

2017 - 2018_I semestr_2979_Az_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2979 Balıq emalı müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi

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

- ☒ 3
- ☐ 5
- ☐ 2
- ☐ 1
- ☐ 4

2 Yaranma mənbələrinə görə hansı tullantılar var?

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

3 Hidrobiontlardan alınan xammalın kompleks emalı hansı informasiyaya əsaslanmış olmalıdır?

- ☐ xammalın fiziki xüsusiyyətləri haqqında
- ☐ xammalın texnoloji xüsusiyyətləri haqqında
- ☒ xammalın tərkibi, funksional-texnoloji xüsusiyyətləri haqqında
- ☐ xammalın tərkibi haqqında
- ☐ xammalın funksional-texnoloji xüsusiyyətləri haqqında

4 Bioloji su ehtiyatlarından hazırlanan qida maddələrinə hansılar aiddir?

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

5 Hidrobiontlardan hazırlanan məhsullar hansı bənddə tam verilib?

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

- ☒ qida, tibbi məhsullar, yem və texniki məhsullar

6 Dondurulmuş məhsulun saxlanması üçün aşağıdakılardan hansının istifadəsi tam doğru verilib?

- ☐ hazır məhsul üçün nəzərdə tutulan vakuum altında polimer materiallara qablaşdırılma
- ☐ antioksidantlı buz minası
- ☐ antioksidantlı, nazik pərdəşəkilli buz minası
- ☐ nazik pərdəşəkilli buz minası
- ☒ antioksidantlı, nazik pərdəşəkilli buz minası, hazır məhsul üçün nəzərdə tutulan vakuum altında polimer materiallara qablaşdırılma

7 Balığın yeyilən hissəsi hansı bənddə verilib?

- ☐ başı, sümükləri, üzgəcləri, dərisi, pulcuğu
- ☐ kürü kisələri, üzgəcləri, toxum vəzisi
- ☐ üzgəcləri, dərisi, pulcuğu, kürü kisələri, toxum vəzisi
- ☒ bədən əzələləri, kürü kisələri, toxum vəzisi
- ☐ başı, sümükləri, bədən əzələləri

8 Balığın növündən asılı olaraq yeyilən hissəsi neçə faiz təşkil edir?

- ☐ 0.45
- ☐ 0.3
- ☐ 0.5
- ☒ 45-80%
- ☐ 0.8

9 Balığın yeyilməyən hissəsi hansı bənddə verilib?

- ☐ üzgəcləri, dərisi, pulcuğu, kürü kisələri, toxum vəzisi
- ☐ kürü kisələri, üzgəcləri, toxum vəzisi
- ☐ başı, sümükləri, bədən əzələləri
- ☐ bədən əzələləri, kürü kisələri, toxum vəzisi
- ☒ başı, sümükləri, üzgəcləri, dərisi, pulcuğu

10 Birinci qrup xammaldan qida məhsullarının hazırlanmasına balığın hansı hissələri daxildir?

- ☐ üzgəcləri, dərisi, pulcuğu, kürü kisələri, toxum vəzisi
- ☐ kürü kisələri, üzgəcləri, toxum vəzisi
- ☐ başı, sümükləri, üzgəcləri, dərisi, pulcuğu
- ☐ başı, sümükləri, bədən əzələləri
- ☒ bədən əzələləri, kürü kisələri, toxum vəzisi

11 Kompleks anlayışı dedikdə nə başa düşülür?

- ☒ xammalın bütün komponentlərinin istifadə edilməsinin təmin edilməsi və ekoloji tələblərin yerinə yetirilməsi ilə

- ☒ xammalın bütün komponentlərinin istifadə edilməsinin təmin edilməsi və ekoloji tələblərin yerinə yetirilməsi ilə müşahidə edilən emal
- ☐ bioloji su ehtiyatların iqtisadi əlverişli emalı
- ☐ verilmiş şəraitdə bioloji su ehtiyatlarının ağıllı əsaslandırılmış və iqtisadi əlverişli emalı
- ☐ xammalın bütün komponentlərinin istifadə edilməsinin təmin edilməsi
- ☐ ekoloji tələblərin yerinə yetirilməsi ilə müşahidə edilən emal

12 Məhsulun keyfiyyətinə hansı amillər təsir göstərir?

- ☐ kinematik parametrlər
- ☐ kinematik parametrlər və onun işin etibarlılığı
- ☐ avadanlığın konstruktiv və kinematik parametrləri
- ☒ avadanlığın konstruktiv və kinematik parametrləri, onun işinin etibarlılığı, işçi hissələrinin hazırlanma texnologiyası
- ☐ işçi hissələrinin hazırlanma texnologiyası

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

- ☐ eritromitsin
- ☐ biotoksin
- ☐ pensilin
- ☐ biomitsin və biotoksin
- ☒ ulmaməlhəm

14 Hidrobiontar hansı qruplara bölünürlər?

- ☐ balıq və xərçəngkimilər
- ☐ qeyri-balıq və yosunlar
- ☐ xərçəngkimilər və molyuskalar
- ☒ balıq və qeyri-balıq xammallar
- ☐ balıq və molyuskalar

15 Hidrobiontar neçə qrupa bölünürlər?

- ☐ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

16 Yağda həll olan vitaminlər hansı bənddə verilib?

- ☐ A, D, E, K, B
- ☒ A, D, E, K

- ☐ A, D, E, K, PP
- ☐ PP, B, K
- ☐ aflotoksinlər

17 Suda həll olan vitaminlər hansı bənddə verilib?

- ☐ D, B2, B3, B6, B9, B12, B15, H, PP, C, P
- ☐ B1, B2, B3, B6, B9, B12, B15, A, PP, C, P
- ☐ B1, B2, B3, B6, B9, K, B15, H, PP, C, A, D
- ☐ B1, B2, B3, B6, B9, B12, B15, H, PP, C, P, A
- ☒ B1, B2, B3, B6, B9, B12, B15, H, PP, C, P

18 Vitaminlər neçə qrupa bölünür?

- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☒ 2.0

19 Manqan daha çox harda rast gəlinir?

- ☐ dəridə
- ☐ qəlsəmələrdə
- ☐ pulcuqlarda
- ☒ qara ciyərdə
- ☐ böyrəklərdə

20 Dəniz balıqları əsasən hansı elementlə zəngindir?

- ☐ xrom
- ☐ brom
- ☒ yod
- ☐ mis
- ☐ kalium

21 Balıq tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə hansı hissələrə ayrılır?

- ☐ makroelementlər
- ☐ makroelementlər, mikroelementlər
- ☐ mikroelementlər, ultramikroelementlər
- ☐ makroelementlər, ultramikroelementlər
- ☒ makroelementlər, mikroelementlər, ultramikroelementlər

22 Balıq tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə neçə qrupa bölünür?

- ☐ 6.0
- ☐ 7.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☒ 3.0

23 Balıq ətində mineral maddələrin miqdarı neçə faiz olur?

- ☒ 0.03
- ☐ 0.11
- ☐ 0.05
- ☐ 0.07
- ☐ 0.09

24 Şirin suda yaşayan balıqlar dəniz balıqlarından tərkibində hansı kimyəvi elementlərin tamamilə olmaması ilə fərqlənir?

- ☐ Mg, brom
- ☐ yod, mis
- ☐ kalium, brom
- ☒ yod, brom və mis
- ☐ sink, mis

25 Balıqda yağın miqdarını hansı düsturla təyin edirlər?

- ☐ $Q_{su} = K - Q_{yağ}$
- ☐ $M = K - Q_{su}$
- ☐ $Q_{yağ} = K - N$
- ☐ $K = Q_{yağ} + Q_{su}$
- ☒ $Q_{yağ} = K - Q_{su}$

26 Sardin balığının yağı hansı rəngdə olur?

- ☐ mavi
- ☐ ağ
- ☒ yaşıl
- ☐ qırmızı
- ☐ sarı

27 Qızılbalıqda yağın rəngi necə olur?

- ☐ mavi

- ☒ qırmızı
- ☐ krem rəngli
- ☐ sarı
- ☐ ağ

28 Yağabənzər maddələr necə adlanır?

- ☐ olein
- ☒ sterollar
- ☐ palmitin
- ☐ stearin
- ☐ sterinlər

29 Külənin tərkibində yağ əsasən harda yerləşir?

- ☐ qəlsəmədə
- ☒ dəri altında
- ☐ yağ üzgəcində
- ☐ quyruq üzgəcində
- ☐ yan xətt orqanında

30 Hansı heyvanın yağı maye konsistensiyaya malikdir?

- ☐ donuz piyi
- ☒ balıq yağı
- ☐ qoyun piyi
- ☐ inək yağı
- ☐ mal yağı

31 Heyvanat yağları hansı konsistensiyada olur?

- ☐ yaxılan
- ☒ bərk
- ☐ ovulan
- ☐ toz
- ☐ yumşaq

32 Yağın tərkibində hansı yağ turşularının olması onun maye halda olmasını təmin edir?

- ☐ olein, linol və linolen, stearin
- ☒ olein, linol və linolen
- ☐ olein, linol və stearin
- ☐ olein, linol və linolen, palmitin

- ☐ olein, palmitin və linolen

33 Doymuş yağ turşularının molekül kütləsi artdıqca ərimə və qaynama temperaturu necə dəyişir?

- ☐ dəyişmir
☒ artır
☐ azalır
☐ əvvəlcə azalır, sonra artır
☐ əvvəlcə artır, sonra azalır

34 Bərk heyvanat yağları hansı bənddə verilib?

- ☐ mal, qoyun, donuz piyləri, balıq yağı
☒ mal, qoyun, donuz piyləri və inək yağı
☐ mal, qoyun, donuz piyləri və inək yağı, balıq yağı, soya yağı
☐ mal, qoyun, donuz piyləri və inək yağı, soya yağı
☐ qoyun, donuz piyləri və inək yağı, balıq yağı

35 Heyvanat yağları hansı qruplara ayrılır?

- ☐ piy
☒ maye və bərk yağlar
☐ küncüt yağı, piy
☐ balıq yağı
☐ zeytun yağı, günəbaxan yağı

36 Yağlar mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- ☐ 2.0
☒ 3.0
☐ 5.0
☐ 6.0
☐ 4.0

37 Hipoksantinin toplanması balıq şorabasının hansı göstəricisini yaxşılaşdırır?

- ☐ rəngini
☒ dadını
☐ ölçüsünü
☐ kütləsini
☐ iyini

38 Zülalların tərkibində neçə amin turşu var?

- ☐ 15.0
- ☒ 20.0
- ☐ 5.0
- ☐ 25.0
- ☐ 10.0

39 Miofibrilyar zülallar əzələ toxuması zülallarının ümumi miqdarının neçə faizini təşkil edirlər?

- ☐ 0.7
- ☒ 75-80%
- ☐ 0.6
- ☐ 0.5
- ☐ 0.8

40 Hansı bənddə yalnız mürəkkəb zülallar verilib?

- ☐ albuminlər, qlobulinlər, qlutelinlər, proteinoidlər, metalloproteidlər, fosfoproteidlər
- ☒ metalloproteidlər, fosfoproteidlər, qlikoproteidlər və mukoproteidlər, lipoproteidlər, proteolipidlər, xromoproteid, nukleoproteidlər
- ☐ histonlar, albuminlər, qlobulinlər, metalloproteidlər, fosfoproteidlər
- ☐ protominlər, histonlar, albuminlər, qlobulinlər, metalloproteidlər, fosfoproteidlər
- ☐ qlutelinlər, proteinoidlər, metalloproteidlər, fosfoproteidlər

41 Hansı bənddə yalnız sadə zülallar verilib?

- ☐ albuminlər, qlobulinlər, qlutelinlər, proteinoidlər, metalloproteidlər, fosfoproteidlər
- ☒ protominlər, histonlar, albuminlər, qlobulinlər, qlutelinlər, proteinoidlər
- ☐ histonlar, albuminlər, qlobulinlər, metalloproteidlər, fosfoproteidlər
- ☐ protominlər, histonlar, albuminlər, qlobulinlər, metalloproteidlər, fosfoproteidlər
- ☐ qlutelinlər, proteinoidlər, metalloproteidlər, fosfoproteidlər

42 Proteinlər nəyə deyilir?

- ☐ hidroliz olunduqda amin turşulara və suya parçalanan zülallara
- ☒ hidroliz olunduqda yalnız amin turşularına parçalanan zülallara
- ☐ hidroliz olunduqda yalnız azota parçalanan zülallara
- ☐ hidroliz olunduqda yalnız suya parçalanan zülallara
- ☐ hidroliz olunduqda amin turşulara və yağ turşularına parçalanan zülallara

43 Şerti olaraq zülali maddələri neçə qrupa bölürlər?

- ☐ 4.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0

- ☐ 7.0
- ☐ 5.0

44 1 q zülalın parçalanmasından nə qədər enerji alınır?

- ☐ 17 kCoul
- ☒ 17,1 kCoul
- ☐ 10 kCoul
- ☐ 20 kCoul
- ☐ 15 kCoul

45 Balıq ətinin tərkibindəki su hansı şəkildə olur?

- ☐ birləşmiş şəkildə
- ☒ birləşmiş və sərbəst şəkildə
- ☐ sərbəst şəkildə
- ☐ molekul şəkildə
- ☐ mürəkkəb şəkildə

46 Elementar kimyəvi tərkib nəyi göstərir?

- ☐ balıqda olan yağların miqdarını
- ☒ balıqda olan ayrı-ayrı kimyəvi maddələrin miqdarını
- ☐ balıqda olan zülalların miqdarını
- ☐ balıqda olan mineral maddələrin miqdarını
- ☐ balıqda olan vitaminlərin miqdarını

47 Balığın kimyəvi tərkibi hansı hissələrə ayrılır?

- ☐ elementar
- ☒ elementar və molekulyar
- ☐ mürəkkəb və molekulyar
- ☐ bəsit və mürəkkəb
- ☐ molekulyar

48 Balığın kimyəvi tərkibi neçə hissəyə ayrılır?

- ☐ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

49 Xanikimilər necə balıqdır

- ☐ yırtıcı balıq
- ☒ şirin su balıqları
- ☐ yarımkəçici balıq
- ☐ keçici balıq
- ☐ dəniz balıqları

50 Xanikimilərin neçə cinsi Azərbaycanda yaşayır?

- ☐ 20.0
- ☐ 10.0
- ☒ 2.0
- ☐ 15.0
- ☐ 5.0

51 Naxa necə balıqdır?

- ☐ dəniz balığı
- ☒ yarımkəçici
- ☐ şirin su balığı
- ☐ xırda balıq
- ☐ keçici balıq

52 Azərbaycan sularında çəkikimilərin neçə növü yayılmışdır?

- ☐ 50.0
- ☒ 31.0
- ☐ 30.0
- ☐ 20.0
- ☐ 40.0

53 Çəkikimilər fəsiləsinin nə qədər cinsi var?

- ☐ 100.0
- ☒ 200.0
- ☐ 50.0
- ☐ 250.0
- ☐ 150.0

54 Xəzər dənizində qızılbalıqkimilərin hansı növlərinə rast gəlinir?

- ☐ Ağ qızıl balıq, Keta, Qorbuşa və Kiyuç
- ☒ Xəzər qızılbalığı, Ağ qızıl balıq, Keta, Qorbuşa və Kiyuç
- ☐ Xəzər qızılbalığı, Ağ qızıl balıq, Keta

- ☐ Ağ qızıl balıq, Keta
- ☐ Keta, Qorbuşa və Kiyuç

55 Xəzər dənizində qızılbalıqkimilərin neçə növünə rast gəlinir?

- ☐ 25.0
- ☒ 5.0
- ☐ 20.0
- ☐ 15.0
- ☐ 10.0

56 Siyənəkkimilərin əti hansı rəngdədir?

- ☐ qəhvəyi
- ☒ ağ
- ☐ qara
- ☐ sarı
- ☐ qırmızı

57 Siyənəkkimilərin uzunluğu nə qədərdir?

- ☐ 14 sm
- ☒ 14 – 58 sm
- ☐ 18 sm
- ☐ 15 sm
- ☐ 58 sm

58 Nərə cinsli balıqlar içərisində ən kiçiyi hansıdır?

- ☐ cökə
- ☒ uzunburun
- ☐ bölgə
- ☐ kələmo
- ☐ nərə

59 Nərə cinsli balıqlar içərisində ən böyüyü hansıdır?

- ☐ nərə
- ☒ bölgə
- ☐ cökə
- ☐ uzunburun
- ☐ kələmo

60 Nərəkimilər və yaxud nərə cinsli balıqlar hansı bənddə doğru verilib?

- ☐ bölgə, kilkə, kələmo, uzunburun və cökə
- ☒ bölgə, nərə, kələmo, uzunburun və cökə
- ☐ bölgə, nərə, siyənək, çapaq və cökə
- ☐ bölgə, nərə, kələmo, uzunburun və çəki
- ☐ bölgə, nərə, kələmo, uzunburun və cökə

61 Nərəkimilərin 4 cinsə mənsub olan neçə növü var?

- ☐ 40.0
- ☒ 25.0
- ☐ 20.0
- ☐ 30.0
- ☐ 10.0

62 Vətəgə əhəmiyyətli balıqların fəsilələri hansı bənddə tam verilib?

- ☐ Nərəkimilər fəsiləsi, Durnabalıqkimilər fəsiləsi, Çəkikimilər fəsiləsi, Naxakimilər fəsiləsi, Xanıkimilər fəsiləsi
- ☒ Nərəkimilər fəsiləsi, Siyənəkkimilər fəsiləsi, Qızılbalıqkimilər fəsiləsi, Durnabalıqkimilər fəsiləsi, Çəkikimilər fəsiləsi, Naxakimilər fəsiləsi, Xanıkimilər fəsiləsi
- ☐ Nərəkimilər fəsiləsi, Qızılbalıqkimilər fəsiləsi, Durnabalıqkimilər fəsiləsi, Çəkikimilər fəsiləsi, Naxakimilər fəsiləsi, Xanıkimilər fəsiləsi
- ☐ Durnabalıqkimilər fəsiləsi, Çəkikimilər fəsiləsi, Naxakimilər fəsiləsi, Xanıkimilər fəsiləsi
- ☐ Nərəkimilər fəsiləsi, Siyənəkkimilər fəsiləsi, Qızılbalıqkimilər fəsiləsi, Durnabalıqkimilər fəsiləsi, Xanıkimilər fəsiləsi

63 Su-zülal əmsalı nəyi göstərir?

- ☐ ətin zərifliyini, şirəliliyini və kaloriliyini
- ☒ zülalın nəmliyini
- ☐ ətin zərifliyini, şirəliliyini
- ☐ ətin zərifliyini, kaloriliyini
- ☐ şirəliliyini və kaloriliyini

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

- ☐ 1/6
- ☐ 1/5
- ☒ 1/3-
- ☐ 1/4
- ☐ 1/2

65 Arıq balıqların tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

- ☐ 0.03
- ☐ 0.01
- ☒ 2%-ə qədər

- ☐ 0.07
- ☐ 0.05

66 Kök balıqların tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

- ☐ 4-5%
- ☐ 0.04
- ☐ 1-4%
- ☐ 3-4%
- ☒ 8%-dən çox

67 Köklüyünə görə balıqlar neçə qrupa bölünürlər?

- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☒ 3.0

68 Kürünün əsas hissəsi nədən ibarətdir?

- ☐ yalnız zülallardan
- ☐ karbohidrat və yağdan
- ☐ vitamin və mineral maddələrdən
- ☒ yağ və zülallardan
- ☐ yalnız yağdan

69 Sıx torla ovlanan balıqların kürüsü hansı rəngdədir?

- ☐ sarı
- ☐ ağ
- ☐ yaşıl
- ☒ narıncı – qırmızı
- ☐ qırmızı

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

- ☐ orqanizmin yaşından, fizioloji xüsusiyyətdən, yaşadığı mühitdən
- ☐ mövsümdən, orqanizmin yaşından, fizioloji xüsusiyyətdən
- ☐ orqanizmin yaşından, fizioloji xüsusiyyətdən
- ☐ fizioloji xüsusiyyətdən, yaşadığı mühitdən
- ☒ mövsümdən, orqanizmin yaşından, fizioloji xüsusiyyətdən, yaşadığı mühitdən

71 Kürüləmə necə bir prosesdir?

- ☐ biokimyəvi
- ☐ fermentativ
- ☐ kimyəvi
- ☐ mexaniki
- ☒ fizioloji

72 Ən az yağ hansı balıqdadır?

- ☒ sıf
- ☐ qızılbalıq
- ☐ çəki
- ☐ naxa
- ☐ çapaq

73 Balığın kimyəvi tərkibi onun hansı xüsusiyyətlərindən asılı olaraq dəyişir?

- ☐ bədən uzunluğundan
- ☐ növündən və kütləsindən
- ☐ növündən
- ☒ bədən uzunluğundan və kütləsindən
- ☐ kütləsindən

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

- ☐ kütləsi
- ☐ uzunluğu
- ☐ üzgəclərin sayı
- ☐ qəlsəmələrinin ölçüsü
- ☒ yaşı

75 Cinsi yetişkənliyə çatmış balıqlarda yağın toplanması nədən asılı olaraq artır?

- ☐ cinsindən
- ☐ növündən
- ☐ kütləsindən
- ☒ yaşından
- ☐ uzunluğundan

76 Körpə balıqlarda yağ və zülali maddələr nəyə sərf olunur?

- ☐ orqanizmin inkişafına
- ☐ qidalanmaya

- ☐ orqanizmin böyüməsinə
- ☒ orqanizmin böyüməsinə və inkişafına
- ☐ orqanizmin kimyəvi tərkibinə

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

- ☐ Temperatur keçirmə əmsalı
- ☐ İstilik keçirmə əmsalı
- ☐ Entalpiya
- ☐ Adgeziya
- ☒ Xüsusi istilik tutumu

78 Aşağıdakılardan hansı balıq məhsullarının istilik-fiziki xassələrinə aiddir?

- ☐ Adgeziya
- ☒ Xüsusi istilik tutumu
- ☐ Konsistensiya
- ☐ Relaksasiya
- ☐ Tiksotropiya

79 Aşağıdakılardan hansı balıq məhsullarının istilik-fiziki xassələrinə aid deyil?

- ☐ Xüsusi istilik tutumu
- ☐ Ərimə temperaturu
- ☐ Donma temperaturu
- ☒ Tiksotropiya
- ☐ İstilik keçirmə əmsalı

80 Adgeziya nədir?

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

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

- ☐ Elastiklik
- ☐ Özlülük
- ☐ Relaksasiya
- ☐ Tiksotropiya
- ☒ Adgeziya

82 Aşağıdakılardan hansı səthi xassələrə aiddir?

- ☐ Plastiklik
- ☐ Elastiklik
- ☐ Bərklik
- ☐ Özlülük
- ☒ Adgeziya

83 Özlülük neçə cür olur?

- ☐ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0

84 Duru məhsulların xarici qüvvənin təsiri altında bir hissəsinin başqa hissəsinə qarışması müqaviməti necə adlanır?

- ☐ Plastiklik
- ☐ Bərklik
- ☐ Elastiklik
- ☒ Özlülük
- ☐ Adgeziya

85 Uzun müddət xarici təsir altında elastiki deformasiya plastiki deformasiyaya çevrilə bilər. Bu çevrilmə məhsulun hansı xassəsi ilə əlaqədardır?

- ☐ Adgeziya
- ☒ Relaksasiya
- ☐ Quruluş-mexaniki
- ☐ Yapışqanlıq
- ☐ Tiksotropiya

86 Plastiklik nədir?

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

87 Təzə balıq saxladıqda ölüm əməliyyatının sonuna xarab olduqda hansı hal baş vermir?

- ☐ Konsistensiyası pisləşir
- ☒ Balıq əti elastikliyi itirmir
- ☐ Balıq əti yumşalır
- ☐ Balıq əti tez əzilir
- ☐ Balıq əti bərkliyi itirir

88 Məhsulun tədricən dönən deformasiyası ilə xarakterizə olunan göstərici hansıdır?

- ☐ Plastiklik
- ☒ Elastiklik
- ☐ Bərklik
- ☐ Tiksotropiya
- ☐ Adgeziya

89 Bərk halda olan məhsulların xassəsini göstərin:

- ☐ Plastiklik
- ☒ Davamlılıq
- ☐ Axma
- ☐ Özlülük
- ☐ Elastiklik

90 Aşağıdakılardan hansı quruluş-mexaniki xassələri aid deyil?

- ☐ yapışqanlıq
- ☐ Plastik
- ☒ İstilik-fiziki
- ☐ Özlülük
- ☐ Bərklik

91 Balıq ovlandıqdan sonra onun bədənində neçə dəyişiklik mərhələsi baş verir?

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0

92 Məhsulların xarici təsirlərə müqavimətini göstərən xassələr necə adlanır?

- ☐ Fiziki
- ☒ Reoloji
- ☐ İstilik-fiziki

- ☐ Biokimyəvi
- ☐ Kimyəvi

93 Balıqlarda ağırlıq mərkəzi onun hansı hissəsinə yaxındır?

- ☐ Üzgəclərinə
- ☒ Başına
- ☐ Üzmə qovuşunda
- ☐ Quyruq
- ☐ Tam mərkəzə

94 Balıq dondurulduqda hansı hal baş verir?

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

95 Aşağıdakılardan hansı yanlışıdır?

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

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

- ☐ Xüsusi kütlə
- ☒ Xüsusi səth
- ☐ Xüsusi çəki
- ☐ Sıxlıq
- ☐ Xüsusi həcm

97 Xüsusi səthin vahidini göstərin

- ☐ sm/q
- ☒ sm²/q
- ☐ sm/ml
- ☐ ml/q²
- ☐ sm/q²

98 Orta ölçülü külmənin uzunluğu neçə sm olmalıdır?

- ☐ 25 sm
- ☒ 22 sm dən 18 sm -ə dək
- ☐ 26 sm
- ☐ 18 sm
- ☐ 30 sm

99 Dövlət standartlarına əsasən aşağıdakılardan hansı iri balıq hesab olunmur?

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

100 Standarta əsasən iri naxa balığının uzunluğu neçə sm olmalıdır?

- ☐ 45-50 sm dək
- ☒ 53 sm çox
- ☐ 45-50 sm
- ☐ 40-45 sm
- ☐ 25-50 sm

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

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 7.0
- ☐ 4.0

102 Aşağıdakılardan hansı balığın fiziki xassələrinə aid deyil?

- ☐ Balığın ölçüsü
- ☒ Tərkibindəki zülalların miqdarı
- ☐ Balığın forması
- ☐ Sürüşmə bucağı
- ☐ Ağırliq mərkəzi

103 Novruz bayramı süfrəsində şimal rayonlarında süfrəyə hansı balıq qoyulur?

- ☒ kütüm
- ☐ naxa

- ☐ siyənək
- ☐ həşəm
- ☐ xələmo

104 Azərbaycanda diri halda ən çox satılan hansı balıqdır?

- ☐ nərə
- ☐ naxa
- ☐ tyulka
- ☒ çəki
- ☐ bölgə

105 Bankə balıq Kombinatı kimin adını daşıyır?

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

106 Susuz diri balıq daşımaq üçün avtomaşında havanın temperaturu neçə C olmalıdır?

- ☐ 4°C
- ☐ 5°C
- ☒ 2-4°C
- ☐ 3°C
- ☐ 2°C

107 Kəsik gəmilərin hündürlüyü nə qədərdir?

- ☐ 6m
- ☐ 4m
- ☒ 2 – 3m
- ☐ 7m
- ☐ 5m

108 Kəsik gəmilərin uzunluğu nə qədərdir?

- ☐ 5m
- ☐ 6m
- ☐ 8m
- ☐ 7m
- ☒ 6 – 15m

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

- ☐ şəkər
- ☐ qələvi
- ☐ turşular
- ☐ duzlar
- ☒ antibiotiklər

110 Diri balıqların saxlanması neçə mərhələdən ibarətdir?

- ☐ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

111 Suda nə qədər fəal xlor olduqda balığın həyatı üçün təhlükəlidir?

- ☐ 1mq/l
- ☐ 4 mq/l
- ☐ 3 mq/l
- ☒ 0,2 – 0,3 mq/l
- ☐ 2 mq/l

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

- ☐ -4 °C
- ☐ -5 °C
- ☐ -2 °C
- ☐ -3 °C
- ☒ -1 °C

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

- ☐ 3.
- ☐ 2.
- ☐ 4.
- ☐ 1-2,
- ☒ 5.

114 Respublikamızda əhaliyə satış üçün hansı variantdakı balıqlar tədarük edilir?

- ☒ karp, durnabalığı, çəki, çapaq, naxa, ağ amur

- ☐ karp,naxa,bölgə
- ☐ çəki, çapaq,bölgə
- ☐ durna balığı, naxa
- ☐ naxa, nəmə,ağ amur

115 Susuz diri balıq daşıma zamanı avtomatında havanın temperaturu neçə C olmalıdır?

- ☐ 2°C
- ☐ 10°C
- ☐ 2,5°C
- ☒ 5,5 - 10°C
- ☐ 4°C

116 Diri balıq tədarükündə susuz daşınmanın hansı üsulları var?

- ☐ soyudulmuş vəziyyətdə daşıma
- ☐ nəm hava şəraitində daşıma
- ☐ elektronarkoz vəziyyətdə daşıma
- ☐ anabioz və nəm hava şəraitində daşıma
- ☒ anabioz, nəm hava şəraitində və elektronarkoz vəziyyətdə daşıma

117 Diri balıq tədarükündə susuz daşınmasının neçə üsulundan istifadə olunur?

- ☐ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

118 Balıqları diri halda saxladıqda və daşıdıqda suda O₂ - nin miqdarı orta hesabla neçə mq/l olmalıdır?

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

119 Presipitatın tərkibində fosforun kütlə payı nə qədər olmalıdır?

- ☒ 40%-dən az olmamalıdır
- ☐ 25%-dən az olmamalıdır
- ☐ 15 %-dən az olamamlıdır
- ☐ 45%-dən az olmamalıdır

- ☐ 35 %-dən az olmamalıdır

120 Balıqları neçə dərəcə temperaturda soyudulduqda onlarda olan fermentlərin və mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nisbətən zəifləyir?

- ☐ -4°C
- ☒ -1°C
- ☐ -2°C
- ☐ -5°C
- ☐ -3°C

121 Mənfi -1 °C dərəcədən aşağı temperaturda soyudulduqda balıqlar necə olur?

- ☐ dondurulmuş
- ☒ yarım dondurulmuş
- ☐ qurudulmuş
- ☐ qaxaclanmış
- ☐ yarım soyudulmuş

122 Soyudulmuş balıqların temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- ☐ -1°C
- ☒ -1 °C və +5 °C - ə qədər
- ☐ -2°C
- ☐ -3°C
- ☐ 5°C

123 Hidrobiontların soyudulmasında məqsəd nədir?

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

124 -1 °C -də balıqda hansı göstəricilər zəifləyir?

- ☐ fermentlərin fəaliyyəti
- ☒ fermentlərin və mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
- ☐ toxumaların tərkibi və ölçüsü
- ☐ balığın ölçüsü
- ☐ mikroorqanizmlərin fəaliyyəti

125 Aşağı temperatur həddi 0 - 10°C olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- ☐ termofil
- ☒ mezofil
- ☐ hidrofob
- ☐ hidrofil
- ☐ psixrofil

126 Aşağı temperatur həddi 30°C olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- ☐ psixrofil
- ☒ termofil
- ☐ hidrofob
- ☐ mezofil
- ☐ hidrofil

127 Yuxarı temperatur həddi 70 - 80°C olan mikroorqanizmlərə nə deyilir?

- ☐ psixrofil
- ☒ termofil
- ☐ hidrofob
- ☐ mezofil
- ☐ hidrofil

128 Temperatur optimumu 50 - 60°C olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- ☐ psixrofil
- ☒ termofil
- ☐ mezofil
- ☐ hidrofob
- ☐ hidrofil

129 - 1 °C - də soyudulmuş balıqlar hansı sulara yaşayır?

- ☐ şirin sulara
- ☒ dəniz suyunda
- ☐ hovuzlarda
- ☐ çaylarda
- ☐ göllərdə

130 Soyudulma zamanı balığın tərkibindəki hansı maddələr parçalanır?

- ☐ qlikogen
- ☒ qlikogen, kreatinfosfat, adenoinfosfat turşusu
- ☐ adenoinfosfat turşusu
- ☐ qlikogen, kreatinfosfat turşusu
- ☐ kreatinfosfat

131 Kriobiologiya nə haqqında elmdir?

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

132 Soyudulma zamanı hansı proseslərin sürəti yavaşır?

- ☐ fiziki
- ☒ fiziki – kimyəvi, avtolitik, mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti
- ☐ avtolitik
- ☐ fiziki – kimyəvi
- ☐ kimyəvi

133 Dəniz balıqları üçün krioskopik temperatur nə qədərdir?

- ☐ 1°C və 3°C arasında
- ☒ - 1°C və -2°C arasında
- ☐ 3°C arasında
- ☐ 0°C arasında
- ☐ 2°C və 3°C arasında

134 Şirin suda yaşayan balıqlar üçün krioskopik temperatur nə qədərdir?

- ☐ 0°C
- ☒ 0,9°C
- ☐ 2°C
- ☐ 3°C
- ☐ 1°C

135 Ayrılan istiliyin miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

- ☐ balığın növündən
- ☒ balığın növündən, vəziyyətindən, temperaturdan

- ☐ temperaturdan
- ☐ balığın növündən və vəziyyətindən
- ☐ balığın vəziyyətindən

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

- ☐ histologiya
- ☒ kriobiologiya
- ☐ xtiologiya
- ☐ coğrafiya
- ☐ biologiya

137 Soyutma zamanı balıqlarda hansı kimyəvi dəyişikliklər baş verir?

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

138 Hansı amillərdən asılı olaraq krioskopik temperatur – 0,5 °C -2 °C arasında olur?

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

139 Balıqların bədənində buz kristallarının əmələ gəlməsi nədən asılıdır?

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

140 Termofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə °C - dir?

- ☐ 30°C
- ☐ 20°C
- ☐ 10°C
- ☒ 50 – 60°C

☐ 40°C

141 Mezofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə °C - dir?

- ☐ 35 - 40°C
- ☐ 40 - 45°C
- ☐ 21 - 35°C
- ☐ 20 – 30°C
- ☒ 25 - 35°C

142 Temperatur optimumu 25°C - 35°C olan mikroorqanizmlərə nə deyilir?

- ☐ hidrofil
- ☐ termofil
- ☐ psixrofil
- ☐ hidrofob
- ☒ mezofil

143 Balıqlarda mikroorqanizmlərin çoxunun inkişafı üçün ən əlverişli temperatur neçə °C - dir?

- ☐ 39°C
- ☐ 38°C
- ☐ 41°C
- ☒ 37°C
- ☐ 40°C

144 Azərbaycan balıq sənayəsində ən çox hansı balıqlar soyudulur?

- ☐ nəmə
- ☐ naxa
- ☐ kələmo
- ☒ tyulka
- ☐ bölgə

145 Balıqların soyudulma müddətini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir?

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

146 Dəniz suyunda baqlıqları neçə °C- dək soyutmaq olur?

- ☐ -2°C
- ☐ -5°C
- ☐ -4°C
- ☒ -1°C
- ☐ -3°C

147 Balıqları soyuq məhlulda soyudarkən əvvəlcədən hansı üsullardan istifadə olunur?

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

148 Balıqların soyudulma sürəti hansı amillərdən asılıdır?

- ☐ havanın temperaturundan və buzun miqdarından
- ☒ balığın ölçüsündən, yağılığından, soyudulmadan əvvəlki və sonrakı temperaturundan, istifadə olunan buzun ölçüsündən və miqdarından, nəqliyyat vasitələrindən, soyudulma müddətindən, havanın temperaturundan və buzun miqdarından
- ☐ balığın ölçüsündən, yağılığından, soyudulmadan əvvəlki və sonrakı temperaturundan
- ☐ istifadə olunan buzun ölçüsündən və miqdarından
- ☐ nəqliyyat vasitələrindən, soyudulma müddətindən

149 Balıqlar yeşikdə qablaşdırmaq üçün neçə % buz səpilir?

- ☐ 0.3
- ☐ 0.35
- ☐ 0.1
- ☐ 0.2
- ☒ 0.25

150 Balıqların buzla emalının aparılma qaydası hansı variantda doğru verilib?

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

151 Soyudulmuş balıq hansı göstəricilərə malik olmalıdır?

- ☐ əti bərk, iyi turş, rəngi sarımtıl

- ☐ qəlsəmələri ağımtıl, səthi təmiz
- ☐ iyi təzə balığa xas, əti bərk
- ☒ 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
- ☐ səthi təmiz, qoxusu normal, basıldıqda əmələ gələn boşluq dolmamalı

152 Soyudulmuş baqlıqları hansı nəqliyyat növü ilə daşıyırlar?

- ☐ su nəqliyyatı
- ☐ avtomobil və dəmir yolu
- ☐ dəmir yolu
- ☐ avtomobil
- ☒ su nəqliyyatı, dəmir yolu, avtomobil

153 Doğranmış buzun ölçüsü neçə sm olmalıdır?

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

154 Balıqların buz ilə soyudulmasının hansı müsbət cəhəti var?

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

155 Buz ilə soyutma hansı varinatlarda aparıla bilər?

- ☐ buz və duz qarışığında, çəlləkdə
- ☐ yeşikdə, çəlləkdə, konteynerdə
- ☒ gəminin anbarında, yeşikdə, çəlləkdə, konteynerdə, buz və duz qarışığında
- ☐ buz və duz qarışığında
- ☐ gəminin anbarında

156 Buz ilə soyutma neçə varinatda aparıla bilər?

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0

☐ 4.0

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

- ☐ balıqların növündən
- ☒ balıqların növündən, emalətmə şəraitindən, soyudulmuş balığın istifadə olunmasından
- ☐ soyudulmuş balığın istifadə olunmasından
- ☐ balığın növündən, emalətmə şəraitindən
- ☐ emalətmə şəraitindən

158 -1 °C - də soyudulmuş balıqları maksimum neçə gün saxlamaq olar?

- ☐ 10 gün
- ☒ 10 - 15gün
- ☐ 20gün
- ☐ 5gün
- ☐ 15gün

159 Hansı soyutma üsulu daha çox tətbiq olunur?

- ☐ soyuq dəniz suyunda
- ☒ xırda buz qarışığında
- ☐ xırda buz qarışığında, soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda
- ☐ soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda
- ☐ soyuq buz məhlulunda

160 Balıqları hansı üsullarla soyudurlar?

- ☐ xırda buz qarışığında
- ☒ xırda buz qarışığında, soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda
- ☐ soyuq buz məhlulunda
- ☐ soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda
- ☐ soyuq dəniz suyunda

161 Balıqları neçə üsulla soyudurlar?

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0

162 Balığın bədnində buz kristallarının əmələ gəlməyə başladığı temperatur necə adlanır?

- ☐ mütləq temperatur
- ☒ krioskopik temperatur
- ☐ yüksək temperatur
- ☐ aşağı temperatur
- ☐ nisbi temperatur

163 -1 °C - dən aşağı temperaturda soyudulduqda balıqlar nece olur?

- ☐ dondurulmuş
- ☒ yarım dondurulmuş
- ☐ qurudulmuş
- ☐ qaxaclanmış
- ☐ yarım soyudulmuş

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

- ☐ 5°C
- ☒ -1°C və +5 °C- ə qədər
- ☐ -3°C
- ☐ -1°C
- ☐ -2°C

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

- ☐ 1.0
- ☒ 6.0
- ☐ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 2.0

166 Neçə °C - də baqlıda olan fermentlərin və mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nisbətən zəifləyir?

- ☐ -4°C
- ☒ -1°C
- ☐ -2°C
- ☐ -5°C
- ☐ -3°C

167 Soyutma zamanı balığın hansı xüsusiyyətləri dəyişmir?

- ☐ rəngi və dadı
- ☒ kimyəvi tərkibi və fiziki vəziyyəti

- ☐ orqanoleptiki göstəriciləri
- ☐ rəngi və konsistensiyası
- ☐ iyi və konsistensiyası

168 Yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donun açılması üsulu hansı xassəyə əsaslanır?

- ☐ balığın susaxlama xassəsinə
- ☐ qarşılıqlı təsir xassəsinə
- ☒ dondurulmuş balığın dielektrik xassəsinə
- ☐ balığın istilik keçirmə xassəsinə
- ☐ enerjinin ötürülmə xassəsinə

169 Sənaye tezlikli cərəyanla donun açılmasının çatışmayan cəhəti hansıdır?

- ☐ uzun müddət davam etməsi
- ☐ balığın elektriki pis keçirməsi
- ☐ baha başa gəlməsi
- ☐ cərəyanın çətin tənzimlənməsi
- ☒ elektrik enerjisi və suyun sərf olunması

170 Balıq elektrik cərəyanını necə keçirir?

- ☐ orta səviyyədə
- ☐ az miqdarda
- ☐ yaxşı
- ☐ keçirmir
- ☒ pis

171 Donun açılmasına sərf olunan vaxtı qısaltmaq üçün donmuş balığı döşəmədən neçə mm hündürlükdə yerləşdirmək lazımdır?

- ☐ 10mm
- ☐ 25mm
- ☐ 30mm
- ☒ 38mm
- ☐ 20mm

172 100mm qalınlığında treska balığının blokunun donu neçə saata açılır?

- ☐ 3.5
- ☐ 0.5
- ☐ 2.5
- ☒ 4.5

☐ 1.5

173 Vakumda donun açılması zamanı buxar kameraya daxil olan kimi temperatur neçə °C - dək aşağı düşür?

- ☐ 20°C
☐ 40°C
☐ 10°C
☐ 30°C
☒ 20 – 30°C

174 Vakumda donun açılması zamanı kameranın havası hansı təzyiqdən sorulur?

- ☐ 19 – 190Pa
☐ 9 – 90Pa
☐ 49 -490Pa
☐ 29 – 290Pa
☒ 39 – 390Pa

175 Vakumda kondensasiya olunan buxarla donun açılması zamanı donun açılması sürəti necə dəyişir?

- ☒ 4 dəfə azalır
☐ 5dəfə azalır
☐ 2 dəfə azalır
☐ 3dəfə artır
☐ 6dəfə azalır

176 Vakumda kondensasiya olunan buxarla donun açılması zamanı istilik vermə əmsalı neçə dəyişir?

- ☐ 3dəfə azalır
☐ 5dəfə azalır
☐ 4dəfə azalır
☒ 7 – 9dəfə yüksəlir
☐ 7dəfə azalır

177 Vakumda kondensasiya olunan buxarla donun açılması üsulu hansı prinsipə əsaslanır?

- ☐ vakuum – hazırlıq prinsipinə
☐ qarşılıqlı təsir prinsipinə
☐ temperatur dəyişməsinə
☐ istilik təsiri prinsipinə
☒ vakuum şəraitində buxar genişlənərək balığın səthinə kondensasiya olur və onu isidir

178 Duzluqda donun açılması zamanı balığın kütləsində baş verən itki neçə % təşkil edir?

- ☐ 0.02
- ☐ 0.05
- ☐ 0.04
- ☒ 1,5 – 2,5
- ☐ 0.03

179 Donun açılması müddətində duz təqribən neçə % miqdarda balığın tərkibinə diffuziya edir?

- ☐ 1 – 2%
- ☐ 1 – 3%
- ☐ 3 – 4%
- ☒ 1,2 – 1,5%
- ☐ 2 – 3%

180 Temperaturu 30°C olan duzluqda donun açılması balığın ölçüsündən asılı olaraq neçə saat davam edir?

- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☐ 2.0
- ☐ 0.5
- ☒ 1.5

181 Duzluq üsulu ilə donaqma zamanı duzluğun temperaturu neçə °C olmalıdır?

- ☐ 10°C
- ☒ 30°C
- ☐ 40°C
- ☐ 50°C
- ☐ 20°C

182 Duzluq üsulu ilə donun açılması hansı balıqlar üçün tətbiq edilir?

- ☒ istehsalında duzlama əməliyyatı nəzərdə tutulan
- ☐ tyulkalar
- ☐ qızılbalıqlar
- ☐ soyudulmuş
- ☐ siyənəklər

183 Orta ölçü balıqların donu suda donaqma üsulu ilə neçə saat davam edir?

- ☐ 2.0
- ☒ 6.0

- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0

184 Xırda balıqların donunun açılması neçə saat olmalıdır?

- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0

185 Suda donaçma üsulu ilə hansı balıqların donunun açılması məqsədəuyğun deyil?

- ☐ orta ölçülü
- ☐ siyənəklərin
- ☐ qızıl balıqların
- ☐ xırda
- ☒ iri balıqların

186 Suda donun açılması zamanı balıq neçə % su çəkir?

- ☐ 0.01
- ☐ 0.05
- ☐ 0.04
- ☒ 2 – 3 %
- ☐ 0.02

187 Suda donun açılması neçə °C temperaturu suda aparılır?

- ☐ 15°C
- ☒ 15 – 18°C
- ☐ 20°C
- ☐ 25°C
- ☐ 18°C

188 Havada donaçma üsulu ilə donaçma müddəti nə qədər olmalıdır?

- ☐ 10saat
- ☒ 25 – 30saat
- ☐ 30sat
- ☐ 40saat

☐ 20saat

189 Havada donun açılması zamanı nisbi rütubət nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.7
- ☒ 85 -90%
- ☐ 0.9
- ☐ 90 – 95%
- ☐ 0.8

190 Havada donun açılması zamanı temperatur neçə °C olmalıdır?

- ☐ 8 °C
- ☒ 8 – 20°C
- ☐ 10°C
- ☐ 15°C
- ☐ 20°C

191 Havada donaçma üsulu ilə hansı çeşidlərin donu açılır?

- ☐ iri balıqlar
- ☒ iri balıqlar, kalmar, file və qiymə
- ☐ kalmarın
- ☐ xırda balıqarın
- ☐ file və qiymə

192 Balıqların havada donunun açılması zamanı neçə % itki olur?

- ☐ 0.02
- ☒ 2 – 3%
- ☐ 0.04
- ☐ 0.05
- ☐ 0.03

193 Yüksək temperaturda donun açılması zamanı hansı proseslər baş verə bilər?

- ☐ mikroorqanizmlərin inkişafı
- ☐ kütlə mübadiləsi
- ☒ mikroorqanizmlərin inkişafı və avtolitik proseslərin sürətlənməsi
- ☐ avtolitik proseslər
- ☐ istilik mübadiləsi prosesləri

194 İstilik vermənin III üsulu hansıdır?

- ☐ dielektrik üsulu
- ☒ qarışıq üsul
- ☐ mikrodalğa, ultrasəsə təsir etməklə
- ☐ havada donun açılma üsulu
- ☐ su, hava, duzluq ilə

195 İstilik vermənin II üsulu hansıdır?

- ☐ hava, su , duzluq
- ☒ müxtəlif tezlikli elektrik sahəsindən keçirməklə və ya dielektrik, mikrodalğa, ultrasəsə təsir etməklə
- ☐ isti metal,plitələr
- ☐ kondensasiya olunan buxar
- ☐ buxar – hava qatışığı

196 Ətraf mühitə istilik verən mənbələr hansı bənddə tam verilib?

- ☐ hava, su, duzluq, buxar – hava qatışığı, kondensasiya olan buxar, isti metal plitələr
- ☒ buxar – hava qatışığı, kondensasiya olan buxar
- ☐ isti metal, plitələr
- ☐ su, duzluq, buxar – hava qatışığı
- ☐ hava, su , duzluq

197 Balıqlara istiliyin verilmə üsullarından asılı olaraq donun açılmasının neçə üsulu var?

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0

198 Donun açılması zamanı balıqların temperaturunun yüklənməsi hansı proseslər ilə baş verir?

- ☐ istilik mübadiləsi
- ☒ istilik və kütlə mübadiləsi
- ☐ elektrostatik qarşılıqlı təsir
- ☐ elektrokimyəvi
- ☐ kütlə mübadiləsi

199 Donun açılması zamanı balıqların temperaturu neçə °C -dək yüksəlir?

- ☐ 0°C
- ☒ 0-1°C

- ☐ -1°C
- ☐ 3°C
- ☐ +2°C

200 Dondurulmuş balıq ətində baş verən mürəkkəb dəyişiklikləri aradan qaldırmaq üçün onu neçə °C - də saxlamaq yaxşıdır?

- ☐ -10°C
- ☒ -30°C
- ☐ -40°C
- ☐ -50°C
- ☐ -20°C

201 Balıq ətində olan bəzi yağ fraksiyalarının oksidləşməsinin qarşısını neçə °C - də almaq olar?

- ☐ -25°C
- ☒ -25°C və -30°C
- ☐ -40°C
- ☐ -50°C
- ☐ -25°C

202 Yağın oksidləşməsi və parçalanması nəticəsində balıq ətinin üzəri nə rəng ləkələrlə örtülür?

- ☐ sarı
- ☒ sarımtıl – qırmızı
- ☐ ağ
- ☐ yaşıl
- ☐ qırmızı

203 Dondurma zamanı balıqda olan qlikogen nəyə çevrilir?

- ☐ qlükozaya
- ☒ süd turşusuna
- ☐ amin turşusuna
- ☐ nitratlara
- ☐ yağ turşusuna

204 Balıq ətinin dondurulan zaman rənginin dəyişməsinin səbəbi aşağıdakılardan hansıdır?

- ☐ temperatur
- ☒ dondurmada əmələ gəlmiş buz kristallarının ölçüsü və formasının optiki effekti
- ☐ sıxlıq

- ☐ balığın növü
- ☐ istilik keçirmə

205 Zülalın denaturasiyası neçə °C arasında olur?

- ☐ -2°C
- ☒ -2 və 5°C
- ☐ 5°C
- ☐ 3°C
- ☐ -1°C

206 Balığın tərkibində olan şirə nədən ibarətdir?

- ☐ duzlardan
- ☐ karbohidratlardan
- ☐ yağlardan
- ☒ duz və zülallardan
- ☐ zülallardan

207 Balıq donduqda hansı göstəricisi artır?

- ☐ sıxlığı
- ☒ istilik keçirmə qabiliyyəti
- ☐ kütləsi
- ☐ sıxlığı və kütləsi
- ☐ istilik tutumu

208 Balıq donduqda hansı göstəricilər azalır?

- ☐ sıxlığı
- ☒ sıxlığı və istilik tutumu
- ☐ istilik keçirməsi
- ☐ kütləsi
- ☐ istilik tutumu

209 Balıq donarkən onun həcmi necə dəyişir?

- ☐ 5%azalır
- ☒ 5 - 8% artır
- ☐ 3%azalır
- ☐ 2%azalır
- ☐ 8%azalır

210 Dondurma zamanı balığın tərkibində olan suyun əsas hissəsi neçə °C - də buza çevrilir?

- ☐ -2°C
- ☒ -2 -5°C
- ☐ -3°C
- ☐ -1°C
- ☐ -5°C

211 Dondurma zamanı balığın tərkibindəki hansı dəyişikliklər gedir?

- ☐ mikrobioloji
- ☒ fiziki və kimyəvi
- ☐ bakterioloji
- ☐ orqanoleptiki
- ☐ kimyəvi

212 Balıqları 1 – 2dəq 15 - 20°C suda yuduqda duzun miqdarı balığın növündən asılı olaraq neçə % azalır?

- ☐ 0.1
- ☒ 40 – 80%
- ☐ 0.5
- ☐ 0.7
- ☐ 0.3

213 Dondurulmuş balıqların tərkibində duzun miqdarını azaltmaq üçün onları neçə dəqiqə axar su altında yumaq lazımdır?

- ☐ 5dəq
- ☒ 1 – 2dəq
- ☐ 3dəq
- ☐ 4dəq
- ☐ 10dəq

214 Nə üçün balıq donduqda daim nəm qalır?

- ☐ tərkibindəki su artır
- ☒ səthində olan duzluq -21,2°C -də donduğu üçün
- ☐ balığın tərkibində duz olduğu üçün
- ☐ balığın növünə görə
- ☐ balıqda kristallar olduğu üçün

215 Balıqları hansı temperaturda dondurduqda 0°C temperaturda saxlamaq olur?

- ☐ 7 °C
- ☒ 8 - 9°C
- ☐ 9°C
- ☐ 10°C
- ☐ 8°C

216 Duzluğun təsirindən balıqlarda hansı dəyişiklik olur?

- ☐ iyi dəyişir
- ☒ rəngi qaralır
- ☐ forması dəyişir
- ☐ konsistensiyası dəyişir
- ☐ dadı dəyişir

217 Balıqların təbii soyuq havada dondurulmasında müsbət cəhət nədir?

- ☐ balığın ovlanması və dondurulması arasında fasilə olur
- ☒ balıqların ovlanması və dondurulması arasında fasilə olmadığından balığın keyfiyyəti yüksək olur
- ☐ balığın rəngi dəyişir
- ☐ balığın pulcuqları tökülür
- ☐ balıq daha dadlı olur

218 Dondurulmuş balıqları qablaşdırarkən normaya uyğun olaraq 1m3 sahəyə nə qədər qablaşdırılmış balıq düşür?

- ☐ 200kq
- ☒ 300 – 350kq
- ☐ 350kq
- ☐ 400kq
- ☐ 300kq

219 Azərbaycanda balıqların maşınla süni soyuq havada dondurulması prosesi hansı bölgələrdəki balıq emal eden müəssisələrdə aparılır?

- ☐ Bakı
- ☒ Lənkəran, Astara, Nəfçala rayonu
- ☐ Nəfçala
- ☐ Bakı və Nəfçala
- ☐ Lənkəran

220 Nərəkimilər asılı vəziyyətdə neçə saat müddətində donur?

- ☐ 36saat

- ☒ 36 – 72saat
- ☐ 72saat
- ☐ 24saat
- ☐ 18saat

221 Dondurucu kamerada iri pulcuqlu balıqlar neçe saat müddətində donur?

- ☐ 18saat
- ☒ 18 – 36saat
- ☐ 24saat
- ☐ 30saat
- ☐ 36saat

222 Dondurucu kamerada xırda balıqlar neçe saat müddətində donur?

- ☐ 8saat
- ☒ 8 -16saat
- ☐ 16saat
- ☐ 20saat
- ☐ 10saat

223 Balığın yuyulması zamanı temperatur neçe °C olmalıdır?

- ☐ 10°C
- ☒ 15°C
- ☐ 25°C
- ☐ 30°C
- ☐ 20°C

224 Emaldan əvvəl balıqları yumaqda məqsəd nədir?

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

225 Balıq sənayesində hansı tip dondurucular fəaliyyət göstərir?

- ☐ şkaf tipli
- ☒ şkaf tipli, tunel tipli, təcili dondurucu qurğular,dondurucular
- ☐ tunel tipli

- ☐ şkaf və tunel tipli
- ☐ təcili dondurucu qurğular

226 Süni balıq havada dondurmanın ən başlıca müsbət cəhətləri hansılardır?

- ☐ balıqların formasının dəyişməsi
- ☒ balıqların forma və rənginin dəyişməsi, kənar dad və iy vermeməsi
- ☐ kənar iy verməməsi
- ☐ kənar dad verməməsi
- ☐ balıqların rənginin dəyişməsi

227 Balıqların süni soyuq havada dondurulması harada tətbiq edilir?

- ☐ gəmilərdə
- ☐ sahil balıq emal etme müəssisələrində
- ☐ ev şəraitində
- ☐ mağazalarda
- ☒ gəmilərdə və elecede sahil balıq emal etme müəssisələrində

228 Yuyulduqdan sonar dondurulmuş balıqların keyfiyyətini saxlamaq məqsədilə onların səthi neçə mm qalınlıqda buz qatı ilə örtülür?

- ☐ 5mm
- ☒ 3 - 4mm
- ☐ 7mm
- ☐ 8mm
- ☐ 6mm

229 Məhlullarda balıqları hansı üsulla dondururlar?

- ☐ balığı açıq halda soyuq məhlula salırlar
- ☒ balığı açıq halda soyuq məhlula salırlar, balıqları metal və ya rezin qablara yığaraq soyuq məhlula salırlar
- ☐ buzla dondururlar
- ☐ duzlu məhlulda dondururlar
- ☐ balıqları metal və ya rezin qablara yığaraq soyuq məhlula salırlar

230 Məhlullarda baqlıqlrı neçə üsulla dondururlar?

- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0

231 Balıqları soyuq məhlulda dondurmaqda əsas məqsəd nədir?

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

232 Balıqların soyuq məhlullarda dondurulması zamanı hansı duzlardan istifadə olunur?

- ☐ NaCl
- ☒ NaCl, MgCl və CaCl₂
- ☐ MgCl və CaCl₂
- ☐ CaCl₂
- ☐ MgCl₂

233 Duz və buz qarışığında balıqları neçə üsulla dondururlar?

- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0

234 Buz – duz qarışığında dondurma zamanı götürülən buzun ölçüsü neçə olmalıdır?

- ☐ 3sm
- ☒ 3 – 4sm
- ☐ 5sm
- ☐ 6sm
- ☐ 4sm

235 Buz – duz qarışığında dondurma zamanı duz və buzun kütləsi nədən asılı olaraq götürülür?

- ☐ xammalın növündən
- ☒ emala daxil olan xammalın temperaturundan
- ☐ duzun keyfiyyətindən
- ☐ duzun ölçüsündən
- ☐ havanın temperaturundan

236 Balıqların duz və buz qarışığında dondurulması zamanı qarışığın ərimə temperaturu hansı amillərdən asılı olaraq dəyişir?

- ☐ buzun nisbətindən

- ☒ buz və duzun nisbətindən
- ☐ balığın növündən
- ☐ havanın temperaturundan
- ☐ duzun nisbətindən

237 Balıqları təbii soyuq havada dondurarkən necə balıqlardan istifadə olunur?

- ☐ qurudulmuş balıq
- ☒ təzə yaxud diri balıq
- ☐ qaxaclanmış balıq
- ☐ duzlanmış balıq
- ☐ soyudulmuş balıq

238 Mağazalarda dondurulmuş balıqları 0°C - də neçə gün saxlamaq olar?

- ☐ 5gün
- ☒ 2 – 3gün
- ☐ 3gün
- ☐ 2gün
- ☐ 4gün

239 Dondurulmuş balıqları -25°C -də neçə ay saxlamaq olar?

- ☐ 4ay
- ☒ 6 – 8ay
- ☐ 3ay
- ☐ 2ay
- ☐ 5ay

240 Dondurulmuş balıqları - 10°C - də neçə ay saxlamaq olar?

- ☒ 1 – 2ay
- ☐ 2ay
- ☐ 5ay
- ☐ 4ay
- ☐ 3ay

241 -18°C olan kamerada rütubət neçə % olmalıdır?

- ☐ 0.8
- ☒ 90 – 100%
- ☐ 0.6

- ☐ 0.7
- ☐ 0.9

242 .Süni soyuq havada dondurulmuş balıqları -18°C - olan kamerada neçe aya qədər saxlamaq olar?

- ☐ 1ay
- ☒ 4ay
- ☐ 7ay
- ☐ 8ay
- ☐ 2ay

243 Dondurulmuş balığın saxlama müddəti nədən asılıdır?

- ☐ rütubətdən və hərəkət sürətindən
- ☒ kameradakı havanın temperaturundan, rütubətdən və hərəkət sürətindən, balığın növündən, onun yağının növündən, dondurulma üsulundan, buz təbəqəsinin olub – olmamasından, qablaşdırmanın keyfiyyətindən
- ☐ kameradakı havanın temperaturundan
- ☐ qablaşdırmanın keyfiyyətindən
- ☐ balığın növündən, onun yağının növündən

244 Balıqla soyuducu agent arasında arakesme olan dondurma nece adlanır?

- ☐ təmaslı
- ☒ təmassız
- ☐ havada
- ☐ buz – duz məhlulunda
- ☐ mayede

245 Hansı növ dondurma zamanı balıq soyuducu agentə toxunur?

- ☐ təmassız
- ☒ təmaslı
- ☐ buz – duz məhlulunda
- ☐ mayede
- ☐ havada

246 Balıqla soyuducu mühit arasında geden istilik mübadiləsinin xarakterindən asılı olaraq dondurmanın hansı növləri var?

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

247 Soyuducu mühitin növündən asılı olaraq hansı dondurma üsulları var?

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

248 Soyuğun alınma mənbəyindən asılı olaraq hansı dondurulma üsulları var?

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

249 Dondurucu aparatdan balığı çıxararkən bədənin ortasında temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- ☐ -1°C
- ☒ -18°C
- ☐ -16°C
- ☐ -17°C
- ☐ -15°C

250 Yeyilməyən hissələrdən təmizlənmiş balıq toxumasının dondurulmasından alınan yarımfabrikat nece adlanır?

- ☐ tikə
- ☒ balıq filesi
- ☐ vətər
- ☐ döş əti
- ☐ balıq kürüsü

251 Balıqlar hansı metodlarla dondurulur?

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

252 Balıqlar neçə metodla dondurulur?

- ☐ 3.0

- ☒ 6.0
☐ 5.0
☐ 7.0
☐ 4.0

253 Aşağı temperatur rejimində saxlanılarkən balıq toxumalarında hansı dəyişikliklər baş verir?

- ☒ struktur – mexaniki, kimyəvi
☐ fiziki – kimyəvi
☐ fiziki
☐ kimyəvi

254 Balıq emalı sənayesində ən başlıca konservləşdirmə metodu hansıdır?

- ☐ hisləmə
☒ dondurma
☐ soyutma
☐ qurutma
☐ qaxacetmə

255 Dondurma zamanı istifadə ediləcək buzun miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

- ☐ balığın təmizlənməsindən
☒ balığın ölçüsündən, təmizlənməsindən, havanın temperaturundan, dondurulma müddətindən
☐ dondurulma müddətindən
☐ balığın ölçüsündən
☐ havanın temperaturundan

256 Qızılbalıqdan preservləri hansı balıqlardan hazırlayırlar?

- ☐ çavıça, nerka, qorbuşa, təzə somğa, siyənəkdən
☒ zəif duzlu keta, çavıça, nerka, qorbuşa, təzə somğa və baltik qızılbalığından
☐ zəif duzlu keta, çavıça, nerka, nərə
☐ nərə, semqa, tyulka
☐ təzə somğa və baltik qızılbalığından, tyulkadan

257 Hazır duzlu məhsulu hansı temperaturda saxlayırlar?

- ☐ -6°C
☒ -2°C-də və -6°C
☐ -7°C
☐ -5°C
☐ -2°C

258 Balıq və şəkər-ədviyyat qarışığı ilə qablaşdırılmış çəlləkləri neçə saat qapaqsız saxlayırlar?

- ☐ 7 saat
- ☒ 12 saat
- ☐ 9 saat
- ☐ 5 saat
- ☐ 2 saat

259 Balığın duzluğundan, kəsilməsindən və isladıcının temperaturundan asılı olaraq islatma müddəti neçə saat olur?

- ☐ 6.0
- ☒ 6-24
- ☐ 40.0
- ☐ 14.0
- ☐ 24.0

260 Balıq və isladıcının nisbəti necə olmalıdır?

- ☐ 1:1
- ☒ 1:2
- ☐ 1:3
- ☐ 2:2
- ☐ 1:4

261 Zəif duzlu yarımfabrikatı qatılığı neçə faiz olan duzluqda isladırırlar?

- ☐ 5%-ni
- ☒ 4-5%
- ☐ 15%-ni
- ☐ 45%-ni
- ☐ 4%-ni

262 Yumada duzluq balığa nisbətən neçə dəfə çox götürülür?

- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0

263 Marinadın tərkibində neçə faiz sirkə turşusu olmalıdır?

- ☐ 0.06

- ☒ 4-6%
- ☐ 0.46
- ☐ 0.16
- ☐ 0.04

264 Marinadın tərkibində neçə faiz duz olmalıdır?

- ☐ 0.12
- ☒ 8-12%
- ☐ 0.82
- ☐ 0.28
- ☐ 0.08

265 Çürütmə törədən mikrobların inkişafı hansı mühitdə pisləşir?

- ☐ neytral mühitdə
- ☒ turş mühitdə
- ☐ duzlu məhlul mühitində
- ☐ turş və qələvi mühitdə
- ☐ qələvi mühitdə

266 Soyuq marinadlı məhsulları hansı balıqlardan hazırlayırlar?

- ☐ hissə verilmiş balıqlardan
- ☒ təzə və duzlu balıqlardan
- ☐ duzlu balıqlardan
- ☐ qurudulmuş balıqlardan
- ☐ təzə balıqlardan

267 İsti marinadlı məhsullar hansı balıqlardan hazırlanır?

- ☐ qızardılmış balıqlardan
- ☒ bişirilmiş, qızardılmış və hissə verilmiş balıqlardan
- ☐ bişirilmiş, qızardılmış balıqlardan
- ☐ hissə verilmiş balıqlardan
- ☐ qızardılmış və hissə verilmiş balıqlardan

268 Emal üsuluna görə marinadlı məhsullar neçə qrupa bölünür?

- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0

☐ 4.0

269 Balığın həcmnin kiçilməsi onun hansı göstəricilərindən asılıdır?

- ☐ kimyəvi tərkibindən, kəsilmə üsulundan
- ☒ kimyəvi tərkibindən, kəsilmə üsulundan və duzlama temperaturundan
- ☐ kimyəvi tərkibindən, duzlama temperaturundan
- ☐ kəsilmə üsulundan
- ☐ kəsilmə üsulundan və duzlama temperaturundan

270 Duzlamada balıqlar hansı dəyişikliklərə uğrayır?

- ☐ əti bərkiyir, dərisinin rəngi tutqunlaşır
- ☒ əti bərkiyir, dərisinin rəngi tutqunlaşır və ölçüsü kiçilir
- ☐ ölçüsü kiçilir, əti bərkiyir
- ☐ dərisinin rəngi tutqunlaşır və ölçüsü kiçilir
- ☐ ölçüsü kiçilir

271 Çəlləklərdə balıqları neçə saat saxladıqdan sonra qapaqla bağlayırlar?

- ☐ 12 saat
- ☒ 12-24 saat
- ☐ 14 saat
- ☐ 10 saat
- ☐ 24 saat

272 Balıq duzlandıqdan sonra onu duzluqdan təmiz yuyur və hansı göstəricilərinə görə çeşidləyirlər?

- ☐ ölçüsünə, duzluğuna görə
- ☒ ölçüsünə, duzluğuna və keyfiyyətinə görə
- ☐ ölçüsünə, keyfiyyətinə görə
- ☐ yalnız ölçüsünə görə
- ☐ duzluğuna və keyfiyyətinə görə

273 Çəndə duzlama hansı balıqlar üçün tətbiq edilir?

- ☐ nərə
- ☒ bütün balıqlar
- ☐ bölgə
- ☐ siyənək
- ☐ tyulka

274 Soyuq duzlamanın aparıldığı yerlər hansı bənddə tam verilib?

- ☐ anbar və buxana
- ☒ kamera, anbar və buxana
- ☐ yalnız buxana
- ☐ kamera, buxana
- ☐ kamera, anbar

275 Soyuq duzlamada xammalı duzlamazdan əvvəl neçə dərəcə temperatura gədər soyudulur?

- ☐ 5-10°C
- ☒ 5°C
- ☐ 1-3°C
- ☐ 7-9°C
- ☐ 3-7°C

276 Orta və zəif duzlu məhsul üçün neçə faiz duz götürülür?

- ☐ 0.25
- ☒ 25-30%
- ☐ 0.2
- ☐ 0.53
- ☐ 0.3

277 Bərk duzlu məhsul almaq üçün xammalın çəkisinə nisbətən neçə faiz duz götürülür?

- ☐ 0.45
- ☒ 35-45%
- ☐ 0.35
- ☐ 0.3
- ☐ 0.35

278 Sirkəli duzlu balıq istehsalında tündlüyü neçə faiz olan sirkə turşusundan istifadə edilir?

- ☐ 60-80 %
- ☒ 0.8
- ☐ 10-20 %
- ☐ 3-5 %
- ☐ 0.4

279 Şirin duzlamada duza neçə faiz şəkər əlavə olunur?

- ☐ 0.1
- ☒ 10-25%
- ☐ 0.15

- ☐ 0.01
- ☐ 0.25

280 Bərk duzlu balıqda duzun miqdarı nə qədər olur?

- ☐ 4%- dən çox
- ☒ 14%- dən çox
- ☐ 24%- dən çox
- ☐ 34%- dən çox
- ☐ 10%- dən çox

281 Orta duzlu balıqda duzun miqdarı neçə faiz olur?

- ☐ 0.1
- ☒ 10-14%
- ☐ 0.01
- ☐ 0.04
- ☐ 0.14

282 Zəif duzlu məhsulda duzun miqdarı neçə faizə qədər olur?

- ☐ 1% - ə
- ☒ 10% - ə
- ☐ 5% - ə
- ☐ 7% - ə
- ☐ 15% - ə

283 Dövlət standartına əsasən balıqları ətindəki duzun miqdarına görə hansı qruplara bölürlər?

- ☐ Zəif duzlu balıq
- ☐ orta və bərk duzlu balıq
- ☒ Zəif, orta və bərk duzlu balıq
- ☐ Zəif, orta duzlu balıq
- ☐ Zəif, bərk duzlu balıq

284 Dövlət standartına əsasən balıqları ətindəki duzun miqdarına görə neçə qrupa bölürlər?

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0

285 Soyuq duzlamada duzlamanı temperaturu neçə dərəcə olan kameralarda aparırlar?

- ☐ 5°C
- ☒ 7°C
- ☐ 1°C
- ☐ 0°C
- ☐ 3°C

286 Soyuq duzlamada xammalı duzlamazdan əvvəl neçə dərəcə temperatura gədər soyudurlar?

- ☐ 0°C
- ☒ 5°C
- ☐ 1°C
- ☐ 2°C
- ☐ 4°C

287 Temperatur şəraitindən asılı olaraq duzlamanın neçə növü var?

- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0

288 Qarışıq duzlamanın müsbət cəhətləri hansı bənddə tam olaraq verilib?

- ☐ yağın oksidləşməsinin qarşısı alınır, xammal öz kütləsini az itirir
- ☒ balıq bərabər duzlanır, yağın oksidləşməsinin qarşısı alınır, xammal öz kütləsini az itirir və hazır məhsulun keyfiyyəti yaxşı olur
- ☐ balıq bərabər duzlanır, yağın oksidləşməsinin qarşısı alınır
- ☐ hazır məhsulun keyfiyyəti yaxşı olur, balıq bərabər duzlanır
- ☐ hazır məhsulun keyfiyyəti yaxşı olur

289 Yaş duzlamada balıqları əvvəlcədən qatılığı nə qədər olan duz məhluluna salmaq lazımdır?

- ☐ 2 q/sm³
- ☒ 1,2q/sm³
- ☐ 4 q/sm³
- ☐ 5 q/sm³
- ☐ 3 q/sm³

290 Yağsız və orta yağlı balıqları hansı duzlama üsulu ilə duzlayırlar?

- ☐ qarışıq duzlama
- ☒ quru duzlama
- ☐ quru və yaş duzlama

- ☐ quru və qarışıq duzlama
- ☐ yaş duzlama

291 Quru duzlamada üst qatda balıqların üzəri neçə sm duz qatı ilə hərtərəfli örtülür?

- ☐ 2 sm
- ☒ 1,5 -2 sm
- ☐ 3 sm
- ☐ 5 sm
- ☐ 1,5 sm

292 Quru duzlamada aşağı qata nisbətən yuxarı qatlarda balığın üzərinə duz neçə dəfə artıq səpilir?

- ☐ 5 dəfə
- ☒ 1,5 dəfə
- ☐ 3 dəfə
- ☐ 4 dəfə
- ☐ 2 dəfə

293 Balıqları hansı üsullarla duzlayırlar?

- ☐ duz məhlulunda və yaxud yaş duzlama
- ☒ quru duzlama; duz məhlulunda və yaxud yaş duzlama; qarışıq duzlama
- ☐ quru duzlama; duz məhlulunda duzlama
- ☐ quru duzlama; qarışıq duzlama
- ☐ qarışıq duzlama

294 Qurutma zamanı məhsulda onun keyfiyyət və struktur xassələrini formalaşdıran dəyişikliklər hansı bənddə verilib?

- ☐ kimyəvi, fiziki- kimyəvi
- ☒ kimyəvi, fiziki- kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji, fermentativ və reoloji
- ☐ biokimyəvi, mikrobioloji
- ☐ mikrobioloji, fermentativ və reoloji
- ☐ fiziki- kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji

295 Marinadlaşdırılmış məhsullar hansı əlavələrlə emal edilməklə alınır?

- ☐ xörək duzu və turşularla
- ☒ xörək duzu və turşularla, (adətən sirkə) ədviyyat (istiot, darçın, dəfnə yarpağı) və tərəvəzlər, yağ, şəkər ilə
- ☐ sirkə ilə
- ☐ yağ, şəkər ilə
- ☐ ədviyyat (istiot, darçın, dəfnə yarpağı) və tərəvəzlər, yağ, şəkər ilə

296 Duzlanmış balıqlar əlavələrdən asılı olaraq hansı növlərə ayrılır?

- ☐ adi duzlu, şirin duzlu, ədviyyəli – duzlu
- ☒ adi duzlu, şirin duzlu, ədviyyəli – duzlu, sirkəli-duzlu (marinadlı)
- ☐ sirkəli-duzlu (marinadlı)
- ☐ şirin duzlu, ədviyyəli – duzlu
- ☐ ədviyyəli – duzlu, sirkəli-duzlu

297 Emal üsulundan asılı olaraq duzlanmış balıqların hazırlanma şəkilləri hansı bənddə tam verilib?

- ☐ başı kəsilib ıçalatı təmizlənmiş, cəmdək, tikə və dilim şəklində
- ☒ bütöv (yarılmamış), üzgəcləri kəsilmiş, yarımkəsilmiş (qələsəmələri və ıçalatı qismən rədd edilmiş), başı üstündə ıçalatı təmizlənmiş, başı kəsilib ıçalatı təmizlənmiş, cəmdək, tikə və dilim şəklində
- ☐ başı üstündə ıçalatı təmizlənmiş, başı kəsilib ıçalatı təmizlənmiş
- ☐ bütöv (yarılmamış), üzgəcləri kəsilmiş, yarımkəsilmiş (qələsəmələri və ıçalatı qismən rədd edilmiş), başı üstündə ıçalatı təmizlənmiş, başı kəsilib ıçalatı təmizlənmiş
- ☐ üzgəcləri kəsilmiş, yarımkəsilmiş (qələsəmələri və ıçalatı qismən rədd edilmiş), başı üstündə ıçalatı təmizlənmiş, başı kəsilib ıçalatı təmizlənmiş

298 Duzlama prosesi hava temperaturu necə olan sexlərdə aparılır?

- ☐ 150C-dən artıq olmayan
- ☒ 100C-dən artıq olmayan
- ☐ -50C-dən artıq olmayan
- ☐ -150C-dən artıq olmayan
- ☐ 250C-dən artıq olmayan

299 Duzlama üsulundan asılı olaraq balıq öz kütləsini neçə faiz azaldır?

- ☐ 0.08
- ☒ 8-20%
- ☐ 0.8
- ☐ 0.5
- ☐ 0.2

300 Balıqdan ayrılan suyun miqdarı, onun daxilinə keçən duzun miqdarından neçə dəfə çoxdur?

- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0

301 Duzlamada miqdarca dəyişikliyin asılı olduğu amillərdən hansı bənddə verilib?

- ☐ duzun miqdarından, duzluğun konsentrasiyasından

- ☒ duzlama üsulundan, duzun miqdarından, duzluğun konsentrasiyasından, duzlama müddəti və temperaturdan
- ☐ duzluğun konsentrasiyasından, duzlama müddətindən
- ☐ duzlama üsulundan, duzun miqdarından, duzluğun konsentrasiyasından
- ☐ duzlama müddəti və temperaturdan

302 Duzun təsirindən bakterial hüceyrələrdə nə baş verir?

- ☐ avtoliz
- ☒ plazmoliz
- ☐ bioz
- ☐ anabioz
- ☐ parçalanma

303 Duzlama necə prosesdir?

- ☐ mexaniki
- ☒ osmotik-diffuziya
- ☐ fermentativ
- ☐ kimyəvi
- ☐ fiziki

304 Hisləmədə balıq hansı rəng alır?

- ☒ qızılı parlaq
- ☐ sarı
- ☐ qırmızı
- ☐ ağ
- ☐ qara

305 Hisləmədə balıqda hansı dəyişikliklər baş verir?

- ☐ biokimyəvi
- ☐ kimyəvi
- ☐ mexaniki
- ☒ fiziki
- ☐ fermentativ

306 Balıq xammalın kütləsinin neçə faizini texnoloji itkilər təşkil edir?

- ☐ 0.54
- ☐ 0.3
- ☐ 0.5
- ☒ 35-54%

☐ 0.35

307 Balıq məmulatlarının keyfiyyəti hansı standartda əsasən qiymətləndirilir?

- ☐ DÖST 2000-55
- ☐ DÖST 2600-50
- ☐ DÖST 2620-55
- ☐ DÖST 2620-50
- ☒ DÖST 2623-50

308 Talvarlarda balıqlar neçə gün saxlanılır?

- ☐ 25 gün
- ☐ 30 gün
- ☐ 50 gün
- ☒ 25-30 gün
- ☐ 5 gün

309 Talvarın hündürlüyü nə qədər olmalıdır?

- ☐ 2 m
- ☐ 5 m
- ☐ 7 m
- ☐ 3 m
- ☒ 10 m

310 Asma balıq harda hazırlanır?

- ☐ açıq havada
- ☐ məhlulda
- ☐ quruducu şkaflarda
- ☒ talvarlarda
- ☐ dəzgahlarda

311 Balıq məmulatları neçə cür olur?

- ☐ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

312 Hansı bənddə yalnız balıq məmulatları verilib?

- ☐ yan, yarımbel, böyrəklər
- ☐ yan, yarımbel, qaraciyər, ət
- ☐ yarımbel, ət və qarın
- ☐ bel, yan, qaraciyər
- ☒ bel, yan, yarımbel və qarın

313 Tüstünün sıxlığını neçə üsulla tənzim edirlər?

- ☐ 1.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0

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

- ☐ üzmə qovuğuna
- ☐ pulcuqlarına
- ☐ qəlsəmələrinə
- ☐ üzgəclərinə
- ☒ dərisinə

315 Hisləmədə balığa rəng verən hansı maddələrdir?

- ☐ su
- ☐ spirtlər
- ☐ ketonlar
- ☐ aldehidlər
- ☒ fenollar

316 Ağacın yandırılmasında nə qədər kimyəvi birləşmə əmələ gəlir?

- ☐ 50.0
- ☐ 40.0
- ☒ 70.0
- ☐ 20.0
- ☐ 30.0

317 Hisləmədə istifadə olunan yanacağın tərkibində suyun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.3
- ☐ 0.25
- ☐ 0.2

- ☐ 0.35
- ☒ 25-35%

318 1 kq karbonun yanmasından neçə kkal istilik ayrılır?

- ☐ 8440 kkal
- ☐ 810 kkal
- ☐ 8000 kkal
- ☐ 140 kkal
- ☒ 8140 kkal

319 Yanacaqda başlıca istilik törədən hansıdır?

- ☐ azot
- ☐ oksigen
- ☐ neon
- ☒ karbon
- ☐ hidrogen

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

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

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

- ☐ ağac kəpəyi, odun
- ☐ odun
- ☐ yonqar və odun
- ☐ ağac kəpəyi, yonqar
- ☒ ağac kəpəyi, yonqar və odun

322 Hisləmə əməliyyatının hansı növləri var?

- ☐ süni və birləşdirilmiş
- ☐ süni və təbii
- ☐ təbii
- ☐ təbii və birləşdirilmiş
- ☒ təbii, süni və birləşdirilmiş

323 Hisləmə əməliyyatı neçə cür olur?

- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 1.0
- ☐ 5.0
- ☐ 2.0

324 Balıqları hisəvermənin üsulları hansı bənddə doğru verilib?

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

325 Balıqları hisə vermə neçə üsulla aparılır?

- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☒ 3.0

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

- ☐ tüstülü, tüstüsüz
- ☐ qarışıq hisəverilmiş
- ☐ tüstülü, qarışıq hisəverilmiş
- ☒ tüstülü, tüstüsüz və qarışıq hisəverilmiş
- ☐ tüstüsüz və qarışıq hisəverilmiş

327 İsti hisləmədə məhsulun emalı temperatur diapazonu nə qədər olur?

- ☐ 800C
- ☐ 100C
- ☐ 700C
- ☒ 80-1700C
- ☐ 1700C

328 Natamam isti hislənmiş balığın tərkibində duzun miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 0.05
- ☐ 0.15
- ☐ 0.02

- ☒ 5 – 7%
- ☐ 0.07

329 Natamam isti hisləməyə hansı yarımfabrikat verilir?

- ☐ yağlı yarımfabrikat
- ☒ zəif duzlu yarımfabrikat
- ☐ duzlu yarımfabrikat
- ☐ duzsuz yarımfabrikat
- ☐ yağsız yarımfabrikat

330 Natamam isti hisləmə zamanı məhsul temperatur diapazonu nə qədərdir?

- ☐ 800C
- ☐ 500C
- ☐ 300C
- ☒ 40-800C
- ☐ 400C

331 Soyuq hislənməmiş balığın tərkibində xörək duzunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.05
- ☐ 0.13
- ☐ 0.1
- ☐ 0.53
- ☒ 5 – 13%

332 Prosesin temperaturundan asılı olaraq hisləmənin neçə üsulu fərqləndirilir?

- ☐ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

333 Yağlı balıqları neçə ay saxlamaq olar?

- ☐ 4 ay
- ☐ 2 ay
- ☐ 3 ay
- ☒ 3-4 ay
- ☐ 5 ay

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

- ☐ -50 C
- ☐ -40 C
- ☐ -80 C
- ☒ -8 ÷ -50 C
- ☐ -30 C

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

- ☒ 75-80%
- ☐ 0.7
- ☐ 0.75
- ☐ 0.4
- ☐ 0.8

336 Qaxac edilmiş balığın tərkibində xörək duzunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.1
- ☐ 0.05
- ☐ 0.15
- ☒ 0.13
- ☐ 0.03

337 Balığın tərkibində suyun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.4
- ☐ 0.1
- ☐ 0.2
- ☐ 0.3
- ☒ 0.38

338 Qaxac edilmiş balıqlar keyfiyyətindən asılı olaraq hansı sortlara ayırırlar?

- ☐ 1-ci
- ☐ ekstra
- ☐ 2-ci
- ☒ 1-ci və 2-ci
- ☐ əla

339 Qaxac etmək üçün istifadə olunan balıqlar hansı bənddə verilib?

- ☐ qızılüzgəc, şahmahi, kefal, şirbit, enlibaş və xanı balıqları
- ☐ skumbriya, tyulka balıqları
- ☐ poru, qızılüzgəc, şahmahi balıqları

- ☒ külmə, çapaq, ziyad, xəşəm, poru, qızılüzgəc, şahmahı, kefal, şirbit, enlibaş və xanı balıqları
- ☐ ziyad, xəşəm, poru, qızılüzgəc balıqları

340 Iri balıqları neçə gün qaxac edirlər?

- ☐ 10 gün
- ☐ 2 gün
- ☒ 30 gün
- ☐ 20 gün
- ☐ 5 gün

341 Iri balıqları neçə dərəcədə qaxac edirlər?

- ☐ 220C
- ☐ 300C
- ☒ 20-220C
- ☐ 200C
- ☐ 400C

342 Xırda balıqları neçə gün qaxac edirlər?

- ☐ 10 gün
- ☐ 15 gün
- ☐ 5 gün
- ☐ 7 gün
- ☒ 10-17 gün

343 Xırda balıqları neçə dərəcədə qaxac edirlər?

- ☐ 400 C
- ☐ 100 C
- ☐ 200 C
- ☐ 300 C
- ☒ 24-280 C

344 Zülallar daha sadə birləşmələrə aşağıdakılardan hansının təsirindən parçalanır?

- ☐ turşuların
- ☐ duzların
- ☐ duz və turşuların
- ☒ fermentlərin
- ☐ ferment və duzların

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

- ☐ 280C
- ☐ 200C
- ☐ 300C
- ☒ 22-280C
- ☐ 220C

346 Sublimasiya üsulu ilə qurutma neçə dərəcədə aparılır?

- ☐ 400C
- ☐ 500C
- ☐ 200C
- ☐ 300C
- ☒ 220C

347 İsti üsulla qurudulma neçə saat davam edir?

- ☐ 5 saat
- ☐ 7 saat
- ☐ 2 saat
- ☐ 3 saat
- ☒ 3-4,5 saat

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

- ☒ 135-1750C
- ☐ 1550C
- ☐ 1350C
- ☐ 1000C
- ☐ 1750C

349 Soyuq üsulla qurutma neçə gün davam edir?

- ☐ 8 gün
- ☐ 7 gün
- ☐ 5 gün
- ☒ 8-10 gün
- ☐ 10 gün

350 Soyuq üsulla qurutma təbii və süni istilikdə qurudulma neçə dərəcədə aparılır?

- ☐ 400C

- ☐ 200C
- ☐ 500C
- ☐ 300C
- ☒ 20-400C

351 Balıqları qurudulma üsulları hansı bənddə tam verilib?

- ☐ aşağı (soyuq üsul) və yüksək (isti üsul) temperaturda
- ☐ yüksək (isti üsul) temperaturda
- ☐ təbii hava şəraitində
- ☒ təbii hava şəraitində, aşağı (soyuq üsul) və yüksək (isti üsul) temperaturda, vakuumda (sublimasiya üsulu)
- ☐ vakuumda (sublimasiya üsulu)

352 Qurutmaq üçün hansı balıqlar götürülür?

- ☐ arıq, yağlı
- ☐ yağlı
- ☐ kök, yağsız
- ☒ arıq, yağsız
- ☐ kök, yağlı

353 1986 – 1988 -ci illərdə respublikada nə qədər nərəkimilərin kürüsü hazırlanmışdır?

- ☐ 50 kq
- ☒ 42 ton
- ☐ 80 kq
- ☐ 40 kq
- ☐ 90 kq

354 Dənəvər qızılbalıq kürüsünü 6 – 70C temperaturda neçə ay saxlamaq olar?

- ☐ 5.0
- ☐ 7.0
- ☐ 11.0
- ☐ 9.0
- ☒ 10.0

355 Yastığın kütləsinə görə duzluq neçə dəfə çox götürülür?

- ☐ 6 dəfə
- ☐ 8 dəfə
- ☐ 2 dəfə
- ☐ 4 dəfə

☒ 5 dəfə

356 Yastıqları vannə və yaxud vazalara yığaraq üzərinə hansı temperaturu doymuş xörək duzu məhlulu tökülür?

- ☐ 440C
- ☐ 450C
- ☐ 50C
- ☒ 40 - 450C
- ☐ 400C

357 Tikələrə doğranmış yastıqları doymuş xörək duzu məhlulunda neçə dəqiqə duzlayırlar?

- ☐ 8 dəqiqə
- ☐ 3 dəqiqə
- ☒ 5 – 8 dəqiqə
- ☐ 5 dəqiqə
- ☐ 7 dəqiqə

358 Sıxılmış kürüdə nəmlik və duzun miqdarı necə olur?

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

359 Keyfiyyətindən asılı olaraq sıxılmış kürü hansı sortlara ayrılır?

- ☐ əla, 2- ci
- ☐ 1 – ci
- ☐ 1 – ci və 2- ci
- ☐ əla, 1 – ci
- ☒ əla, 1 – ci və 2- ci

360 Sıxılmış kürünü nə qədər müddət saxlamaq mümkündür?

- ☒ 1 il
- ☐ 7 ay
- ☐ 5 ay
- ☐ 9 ay
- ☐ 3 ay

361 Sıxılmış kürünü hansı temperaturda saxlayırlar?

- ☐ -60C-yə qədər
- ☒ -20C-dən -60C-yə qədər
- ☐ 30C
- ☐ -20C
- ☐ 60C-yə qədər

362 Otaq temperaturunda pastemizə edilmiş kürünü nə qədər müddət saxlamaq olar?

- ☐ 3 ay
- ☒ 4 – 5 ay
- ☐ 8 ay
- ☐ 10 ay
- ☐ 2 ay

363 Pasterizə edilmiş kürünü hansı temperaturda saxlayırlar?

- ☐ + 20C
- ☒ + 20C və – 30C
- ☐ – 10C
- ☐ 00C
- ☐ – 30C

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

- ☐ 15 dəqiqə
- ☒ 15 – 20 dəqiqə
- ☐ 10 dəqiqə
- ☐ 50 dəqiqə
- ☐ 20 dəqiqə

365 Kürünün pastemizasiyası zamanı bankaların və suyun nisbəti necə olur?

- ☐ 1 : 4
- ☒ 1 : 5
- ☐ 1 : 2
- ☐ 1 : 1
- ☐ 1 : 3

366 Bütün kürü sortlarında xörək duzunun miqdarı 3,5 – 5 %, antiseptikin miqdarı nə qədər olur?

- ☐ 0.01
- ☒ 0,2%
- ☐ 0.03

- ☐ 0.04
- ☐ 0.02

367 Keyfiyyətindən asılı olaraq dənəvər banka kürüsünü hansı sortlara ayırırlar?

- ☐ 1- ci və 2 – ci
- ☒ əla, 1- ci və 2 – ci
- ☐ əla və 2 – ci
- ☐ əla sort
- ☐ əla, 1- ci

368 Az duzlu kürünü ideal soyuq şəraitdə nə qədər müddət saxlamaq olar?

- ☐ 20 gün
- ☒ 15 gün
- ☐ 40 gün
- ☐ 10 gün
- ☐ 30 gün

369 Dənəvər banka kürüsünü 2 – 30C temperaturda nə qədər müddət saxlamaq mümkündür?

- ☐ 3 ay
- ☒ 6 ay
- ☐ 5 ay
- ☐ 9 ay
- ☐ 7 ay

370 Kürü doldurulmuş bankaları 2 – 40C temperaturda neçə gündən az olmayaraq saxlayırlar?

- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0

371 Dənəvər banka kürüsündə duzun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 3,0 %
- ☒ 3,5 – 5,0 %
- ☐ 0.035
- ☐ 0.3
- ☐ 0.05

372 Duzlanmanın qurtarmasını müəyyən edən xüsusiyyətlər hansı bənddə tam verilib?

- ☐ kürü dənələrinin həmi kiçilir və qabığı hərkiçir; onu iki bəndin arasında sıxdıqda kürü dənəsinin daxilində olan

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

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

- ☐ 10 saniyə
- ☐ 30 saniyə
- ☐ 20 saniyə
- ☒ 40 saniyə
- ☐ 5 saniyə

374 Kürünün duzlanması neçə dəq davam edir?

- ☐ 1 dəqiqə
- ☒ 1 – 3 dəqiqə
- ☐ 13 dəqiqə
- ☐ 10 dəqiqə
- ☐ 3 dəqiqə

375 Kürü dənələri hansı temperaturu suda 30 san yuyulur?

- ☐ 8 0C
- ☒ 5 – 8 0C
- ☐ 10 0C
- ☐ 150C
- ☐ 5 0C

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

- ☐ 45 san
- ☒ 30 san
- ☐ 1 dəq
- ☐ 2 dəq
- ☐ 15 san

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

- ☐ yalnız iri ölçülü

- ☒ iri və orta ölçülü
- ☐ xırda ölçülü
- ☐ xırda və orta ölçülü
- ☐ yalnız orta ölçülü

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

- ☐ 20 kq
- ☒ 15 kq
- ☐ 30 kq
- ☐ 40 kq
- ☐ 10 kq

379 Quru duzlamadan sonra kürü neçə dərəcədə pastemizə edilir?

- ☐ 300C
- ☒ 600C
- ☐ 700C
- ☐ 500C
- ☐ 900C

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

- ☐ 0.16
- ☒ 3 – 16 %
- ☐ 0.36
- ☐ 0.03
- ☐ 0.03

381 Duzlanmış kürüyə tətbiq edilən hansı əlavə emal üsulları vardır?

- ☐ sıxma, qaxacetmə
- ☒ sıxma, pastemizə, qaxacetmə
- ☐ pastemizə, qaxacetmə
- ☐ sıxma
- ☐ sıxma, pastemizə

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

- ☐ çəllək kürüsü
- ☒ dənəvər banka və çəllək kürüsü
- ☐ banka kürüsü
- ☐ dondurulmuş kürü

- ☐ sıxılmış kürü

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

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

384 Nəməkimilərin kürüsünün diametri nə qədərdir?

- ☐ 9 mm
- ☒ 2 – 5 mm
- ☐ 12 mm
- ☐ 10 mm
- ☐ 7 mm

385 Qızılbalıqların kürüsünün diametri nə qədərdir?

- ☐ 9 mm
- ☒ 4 – 7 mm
- ☐ 10 mm
- ☐ 11 mm
- ☐ 3mm

386 Protoplazmanın tərkibinə aşağıdakılardan hansılar daxildir?

- ☐ pigmentlər
- ☐ yağ
- ☒ yağ və boyaq maddələri (pigment)
- ☐ mineral maddələr
- ☐ zülal

387 Kürü hansı hissələrdən ibarətdir?

- ☐ yarım maye kütlədən (protoplazma)
- ☒ qabıqdan, yarım maye kütlədən (protoplazma) və nüvədən
- ☐ qabıqdan, nüvədən
- ☐ qabıqdan, yarım maye kütlədən
- ☐ yarım maye kütlədən (protoplazma) və nüvədən

388 Kürü hansı formada olur?

- ☐ uzunsov formada
- ☒ kürəşəkilli və bir qədər uzunsov
- ☐ kvadrat formada
- ☐ rombşəkilli
- ☐ üçbucaq formada

389 Kürü yastıqlarının struktur quruluşu hansı bənddə doğru verilib?

- ☐ birləşdirici toxumalardan və kürü dənəciklərindən
- ☒ xarici qalın pərdədən, birləşdirici toxumalardan və kürü dənəciklərindən
- ☐ xarici qalın pərdədən, kürü dənəciklərindən
- ☐ kürü dənəciklərindən
- ☐ xarici qalın pərdədən, birləşdirici toxumalardan

390 Dünyada istehsal olunan nərəkimilərin kürüsünün neçə faizi keçmiş SSRİ-nin payına düşürdü?

- ☐ 0.6
- ☒ 0.95
- ☐ 0.4
- ☐ 0.5
- ☐ 0.3

391 Emal edənə qədər kürünü hansı temperatur intervalında saxlamaq olar?

- ☐ 30 C –dən mənfi 30C arasında
- ☒ 20 C –dən mənfi 10C arasında
- ☐ 20 C –dən mənfi 20C arasında
- ☐ 20 C –dən mənfi 30C arasında
- ☐ 00 C –dən mənfi 10C arasında

392 Emal edənə qədər kürünü 20 C –dən mənfi 10C arasında neçə saat saxlamaq olar?

- ☐ 4 saat
- ☒ 4 – 5 saat
- ☐ 10 saat
- ☐ 1 saat
- ☐ 5 saat

393 Kürünün əsas konservləşdirmə üsulu hansıdır?

- ☐ soyudulma
- ☒ duzlama
- ☐ qurudulma

- ☐ hisəvermə
- ☐ qaxacetmə

394 Qırmızı kürüdə neçə faiz yağ vardır?

- ☐ 0.1
- ☒ 10 – 16 %
- ☐ 0.16
- ☐ 0.11
- ☐ 0.16

395 Qırmızı kürüdə neçə faiz zülali maddə vardır?

- ☐ 0.32
- ☒ 24 – 32 %
- ☐ 0.22
- ☐ 0.23
- ☐ 0.24

396 Qara kürüdə neçə faiz yağ vardır?

- ☐ 0.18
- ☒ 16 – 18 %
- ☐ 0.18
- ☐ 0.11
- ☐ 0.16

397 Qara kürüdə neçə faiz zülali maddə vardır?

- ☐ 0.24
- ☒ 24 – 28 %
- ☐ 0.48
- ☐ 0.22
- ☐ 0.28

398 Açıq-sarı və ya bozumtul sarı kürü hansı balıqlardan alınır?

- ☐ nərə cinsli balıqlardan
- ☒ pulcuqlu balıqlardan
- ☐ köpək balığından
- ☐ tyulkadan
- ☐ uzaq Şərq qızılbalığından

399 Qırmızı kürü hansı balıqlardan alınır?

- ☐ nərə cinsli balıqlardan
- ☒ uzaq Şər qızılbalığından
- ☐ köpək balığından
- ☐ çəki balığından
- ☐ tyulkadan

400 Qara kürü hansı balıqlardan alınır?

- ☐ tyulka
- ☒ nərə cinsli
- ☐ nərə, semqa
- ☐ qızılbalıq
- ☐ köpək balığı

401 Kürülər rənginə görə hansı qruplara bölünür?

- ☐ qırmızı kürü, açıq –sarı və ya bozumtul – sarı kürü
- ☒ qara kürü, qırmızı kürü, açıq –sarı və ya bozumtul – sarı kürü
- ☐ qara kürü, bozumtul – sarı kürü
- ☐ açıq –sarı və ya bozumtul – sarı kürü
- ☐ qara kürü, qırmızı kürü

402 Kürülər rənginə görə neçə qrupa bölünür?

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0

403 Balığı qızartmadan öncə nə ilə urvalayırlar?

- ☐ suxarı
- ☒ un
- ☐ şəkər
- ☐ duz
- ☐ nişasta

404 Hər iki tərəfi qızardılmış balığı 5 dəqiqə müddətində hansı temperaturu qızdırıcı şkafda saxlamaqla qızardılmanı tamamlayırlar?

- ☐ 1000C
- ☐ 3000C

- ☒ 2500C
- ☐ 4000C
- ☐ 2000C

405 Qrildə balıq hazırlayarkən neçə dəqiqə soyuqda marinadlaşdırırlar?

- ☐ 25 dəqiqə
- ☒ 25-30 dəqiqə
- ☐ 20 dəqiqə
- ☐ 50 dəqiqə
- ☐ 30 dəqiqə

406 Qaynadılmış nərəkimilərdə yağın miqdarı balığın ümumi kütləsinin neçə faizi qədərdir?

- ☐ 0.15
- ☒ 0.2
- ☐ 0.35
- ☐ 0.45
- ☐ 0.25

407 Soyuq qəlyanaltıların hazırlanması üçün hansı balıqlardan istifadə olunur?

- ☐ duzlanmış balıqlardan
- ☒ isti və soyuq halda hisə verilmiş balıqlardan
- ☐ qaxac edilmiş balıqlardan
- ☐ qurudulmuş balıqlardan
- ☐ soyuq hisə verilmiş balıqlardan

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

- ☐ 0.1
- ☒ 4-10%
- ☐ 0.4
- ☐ 0.14
- ☐ 0.04

409 Bitoçkalar hansı formada olur?

- ☐ romb
- ☒ yumru
- ☐ kvadrat
- ☐ düzbucaqlı
- ☐ oval

410 Kotletlər hansı formada olur?

- ☐ kvadrat
- ☒ oval
- ☐ üçbucaq
- ☐ romb
- ☐ dairə

411 Qiymətlənmiş balıq kütləsindən hazırlanan məmulatlar hansı bənddə tam verilib?

- ☐ rulet, teftellər, şnitellər, frikadellər
- ☒ kotlet, bitoçka, lülə, balıq kababı , rulet, teftellər, şnitellər, frikadellər
- ☐ bitoçka, lülə, balıq kababı , rulet, teftellər
- ☐ balıq kababı , rulet, teftellər, şnitellər
- ☐ kotlet, bitoçka, lülə, balıq kababı

412 Soussuz adətən hansı balıqlar bişirilir?

- ☐ başsız
- ☒ bütöv
- ☐ quyruq hissələr
- ☐ balığın başı
- ☐ tikələrə bölünmüş

413 Şişdə hansı 3 balıq qızardılır?

- ☐ nərə balığı, kapitan balığı, naqqa
- ☒ nərə balığı, kapitan balığı, paltus balığı
- ☐ nərə balığı, paltus balığı, kilkə
- ☐ naqqa, qızılbalıq, kilkə
- ☐ kapitan balığı, paltus balığı, skumbriya

414 Soğanı marinadlaşdırmaq üçün qazana əlavə edilənlər hansı bənddə doğru verilib?

- ☐ duz və sirkə
- ☒ sirkə və bitki yağı
- ☐ şəkər və sirkə
- ☐ şəkər və bitki yağı
- ☐ duz və bitki yağı

415 Fritürdə qızartmaq üçün hansı hissələri təmizlənmiş balıqdan istifadə olunur?

- ☐ dərisi
- ☒ dərisi və qabırğa sümükləri

- ☐ onurğa sümükləri
- ☐ pulcuqları
- ☐ qabırğa sümükləri

416 Qızardılmanın hansı üsulları vardır?

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

417 Porsiyalaşdırılmış balıq tikələrinin qaynama müddəti neçə dəqiqədir?

- ☐ 11 dəq
- ☒ 12-15 dəq
- ☐ 12 dəq
- ☐ 10 dəq
- ☐ 15 dəq

418 Foreli qaynatmaq üçün neçə faizli sirkə istifadə edilir?

- ☐ 4%-li
- ☒ 3%-li
- ☐ 5%-li
- ☐ 7%-li
- ☐ 2%-li

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

- ☐ 0.01
- ☒ 0.005
- ☐ 0.03
- ☐ 0.04
- ☐ 0.02

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

- ☐ 2.5%
- ☒ 0.02
- ☐ 0.5%
- ☐ 3.5%
- ☐ 1.5%

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

- ☐ xek, çay xanı balığı, skumbriya
- ☒ sudak, xek, çay xanı balığı
- ☐ sudak, xek, çay xanı balığı, çəki
- ☐ qızılbalıq, çəki
- ☐ sudak, xek, killə

422 İstilik emalı üsulunun seçimi hansı amillərdən asılıdır?

- ☐ balıq ətinin tərkibindən
- ☒ balıq toxumalarının quruluşundan və tərkibindən
- ☐ balığın kütləsindən
- ☐ balığın ölçüsündən
- ☐ balığın növündən

423 İstilik emalı zamanı balığın kütləsində itki neçə faiz təşkil edir?

- ☐ 0.18
- ☒ 18-20%
- ☐ 0.1
- ☐ 0.12
- ☐ 0.2

424 Balıq kollageni hansı temperaturda denaturatlaşır?

- ☐ 00 C
- ☒ 400 C
- ☐ 100 C
- ☐ 50 C
- ☐ 40 C

425 Balıq ətinin tərkibindəki lipidlərin miqdarı nə qədərdir?

- ☐ 0.2 %
- ☒ 0.2 - 28%
- ☐ 0.08
- ☐ 0.22
- ☐ 0.28

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

- ☐ 10 dəq

- ☒ 30 dəq
- ☐ 5 dəq
- ☐ 20 dəq
- ☐ 40 dəq

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

- ☐ 3 saat
- ☒ 1,5-2 saat
- ☐ 1.5 saat
- ☐ 4 saat
- ☐ 2 saat

428 Balıq soyutması hazırlamaq üçün hansı balığının tullantılarından istifadə edilir?

- ☐ kilkə
- ☐ qızılbalıq
- ☐ çapaq
- ☒ nərə
- ☐ çəki

429 Balığı neçə dərəcədə qızartmaq lazımdır?

- ☐ 1800C
- ☐ 1500C
- ☐ 1000C
- ☐ 1200C
- ☒ 1600C

430 Balığı neçə dəqiqə ərzində qızartmaq lazımdır?

- ☐ 20 dəqiqə
- ☒ 6-20 dəqiqə
- ☐ 15 dəqiqə
- ☐ 2 dəqiqə
- ☐ 6 dəqiqə

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

- ☐ bişirmə, qızartma, pörtmə
- ☒ bişirmə, qızartma, pörtmə və buğda ununda bişirmə
- ☐ qızartma, pörtmə və buğda ununda bişirmə

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

432 Balıq kababının tərkibində soğanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.2
- ☒ 18-20%
- ☐ 0.1
- ☐ 0.8
- ☐ 0.18

433 Balıq kababının tərkibində ətin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.78
- ☒ 78-82%
- ☐ 0.82
- ☐ 0.82
- ☐ 0.72

434 Balıq kababının tərkibində xörək duzunun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- ☐ 0.015
- ☒ 1,5-2,0%
- ☐ 0.01
- ☐ 0.5
- ☐ 0.02

435 Balıq kababı çox vaxt hansı halda satışa verilir?

- ☐ duzlanmış
- ☒ dondurulmuş
- ☐ hislənmiş
- ☐ qurudulmuş
- ☐ soyudulmuş

436 Balıq kababı yarımfabrikatı üçün əsasən hansı fəsilə balıqlarından istifadə olunur?

- ☐ çəkikimilər
- ☒ nərə balığı fəsiləsindən
- ☐ qızılbalıqkimilər
- ☐ naxakimilər
- ☐ kilkələr

437 Balıq kotletində xörək duzunun miqdarı nə qədər ola bilər?

- ☐ 2.5 %
- ☒ 0.02
- ☐ 0.01
- ☐ 1.5 %
- ☐ 0.03

438 Kotlet yarımfabrikatlarının forması necə olmalıdır?

- ☐ düzbucaqlı
- ☒ girdə və ya oval
- ☐ kvadrat
- ☐ romb
- ☐ üçbucaq

439 Balıq kotleti hazırlamaq üçün qiyməyə hansı qatqılar əlavə edilir?

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

440 Balıq kotlet yarımfabrikatı hazırlamaq üçün istifadə edilənlər hansı variantda tam verilib?

- ☐ balıq qiyməsindən, təzə balıq əti
- ☒ balıq qiyməsindən, təzə və ya I sort dondurulmuş balıq əti
- ☐ I sort dondurulmuş balıq əti
- ☐ balıq qiyməsindən, I sort dondurulmuş balıq əti
- ☐ təzə və ya I sort dondurulmuş balıq əti

441 Balıq qiyməsinin nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- ☐ 0.8
- ☒ 0.84
- ☐ 0.6
- ☐ 0.5
- ☐ 0.7

442 Balıq qiyməsi neçə dərəcədə saxlanılır?

- ☐ 80 C
- ☒ -180 C
- ☐ 00 C

- ☐ 30 C
- ☐ 10 C

443 Balıq qiyməsi neçə dərəcədə dondurulur?

- ☐ -30 C
- ☒ -300 C
- ☐ -50 C
- ☐ -100 C
- ☐ -70 C

444 Qiymənin stabilliyini artırmaq məqsədilə ona neçə faiz şəkər qatılır?

- ☐ 2.5%
- ☒ 0.01
- ☐ 0.5 %
- ☐ 1.5%
- ☐ 0.02

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

- ☐ 2.5%
- ☒ 1.5%
- ☐ 0.5 %
- ☐ 0.01
- ☐ 0.02

446 Dondurulmuş balıq qiyməsi əsasən hansı balıqlardan hazırlanır?

- ☐ az yağlı
- ☒ yağsız və az yağlı
- ☐ yağlı və az yağlı
- ☐ yağlı
- ☐ yağsız

447 Yarımfabrikatın donu açıldıqdan sonra ətinin konsistensiyası necə olmalıdır?

- ☐ yumşaq
- ☒ sıx
- ☐ məsaməli
- ☐ ovulan
- ☐ bərk

448 Xüsusi doğranılmış balıq yarımfabrikatının səthi necə olmalıdır?

- ☐ qırmızı ləkəli
- ☒ təmiz
- ☐ qızarmış
- ☐ qara ləkəli
- ☐ kif ləkəli

449 Balıqdan hansı yarımfabrikatlar hazırlanır?

- ☐ dondurulmuş balıq kəbabı, balıq yığımı, balıq kotleti və dondurulmuş balıq düşbərəsi
- ☒ xüsusi doğranılmış və dondurulmuş balıq filesi, dondurulmuş balıq kəbabı, balıq yığımı, balıq kotleti və dondurulmuş balıq düşbərəsi
- ☐ balıq yığımı, balıq kotleti və dondurulmuş balıq düşbərəsi
- ☐ balıq kotleti və dondurulmuş balıq düşbərəsi
- ☐ xüsusi doğranılmış və dondurulmuş balıq filesi, dondurulmuş balıq kəbabı

450 Balıqdan kulinar məmulatları istehsal etmək üçün hansı balıq yarımfabrikatlarından istifadə edilir?

- ☐ dondurulmuş balıqlardan, I sort duzlu balıq ətindən
- ☒ soyudulmuş, dondurulmuş balıqlardan, I sort duzlu balıq ətindən
- ☐ soyudulmuş, I sort duzlu balıq ətindən
- ☐ I sort duzlu balıq ətindən
- ☐ soyudulmuş, dondurulmuş balıqlardan

451 Konservlər saxlanan anbarda havanın temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- ☐ 3°C
- ☒ 20°C
- ☐ 2°C
- ☐ 4°C
- ☐ 0°C

452 Sterilizədən sonra məhsulun temperaturu neçə dərəcəyə yaxın olur?

- ☐ 90°C
- ☐ 60°C
- ☐ 70°C
- ☒ 100°C
- ☐ 80°C

453 Sterilizə nə ilə aparılmalıdır?

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

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

454 Balıq konservlərində sterilizə hansı temperaturda aparılır?

- ☐ 112 °C
- ☐ 100°C
- ☐ 110°C
- ☒ 112 - 120°C
- ☐ 120°C

455 Sterilizə rejimi seçilərkən neçə şərt nəzərə alınmalıdır?

- ☐ 1.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0

456 Mikroorqanizmlərin forma və sporlarının məhv edilməsinə nə deyilir?

- ☐ dondurma
- ☐ soyudulma
- ☐ qurudulma
- ☒ sterilizə
- ☐ pasteurizə

457 Qapaqlanmış bankanın daxilində vakuum neçə mm cıvə sütununa bərabər olmalıdır?

- ☒ 170 – 250
- ☐ 170.0
- ☐ 250.0
- ☐ 150.0
- ☐ 100.0

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

- ☐ 65°C
- ☐ 75°C
- ☐ 90°C
- ☒ 80 - 90°C
- ☐ 80 °C

459 Ekshausterləşdirmə neçə üsulla aparılır?

- ☐ 1.0
- ☐ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☒ 2.0

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

- ☐ sterilizasiya
- ☐ qurudulma
- ☐ pasterizasiya
- ☒ ekshausterləşdirmə
- ☐ dondurma

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

- ☐ materialı
- ☐ materialı və forması
- ☐ materialı və ölçüsü
- ☒ forması və ölçüsü
- ☐ forması

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

- ☐ 0.25
- ☐ 0.15
- ☐ 0.1
- ☐ 0.2
- ☒ 0.03

463 Qızartmada aşağıdakılardan hansının fəaliyyəti dayanır?

- ☐ mikroorqanizmlər
- ☒ fermentlər
- ☐ bakteriyalar
- ☐ maya göbələkləri
- ☐ karbohidratlar

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

- ☐ meyxos

- ☒ şirintəhər
- ☐ turş
- ☐ acı
- ☐ şirin

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

- ☐ soya
- ☒ günəbaxan
- ☐ küncüt
- ☐ qarğıdalı
- ☐ pambıq

466 Unun tərkibində olan karbohidratlar qızardılmış balığa hansı rəngi verir?

- ☐ sarı
- ☒ qızılı
- ☐ qara
- ☐ ağ
- ☐ qırmızı

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

- ☐ 0.02
- ☒ 1-2%
- ☐ 0.12
- ☐ 1.5%
- ☐ 0.01

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

- ☐ qızartma, pörtləmə
- ☒ qızartma, pörtləmə, qurutma və hisləmə
- ☐ qurutma və hisləmə
- ☐ qızartma, qurutma və hisləmə
- ☐ qızartma, hisləmə

469 Duzun konservdə bərabər paylanması neçə aya başa çatır?

- ☐ 2 ay
- ☒ 2-3 ay
- ☐ 4 ay
- ☐ 3 ay

☐ 1 ay

470 Konserv istehsalında hazır məhsula xorək duzunu neçə üsulla verirlər?

☐ 1.0

☒ 3.0

☐ 2.0

☐ 5.0

☐ 4.0

471 Tullantıların miqdarı bütöv balığın kütləsinin neçə faizi miqdarında olmalıdır?

☐ 0.24

☒ 24 – 27%

☐ 0.22

☐ 0.2

☐ 0.27

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

☐ 5 °C

☒ 15 °C

☐ 0 °C

☐ 2°C

☐ 1 °C

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

☐ 0.5

☒ 2.0

☐ 3.5

☐ 2.5

☐ 1.5

474 Balığı yuyarkən suyun temperaturu neçə olmalıdır?

☐ 10°C

☒ 15°C

☐ 5°C

☐ 3°C

☐ 1°C

475 Təbii balıq konservlərini neçə il saxlamaq olar?

- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0

476 Öz şirəsində balıq konservlərini nə qədər müddət saxlamaq olar?

- ☐ 5 gün
- ☒ 15-20 gün
- ☐ 10 gün
- ☐ 20 gün
- ☐ 15 gün

477 Tomat sousunda balıq konservlərini nə qədər müddət saxlamaq olar?

- ☐ 45 gün
- ☒ 10 gündən 45 günə qədər
- ☐ 1 ay
- ☐ 3 ay
- ☐ 10 gün

478 Yağda balıq konservlərini nə qədər müddət saxlamaq olar?

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

479 Balıq konservləri saxlanan anbarın temperaturu necə olmalıdır?

- ☐ 150C
- ☒ 0 ÷ 150C
- ☐ 10C
- ☐ 00C
- ☐ 50C

480 Balıq konservləri hansı nisbi rütubətə malik anbalarda saxlanmalıdır?

- ☐ 0.6
- ☒ 70-75%
- ☐ 0.4

- ☐ 0.3
- ☐ 0.5

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

- ☐ ədviyyat, sirkə və vitamin
- ☒ ədviyyat, sirkə və tomat-pasta
- ☐ ədviyyat, kərə yağı
- ☐ ədviyyat, sirkə
- ☐ ədviyyat, kərə yağı və tomat-pasta

482 Paştətlər balığının hansı hissələrindən hazırlanır?

- ☐ qaraciyər və üzgəc
- ☒ ət və qaraciyər
- ☐ üzümə qovuşu və qaraciyər
- ☐ pulcuq və üzgəc
- ☐ ət və pulcuq

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

- ☐ 1:1
- ☒ 1:3
- ☐ 2:2
- ☐ 3:1
- ☐ 1:2

484 Sardina konservi hansı balıqlardan hazırlanır?

- ☐ qızılbalıq, kilə, skubriya
- ☒ salaka, kilə və xırda siyənəklər
- ☐ siyənək, çəki
- ☐ çəki, çapaq
- ☐ salaka, kilə, çapaq

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

- ☒ 0.2
- ☐ 0.25
- ☐ 0.15
- ☐ 0.35
- ☐ 0.45

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

- ☐ 0.45
- ☒ 0.7
- ☐ 0.65
- ☐ 0.35
- ☐ 0.55

487 Yüksək temperaturda emal necə adlanır?

- ☐ sterilizasiya
- ☐ dondurulma
- ☐ pasterizasiya
- ☒ termosterilizasiya
- ☐ soyudulma

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

- ☐ osmoanabioz
- ☐ bioz
- ☒ osidoanabioz
- ☐ hemibioz
- ☐ anabioz

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

- ☐ anabioz
- ☒ osmoanabioz
- ☐ bioz
- ☐ psixroanabioz
- ☐ hemibioz

490 Balığın qurudulması necə adlanır?

- ☐ anabioz
- ☒ kseroanabioz
- ☐ hemibioz
- ☐ bioz
- ☐ psixroanabioz

491 Balığın dondurması necə adlanır?

- ☐ anabioz
- ☒ krioanabioz

- ☐ psixroanabioz
- ☐ bioz
- ☐ hemibioz

492 Balığın soyuq mühitdə saxlanması necə adlanır?

- ☐ krioanabioz
- ☒ psixroanabioz
- ☐ hemibioz
- ☐ bioz
- ☐ anabioz

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

- ☐ hemibioz
- ☒ anabioz
- ☐ psixroanabioz
- ☐ bioz
- ☐ krioanabioz

494 Diri balığın susuz daşınması necə adlanır?

- ☐ bioz
- ☒ hemibioz
- ☐ krioanabioz
- ☐ psixroanabioz
- ☐ anabioz

495 İmmunitet nədir?

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

496 Bioz yunanca bios sözündən götürülüb mənası nədir?

- ☐ canlı
- ☒ həyat
- ☐ dondurulma
- ☐ yaşam

☐ cansız

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

- ☐ bioz, anabioz
- ☒ bioz, anabioz, senanabioz və abioz
- ☐ anabioz, senanabioz və abioz
- ☐ anabioz, senanabioz
- ☐ senanabioz və abioz

498 Konservləşdirilmənin əsasları neçə bioloji prinsip üzərində qurulmuşdur?

- ☐ 5.0
- ☒ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 1.0
- ☐ 3.0

499 Balığın konservləşdirilməsində qarşıya qoyulan əsas vəzifə nədən ibarətdir?

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

500 Balığın xarab olmasına səbəb aşağıdakılardan hansıdır?

- ☐ göbələklər
- ☐ bakteriyalar
- ☐ selikli qışa
- ☐ mayalar
- ☒ mikroorqanizmlər