın sürətini sabit saxlamaq
- dondurmanı tez başa çatdırmaq
- dondurma müddətini uzatmaq
- dondurmanın sürətini azaltmaq



297. Balıqların soyuq məhlullarda dondurulması zamanı hansı duzlardan istifadə olunur?
- √ NaCl, Mg və CaCl<sub>2</sub>
  - Ca
  - Mg və CaCl<sub>2</sub>
  - NaCl
  - MgCl
298. Buz – duz qarışığında dondurma zamanı duz və buzun kütləsi nədən asılı olaraq götürülür
- √ emala daxil olan xammalın temperaturundan
  - havanın temperaturundan
  - duzun keyfiyyətindən
  - duzun ölçüsündən
  - xammalın növündən
299. Balıqların duz və buz qarışığında dondurulması zamanı qarışığın ərimə temperaturu hansı amillərdən asılı olaraq dəyişir?
- √ buz və duzun nisbətindən
  - buzun nisbətindən
  - balığın növündən
  - havanın temperaturundan
  - duzun nisbətindən
300. Balıqları təbii soyuq havada dondurarkən necə balıqlardan istifadə olunur?
- √ təzə yaxud diri balıq
  - qurudulmuş balıq
  - qaxaclanmış balıq
  - duzlanmış balıq
  - soyudulmuş balıq
301. Süni soyuq havada dondurulmuş balıqları -18 - olan kamerada neçə aya qədər saxlamaq olar?
- √ 4ay
  - 7ay
  - 1ay
  - 8ay
  - 2ay
302. Dondurulmuş balığın saxlama müddəti nədən asılıdır?
- √ kameradakı havanın temperaturundan, rütubətdən və hərəkət sürətindən, balığın növündən, onun yağının növündən, dondurulma üsulundan, buz təbəqəsinin olub – olmamasından, qablaşdırmanın keyfiyyətindən
  - balığın növündən, onun yağının növündən
  - kameradakı havanın temperaturundan
  - qablaşdırmanın keyfiyyətindən
  - rütubətdən və hərəkət sürətindən
303. Südün sıxlığı neçə saatdan sonra 0.0003-0.0015 (orta hesabla 0.0006) yüksəlir?
- √ 3-4 saatdan
  - 1-2 saatdan
  - 2-3 saatdan
  - 3 saatdan
  - 5-6 saatdan
304. Çiy südü soyutmaqla keyfiyyətli qalma müddətinin uzadılması hansı prinsipə əsaslanır?
- √ bioz prinsipinə

- ardıcıl düzülüş prinsipinə
- sistemləşdirməyə
- xaotik hərəkətə
- anabioz prinsipə

**305.** Heyvandarlıq təsərrüfatlarında bakteriosid fazanın davam etmə müddətini necə uzatmaq olar?

- ✓ gigiyenik şəraiti yaratmaqla, eləcə də sağılan südü dərhal soyutmaqla
- gigiyenik şəraiti yaratmaqla
- heyvanı düzgün yemləməklə
- gigiyenik şəraiti yaratmaqla, heyvanı düzgün yemləməklə
- sağılan südü dərhal soyutmaqla

**306.** Bakteriosid fazanın davam etmə müddətinin asılı olduğu amillər hansı bənddə tam verilib?

- ✓ süddəki mikroorqanizmlərin ilkin miqdarından, növ tərkibindən və südün temperaturundan
- süddəki mikroorqanizmlərin növ tərkibindən və südün temperaturundan
- süddəki mikroorqanizmlərin ilkin miqdarından
- südün temperaturundan
- süddəki mikroorqanizmlərin ilkin miqdarından, növ tərkibindən

**307.** Yenicə sağılan südün bakteriosid xassəsi onun tərkibində hansı maddələrin olması ilə izah edilir?

- ✓ laktenin -1, laktenin -2, lizosin, leysitin və termolabin maddələrinin
- laktenin -1, laktenin -2, lizosin, leysitin maddələrinin
- laktenin -2, lizosin, leysitin və termolabin maddələrinin
- termolabin maddəsinin
- laktenin -1, lizosin, leysitin və termolabin maddələrinin

**308.** Süddə mikroorqanizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr necə adlanır?

- ✓ bakteriosid faza
- birinci faza
- ikinci faza
- ilkin faza
- ilkin emal dövrü

**309.** Heyvanın əmcəklərindəki süd aseptik nədir?

- ✓ 1 ml-də 5 mindən çox mikrob olmayan süd
- 1 ml-də 8 mindən çox mikrob olmayan süd
- 1 ml-də 5 mindən çox mikrob olmayan süd
- 1 ml-də mindən çox mikrob olmayan süd
- 1 ml-də 3 mindən çox mikrob olmayan süd

**310.** Dondurma zamanı qlükoza nəyə çevrilir?

- ✓ fruktozaya
- nişastaya
- monosaxaridlərə
- fruktoza və saxarozaya
- saxarozaya

**311.** Lenconogtoc və Streptococcus hansı tip bakteriyalara aiddir?

- selikəmələgətirməyən
- sprillər
- bassillər
- ✓ selikəmələgətirən
- kokşəkilli

312. Vegetasiya və yığım zamanı meyvə-tərəvəz *Lenconogtroc*, *Streptococcus* tipli selikəmələgətirən bakteriyalarla yoluxarsa dondurulmuş meyvə-tərəvəzin donu açılarkən mikroorqanizmlərin inkişafının ilk mərhələsində aşağıdakılardan hansı intensiv parçalanır?
- √ saxaroza
  - nişasta
  - fruktoza
  - karbohidratlar
  - qlükoza
313. Donu açılmış meyvə-tərəvəz əvvəlcə nəyin təsirinə məruz qalır?
- √ kif göbələklərinin
  - mikrobların
  - temperaturun
  - fermentlərin
  - bakterial mikroorqanizmlərin
314. Dondurma zamanı çuğundurun aktiv turşuluğu tez bir zamanda neçə olur?
- √ pH 4.4...4.0
  - pH 4...7
  - pH 2.4...4.0
  - pH 5...7
  - pH 4...3
315. Şəkər çuğunduru -7°C-də dondurulub 10 gün -2°C-də saxladıqdan sonra, donu açıldıqda, məlum olur ki, quru maddəyə görə invertin miqdarı neçə faizə çatır?
- √ 4%-ə
  - 2%-ə
  - 5%-ə
  - 7%-ə
  - 3%-ə
316. Şəkər çuğunduru -7°C-də dondurulub 10 gün -2°C-də saxladıqdan sonra, donu açıldıqda, məlum olur ki, quru maddəyə görə şəkərin miqdarı 66.9-dan neçə faizədək azalmışdır?
- √ 60.8%-dək
  - 40 %-dək
  - 40.8%-dək
  - 30 %-dək
  - 55 %-dək
317. Donu açılmış meyvə-tərəvəz selik əmələgətirən bakteriyalarla yoluxduqda hansı birləşmələr toplanır?
- √ lekstran və levan tipli yüksəkmolekullu birləşmələr
  - levan tipli yüksəkmolekullu birləşmə
  - fenol tipli birləşmə
  - ketonlar
  - lekstran tipli yüksəkmolekullu birləşmə
318. Temperaturu -10...-12°C-ə çatdırdıqda itki nə qədər azalır?
- √ 10 dəfə azalır
  - 3 dəfə azalır
  - 2 dəfə azalır
  - 4 dəfə azalır
  - 5 dəfə azalır

319. Saxlanma zamanı dondurulmuş meyvə-tərəvəzin tərkibində gedən dəyişikliklər əsasən nədən asılıdır?

- ✓ saxlanma temperaturundan və müddətindən
- saxlanma temperaturundan
- saxlanma müddətindən
- saxlanma müddətindən və yerindən
- saxlanma yerindən

320. Flobafenlər hansı rəngdədir?

- ✓ tutqun rəngli
- sarı rəngli
- qırmızı rəngli
- ağ rəngli
- açıq rəngli

321. Polifenol birləşmələri hansı birləşmələrə oxşar?

- ✓ flobafenlərə oxşar
- ketonlara oxşar
- spirtlərə oxşar
- alkollərə oxşar
- fenollərə oxşar

322. Şəkər çuğunduru  $-7^{\circ}\text{C}$ -də dondurulub 10 gün  $-2^{\circ}\text{C}$ -də saxladıqdan sonra, donu açıldıqda, məlum olur ki, quru maddəyə görə şəkərin miqdarı 66.9%-dən neçə faizə qədər azalmışdır?

- ✓ 60.8%-dək
- 40 %-dək
- 40.8%-dək
- 30 %-dək
- 55 %-dək

323. Donu açılmış meyvə-tərəvəz selik əmələgətirən bakteriyalarla yoluxduqda hansı birləşmələr toplanır?

- ✓ lekstran və levan tipli yüksəkmolekullu birləşmələr
- levan tipli yüksəkmolekullu birləşmə
- fenol tipli birləşmə
- ketonlar
- lekstran tipli yüksəkmolekullu birləşmə

324. Temperaturu  $-10^{\circ}\text{C}$ ... $-12^{\circ}\text{C}$ -ə çatdırdıqda itki nə qədər azalır?

- 3 dəfə azalır
- 4 dəfə azalır
- ✓ 10 dəfə azalır
- 5 dəfə azalır
- 2 dəfə azalır

325. Hansı mürəkkəb üzvi birləşmələr daha bəsit maddələrə oxşar hidroliz olunur?

- ✓ nişasta və qlükozidlər
- qlükozidlər
- karbohidratlar
- qlükoza
- nişasta

326. Dondurma zamanı meyvələr nəyin nəticəsində yüksəlir?

- ✓ propektin pektinə çevrilməsi nəticəsində

- şəkərlə emal nəticəsində
- məhlulda saxlanma zamanı
- su və şəkərin emalı zamanı
- su ilə emal nəticəsində

327. Dondurma zamanı meyvə-tərəvəzin tərkibində gedən kimyəvi dəyişikliklər hansı variantda verilib?

- ✓ saxarozanın intensivləşməsini, turşuluğun azacıq yüksəlməsi
- turşuluğun azacıq yüksəlməsi
  - nəmliyin azalması
  - turşuluğun azacıq yüksəlməsi, nəmliyin azalması
  - saxarozanın intensivləşməsi

328. Dondurulma zamanı meyvə-tərəvəzin keyfiyyəti əsasən tərkibində gedən hansı dəyişikliklər əsasında pisləşir?

- ✓ histoloji
- biokimyəvi
  - fiziki-kimyəvi
  - kimyəvi
  - fiziki

329. Dəyişikliklərin dərinliyi və istiqaməti hansı amillərdən asılıdır?

- ✓ dondurulma və saxlanma qaydasından və üsulundan, meyvə-tərəvəzin xassəsindən
- dondurulma və saxlanma qaydasından, meyvə-tərəvəzin xassəsindən
  - meyvə-tərəvəzin xassəsindən
  - dondurulma və saxlanma qaydasından və üsulundan
  - dondurulma və saxlanma üsulundan, meyvə-tərəvəzin xassəsindən

330. Dondurulma və saxlanma zamanı meyvə-tərəvəzin hansı hissələrində dəyişiklik olur?

- ✓ toxumalarında, tərkibində
- tərkibində
  - lətində
  - çəyirdəyində
  - toxumlarında

331. Meyvə şirəsi içərisində qaz olan qaba yığılmaq üçün nəyə bükülür?

- ✓ alüminium folqaya, plasmaya və ya kağıza
- plasmaya və ya kağıza
  - kağıza
  - alüminium folqaya
  - alüminium folqaya, plasmaya

332. Hansı ölkə mütəxəssisləri meyvə-tərəvəzin dondurulmaqla qurudulması və eyni vaxtda qablaşdırılmasını həyata keçirə bilən yeni üsul təklif etmişdir?

- ✓ Yaponiya
- Polşa
  - ÇXR
  - Rusiya
  - Yunanıstan

333. Tomat püre ilk çeşidləmə zamanı hansı hissələrdən hazırlanan bilər?

- ✓ çıxdaş edilən pomidordan, pomidorun pərdəsindən, qabığından
- pomidorun pərdəsindən, qabığından
  - çıxdaş edilən pomidordan, qabığından
  - çıxdaş edilən pomidordan

- çıxış edilən pomidordan, pomidorun pərdəsindən

**334.** Pomidor neçə dərəcədə dondurulur?

- ✓ -40°C-də
- 20°C-də
- -10°C-də
- -5°C-də
- -30°C-də

**335.** Britaniya mütəxəssislərin təklif etdiyi dondurulmuş kartof məhsulunun yeni hazırlanması üsulu hansı variantda doğru ardıcılıqla verilib?

- ✓ Kartof əvvəlcə təmizlənir, doğranılır, alınan tikəciklər daxilində temperatur 60°C-dən 80°C-ə çatana kimi suda qızdırılır, sonra soyudulur və (25°C-dən aşağı), suda və yaxud buxarla 95....130°C-dək qızdırılır, bir daha soyudulur, soyudulmuş hissələr dondurulur
- Kartof əvvəlcə təmizlənir, doğranılır, sonra soyudulur və (25°C-dən aşağı), suda və yaxud buxarla 95....130°C-dək qızdırılır, bir daha soyudulur, soyudulmuş hissələr dondurulur
- Kartof 95....130°C-dək qızdırılır, bir daha soyudulur, soyudulmuş hissələr dondurulur
- Kartof əvvəlcə təmizlənir, alınan tikəciklər daxilində temperatur 60°C-dən 80°C-ə çatana kimi suda qızdırılır, sonra soyudulur və (25°C-dən aşağı), suda və yaxud buxarla 95....130°C-dək qızdırılır, bir daha soyudulur, soyudulmuş hissələr dondurulur
- Kartof doğranılır, alınan tikəciklər daxilində temperatur 60°C-dən 80°C-ə çatana kimi suda qızdırılır, sonra soyudulur və (25°C-dən aşağı), suda və yaxud buxarla 95....130°C-dək qızdırılır, bir daha soyudulur, soyudulmuş hissələr dondurulur

**336.** Bir sıra xarici ölkələrdə zərflərə və karton qutulara yığılan meyvə-tərəvəz necə dondurulur?

- ✓ maye azotun içinə salınmaqla
- buz-duz qarışığına salınmaqla
- suda
- buz ilə
- duz məhluluna salınmaqla

**337.** . - 100...110°C temperaturu hansı şəraitdə yaratmaq mümkündür?

- emal mərhələsində
- ✓ daşıma, saxlama və satış mərhələlərində
- saxlama və satış mərhələlərində
- daşıma mərhələsində
- daşıma, saxlama və emal mərhələsində

**338.** Soyumuş hava məhsul yığılan meyvə-tərəvəzi qısa müddətdə neçə dərəcəyədək dondurmaq mümkündür?

- ✓ - 100...110°C-dək
- - 60...110°C-dək
- - 50...70°C-dək
- - 80...90°C-dək
- - 10...70°C-dək

**339.** Meyvə-tərəvəzin dondurulmasının yeni üsulu hansıdır?

- ✓ turbosoyuduculu maşınlarda soyudulan (TSM) hava ilə dondurma
- plitəli dondurucularda dondurulma
- quru buzla dondurulma
- duz məhlulu ilə dondurulma
- qaynayan layda” flüidizasion üsulla dondurulma

**340.** Meyvə tərəvəzin hansı üsulla dondurulması orijinallığı ilə fərqlənir?

- ✓ “qaynayan layda” flüidizasion üsulla dondurulma
- plitəli dondurucularda dondurulma
- quru buzla dondurulma
- duz məhlulu ilə dondurulma

- dalanvarı tezdonduran aparatlarda dondurulma

**341.** Meyvə-tərəvəzin hansı aparatlarda dondurulması daha perspektivlidir?

- √ dalanvarı tezdonduran aparatlarda
- stasionar dondurucularda
- nəqliyyat dondurucularında
- plitəli dondurucularda, stasionar dondurucularda
- plitəli dondurucularda

**342.** Metal vərəqlərin üzərinə dondurulacaq meyvə-tərəvəz neçə saata donur?

- √ 2...4 saata
- 5...7 saata
- 7...9 saata
- 1...5 saata
- 3...5 saata

**343.** Plitəli aparat plitələrin üstünə nə qoyulur?

- √ metal vərəqlər
- alüminium təbəqə
- dəmir lövhələr
- plazmas vərəqlər
- ağız

**344.** Meyvə-tərəvəz tezdonduran aparatlarda neçə plitə var?

- √ 6-20 pl
- 5-10pl
- 2-5pl
- 15pl
- 10-20pl

**345.** Meyvə-tərəvəz tezdonduran aparatlardan ən geniş yayılanı hansıdır?

- √ plitəli aparat
- dalanvarı tezdonduran aparatlar
- plitəli aparat, nəqliyyat dondurucuları, stasionar dondurucular
- nəqliyyat dondurucuları, stasionar dondurucular
- nəqliyyat dondurucuları

**346.** Tərəvəz (gülül, lobyə, gül kələm, ispanaq) neçə sm qalınlığında ələklərə yığılaraq dondurulur?

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

**347.** Meyvə və giləmeyvələr şəkərsiz və şirəsiz dondurulduqda nədə qablaşdırılır?

- √ qutulara
- çəlləklərə
- butulkalara
- butillərə
- bankalara

**348.** Gavalı, gilə, gilənar, zoğal hansı şəkildə dondurulur?

- √ bütöv və dənəli
- dənəli
- dilimlənmiş
- bütöv və dilimlənmiş
- bütöv

349. Meyvənin kütləsinin neçə faizi miqdarında şəkər qatılır?

- √ 10%-i
- 20%-i
- 1%-i
- 5%-i
- 15%-i

350. 90°C-də 3-5 dəq pörtlədilmiş meyvə-giləmeyvələr neçə dərəcəyədək soyudulur?

- 30°C-dək
- 15°C-dək
- 20°C-dək
- 25°C-dək
- √ 10°C-dək

351. Meyvə və giləmeyvə tikələri qaralmamaq üçün 3...5 dəq hansı məhlulda saxlanılır?

- √ 0.5%-li askorbin turşusu və 0.1%-li xörək duzu məhlulunda
- 1%-li askorbin turşusu və 2%-li xörək duzu məhlulunda
- 1%-li askorbin turşusu və 1%-li xörək duzu məhlulunda
- 0.1%-li xörək duzu məhlulunda
- 1.5%-li askorbin turşusu və 2.1%-li xörək duzu məhlulunda

352. Meyvə və giləmeyvələr necə dondurula bilər?

- √ şəkərlə, şəkər şirəsində və şəkərsiz
- şəkərlə, şəkər şirəsində
- şəkərlə, şəkərsiz
- şəkərlə
- şəkər şirəsində və şəkərsiz

353. Dondurulacaq meyvə-tərəvəz qaynar suda neçə dəq pörtlədilir?

- √ 4-6 dəq
- 10-15 dəq
- 15-20 dəq
- 20-25 dəq
- 8-10 dəq

354. Xiyar neçə dərəcədə donmağa başlayır?

- √ -0.5°C
- -2.5°C
- -5.5°C
- -1°C
- -1.5°C

355. Meyvə-tərəvəzin donma temperaturu hansı amillərdən asılıdır?

- √ onların növündən, botaniki və homoloji sortundan, kimyəvi tərkibindən, quruluşundan, hüceyrə şirəsində həll olan maddələrin miqdarından, sərbəst və rəbitəli suyun nisbətindən
- hüceyrə şirəsində həll olan maddələrin miqdarından, sərbəst və rəbitəli suyun nisbətindən
- kimyəvi tərkibindən, quruluşundan, hüceyrə şirəsində həll olan maddələrin miqdarından



- rabitəli suyun nisbətindən
- botaniki və homoloji sortundan

**356.** Ətrafda olan mikroorqanizmlər və parazitlər meyvə-tərəvəzlərə hansı hissədən daxil olur?

- √ səthin zədələndiyi yerdən
- qabıqdan
  - saplaq hissədən
  - nazik qoruyucu təbəqədən
  - toxumdan

**357.** Mikrobioloji xəstəliklərə qarşı hansı vasitələrdən istifadə olunur?

- √ kükürd anhidridi—SO<sub>2</sub>, sodalı aftofenilfenat, binomil
- sodalı aftofenilfenat, binomil
  - binomil
  - sodalı aftofenilfenat
  - kükürd anhidridi—SO<sub>2</sub>, sodalı aftofenilfenat

**358.** Saxlama yerində temperaturun 1°C yüksəlməsi və ya aşağı düşməsi meyvələrin xarab olmasını neçə faiz artırır?

- √ 5—10%
- 25—30%
  - 0.05
  - 0.15
  - 15—20%

**359.** 4—8°C temperaturda saxlanılan alma üçün ən yaxşı qaz tərkibi aşağıdakı hansı variantda doğru verilib?

- √ O<sub>2</sub>—10%, CO<sub>2</sub>—10—12%, azot—47%
- O<sub>2</sub>—15%, CO<sub>2</sub>—10—22%, azot—4%
  - O<sub>2</sub>—20%, CO<sub>2</sub>—15%,
  - CO<sub>2</sub>—10—12%, azot—47%
  - O<sub>2</sub>—20%, CO<sub>2</sub>—20—32%, azot—50%

**360.** O<sub>2</sub>-nin miqdarı 2—3%-dən az olduqda hansı tənəffüs prosesi baş verir?

- √ anaerob tənəffüs
- aerob və anaerob tənəffüs birlikdə
  - adi tənəffüs
  - aerob və sadə tənəffüs
  - aerob tənəffüs

**361.** Kameralarda tənzimlənən qaz mühiti (TQM) hansı yolla yaradılır?

- √ bioloji (meyvə-tərəvəzin tənəffüsü hesabını) və süni yolla
- bioloji yolla
  - kimyəvi yolla
  - fiziki üsulla
  - süni yolla

**362.** Soyuducuxanalarda meyvə-tərəvəzin keyfiyyətinin daha yaxşı mühafizə olunması və saxlanma səmərəliliyinin yüksəldilməsində ən əhəmiyyətli tədbirlərdən biri hansıdır?

- √ tənzimlənən qaz mühiti (TQM)
- nisbi sıxlığın az olması
  - 0°C temperatur
  - 5°C temperatur
  - yüksək temperatur

- 363.** Qablaşdırılmış kəsmik hansı temperaturu kameralara yığılır?
- √ — 25—35°C
  - — 5—15°C
  - — 25°C
  - - 35°C
  - — 15—25°C
- 364.** Kəsmik hansı tip taralara yığılaraq dondurulur?
- içərisinə polietilen və ya perqament sərilmiş çoxtutumlu karton və taxta yeşiklərə
  - içərisinə polietilen və ya perqament sərilmiş çoxtutumlu karton və taxta yeşiklərə, içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərilməmiş çəlləklərə
  - içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərilməmiş çəlləklərə
  - √ içərisinə polietilen və ya perqament sərilmiş çoxtutumlu karton və taxta yeşiklərə, içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərilməmiş çəllək və flyaqalara
  - içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərilməmiş çəllək və flyaqalara yığılaraq
- 365.** Dondurulan və saxlanılan zaman südün tərkibində baş verən dəyişikliklərin sürəti, istiqaməti və dərinliyi hansı amillərdən asılıdır?
- √ dondurma üsulundan, donmuş südün saxlanma şəraiti və müddətindən, donunun açılması qaydasından
  - donmuş südün saxlanma şəraiti və müddətindən, donunun açılması qaydasından
  - dondurma üsulundan, donunun açılması qaydasından
  - dondurma üsulundan, donmuş südün saxlanma şəraitindən
  - dondurma üsulundan, donmuş südün saxlanma şəraiti və müddətindən
- 366.** Donmuş süd uzun müddət saxlanıldıqda zülallarda hansı dəyişiklik baş verir?
- √ tamamilə pıxtalaşır
  - denaturasiya olunur
  - pıxtalaşmır
  - zülallar parçalanır
  - qismən pıxtalaşır
- 367.** Dondurulmuş südün daxili qatlarında quru maddələr nə qədər olur?
- √ çox
  - 0.01
  - 0.02
  - 0.5%
  - az
- 368.** Dondurulma və saxlanma zamanı südün tərkibində hansı dəyişikliklər baş verir?
- √ süddəki kolloid hissəciklərin və elektrolitlərin qatılığı artır
  - sıxlıq artır
  - süddəki kolloid hissəciklərin qatılığı artır
  - südün qatılığı artır
  - elektrolitlərin qatılığı artır
- 369.** Dondurulmuş südün xarici qatlarında quru maddələr nə qədər olur?
- √ az
  - 0.1%
  - 0.01
  - 0.02
  - çox
- 370.** Südün üst səthində dondurulma zamanı neçə sm qalınlığında buz əmələ gəlməlidir?

- √ 0.5 sm
- 2.5 sm
- 3.5 sm
- 5 sm
- 1.5 sm

371. Süd donarkən flyaqalar partlamasın deyə tutumun neçə faizinədək qarışdırıla-qarışdırıla tədricən dondurulur?

- √ 85-90% -nədək
- 75-80% -nədək
- 15-30% -nədək
- 65-70% -nədək
- 80-85% -nədək

372. Donan süd tam bərkisin deyə  $-25^{\circ}\text{C}$ -dən aşağı temperaturda neçə saat saxlanılır?

- √ 3-4 saat
- 1-2 saat
- 3 saat
- 5 saat
- 2-4 saat

373. Süd xüsusi taslarda neçə dərəcədə dondurulur?

- √  $-25^{\circ}\text{C}$ -dən aşağı temperaturda
- $-5^{\circ}\text{C}$ -dən aşağı temperaturda
- $-10^{\circ}\text{C}$ -dən aşağı temperaturda
- $-35^{\circ}\text{C}$ -dən aşağı temperaturda
- $-15^{\circ}\text{C}$ -dən aşağı temperaturda

374. Bir sıra rayonlarda olan südün ilkin emalı zavodlarında süd 10-12 kq-lıq kütlədə qəlib şəklində dondurulub neçə gün saxlanılır?

- √ 5-30 gün
- 5-10 gün
- 10-20 gün
- 5-7 gün
- 5-15 gün

375. Südü hansı üsullarla dondurmaq olar?

- √ təbii və süni üsullarla
- yalnız süni üsulla
- duz məhlulunda
- açıq havada
- yalnız təbii üsulla

376. Vakuumda soyudularkən kəsmiyin tərkibindəki suyun neçə faizi buxarlanır?

- √ 0.05
- 0.02
- 0.01
- 0.06
- 0.03

377. Kəsmiyin vakuumda soyudulması üsulu nəyə əsaslanır?

- qatılığın azalması prinsipinə
- yağılığın azalması prinsipinə
- √ təzyiqin müəyyən səviyyəyədək aşağı salınması ilə kəsmikdəki gizli istiliyin ayrılması və nəticədə kəsmiyin soyuması prinsipinə
- temperaturun müəyyən səviyyəyədək aşağı salınması ilə kəsmikdəki gizli istiliyin ayrılması və nəticədə kəsmiyin soyuması prinsipinə

- sıxlığın artması prinsipinə

**378.** Kəsmik soyuducu kameralarda neçə dərəcəyədək soyudulur?

- √ 8°C-dək
- 3°C-dək
- 1°C-dək
- 0°C-dək
- 5°C-dək

**379.** UPT-4 markalı borulu pressoyuducularda kəsmik 4—5 saat ərzində neçə dərəcəyədək soyuyur?

- √ 15—18°C-dək
- 5—8°C-dək
- 15—20°C-dək
- 1—5°C-dək
- 10—15°C-dək

**380.** Fəaliyyət göstərən süd emalı müəssisələrinin əksərində kəsmik, əsasən hansı markalı soyuducularda soyudulur?

- √ UPT-4 markalı borulu pressoyuducularda
- MBT-14 markalı isidən soyudan qurğularda
- TXU-14, MBT-14 markalı isidən soyudan qurğular
- TXU-14 markalı isidən soyudan qurğular
- TXU-14, TXU-23, MBT-14 markalı isidən soyudan qurğularda

**381.** Kəsmiyi hansı qalınlıqda soyudurlar?

- √ 8 mm
- 2 mm
- 1 mm
- 4 mm
- 6 mm

**382.** Kəsmiyin istilik keçirməsi nə qədərdir?

- √ 0.4 Vt/(m. K)
- 4 mm
- 0.1 Vt/(m. K)
- 4 Vt/(m. K)
- 1.4 Vt/(m. K)

**383.** Kəsmiyin ilkin keyfiyyətini daha yaxşı saxlaması üçün istehsal prosesinin sonunda onu neçə dərəcəyədək soyutmaq məqsədəuyğundur?

- √ 4—2°C-dək
- 0—1°C-dək
- 4—6°C-dək
- 2°C-dək
- 1—2°C-dək

**384.** Südü hansı tutumlu tanklarda saxlamaq olar?

- √ 1000-2000 l-dək
- 5000-7000 l-dək
- 100-200 l-dək
- 5000 l-dək
- 2000-4000 l-dək

**385.** Tank və rezervuarlarda südü neçə saat saxlamaq mümkündür?

- √ 36-48 saat
- 40-48 saat
- 6-18 saat
- 6-12 saat
- 16-20 saat

**386.** Sütün temperaturu qış aylarında nə qədər olmalıdır?

- √ 0°C-dən aşağı
- 2°C-dən aşağı
- 3°C-dən aşağı
- -1°C-dən aşağı
- 1°C-dən aşağı

**387.** Sütün temperaturu yay aylarında nə qədər olmalıdır?

- √ 10°C-dən yuxarı
- 8°C-dən yuxarı
- 1°C-dən yuxarı
- 2°C-dən yuxarı
- 5°C-dən yuxarı

**388.** Soyudulmuş süd suyolu ilə nədə nəql edilir?

- gəmi
- qayıq
- çay katerləri və gəmi ilə
- ixtisaslaşdırılmış yük teploxodları
- √ ixtisaslaşdırılmış yük teploxodları və çay katerləri ilə

**389.** Soyudulmuş südün daşınmasında istifadə edilən izotermik vaqonlar yay aylarında soyudulur, qış aylarında temperaturun neçə dərəcə olması məqsədlə qızdırılır?

- 6°C
- 6-8°C
- √ 4-6°C
- 3-5°C
- 4°C

**390.** Hər neçə reysdən bir sisternin seksiyaları xlorlu əhəng məhlulu ilə dezinfeksiya olunub isti su ilə yuyulmalıdır?

- 3-4reys
- √ 5-6
- 3-5reys
- 7-8reys
- 6-7reys

**391.** Sisternin istilik ötürməsi nə qədər olur?

- 2.58 Vt/(m<sup>2</sup>0°C)
- 0.5 Vt/(m<sup>2</sup>0°C)
- 1.58 Vt/(m<sup>2</sup>0°C)
- √ 0.58 Vt/(m<sup>2</sup>0°C)
- 2 Vt/(m<sup>2</sup>0°C)

**392.** Paslanmayan poladdan və ya alüminiumdan hazırlanan sistern bərabər tutumlu neçə seksiyadan ibarət olur?

- √ 3.0
- 5.0
- 4.0

- 1.0
- 2.0

**393.** Soyudulmuş südün daşınmasında hansı tutumlu dəmiryolu sistemlərdən istifadə edilir?

- √ 20...30 t
- 50...60 t
- 40...70 t
- 50...90 t
- 10...30 t

**394.** Soyudulmuş süd flyaqalarda daşınarkən hansı şərtlərə əməl olunmalıdır?

- Qapağın altına perqament və ya təmiz kağız qoyulmalı
- Qapağın altına tənzip, perqament və ya təmiz kağız qoyulmalı
- Flyaqanın qapağı kip bağlanmalı, qapağın altına tənzip
- √ Flyaqanın qapağı kip bağlanmalı, qapağın altına tənzip, perqament və ya təmiz kağız qoyulmalı
- Flyaqanın qapağı kip bağlanmalı, perqament və ya təmiz kağız qoyulmalı

**395.** İndiki avtomobil sistemlərində 10 saat ərzində saxlanılan soyudulmuş südün temperaturu nə qədər yüksəlir?

- 1.5-4°C
- 2°C
- √ 1.5-2°C
- 1-5°C
- 1°C

**396.** ABS, İngiltərə, Almaniya və digər ölkələrdə hansı tutumlu sistemlər geniş yayılmışdır?

- 3500 l
- 13000 l
- 500 l
- √ 13500 l
- 20500 l

**397.** Ən iri avtosisternin tutumu nə qədərdir?

- √ 21000 l
- 32000 l
- 1000 l
- 10000 l
- 11000 l

**398.** Süd emalı müəssisələrindən satışı buraxılan sterilizə edilmiş südün temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- √ 20°C-dən yüksək
- 10°C-dən yüksək
- 2°C-dən yüksək
- 5°C-dən yüksək
- 15°C-dən yüksək

**399.** Süd emalı müəssisələrindən satışı buraxılan bişirilmiş südün temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 8°C-dən yüksək
- 0-5°C-dən
- √ 6-8°C-dən yüksək
- 4-6°C-dən yüksək
- 3-5°C-dən yüksək

**400.** Süd emalı müəssisələrindən satışı buraxılan bərpa edilmiş südün temperaturu nə qədər olmalıdır?

- √ 4-6°C-dən yüksək
- 6°C
- 2-5°C-dən yüksək
- 8°C-dən yüksək
- 4°C-dən yüksək

401. TXU-14, TXU-23, MBT-14 markalı qurğulardan istifadə edildikdə enerjiyə nə qədər qənaət edilir?

- √ 60%-dək
- 20%-dək
- 30%-dək
- 40%-dək
- 50%-dək

402. Hansı markalı isidən soyudan qurğular itən istiliyin qismən toplanması və təsərrüfatlarda ehtiyac duyulan yerlərdə istifadə edilməsinə imkan verir?

- TXU-14, MBT-14 markalı
- MBT-14 markalı
- √ TXU-14, TXU-23, MBT-14 markalı
- TXU-14, TXU-23 markalı
- TXU-23, MBT-14 markalı

403. Südü soyudarkən istiliyi neçə faizədək itir?

- 5%-ə qədər
- 20 %-ə qədər
- √ 25%-ə qədər
- 15%-ə qədər
- 35%-ə qədər

404. Qış aylarında süd necə soyudula bilər?

- duz məhlulu ilə
- buz-duz qarışığı ilə
- √ soyuq hava ilə
- buz kristalları ilə
- soyuq su ilə

405. Südün 80%-ə qədəri hansı aylarda sağılır?

- √ oktyabr ayından may ayınadək olan dövrdə
- noyabr ayında
- avqust ayından oktyabr ayınadək olan dövrdə
- may ayında
- iyun ayından iyuladək olan dövrdə

406. Əgər temperaturu 10°C-dən yüksəkdirsə, bu halda süd neçə dərəcəyədək qızdırılır?

- √ 35-45°C-dək
- 30-35°C-dək
- 5-15°C-dək
- 15-25°C-dək
- 20-25°C-dək

407. Süd emalı müəssisələrində südün süni soyuqla soyudulması üsulları daxilində ən geniş yayılan üsul hansılardır?

- √ südün vanna və tankı olan avadanlıqda təmasız üsulla soyutma
- hovuzlarda buzlu su ilə soyutmaq

- buz-duz qarışığında, duz məhlulunda
- açıq havada
- buz-duz qarışığında soyutma

408. Bidon və ya 36 litrlik qulplu qablara doldurulan südü necə soyutmaq daha sərfəlidir?

- ✓ hovuzlarda buzlu su ilə soyutmaq
- buz-duz qarışığında, duz məhlulunda
- açıq havada
- duz məhlulunda
- buz-duz qarışığında

409. Hovuzdakı suyun səviyyəsi onun içərisinə soyudulmaq üçün qoyulan süd qablarının ağzından nə qədər aşağı olmalıdır?

- 2-5 sm
- 5-10 sm
- 10-15 sm
- ✓ 15-20 sm
- 7 sm

410. Azərbaycan şəraitində südü su ilə neçə dərəcəyədək soyutmaq olar?

- 2-7°C-dək
- ✓ 12-15°C-dək
- 10-15°C-dək
- 5-10°C-dək
- 10°C-dək

411. Sadə, çox yayılmış və ən qədim üsul hansı soyutma üsuludur?

- ✓ soyuq su ilə soyutma
- duz məhlulu ilə soyutma
- süni soyuducu qurğularda soyutma
- açıq havada soyutma
- buz-duz qarışığında soyutma

412. Süd sağılan kimi neçə dərəcəyədək soyudulduqda yüksək nəticə əldə edilir?

- ✓ 3...4°C-ə qədər
- 3°C-ə qədər
- 1...2°C-ə qədər
- 5...6°C-ə qədər
- 2...3°C-ə qədər

413. Qabaqcıl təsərrüfatların təcrübəsi göstərir ki, südün keyfiyyətinin yüksəldilməsinə nə zaman nail olmaq mümkündür?

- südü düzgün saxlamaqla
- heyvana düzgün qulluq etməklə
- ✓ onun ilkin emalı və soyudulması texnologiyasına əməl etməklə
- onun ilkin emalına əməl etməklə
- soyudulma texnologiyasına əməl etməklə

414. Süd sağılan kimi soyudulmalı və təsərrüfatlarda 10°C-də neçə saatdan artıq saxlanılmamalıdır?

- ✓ 24.0
- 8.0
- 12.0
- 16.0
- 20.0



415. Beynəlxalq südçülük federasiyasının normalarına görə əgər süd sağıldıqdan sonra 4...24 saat ərzində zavoda çatdırılacaqsa, bu halda neçə dərəcəyədək soyudulmalıdır
- √ 10°C-dək
  - 5°C-dək
  - 18°C-dək
  - 15°C-dək
  - 20°C-dək
416. Kəsmiyin donunun açılması zamanı itki nə qədər təşkil edir?
- 1.5%
  - 2.5%
  - 0.03
  - √ 1.65%
  - 0.01
417. Polietilen örtüyə yığılıb 12 ay saxlanan kəsmiyin kütləsində quruma nə qədər olur?
- 0.01
  - 0.18%
  - 0.11%
  - 1.10—2.18%
  - √ 0.11—0.18%
418. —18°C-də 12 ay saxlanılan kəsmiyin turşuluğu, kəsmiyin növündən asılı olaraq nə qədər dəyişilir?
- √ 3—6°T
  - 3—10°T
  - 2—4°T
  - 3—5°T
  - 1—3°T
419. —40°C temperaturlu plitələrdə kəsmiyin dondurulması neçə saat çəkir?
- √ 1.5—2.5 saat
  - 1.5—2 saat
  - 3—4 saat
  - 0.5—1.5 saat
  - 1—2 saat
420. Hansı temperaturlu plitələrdə kəsmik orta son temperatur —18 —25°C-ə çatanadək dondurulur?
- —10°C
  - —5°C
  - √ —40°C
  - —30°C
  - —20°C
421. Son zamanlar keyfiyyətli və saxlanmaya davamlı kəsmik alınması üçün dondurulmanın hansı tipli qurğularda həyata keçirilməsi təklif olunur?
- √ rotor tipli tezdonduran aparatlarda
  - rotor tipli və vallı tezdonduran aparatlarda
  - şnekli aparatlarda
  - silindrlı tezdonduran aparatlarda
  - vallı tezdonduran aparatlarda
422. Kəsmik 0.25 kq kütlədə və 6.2 kq kütlədə blok şəklində çəkilib-bükülmüş halda MI—OLK xəttində və ya digər konstruksiyası dondurucu aparatlarda orta son temperaturu nə qədər olanadək dondurulur?

- √ —8°C və —15°C-yə çatanadək
- —18°C -yə çatanadək
- —15°C və —25°C-yə çatanadək
- —12°C və —20°C-yə çatanadək
- —10°C və —25°C-yə çatanadək

423. Suyun donması ilə əmələ gələn buz kristalçıqlarının ölçüsü necə olur?

- xırda
- orta ölçülü
- √ iri
- dənəvər halda
- toz şəkilli

424. Taraların neçə faizi birinci dəfə istifadə olunduqdan sonra xarab olur?

- 2%-dən çoxu
- 5%-dən çoxu
- √ 20%-dən çoxu
- 10%-dən çoxu
- 15%-dən çoxu

425. Kəsmiyin dondurulmasının düzgün həyata keçirilməsi və kameraların dondurma gücünün artırılması üçün hansı işlər görülməlidir?

- kameralar məhsulla həddən artıq doldurulmamamalı, temperatur və havanın cərəyan etmə sürəti kameraların pasportlarında göstərilən həddə saxlanılmalı; donma başa çatdıqdan sonra ventilyatorlar dərhal söndürülməli
- emperatur və havanın cərəyan etmə sürəti kameraların pasportlarında göstərilən həddə saxlanılmalı; donma başa çatdıqdan sonra ventilyatorlar dərhal söndürülməli, kamera boşaldılmalı, soyuducu cihazlar qar örtüyündən təmizlənməlidir
- √ kameralar məhsulla həddən artıq doldurulmamamalı, temperatur və havanın cərəyan etmə sürəti kameraların pasportlarında göstərilən həddə saxlanılmalı; donma başa çatdıqdan sonra ventilyatorlar dərhal söndürülməli, kamera boşaldılmalı, soyuducu cihazlar qar örtüyündən təmizlənməlidir
- kameralar məhsulla həddən artıq doldurulmamamalı, temperatur və havanın cərəyan etmə sürəti kameraların pasportlarında göstərilən həddə saxlanılmalı
- kameralar məhsulla həddən artıq doldurulmamamalı, donma başa çatdıqdan sonra ventilyatorlar dərhal söndürülməli, kamera boşaldılmalı, soyuducu cihazlar qar örtüyündən təmizlənməlidir

426. Çəlləklərə qablaşdırılmış kəsmiyin donma müddəti neçə saatdır?

- √ 72 saat
- 5 saat
- 9 saat
- 18 saat
- 36 saat

427. Yeşik və flyaqalara qablaşdırılmış kəsmiyin donma müddəti neçə saatdır?

- √ 50 saat
- 40 saat
- 10 saat
- 20 saat
- 30 saat

428. Orta temperatur dedikdə nə başa düşülür?

- √ kəsmiyin xarici və daxili qatının temperaturu cəminin yarısı
- kəsmiyin xarici və daxili qatının temperaturu fərqi
- kəsmiyin xarici və daxili qatının temperaturunun yarısı
- kəsmiyin xarici və daxili qatının temperaturu hasilinin yarısı
- kəsmiyin xarici və daxili qatının temperaturu fərqi yarısı

429. Kəsmik orta temperaturu nə qədər olanadək dondurulur?
- √ —18°C
  - —5°C
  - —10°C
  - —15°C
  - —8°C
430. Dondurulma nə zaman uzun çəkir?
- √ yuxarı temperaturda
  - yüksək nəmlikdə
  - aşağı nəmlikdə
  - aşağı temperaturda
  - kiçik sıxlıqlı mühitdə
431. Bankalara yığılmış yumurta məhsul dondurucu kamerada —18—25°C-də daxilində temperatur nə qədər olanadək dondurulur?
- √ —6°C-ə
  - —5°C-ə
  - —2°C-ə
  - —3°C-ə
  - —4°C-ə
432. Fransa və İngiltərədə pasterizasiya 64°C-də neçə dəq aparılır?
- 3 dəq
  - 5 dəq
  - √ 2.5 dəq
  - 1.5 dəq
  - 2 dəq
433. ABŞ-da pasterizasiya 60—62°C-də neçə dəq aparılır?
- 4.5 dəq
  - 3 dəq
  - 1.5 dəq
  - 2.5 dəq
  - √ 3.5 dəq
434. Bircinsli yumurta kütləsi pasterizatorada 40 san müddətində neçə dərəcəyə kimi soyudulur?
- √ 13—15°C-ə
  - 10—25°C-ə
  - 3—5°C-ə
  - 10—20°C-ə
  - 1—3°C-ə
435. Bircinsli yumurta kütləsi pasterizatorada 40 san neçə dərəcədə pasterizə edilir?
- √ 60°C-də
  - 50°C-də
  - 20°C-də
  - 30°C-də
  - 40°C-də
436. Bircinsli yumurta kütləsi pasterizatorada neçə san pasterizə edilir?
- 10 san
  - 5 san

- 30 san
- ✓ 40 san
- 20 san

437. Patogen orqanizmlərin, xüsusən salmonellərin məhv edilməsi üçün yumurta dondurulmazdan qabaq hansı emala məruz qalır?

- ✓ asterizə edilir
- qaynadılır
- duzlu suda saxlanılır
- duz məhlulunda saxlanılır
- sterilizə edilir

438. Təzə yumurtanın temperturu nə qədər olmalıdır?

- ✓ 3—5°C
- 3—7°C
- 5—10°C
- 1—5°C
- 2—4°C

439. Çirkli yumurtalar nə ilə yuyulur?

- ✓ 5%-li ammonium sulfat duzu və ya 0.1—0.2%-li natrium əsası ilə
- 2%-li ammonium sulfat duzu və ya 0.1%-li natrium əsası ilə
- 1%-li ammonium sulfat duzu və ya 1%-li natrium əsası ilə
- 6%-li ammonium sulfat duzu və ya 2%-li natrium əsası
- 3%-li ammonium sulfat duzu və ya 0.2%-li natrium əsası ilə

440. Ammonyak azotunun miqdarı 1.8-dən neçə faizə qədər artır?

- ✓ 4 mq%-ə
- 3 mq%-ə
- 2 mq%-ə
- 1 mq%-ə
- 5 mq%-ə

441. 6 ay saxlanılan yumurtanın turşuluğu 5.2-dən neçəyə qədər artır?

- ✓ 11.5-ə
- 13.5-ə
- 14-ə
- 15-ə
- 12.5-ə

442. Saxlama temperaturunun 0—1°C-ə endirilməsi ilə yumurta kütləsində itki neçə dəfə azalır?

- 25.0
- 15.0
- 20.0
- 5.0
- ✓ 10.0

443. 16—20°C temperaturda 14 gün saxlanılan yumurtanın sarısının indeksi neçə faiz azalır?

- ✓ 0.1
- 0.08
- 0.15
- 0.2
- 0.05

444. 16—20°C temperaturda 14 gün saxlanılan yumurtanın kütləsi neçə faiz azalır?
- √ 3.2%
  - 1.2%
  - 4.2%
  - 0.2%
  - 2.2%
445. Yumurta soyuducuxanda saxlanan zaman tərkibində baş verən dəyişikliklərin sürəti və dərinliyi hansı amillərdən asılıdır?
- √ saxlanıldığı yerin havasının parametrlərindən, saxlanma müddətindən, qalağa vurulma qaydasından
  - saxlanma müddətindən, qalağa vurulma qaydasından
  - saxlanıldığı yerin havasının parametrlərindən, qalağa vurulma qaydasından
  - qalağa vurulma qaydasından
  - saxlanıldığı yerin havasının parametrlərindən, saxlanma müddətindən
446. Soyuducuxanada saxlanılan yumurtanın tərkibində hansı dəyişikliklər baş verir?
- √ yumurtanın kütləsi azalır, sarısı və ağı sıyıqlaşır
  - yumurtanın sarısı və ağı sıyıqlaşır
  - yumurtanın kütləsi artır
  - yumurtanın kütləsi artır, sarısı və ağı sıyıqlaşır
  - yumurtanın kütləsi azalır
447. Saxlanma qaydasına əməl edildikdə yumurtanı neçə ay saxlamaq olar?
- √ 6—7 ay
  - 4—5 ay
  - 3—4 ay
  - 2—3 ay
  - 5—6 ay
448. Soyuducuxanada yumurtanın temperaturu nə qədər aşağı enir?
- √ -3...-3.5°C-dək
  - -2...-2.5°C-dək
  - -1...-1.5°C-dək
  - -0...-0.5°C-dək
  - -4...-4.5°C-dək
449. Hər iki halda saxlama zamanı kamerada temperaturun enib-qalxması nə qədər olmalıdır?
- √  $\pm 0.5^\circ\text{C}$ -dən artıq
  - $\pm 1.5^\circ\text{C}$ -dən artıq
  - $\pm 2^\circ\text{C}$ -dən artıq
  - $\pm 3^\circ\text{C}$ -dən artıq
  - $\pm 1^\circ\text{C}$ -dən artıq
450. Yumurta soyuducuxanasında havanın nisbi rütubəti nə qədər ola bilər?
- √ 85—88%
  - 65—70%
  - 55—60%
  - 45—60%
  - 80—90%
451. Yumurta soyuducuxanada hansı rejimlərdə saxlanıla bilər?
- √  $-0.5$ — $-1.5^\circ\text{C}$  və  $-2$ ... $-2.5^\circ\text{C}$
  - $-1.5^\circ\text{C}$  və  $-2.5^\circ\text{C}$

- $-0.5$ — $1.5^{\circ}\text{C}$  və  $-2^{\circ}\text{C}$
- $-1.5$ — $2.5^{\circ}\text{C}$  və  $-3$ ... $-3.5^{\circ}\text{C}$
- $-0.5^{\circ}\text{C}$  və  $-2.5^{\circ}\text{C}$

452. Son cərgədəki qutu kameranın tavanından neçə sm aralı olmalıdır?

- 40 sm
- 10 sm
- 20 sm
- ✓ 50 sm
- 30 sm

453. Yumurtaların soyudulma müddəti hansı amildən asılı olaraq 2—3 gün çəkir?

- saxlanma müddətindən
- ✓ ilkin temperaturundan
- nisbi rütubətdən
- hava axınının hərəkət sürətindən
- saxlanma şəraitindən

454. Havanın cərəyan etməsini yaxşılaşdırmaq üçün aşağı cərgədəki yeşiklər hansı formada yığılır?

- ✓ şahmatvarı qaydada
- düzbucaqlı formada
- romb şəklində
- kvadrat formada
- dairəvi formada

455. Yumurta saxlanılan kameranın havasının nisbi rütubəti nə qədər olur?

- ✓ 75—80%
- 55—60%
- 0.75
- 65—70%
- 70—80%

456. Soyudulmanın əvvəlində kamerada temperatur yumurtanın temperaturundan neçə dərəcə aşağı olur?

- ✓  $2$ — $3^{\circ}\text{C}$
- $4^{\circ}\text{C}$
- $2^{\circ}\text{C}$
- $3^{\circ}\text{C}$
- $2$ — $5^{\circ}\text{C}$

457. Yumurta nə üçün yavaş üsulla soyudulur?

- en optimal üsul olduğu üçün
- sərfəli olduğu üçün
- ✓ mikroorqanizmlərin içəriyə keçməsini azaltmaq məqsədilə
- uzun müddət saxlanıla bilmək üçün
- yüksək keyfiyyətli olması üçün

458. Soyudulma zamanı yumurta ağı və sarısının həcmi necə dəyişir?

- oval forma alır
- kütlə halına düşür
- ✓ kiçilir
- böyüyür
- dəyişmir

459. Yumurtalar soyudularkən necə ədədlik qutulara qablaşdırılır?
- 120.0
  - 60.0
  - ✓ 360.0
  - 240.0
  - 180.0
460. Yumurtanı saxlamaq üçün necə şərait yaratmaq lazımdır?
- ✓ mikroorqanizmlərin, fermentlərin və rüşeymin inkişafı, suyun buxarlanması, karbon qazının ayrılma şəraiti
  - mikroorqanizmlərin, fermentlərin və rüşeymin inkişafının mümkün olduğu şərait
  - karbon qazının ayrılma şəraiti
  - qazının ayrılma şəraiti
  - mikroorqanizmlərin, fermentlərin və rüşeymin inkişafı, karbon
461. Giləmeyvəli və ballı kərə yağını -12°C temperaturda, istehsal edildiyi gündən hesablamaqla neçə ay saxlamaq olar?
- ✓ 1 ay
  - 5 ay
  - 4 ay
  - 3 ay
  - 2 ay
462. Desert, Yaroslavski, çay üçün və qatqılı kərə yağı saxlanılan soyudulan kameraların temperaturu və nisbi rütubəti nə qədər olmalıdır?
- 2°C-dən yüksək, mənfi 2°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 50%-dən yüksək
  - 1°C-dən yüksək, mənfi 1°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 40%-dən yüksək
  - ✓ 5°C-dən yüksək, mənfi 5°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 80%-dən yüksək
  - 6°C-dən yüksək, mənfi 6°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 70%-dən yüksək
  - 3°C-dən yüksək, mənfi 3°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 60%-dən yüksək
463. Tövlə şəraitində saxlanılan (noyabr ayından aprel də daxil olmaqla olan dövr) mal-qaradan sağılan süddən istehsal edilən duzsuz, duzlu, həvəskar və kəndli yağın saxlanma müddəti -12-15°C-də neçə ay qəbul edilmişdir?
- ✓ 2 ay
  - 5 ay
  - 4 ay
  - 1 ay
  - 3 ay
464. Saxlama şəraiti eyni olduqda təminatlı saxlama müddəti hansı amillərdən asılıdır?
- ✓ kərə yağının keyfiyyətindən, ilin hansı mövsümündə istehsal edildiyindən, çeşidindən
  - kərə yağının keyfiyyətindən, çeşidindən
  - kərə yağının keyfiyyətindən, ilin hansı mövsümündə istehsal edildiyindən
  - ilin hansı mövsümündə istehsal edildiyindən
  - ilin hansı mövsümündə istehsal edildiyindən, çeşidindən
465. Kərə yağı saxlanan stasionar bölüşdürücü soyuducuların kameralarında havanın nisbi rütubəti neçə faiz olmalıdır?
- 80-90%
  - 75-80%
  - 15-50%
  - 45-70%
  - ✓ 85-90%
466. Tərkibində 25%-dən artıq su olan kərə yağı qutularının təminatlı saxlanılma müddəti 5-dən 0°C-dək temperaturda neçə gündür?
- ✓ 2.0

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 3.0

467. Mikroorqanizmlərin inkişaf etməməsi üçün donun açılması müddəti neçə saatdan artıq olmamalıdır?

- √ 15.0
- 5.0
- 20.0
- 25.0
- 10.0

468. Kərə yağı istehsal edildiyi müəsisədə havası təmiz və yaxşı dəyişdirilən, nisbi rütubəti nə qədər olan kameralarda saxlanılır?

- √ 80%-dən yuxarı olmayan
- 60%-dən yuxarı olmayan
- 50%-dən yuxarı olmayan
- 40%-dən yuxarı olmayan
- 70%-dən yuxarı olmayan

469. Donun açılması kəsmik kütləsinin ortasında temperatur nə qədər olanadək aparılır?

- √  $0 \pm 1^{\circ}\text{C}$ -ə
- $1 \pm 2^{\circ}\text{C}$ -ə
- $3 \pm 4^{\circ}\text{C}$ -ə
- $0^{\circ}\text{C}$ -ə
- $0 \pm 2^{\circ}\text{C}$ -ə

470. Yavaş dondurulan kəsmiyin suvaşqanlılığı saxlanma zamanı neçə faiz azalmışdır?

- √ 0.28
- 0.08
- 0.1
- 0.15
- 0.18

471. Tezdonduran aparatda dondurulan kəsmiyi  $-12^{\circ}\text{C}$ -də neçə ay saxlamaq olar?

- √ 3 ay
- 1 ay
- 4 ay
- 5 ay
- 2 ay

472. Kamerada dondurulan kəsmik neçə ay xarab olmur?

- √ 1 ay
- 3 ay
- 4 ay
- 5 ay
- 2ay

473. Tezdonduran aparatda dondurulan kəsmik neçə ay xarab olmur?

- √ 3 ay
- 1 ay
- 4 ay
- 5 ay
- 2 ay



474. Dondurulmuş kəsmiyin saxlanma müddəti hansı amillərdən asılıdır?

- √ qablaşdırılma və dondurulma qaydasından, kameranın temperaturundan
- qablaşdırılma qaydasından
- dondurulma qaydasından
- dondurulma qaydasından, kameranın temperaturundan
- kameranın temperaturundan

475. Pasportda hansı məlumatlar qeyd edilir?

- √ mal yerinin sayı, məhsulun sortu, qəbul edildiyi vaxt, təşkilatın adı
- məhsulun sortu, qəbul edildiyi vaxt, təşkilatın adı
- mal yerinin sayı, qəbul edildiyi vaxt, təşkilatın adı
- mal yerinin sayı, təşkilatın adı
- mal yerinin sayı, məhsulun sortu, qəbul edildiyi vaxt

476. Karton yeşiklərə qablaşdırılmış kəsmik üst-üstə neçə cərgədən artıq yığılmalıdır?

- √ 12.0
- 8.0
- 5.0
- 3.0
- 10.0

477. Dondurulmuş kəsmik dəst və sortlar üzrə ayrıldıqda neçə dərəcədə saxlanmalıdır?

- √  $-18\pm 1^{\circ}\text{C}$
- $-8\pm 1^{\circ}\text{C}$
- $-5\pm 1^{\circ}\text{C}$
- $-3\pm 1^{\circ}\text{C}$
- $-10\pm 1^{\circ}\text{C}$

478. Dondurulmuş quş ətinin temperaturu nə qədər olmalıdır?

- $-5^{\circ}\text{C}$
- $-10^{\circ}\text{C}$
- √  $-8^{\circ}\text{C}$ -dən yuxarı olmamalıdır
- $-3^{\circ}\text{C}$
- $-7^{\circ}\text{C}$  yuxarı olmamalıdır

479. Ortatonnajlı konteynerlərin brutto kütləsi nə qədərdir?

- √ 2,5-dən 5 t-dək
- dən 6 t-dək
- 4-dən 5 t-dək
- 3-dən 4 t-dək
- 2-dən 3 t-dək

480. Platformaya verilən vaqonlar hansı baxımdan yoxlanılır?

- √ kommersiya və texniki
- yalnız kommersiya
- kimyəvi
- laborator
- yalnız texniki

481. Zerotorla soyutma sistemi başqa cür necə adlanır?

- √ evtektik soyutma

- süni soyutma
- təbii soyutma
- tədricən soyutma
- birbaşa soyutma

482. Banın havasının temperaturu neçə variantda soyudula bilər?

- 5.0
- 6.0
- ✓ 2.0
- 3.0
- 4.0

483. Normal izolyasiyalı refrijerator, F sinfinin tanıtıcı işarəsi necədir?

- İN
- İK
- ✓ FRF
- RNA
- RRB

484. Refrijerator nəqliyyat vasitələri hansı siniflərə bölünür?

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

485. Banın daxilində orta temperatur nə qədər olmalıdır?

- ✓ +30 °C
- +2 °C
- +5 °C
- +10 °C
- +20 °C

486. Ət məhsullarını daşıyan nəqliyyat vasitələrində hansı sənəd olmalıdır?

- ✓ sanitar pasportu
- daşınan məhsulun miqdarını, növünü ifadə edən sənəd
- nəqliyyat vasitəsinin vəziyyətini göstərən sənəd
- laborator nəzarəti haqqında sənəd
- ətin keyfiyyəti haqqında sənəd

487. Ət və ət məhsullarının daşına biləcəyi nəqliyyat növləri hansı bənddə tam verilib?

- soyudula bilən avtomobil
- dəmiryolu, su və hava nəqliyyatı
- ✓ soyudula bilən avtomobil, dəmiryolu, su və hava nəqliyyatı
- su və hava nəqliyyatı
- soyudulan dəmiryolu nəqliyyatı

488. Qida məhsulları necə nəqliyyatda daşınmalıdır?

- istilik sistemi olan nəqliyyatla
- su nəqliyyat növü ilə
- hava nəqliyyatı ilə
- dəmiryol nəqliyyatı ilə
- ✓ soyudulan nəqliyyatla

489. Ərzaq mallarının keyfiyyətinin pisləşməsi, xarab olması və bu əsasda da itkinin yol verilməz dərəcədə yüksək olması nə ilə bağlıdır?

- √ nəqletmə işindəki qüsurlarla
- markalanmadakı qüsurla
- daşınmadakı qüsurla
- istehsaldakı qüsurla
- saxlanmadakı qüsurla

490. Donu açılmış yumurta məhsullarının temperaturu nə qədər olmalıdır?

- √ 5°C-dən yüksək
- 3°C-dən yüksək
- 2°C-dən yüksək
- 6°C-dən yüksək
- 1°C-dən yüksək

491. Yumurta melanjını —26°C-də neçə ay keyfiyyətli saxlamaq olur?

- 8 ay
- 5 ay
- √ 24 ay
- 12 ay
- 10 ay

492. Yumurta melanjını —18°C-də neçə ay keyfiyyətli saxlamaq olur?

- √ 15 ay
- 2 ay
- 3 ay
- 5 ay
- 10 ay

493. Saxlanma müddətini artırmaq üçün kamerada temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- √ —18°C və ondan aşağı
- —1°C və ondan aşağı
- —3°C və ondan aşağı
- —5°C və ondan aşağı
- —10°C və ondan aşağı

494. Kif və maya göbələkləri neçə dərəcədə artıb-çoxala bilir?

- -2—-5°C-də
- -8—-10°C-də
- √ -12—-15°C-də
- -10—-12°C-də
- -1—-3°C-də

495. Dondurulmuş yumurta melanjının saxlanma müddəti —10°C-də neçə aydır?

- 2 ay
- 1 ay
- √ 8 ay
- 6 ay
- 4 ay

496. 20—25°C, hava axınının sürəti 3—4 m/san olduqda 30—36 saata məhsulun ortasındakı temperatur neçə dərəcəyə çatır?

- —4°C-ə

- —3°C-ə
- √ —6°C-ə
- —2°C-ə
- —5°C-ə

497. Yumurta melanjının kütləsi nə qədər olduqda M6-AP-20 markalı maşına verilir?

- √ 8.5 kq-a çatdıqda
- 3.5 kq-a çatdıqda
- 6.5 kq-a çatdıqda
- 5.5 kq-a çatdıqda
- 2.5 kq-a çatdıqda

498. Karton qutunun içərisinə ölçüsü 570x420 mm, qalınlığı 0.08 mm olan hansı markalı polietilen plyonka qoyulur?

- √ A markalı
- B markalı
- E markalı
- D markalı
- C markalı

499. 2 kq tutumlu bankalarda maye yumurta məhsullarının tezdonduran aparatlarda —40°C-də donma müddəti nə qədər olur?

- √ 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

500. Dondurulma müddəti hansı amillərdən asılıdır?

- √ taranın tipindən və ölçüsündən, eləcə də dondurulma prosesinin aparılma şəraitindən
- taranın tipindən və ölçüsündən
- dondurulma prosesinin aparılma şəraitindən
- taranın ölçüsündən
- dondurulma temperaturundan