

1. At ətin yavaş üsulla soyudulacağı boş kameranın havasının parametrləri (temperatur, rütubət, ventilyasiya) nə qədər olmalıdır?
 - ✓ temperatur mənfi 2 ÷ mənfi 3 °C; nisbi rütubət 95 ÷ 98 %; ventilyasiya 0,1 ÷ 0,3 m/san
 - temperatur mənfi 2 ÷ mənfi 3 °C; nisbi rütubət 98 ÷ 99 %; ventilyasiya 4 ÷ 5 m/san
 - temperatur 0 ÷ 1 °C; nisbi rütubət 93 ÷ 95 %; ventilyasiya 3 ÷ 4 m/san
 - temperatur mənfi 3 ÷ mənfi 1 °C; nisbi rütubət 95 ÷ 99 %; ventilyasiya 1 ÷ 2 m/san
 - temperatur mənfi 5 ÷ mənfi 3 °C; nisbi rütubət 90 ÷ 95 %, ventilyasiya 0,2 ÷ 0,5 m/san
2. Toyuğun emalı nəticəsində alınan ət cəmdəkləri neçə müddətdən sonra soyudulmaq üçün soyuducuya yerləşdirilməlidir?
 - 3 gündən
 - 1 saatdan
 - ✓ 10 saatdan
 - 1 gündən
 - 2 gündən
3. Qoyunun emalı nəticəsində alınan ət cəmdəkləri neçə müddətdən sonra soyudulmaq üçün soyuducuya yerləşdirilməlidir?
 - 3 gündən
 - 1 saatdan
 - ✓ 10 saatdan
 - 1 gündən
 - 2 gündən
4. Duzlanıb hislənməmiş ət məhsulları istehsalına sərf ediləcək donmuş mal ətinin temperaturu hansı dərəcəyə çatanadək donu açma davam etdirilir?
 - mənfi 6 °C
 - mənfi 1,5 °C
 - 10 °C
 - ✓ 4 °C
 - mənfi 3 °C
5. Kolbasa istehsalına sərf ediləcək donmuş mal ətinin temperaturu hansı dərəcəyə çatanadək donu açma davam etdirilir?
 - 10 °C
 - mənfi 1,5 °C
 - mənfi 6 °C
 - mənfi 3 °C
 - ✓ 4 °C
6. Donuzun emalı nəticəsində alınan ət cəmdəkləri neçə müddətdən sonra soyudulmaq üçün soyuducuya yerləşdirilməlidir?
 - 3 gündən
 - ✓ 10 saatdan
 - 1 gündən
 - 2 gündən
 - 1 saatdan
7. Camış ətin yavaş üsulla soyudulacağı boş kameranın havasının parametrləri (temperatur, rütubət, ventilyasiya) nə qədər olmalıdır?
 - ✓ temperatur mənfi 2 ÷ mənfi 3 °C; nisbi rütubət 95 ÷ 98 %; ventilyasiya 0,1 ÷ 0,3 m/san
 - temperatur mənfi 5 ÷ mənfi 3 °C; nisbi rütubət 90 ÷ 95 %, ventilyasiya 0,2 ÷ 0,5 m/san
 - temperatur mənfi 2 ÷ mənfi 3 °C; nisbi rütubət 98 ÷ 99 %; ventilyasiya 4 ÷ 5 m/san
 - temperatur 0 ÷ 1 °C; nisbi rütubət 93 ÷ 95 %; ventilyasiya 3 ÷ 4 m/san
 - temperatur mənfi 3 ÷ mənfi 1 °C; nisbi rütubət 95 ÷ 99 %; ventilyasiya 1 ÷ 2 m/san
8. Dovşan ətin yavaş üsulla soyudulacağı boş kameranın havasının parametrləri (temperatur, rütubət, ventilyasiya) nə qədər olmalıdır?

- temperatur 0 ÷ 1 °C; nisbi rütubət 93 ÷ 95 %; ventilyasiya 3 ÷ 4 m/san
- temperatur mənfi 2 ÷ mənfi 3 °C; nisbi rütubət 98 ÷ 99 %; ventilyasiya 4 ÷ 5 m/san
- √ temperatur mənfi 2 ÷ mənfi 3 °C; nisbi rütubət 95 ÷ 98 %; ventilyasiya 0,1 ÷ 0,3 m/san
- temperatur mənfi 5 ÷ mənfi 3 °C; nisbi rütubət 90 ÷ 95 %, ventilyasiya 0,2 ÷ 0,5 m/san
- temperatur mənfi 3 ÷ mənfi 1 °C; nisbi rütubət 95 ÷ 99 %; ventilyasiya 1 ÷ 2 m/san

9. Dondurulmuş siyənək balığı saxlanılan kamerada havanın temperaturu sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 8 dəfə
- 1 dəfə
- √ 2 dəfə
- 3 dəfə
- 4 dəfə

10. Karton qutularda dondurulmuş kilkə saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- √ 2 dəfə
- 1 dəfə
- 8 dəfə
- 4 dəfə
- 3 dəfə

11. Dondurulmuş siyənək balığı saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 8 dəfə
- 1 dəfə
- √ 2 dəfə
- 3 dəfə
- 4 dəfə

12. Dondurulmuş nərə balığı saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 8 dəfə
- 1 dəfə
- √ 2 dəfə
- 3 dəfə
- 4 dəfə

13. Dondurulmuş balıq əti saxlanılan kamerada havanın cərəyan etmə sürəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə
- 4 dəfə
- 8 dəfə
- √ 2 dəfə
- 3 dəfə

14. Dondurulmuş siyənək balığı saxlanılan kamerada havanın nisbi rütubəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 8 dəfə
- √ 2 dəfə
- 1 dəfə
- 3 dəfə
- 4 dəfə

15. Dondurulmuş balıq əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 3 dəfə
- 4 dəfə
- √ 2 dəfə

- 1 dəfə
- 8 dəfə

16. Dondurulmuş durna balığı saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 3 dəfə
- 4 dəfə
- √ 2 dəfə
- 1 dəfə
- 8 dəfə

17. Dondurulmuş dovşan əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 4 dəfə
- 8 dəfə
- √ 2 dəfə
- 1 dəfə
- 3 dəfə

18. Soyuqla işlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq hansı məhsul tam dondurulan sayılır?

- temperaturu krioskopik nöqtədən aşağı salınmayan
- məhsulun temperaturunun tərkibindəki suyun xeyli hissəsinin buza dönənədək aşağı salınması
- √ qismən dondurulmuş məhsuldan istilik çıxarmaqla temperaturun tələb olunan dərəcəyədək aşağı salınması
- xarici qatlardakı su qismən donmuş, lakin məhsulun əsas hissəsi çox soyudulmuş haldadır
- temperaturu krioskopik nöqtədən aşağı, buz kristallıqları yaranmayan həddədək aşağı salınan

19. Dondurulmuş qaymaq saxlanılan kamerada havanın temperaturu sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 4 dəfə
- 1 dəfə
- √ 2 dəfə
- 3 dəfə
- 8 dəfə

20. Dondurulmuş heyvanat yağı saxlanılan kamerada havanın nisbi rütubəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə
- √ 2 dəfə
- 8 dəfə
- 4 dəfə
- 3 dəfə

21. Plombir dondurulması saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə
- 8 dəfə
- 4 dəfə
- 3 dəfə
- √ 2 dəfə

22. Dondurulmuş heyvanat yağı saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 4 dəfə
- 8 dəfə
- 1 dəfə
- √ 2 dəfə
- 3 dəfə

23. Dondurulmuş kərə yağı saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə
- 8 dəfə
- 4 dəfə
- 3 dəfə
- ✓ 2 dəfə

24. Dondurulmuş süd saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə
- 8 dəfə
- 4 dəfə
- 3 dəfə
- ✓ 2 dəfə

25. Dondurulmuş gilə-meyvə saxlanılan kamerada havanın cərəyan etmə sürəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir

- 4 dəfə
- 3 dəfə
- ✓ 2 dəfə
- 1 dəfə
- 8 dəfə

26. Dondurulmuş meyvə saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə
- 3 dəfə
- 4 dəfə
- 8 dəfə
- ✓ 2 dəfə

27. ət nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

- havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır
- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı
- ✓ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
- daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli
- inşasında nəql olunacaq ətin ekologiyasına mənfi təsir edə bilən materiallar işlədilməməli

28. Hansı nəqliyyat vasitəsi buxana nəqliyyat adlandırılır?

- banının ətraf qoruyucuları termoizolyasiya olunan nəqliyyat vasitəsi
- ✓ bayırda havanın temperaturu 30 °C olduqda müxtəlif soyuq verən mənəbə vasitəsi ilə banında temperaturu aşağı salınıb 12 saat saxlanıla bilən nəqliyyat vasitəsi
- banı taxtadan olub üzərinə tənəkə vurulmuş nəqliyyat vasitəsi
- banının daxilində temperaturu qaldırıb, əlavə istilik vermədən onu 12 saat saxlayan (12 °C-dən aşağı olmamaq şərti ilə) isidici qurğusu olan izotermik nəqliyyat vasitəsidir
- bir və ya bir neçə nəqliyyat vahidi üçün soyuducu qurğu olan nəqliyyat vasitəsi

29. Kərə yağının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

- ✓ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
- inşasında nəql olunacaq kərə yağının ekologiyasına mənfi təsir edə bilən materiallar işlədilməməli
- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı
- daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli
- havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır

30. Turşudulmuş süd məhsullarının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı

- inşasında nəql olunacaq turşudulmuş süd məhsulunun ekologiyasına mənfi təsir edə bilən materiallar işlədilməməli
- √ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
- havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır
- daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli

31. Bitki yağları nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı
- inşasında nəql olunacaq bitki yağının ekologiyasına mənfi təsir edə bilən materiallar işlədilməməli
- √ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
- havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır
- daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli

32. Mineral suların nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

- √ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
- inşasında nəql olunacaq mineral suların ekologiyasına mənfi təsir edə bilən materiallar işlədilməməli
- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı
- daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli
- havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır

33. Meyvənin nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

- √ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
- inşasında nəql olunacaq meyvənin ekologiyasına mənfi təsir edə bilən materiallar işlədilməməli
- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı
- daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli
- havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır

34. Tez xarab olan ərzağın nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

- havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır
- √ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı
- inşasında nəql olunacaq ərzağın ekologiyasına mənfi təsir edə bilən materiallar işlədilməməli
- daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli

35. Balıq məmulatının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı
- inşasında nəql olunacaq balıq məmulatının ekologiyasına mənfi təsir edə bilən materiallar işlədilməməli
- √ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
- havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır
- daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli

36. Yarım hislənmiş və hislənmiş kolbasaların nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı
- daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli
- inşasında nəql olunacaq kolbasaların ekologiyasına mənfi təsir edə bilən materiallar işlədilməməli
- √ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
- havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır

37. Duzlu pendirlərin nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı
- inşasında nəql olunacaq duzlu pendirlərin ekologiyasına mənfi təsir edə bilən materiallar işlədilməməli
- √ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
- havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır
- daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli

38. Südün nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?
- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı
 - inşasında nəql olunacaq südün ekologiyasına mənfi təsir edən bilən materiallar işlədilməməli
 - ✓ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
 - havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır
 - daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli
39. Heyvanat yağının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?
- daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli
 - banı yüngül, möhkəm, kip olmalı
 - inşasında nəql olunacaq heyvanat yağının ekologiyasına mənfi təsir edən bilən materiallar işlədilməməli
 - ✓ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
 - havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır
40. Yumurtanın nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?
- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı
 - inşasında nəql olunacaq yumurtanın ekologiyasına mənfi təsir edən bilən materiallar işlədilməməli
 - havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır
 - ✓ dörd bir tərəfində orta ölçülü pəncərə olmalı
 - daxilində havanın tələb olunan parametrləri yaradıla bilməli
41. Bayırın havasının orta temperaturu 30 °C olduqda E sinif refrijerator nəqliyyatında hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?
- 12-dən 0-dək
 - ✓ mənfi 10-dan yüksək olmayan
 - 2-dən yüksək olmayan
 - 12-dən mənfi 20-dək
 - 12-dən mənfi 10-dək
42. Bayırın havasının orta temperaturu 30 °C olduqda A sinif refrijerator nəqliyyatında hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?
- 12-dən mənfi 10-dək
 - 2-dən yüksək olmayan
 - mənfi 10-dan yüksək olmayan
 - 12-dən mənfi 20-dək
 - ✓ 12-dən 0-dək
43. Bayırın havasının orta temperaturu 30 °C olduqda, istilik ötürmə əmsalı 0,4 BT/m² °C olan A sinfi buzxana nəqliyyat vasitəsində ən yüksək hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?
- mənfi 30
 - mənfi 22
 - mənfi 20
 - mənfi 40
 - ✓ 7
44. Bayırın havasının orta temperaturu 30 °C olduqda, istilik ötürmə əmsalı 0,4 BT/m² °C olan C sinfi buzxana nəqliyyat vasitəsində ən yüksək hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?
- mənfi 35
 - mənfi 22
 - ✓ mənfi 20
 - mənfi 40
 - mənfi 30
45. Dondurulub saxlanılan almanın konsistensiyası hansı səbəbdən yumşalır?

- tərkibindəki aşılavıcı maddələrin azalması
- saxarozanın qlükozaya, fruktozaya çevrilməsi
- tərkibindəki nişastanın hidrolizi
- polifenol birləşmələrin oksidləşməsi
- ✓ protopektinin pektinə çevrilməsi

46. Soyuqla işlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq hansı məhsul soyudulmuş sayılır?

- temperaturu krioskopik nöqtədən aşağı, buz kristalçıqları yaranmayan həddədək aşağı salınan
- məhsulun temperaturunun tərkibindəki suyun xeyli hissəsinin buza dönənədək aşağı salınması
- qismən dondurulmuş məhsuldan istilik çıxarmaqla temperaturun tələb olunan dərəcəyədək aşağı salınması
- xarici qatlardakı su qismən donmuş, lakin məhsulun əsas hissəsi çox soyudulmuş haldadır
- ✓ temperaturu krioskopik nöqtədən aşağı salınmayan

47. Soyuqla işlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq hansı məhsul azca dondurulmuş sayılır?

- məhsulun temperaturunun tərkibindəki suyun xeyli hissəsinin buza dönənədək aşağı salınması
- qismən dondurulmuş məhsuldan istilik çıxarmaqla temperaturun tələb olunan dərəcəyədək aşağı salınması
- temperaturu krioskopik nöqtədən aşağı, buz kristalçıqları yaranmayan həddədək aşağı salınan
- temperaturu krioskopik nöqtədən aşağı salınmayan
- ✓ xarici qatlardakı su qismən donmuş, lakin məhsulun əsas hissəsi çox soyudulmuş haldadır

48. Mütəxəssislərdən təşkil olunan Dequstasiya Komissiyasının çıxardığı qərara görə duzlu pendirlərin saxlanılma müddəti dəyişdirilə bilərmi?

- nə uzadıla, nə də azaldıla bilər
- ✓ həm uzadıla, həm də azaldıla bilər
- yalnız azaldıla bilər
- yalnız uzadıla bilər
- saxlanma müddətinin uzadılması barədə yuxarı təşkilatdan razılıq alındıqdan sonra artırıla bilər

49. Mütəxəssislərdən təşkil olunan Dequstasiya Komissiyasının çıxardığı qərara görə dondurulmuş südün saxlanılma müddəti dəyişdirilə bilərmi?

- nə uzadıla, nə də azaldıla bilər
- yalnız azaldıla bilər
- saxlanma müddətinin uzadılması barədə yuxarı təşkilatdan razılıq alındıqdan sonra artırıla bilər
- yalnız uzadıla bilər
- ✓ həm uzadıla, həm də azaldıla bilər

50. Tez xarab olan yeyinti məhsulunun donma sürətinə hansı göstərici təsir göstərmir?

- ✓ temperaturu ölçən cihazların markası
- məhsulun səthinin istilik ötürmə əmsalı
- dondurulan məhsulun ölçüsü
- soyuducu mühitin temperaturu
- məhsulun təzəlik dərəcəsi

51. Soyuqla işlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq hansı məhsul çox soyudulmuş sayılır?

- qismən dondurulmuş məhsuldan istilik çıxarmaqla temperaturun tələb olunan dərəcəyədək aşağı salınması
- məhsulun temperaturunun tərkibindəki suyun xeyli hissəsinin buza dönənədək aşağı salınması
- temperaturu krioskopik nöqtədən aşağı salınmayan
- ✓ temperaturu krioskopik nöqtədən aşağı, buz kristalçıqları yaranmayan həddədək 3 aşağı salınan
- xarici qatlardakı su qismən donmuş, lakin məhsulun əsas hissəsi çox soyudulmuş haldadır

52. Soyuqla işlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq hansı məhsul dondurulmuş sayılır?

- ✓ məhsulun temperaturunun tərkibindəki suyun xeyli hissəsinin buza dönənədək aşağı salınması

- qismən dondurulmuş məhsuldan istilik çıxarmaqla temperaturun tələb olunan dərəcəyədək aşağı salınması
- temperaturu krioskopik nöqtədən aşağı salınmayan
- temperaturu krioskopik nöqtədən aşağı, buz kristallıqları yaranmayan həddədək aşağı salınan
- xarici qatlardakı su qismən donmuş, lakin məhsulun əsas hissəsi çox soyudulmuş haldadır

53. Dondurulmuş ət saxlanılan kameralarda havanın temperaturu neçə dəfə ölçülür?

- ayda 1 dəfə
- ✓ gündə 2 dəfə
- həftədə 1 dəfə
- həftədə 2 dəfə
- gündə 1 dəfə

54. Termiki vəziyyətdən asılı olaraq hansı subməhsulları soyudulan dəmiryolu ilə daşımağa icazə verilir?

- soyumuş
- ✓ dondurulmuş
- donuaçılmış
- təkrar dondurulmuş
- soyudulmuş

55. Soyudulmuş ət yığılan vaqonun havasının temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır?

- +20 dərəcə C
- -30 dərəcə C
- +10 dərəcə C
- ✓ 0 dərəcə C-dən +3 dərəcə C-dək
- -10 dərəcə C-dən +10 dərəcə C-dək

56. Kütləsinə görə 70% buz götürməklə soyudulmuş balıqların buxana- vaqonlarda nəql edilmə müddəti nə qədərdir?

- ✓ 9- 10 gün
- 9- 10 saat
- 48- 72 saat
- 2- 3 gün
- 9- 10 ay

57. Adheziya hadisəsi nədir?

- ət və balıqı dondurarkən dondurulduğu qabın səthindən ayrılması
- ət və balıqı dondurarkən tərkibində gedən biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
- ət və balığın dondurulduğu qabdan çətin ayrılması
- ət və balıq dondurularkən həcmnin artması nəticəsində qabı cırması
- ✓ ət və balığın dondurulduğu qabın səthinə yapışması

58. Balıq məhsulları istehsalında istifadə edilən dondurulmuş balıqların donu əsasən hansı üsulla açılır?

- sənaye tezlikli cərəyanla
- vakuumda kondensasiya olunan buxarla
- ✓ duzluqda
- suda
- yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla

59. Soyudulan dəmiryolu vaqonları ilə daşınma üçün qəbul edilən dondurulmuş balıqların temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır?

- 0 dərəcə C-dən mənfi 6 dərəcə C-dək
- mənfi 3 dərəcə C
- ✓ mənfi 6 dərəcə C-dən aşağı
- 3 dərəcə C
- 15 dərəcə C

60. Balıq təmaslı üsulla soyudulduqda hansı buzdan istifadə etmək olmaz?

- √ texniki (bulanıq)
- yeyinti
- antiseptik
- quru buz
- şəffaf

61. Balıq dondurulduqda soyuq məsrəfinin ümumi miqdarı (Q) hansı düsturla hesablanır?

- √ $\sum Q = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4$
- $Q_1 = KF(t_{bh} + t_{kh})BT$
- $Q_4 = AF$
- $Q_2 = q_2G + q_2(E-G)1BT$
- $Q = Q_1 + Q$

62. Duzlanmış, qaxaclanmış, qurudulmuş, hislənməmiş balıq nəql edilən soyudulan dəmiryolu vaqonlarda temperatur neçə dərəcə C olmalıdır?

- mənfi 40 dərəcə C
- mənfi 3 dərəcə C
- √ 0 dərəcə C-dən 5 dərəcə C-dək
- 20 dərəcə C
- mənfi 10 dərəcə C

63. Bioz prinsipi ilə ərzaq mallarının konservləşdirilməsi üsulları hansı prosesə əsaslanır?

- ərzaq mallarındakı xeyirli mikroorqanizmlərin inkişaf etməsi, zərərli mikroorqanizmlərin isə inkişaf edə bilməməsi üçün şəraitin yaradılmasına
- ərzaq mallarının havasız şəraitdə saxlanılmasına
- √ ərzaq mallarında canlı həyat prosesinin davam etdirilməsi üçün şəraitin yaradılmasına
- ərzaq mallarında mikroorqanizmlərin anabiotik vəziyyətə keçirilməsi, fermentlərin fəaliyyətsizləşməsi, həyat prosesinin dayandırılması şəraitinin yaradılmasına
- ərzaq mallarının tərkibindəki mikroorqanizmlərin hamısının məhv edilməsinə

64. Anabioz prinsipi ilə ərzaq mallarının konservləşdirilməsi üsulları hansı prosesə əsaslanır?

- ərzaq mallarında canlı həyat prosesinin davam etdirilməsi üçün şəraitin yaradılmasına
- ərzaq mallarındakı xeyirli mikroorqanizmlərin inkişaf etməsi, zərərli mikroorqanizmlərin isə inkişaf edə bilməməsi üçün şəraitin yaradılmasına
- ərzaq mallarının tərkibindəki mikroorqanizmlərin hamısının məhv edilməsinə
- ərzaq mallarının havasız şəraitdə saxlanılmasına
- √ ərzaq mallarında mikroorqanizmlərin anabiotik vəziyyətə keçirilməsi, fermentlərin fəaliyyətsizləşməsi, həyat prosesinin dayandırılması şəraitinin yaradılmasına

65. Tsenaanabioz prinsipi ilə ərzaq mallarının konservləşdirilməsi üsulları hansı prosesə əsaslanır?

- ərzaq mallarında canlı həyat prosesinin davam etdirilməsi üçün şəraitin yaradılmasına
- √ ərzaq mallarındakı xeyirli mikroorqanizmlərin inkişaf etməsi, zərərli mikroorqanizmlərin isə inkişaf edə bilməməsi üçün şəraitin yaradılmasına
- ərzaq mallarının tərkibindəki mikroorqanizmlərin hamısının məhv edilməsinə
- ərzaq mallarının havasız şəraitdə saxlanılmasına
- ərzaq mallarında mikroorqanizmlərin anabiotik vəziyyətə keçirilməsi, fermentlərin fəaliyyətsizləşməsi, həyat prosesinin dayandırılması şəraitinin yaradılmasına

66. Abioz prinsipi ilə ərzaq mallarının konservləşdirilməsi üsulları hansı prosesə əsaslanır?

- ərzaq mallarında canlı həyat prosesinin davam etdirilməsi üçün şəraitin yaradılmasına
- ərzaq mallarındakı xeyirli mikroorqanizmlərin inkişaf etməsi, zərərli mikroorqanizmlərin isə inkişaf edə bilməməsi üçün şəraitin yaradılmasına
- √ ərzaq mallarının tərkibindəki mikroorqanizmlərin hamısının məhv edilməsinə
- ərzaq mallarının havasız şəraitdə saxlanılmasına

- ərzaq mallarında mikroorqanizmlərin anabiotik vəziyyətə keçirilməsi, fermentlərin fəaliyyətsizləşməsi, həyat prosesinin dayandırılması şəraitinin yaradılmasına

67. ərzaq malları satışında Qırılmayan soyuduculuq zənciri (QSZ) anlayışı altında nə başa düşülür?

- ərzaq mallarının saxlanması zamanı soyudulması
- ✓ istehsal edilən ərzaq məhsullarının temperaturunun tələb edilən dərəcəyədək aşağı endirilməsi və istifadə ediləndə həmin temperaturda saxlanması
- ərzaq məhsullarının daşınma mərhələlərində soyuqla işlənməsi
- ərzaq məhsullarının mağazada və evdə soyuducuda saxlanması
- dondurulmuş ərzaq məhsullarının istifadəsi zamanı donunun açılması

68. Tezkarabolan ərzaq malları saxlanılan kameralarda temperaturun ölçülməsində hansı cihazdan istifadə edilmir?

- mayeli və müqavimət termometrlərindən
- termograflardan
- elektrotermometrlərdən
- ✓ Avqust psixrometrindən
- termocütlərdən

69. Tezkarabolan ərzaq məhsulları saxlanılan kameralarda havanın rütubətini ölçmək və nəzarət etmək üçün hansı cihazdan istifadə edilmir?

- Avqust psixrometri
- Assmanın aspirasion psixrometri
- hiqroqraf
- ✓ laqometr
- tüklü hiqrometr

70. Tezkarabolan ərzaq məhsulları dondurulan kameralarda havanın hərəkət sürətini hansı cihazla ölçürlər?

- ✓ katatermometr
- rele
- manovakuummometr
- hiqroqraf
- yaylı manometr

71. Soyuducu su nəqliyyatı ilə ən çox hansı tezkarabolan ərzaq növü daşınır?

- ✓ balıq
- meyvə- tərəvəz
- süd məhsulları
- şərab məhsulları
- ət

72. Aşağıda göstərilən konteynerlərdən hansı standartlaşdırma üzrə Beynəlxalq Təşkilatın (İSO) konteynerləri təsnifləşdirdiyi beş tipə aid deyil?

- tələb olunan temperaturu yaratmaq üçün lazım gələn qurğuları olmayan izotermik konteynerlər
- fərdi absorpsion və ya soyuducu maşın qurğusu ilə soyudulan konteynerlər
- soyudulan və qızdırılan qurğusu olan konteynerlər
- ✓ taxtadan hazırlanan konteynerlər
- soyuducu agentlər (quru buz, sıxılmış qaz və s.) işlətməklə soyudulan konteynerlər

73. Tezkarabolan ərzaq mallarının soyuqla işlənməsi zamanı kütləsində baş verən itki əsasən nəyin hesabına baş verir?

- məhsulun tərkibindəki yağın hesabına
- məhsulun tərkibindəki karbohidratların hesabına
- ✓ məhsulun tərkibindəki suyun hesabına
- məhsulun tərkibindəki mineral maddələrin hesabına
- məhsulun tərkibindəki zülalların hesabına

74. Tezoxarabolən ərzoq mallarının soyudulma ərmləyyatının ionlaşdırıcı şualar, ultrabənövşəyi şualar, karbon qazı və digər konservləşdirmə üsulları ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?
- məhsulun sensor göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
 - ✓ məhsulun keyfiyyətli qalma müddətini uzatmaq
 - məhsulun kütləsində baş verən itkini azaltmaq
 - məhsulun maya dəyərini artırmaq
 - məhsulun instrumental göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
75. Tezoxarabolən ərzoq mallarının ölkələrarası daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?
- mal göndərən ölkənin qaydaları
 - nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları
 - ✓ BMT- nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları
 - gömrük qaydaları
 - mal qəbul edən ölkənin qaydaları
76. Tezoxarabolən ərzoq məhsullarının daşınmasında istifadə edilən izotermik nəqliyyat vasitələri neçə kateqoriyaya ayrılır?
- 3
 - 5
 - 9
 - ✓ 2
 - 11
77. Tezoxarabolən ərzoq məhsulları saxlanılan kamerada göstərilən vasitələrin hansından orada hava axınının yaradılmasında istifadə edilmir?
- təbii ventilyasiya
 - ejetorlu ventilyasiya
 - fəal ventilyasiya
 - ✓ ozonator
 - mexaniki ventilyasiya
78. Sitrus meyvələri soyudulan kamerada saxlanılarkən tutqun xalların yaranması hansı xəstəlik nəticəsində baş verir?
- mikrobioloji
 - fiziki
 - mexaniki
 - histoloji
 - ✓ fizioloji
79. Alma soyudulan kamerada saxlanılarkən özəyinin bozarması hansı xəstəlik nəticəsində baş verir?
- mikrobioloji
 - fiziki
 - mexaniki
 - histoloji
 - ✓ fizioloji
80. Meyvə soyudulan kamerada saxlanılarkən tam yetişə bilməməsi hansı xəstəlik nəticəsində baş verir?
- mikrobioloji
 - fiziki
 - mexaniki
 - histoloji
 - ✓ fizioloji
81. Meyvə soyudulan kamerada saxlanılarkən onda xoşa gəlməyən iy-dadın yaranması hansı xəstəliyə aid edilir?

- mikrobioloji
- fiziki
- mexaniki
- histoloji
- ✓ fizioloji

82. Kartof soyudulan kamerada saxlanılarkən onun cücərməsi hansı xəstəliyə aid edilir?

- mikrobioloji
- fiziki
- mexaniki
- histoloji
- ✓ fizioloji

83. Meyvə-tərəvəzi tez dondurulan aparatlarda olan plitələrin içindən nə axır?

- ✓ soyuducu agent
- kolloid məhlul
- isti hava
- su
- soyuq hava

84. Meyvə-tərəvəzin dalanvari tez dondurulan aparatlarda dondurulma texnologiyası necədir?

- ✓ hava bateriyaların içindən keçərək soyuyur və ventilyatorla dalana vurulur
- duzlaq bakteriyaların içindən keçərək soyuyur
- buz-duz məhlulu bakteriyaları soyudur
- kriogen maddələr soyudur
- su bakteriyaların içindən keçərək soyuyur və dalana üfürülür

85. Təzə süd , xama, inək yağı, qaymaq, kəsmik hansı vaqonla daşınır?

- ✓ izotermik
- quru buzla soyudulan
- sıxılmış qazlarla soyudulan
- zeratorla soyudulan
- maşınla soyudulan

86. Soyuqla işlənmiş tez xarab olan yeyinti məhsulu dəmir yolu ilə göndəriləndə hansı sənəd tələb olunmur?

- yol vərəqi
- keyfiyyət vəsiqəsi
- faktura
- ✓ malın istehsal tarixi
- yükün qəbulu barədə qəbz

87. Tez xarabolan ərzağın soyuqla işlənməsi dövründə kütləsində baş verən azalma əsasən nəyin hesabına olur?

- maddələr mübadiləsinin pozulması
- ✓ susuzlaşma (quruma)
- zülalların denaturatlaşması
- mineral maddələrin parçalanması
- yağların oksidləşməsi

88. Soyuducu aparatın yanında papiros çəkmək olarmı?

- ✓ olmaz
- olar
- bəzi soyuducu aparatların yanında olar, bəzilərinin yanında olmaz

- aparat işləmədikdə olar
- aparatın üzərində qoruyucu tor olduqda olar

89. Soyuducu aparatların yanında od yandırmaq olarmı?

- bəzi soyuducu aparatların yanında olar, bəzilərinin yanında olmaz
- olar
- aparat işləmədikdə olar
- aparatın üzərində qoruyucu tor olduqda olar
- ✓ olmaz

90. Soyuducu agentlərlə zəhərlənən adam mütləq nə etməlidir?

- müdiriyyətə getməlidir
- ✓ həkimə getməlidir
- polisə getməlidir
- sosial müdafiə fonduna getməlidir
- həmkarlar təşkilatına getməlidir

91. Stasionar soyuducuxana harada inşa edilmir?

- yer altında
- ✓ havada
- su altında
- su üstündə
- buz üstündə

92. Azərbaycanın əksər bölgələrində hansı stasionar soyuducuxanaların inşası məqsədəuyğundur?

- ✓ yer altında
- su altında
- havada
- su üstündə
- buz üstündə

93. İzotermik nəqliyyat vasitələrinin kateqoriya sayını göstərin.

- 4
- 5
- ✓ 2
- 3
- 6

94. Tez xarab olan ərzaq malları Azərbaycandan RF-na daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?

- gömrük qaydaları
- mal göndərən ölkənin qaydaları
- nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları
- mal qəbul edən ölkənin qaydaları
- ✓ BMT-nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları

95. Tez xarab olan ərzaq mallarının Azərbaycandan Türkiyəyə daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?

- nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları
- mal qəbul edən ölkənin qaydaları
- mal göndərən ölkənin qaydaları
- ✓ BMT-nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları
- gömrük qaydaları

96. Tez xarab olan ərzaq mallarının Azərbaycandan İrana daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?

- gömrük qaydaları
- mal göndərən ölkənin qaydaları
- nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları
- mal qəbul edən ölkənin qaydaları
- ✓ BMT-nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları

97. Tez xarab olan ərzaq mallarının Türkmənistandan Azərbaycana daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?

- mal göndərən ölkənin qaydaları
- ✓ BMT-nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları
- mal qəbul edən ölkənin qaydaları
- gömrük qaydaları
- nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları

98. Soyudulmuş südün satışı prosesində nə çətinlik törədə bilər?

- südün tərkibində zülalların çox olması
- südün tərkibində su faizinin yüksək olması
- südün tərkibində mineral maddələrin üstünlük təşkil etməsi
- ✓ qısa saxlanma müddətinin olması
- südün tərkibində yağ faizinin yüksək olması

99. Aşağıda qeyd edilən göstəricilərdən hansı soyudulmuş südün nəql edilməsi zamanı çətinlik yaradır?

- tərkibindəki zülalın çoxluğu
- ✓ saxlanma müddətinin qısalığı
- tərkibindəki suyun çoxluğu
- tərkibindəki yağın çoxluğu
- tərkibindəki mineral maddələrin çoxluğu

100. Tez xarab olan ərzaq mallarının Azərbaycandan Gürcüstana daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?

- gömrük qaydaları
- mal göndərən ölkənin qaydaları
- mal qəbul edən ölkənin qaydaları
- nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları
- ✓ BMT-nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları

101. Soyudulma prosesinin əsasını nə təşkil edir?

- soyuyan və soyudanın molekullarının yer dəyişməsi
- ✓ soyuyan və soyudan arasında baş verən istilik mübadiləsi
- iki mühit-soyuyan və soyudanın temperaturunun yüksəlməsi
- iki mühit-soyuyan və soyudanın temperaturunun aşağı düşməsi
- soyuyan və soyudanın tərkibindəki suyun temperaturunun aşağı düşməsi

102. Təbii su buzundan harada soyuducu kimi istifadə edilə bilər?

- kameraların soyudulmasında
- ✓ südün təmaslı soyudulmasında
- şkafların soyudulmasında
- piştaxtaların soyudulmasında
- aparatların soyudulmasında

103. Hansı maddə kriogen temperaturun alınmasına sərf edilmir?

- hidrogen
- ✓ kalium hidroksid
- oksigen

- karbon qazı
- helium

104. Hansı köməklik gözüne ammoniyak düşən adama edilə biləcək yardımdan biri sayılır?

- ✓ göz tənziplə sıx-sıx sarınır
- göz həkiminə müraciət olunur
- gözə bor turşusunun 1-2%-li məhlulu damızdırılır
- göz təmiz su ilə yuyulur
- qara eynək taxılır

105. Tez xarab olan ərzaq mallarının Yeni Zelandiyadan Azərbaycana daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?

- mal göndərən ölkənin qaydaları
- gömrük qaydaları
- ✓ BMT-nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları
- nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları
- mal qəbul edən ölkənin qaydaları

106. Tez xarab olan ərzaq malları Türkiyədən Azərbaycana daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?

- mal göndərən ölkənin qaydaları
- nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları
- ✓ BMT-nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları
- gömrük qaydaları
- mal qəbul edən ölkənin qaydaları

107. Tez xarab olan ərzaq mallarının İrandan Azərbaycana daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?

- mal göndərən ölkənin qaydaları
- nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları
- ✓ BMT-nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları
- gömrük qaydaları
- mal qəbul edən ölkənin qaydaları

108. Tez xarab olan ərzaq mallarının Azərbaycandan Fransaya daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?

- mal göndərən ölkənin qaydaları
- nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları
- ✓ BMT-nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları
- gömrük qaydaları
- mal qəbul edən ölkənin qaydaları

109. ərzaq mallarının daşınma qaydası və nəqliyyat vasitəsi tipinin seçilməsinə qeyd edilən amillərdən ən az təsir edən hansıdır?

- məhsulun növü
- nəqliyyatın mənzil başına çatanadək keçdiyi ərəzinin temperaturu
- daşınma müddəti
- ✓ məhsulun dəyəri
- məhsulun termiki vəziyyəti

110. Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulan dəmiryolu nəqliyyatı ilə daşınma müddəti müəyyən edilərkən aşağıdakı amillərdən hansı nəzərə alınmır?

- yolda əlavə əməliyyatların həyata keçirilib- keçirilməyəcəyi
- əvvəlcədən nəzərdə tutulan son ünvanın dəyişdirilib- dəyişdirilməyəcəyi
- gün ərzində qət ediləcək yol
- ✓ nəql edilmə dövründə yağışın yağması
- gəmiyə və ya bərəyə mindirilib- mindirilməyəcəyi

111. Soyuduculu dəmiryolu vaqonuna vurulan ərzağın norması müəyyənləşdirilərkən aşağıdakı amillərdən hansı nəzərə alınmır?
- ərzağın növü
 - daşınma dövrü
 - ✓ ərzağın vaqona mexaniki yükləyici vasitəsilə vurulması
 - ərzağın termiki vəziyyəti
 - vaqonun yüklətmə gücü
112. Daşınma müddətinin ötdüyü aşkar edilərsə, vaqonun açılmasında kim mütləq iştirak etməlidir?
- malgöndərinin nümayəndəsi
 - keyfiyyət üzrə mal eksperti bürosunun müfəttişi
 - hüquq mühafizə orqanlarının nümayəndəsi
 - ✓ dəmiryolu stansiyasının nümayəndəsi
 - bələdiyyə nümayəndəsi
113. Məhsulun keyfiyyəti və kəmiyyəti yük sənədlərində göstərilənə uyğun gəlmədikdə və digər çatışmazlıqlar müşahidə edildikdə vaqon boşaldılarkən nə edilməlidir?
- ✓ kommersiya aktı yazılır
 - mətbuat nümayəndələri çağırılır
 - mal təzədən vaqona yığılır
 - boşaldılan mal dərhal satışa verilir
 - malgöndərinin nümayəndəsi çağırılır
114. Tez xarabolan ərzaq malları nəql edildiyi soyuduculu nəqliyyat vasitələrinin döşəməsi və divarları arasında olan mal altlıqlarının üstünə sərilən kağızda nə üçün dəşiklər açılır?
- suyun ayrılması üçün
 - ✓ havanın yaxşı dövr etməsi üçün
 - nəzarət etmək üçün
 - mal altlığına yapışmaması üçün
 - mal qırıntılarının ayrılması üçün
115. Soyuduculu avtonəqliyyatın üzərinə vurulan tanıtdırıcı hərfi işarələrin rəngi və ölçüsü necə olur?
- qırmızı rəngli, 3 sm hündürlükdə
 - ✓ tünd göy rəngli, ən azı 12 sm hündürlükdə
 - yaşıl rəngli, 10 sm hündürlükdə
 - ağ rəngli, 11 sm hündürlükdə
 - sarı rəngli, 1,5 sm hündürlükdə
116. Malla birlikdə alıcıya verilən taralar necə adlanır?
- inventar taralar
 - metal taralar
 - polimer taralar
 - ✓ istehlak taraları
 - taxta taralar
117. Meyvə- tərəvəzin, ətin uzaq məsafəyə hansı tip konteynerlərdə daşınması daha məqsədəuyğundur?
- izotermik konteynerlər
 - ✓ hipobarik şərait yaradılan konteynerlər
 - fərdi absorpsion maşınla soyudulan konteynerlər
 - soyuducu agentlərlə soyudulan konteynerlər
 - isidilən konteynerlər
118. Meyvə- tərəvəz doldurulan yeşiklər izotermik vaqonlara hansı hündürlükdən artıq üst- üstə yığılmamalıdır?

- 240- 350 sm
- 100- 150 sm
- ✓ 160- 180 sm
- 25- 50 sm
- 400- 500 sm

119. Meyvə- tərəvəz istisna olmaqla yerdə qalan tezxabolan ərzaq məhsullarının daşınması üçün soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatının hansı tipindən istifadə etmək daha sərfəlidir?

- avtonom refrejeratorlu vaqonlarda (ARV)
- qatara qoşulmuş vaqonlarda
- ✓ vaqontermoslarda
- buz- duz qatışıqları ilə soyudulan vaqonlarda
- 12 vaqonlu mexaniki seksiyalarda

120. Meyvə- tərəvəzin nə vaxt və harada soyudulması məqsədəuyğundur?

- stasionar soyuducuların kameralarına yığıldıqdan 3 gün sonra
- daşımaq üçün nəqliyyat anbarlarına yığıldıqdan sonra
- ✓ meyvə- tərəvəz yığılan vaxt yerində
- alıcılar meyvə- tərəvəzi aldıqdan sonra evlərindəki soyuducuda
- pərakəndə ticarət obyektlərinə qəbul edildikdən 3 saat sonra

121. Meyvə- tərəvəzin uzun müddət saxlanılması nəzərdə tutulursa, onun nə vaxt soyudulması daha məqsədəuyğundur?

- ✓ yığılan kimi
- anbarlarda 5 saat saxlandıqdan sonra
- topdan ticarət müəssisələrinə daxil olduqdan sonra
- pərakəndə ticarət müəssisələrinə daxil olduqdan sonra
- daşıyıcı nəqliyyat vasitəsinə yığıldıqdan sonra

122. Meyvə- tərəvəzin soyudulma üsullarından bu gün daha çox hansı tətbiq edilir?

- ✓ havası intensiv dövr edən soyuducu kamerada
- vakuum soyutma üsulu
- hidroaerozol soyutma
- üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla
- hidro soyutma üsulu

123. Soyuducu kamerada saxlanılan meyvə- tərəvəzin keyfiyyətli qalmasını şərtləndirən əsas amil nədir?

- meyvə- tərəvəzin çeşidi
- ✓ kamera havasının parametri və onun sabitliyi
- kamerada saxlanılan meyvə- tərəvəzin miqdarı
- meyvə- tərəvəzin kameraya necə yığılması
- kameranın tutumu

124. Meyvə- tərəvəzin tənzimlənən qaz mühitində (TQM) saxlanılması üçün nə edilir?

- meyvə- tərəvəz kip taraya yığılır
- ✓ kameradakı havanın qaz tərkibi dəyişdirilir
- kameranın havası tez- tez dəyişdirilir
- meyvə- tərəvəzin üstü xüsusi materialla örtülür
- meyvə- tərəvəz yığılan taranın altına malaltlıqları qoyulur

125. Soyudularaq saxlanılan meyvənin yanması nəticəsində onda tutqun ləkələrin, xalların əmələ gəlməsi, özəyinin bozarması, başqa dad verməsi onun hansı xəstəliyə tutulduğuna dəlalət edir?

- mikrobioloji
- biokimyəvi

- infeksiyon
- invezion
- ✓ fizioloji

126. Dondurulub saxlanılan meyvələrin konsistensiyası hansı səbəbdən yumşalır?

- tərkibindəki nişastanın hidrolizi
- tərkibindəki aşılayıcı maddələrin azalması
- ✓ protopektinin pektinə çevrilməsi
- saxarozanın qlükozaya, fruktozaya çevrilməsi
- polifenol birləşmələrin oksidləşməsi

127. Tez xarabolan yeyinti məhsullarının nəql edilməsində istifadə edilən soyuduculu nəqliyyat vasitələrinə vurulan tanıtıcı hərflər hansı rəngdə olur?

- qırmızı
- ✓ göy
- ağ
- qara
- sarı

128. əgər nəqliyyat vasitələrinin çıxarıla bilən və ya avtonom olmayan termiki avadanlığı varsa, bu halda tanıtıcı hərflərin sonuna hansı hərf əlavə edilir?

- ✓ X
- Z
- W
- V
- Y

129. Soğan soyudulan kamerada saxlanılarkən onda xoşa gəlməyən iy-dadın yaranması hansı xəstəliyə aid edilir?

- mikrobioloji
- fiziki
- mexaniki
- histoloji
- ✓ fizioloji

130. Kələm soyudulan kamerada saxlanılarkən onda xoşa gəlməyən iy-dadın yaranması hansı xəstəliyə aid edilir?

- mikrobioloji
- fiziki
- mexaniki
- histoloji
- ✓ fizioloji

131. Meyvə-tərəvəz soyudulan kameralarda saxlanılarkən mikroorqanizmlərə yoluxması onun tənəffüs prosesinə necə təsir göstərir?

- təsir göstərmir
- saxlanmanın son mərhələsində təsir göstərir
- ✓ tənəffüs prosesi sürətləndirir
- prosesini gah ləngidir, gah da sürətləndirir
- saxlanmanın ilk mərhələsində təsir göstərir

132. Meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada temperaturun yüksəlməsi tənəffüs prosesinə necə təsir göstərir?

- təsir göstərmir
- saxlanmanın son mərhələsində təsir göstərir
- ✓ prosesi sürətləndirir
- prosesini gah ləngidir, gah da sürətləndirir

- saxlanmanın ilk mərhələsində təsir göstərir
- 133.** Meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada temperaturun aşağı salınması tənəffüs prosesinə necə təsir göstərir?
- təsir göstərmir
 - saxlanmanın son mərhələsində təsir göstərir
 - ✓ prosesi ləngidir
 - prosesini gah ləngidir, gah da sürətləndirir
 - saxlanmanın ilk mərhələsində təsir göstərir
- 134.** Meyvə-tərəvəz donma temperaturu hansı göstəricidən asılı deyildir?
- növündən
 - quruluşundan
 - sərbəst və rəbitəli suyun miqdarından
 - ✓ rəngindən
 - kimyəvi tərkibindən
- 135.** Meyvə-tərəvəz dondurmaq üçün hazırlanarkən hansı əməliyyat həyata keçirilmir?
- yuyulmaq
 - qaynar suda pörtlətmək
 - ölçüsünə görə ayırmaq
 - ✓ rənginə görə ayırmaq
 - doğranmaq
- 136.** Doğranılan və pörtlədilən meyvə tikələrinin dondurulanadək qaralmamağı üçün saxlandığı suya hansı maddələr qatılmalıdır?
- nitrit
 - ✓ 0,5%-li askorbin turşusu, 0,1%-li xörək duzu
 - sulfat turşusu
 - nitrat
 - soda
- 137.** Hansı soyudulmuş ətin vaqonlarla nəql edilməsinə yol verilmir?
- soyudulmuş mal əti
 - soyudulmuş camış əti
 - ✓ soyudulmuş donuz əti
 - soyudulmuş keçi əti
 - soyudulmuş qoyun əti
- 138.** Meyvə-tərəvəz hansı üsulla soyudulmur?
- Hidroaerosol soyutma
 - Vakuüm soyutma
 - Hidro soyutma
 - ✓ Maye azotla
 - Üzərinə buz və ya qar yığmaqla soyutma
- 139.** Dondurulmuş süddə yağ ən çox hansı qatda toplanır?
- alt qatda
 - daxili qatlarda
 - ✓ xarici qatlarda
 - orta qatlarda
 - üst qatda
- 140.** Dondurulmuş kəsmiyin donunun açılması prosesi onun temperaturunun hansı dərəcəyə çatanaqədər aparılır?

- 5 dər.C
- 3 dər.C
- 2 dər.C
- ✓ 0±1 dər.C
- 4 dər.C

141. Aşağıda qeyd edilən prinsiplərdən hansı çiy südü soyutmaqla keyfiyyətli olaraq saxlanma müddətinin uzadılmasının əsasını təşkil edir?

- mikrobioz
- anabioz
- ✓ abioz
- bioz
- senabioz

142. Hansı variantda ən ucuz və ziyansız soyuqdaşıyıcısı qeyd edilmişdir?

- ..
 C_2H_5OH
- ✓ .
 H_2O
- ...
 $MgCl_2$ sulu mehlulu
-
 $NaCl$ sulu mehlulu
-
 $C_2H_6O_2$ sulu mehlulu

143. Kriogen temperaturun alınmasına sərf edilməyən maddəni göstərin.

- He
- He
- ...
 H_2
-
 O_2
- ..
 CO_2
- ✓ .
 $Ca(OH)_2$

144. Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı qızdırılan A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtdırıcı hərfi işarələr vurulur?

- FRF
- ✓ CRA
- FNA
- CRB
- CNA

145. Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı qızdırılan B sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərflər işarələr vurulur?

- CRA
- FRE
- ✓ CRB
- FRF
- CRR

146. Tezkarabolan ərzaq mallarının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan avtonəqliyyatın zeratorla soyutma sistemi başqa cürə necə adlanır?

- sıxılmış qazla soyutma sistemi
- quru buzla soyutma sistemi
- ✓ elektrik soyutma sistemi
- maşınla soyutma sistemi
- akkumlyasiya soyutma sistemi

147. Orta güclü soyuduculu avtonəqliyyatın yükləmə gücü neçə tona qədərdir?

- 10 ton
- 4 tonadək
- 8 ton
- 6 tonadək
- ✓ 5 tonadək

148. Az güclü soyuduculu avtonəqliyyatın yükləmə gücü neçə tona qədərdir?

- 2 ton
- 5 tonadək
- 5 tondan artıq
- ✓ 1 tonadək
- 10 ton

149. Bayırın havasının orta temperaturu 30 dərəcə C olduqda istilikötürmə əmsalı 0,4 BT/m² dərəcə C olan B sinifli buxana nəqliyyat vasitəsində ən çoxu hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?

- mənfi 25
- mənfi 30
- ✓ mənfi 10
- mənfi 15
- mənfi 20

150. Tezkarabolan ərzaq mallarının soyudulan avtonəqliyyatla daşınmasında hansı soyutma sistemi daha yüksək texniki, iqtisadi və əmtəşünaslıq göstəricilərlə səciyyələnir?

- maşınla soyutma sistemi
- akkumlyasiya soyutma sistemi
- ✓ sıxılmış qazlarla soyutma sistemi
- quru buzla soyutma sistemi
- zeratorla soyutma sistemi

151. Soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatı soyudulma üsuluna görə neçə əsas tipə ayrılır?

- ✓ 2
- 1
- 5
- 4
- 3

152. Soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatı nə ilə soyudulur və ya isidilir?

- soyuq su ilə
- ✓ elektrikle
- isti su ilə
- buxarla
- qazla

153. Tezkarabolan ərzaq mallarının nəql edildiyi 12 vaqonlu refrejeratorlu mexaniki seksiyaların neçə vaqonuna yük yığılır?

- 12
- 11
- 8
- 7
- ✓ 10

154. Tezkarabolan ərzaq mallarının nəql edildiyi 21 vaqonlu refrejeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

- ✓ 18
- 20
- 21
- 17
- 19

155. Tezkarabolan ərzaq mallarının nəql edildiyi 23 vaqonlu refrejeratorlu qatarın neçə vaqonu yük yığıma üçündür?

- 19
- 18
- 22
- 23
- ✓ 20

156. Yüksək yük tutumu, az yanacaq – enerji sərf etməsi, ciddi texniki xidmət tələb etməməsi və s. baxımından hansı soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatı üstün sayılır?

- maşın sistemi ilə soyudulan
- buz- duz məhlulu ilə soyudulan
- avtonom elektrik qurğulu
- avtanom soyuducu- qızdırıcı qurğulu
- ✓ vaqon- termos

157. Yerkökü soyudulan kamerada saxlanılarkən onda mikrobioloji xəstəliyi əsasən hansı mikroorqanizm törədir?

- Penicillim
- Mucor
- ✓ Bakteriyalar
- Viruslar
- Botrytis

158. Meyvə soyudulan kamerada saxlanılarkən O₂-nin miqdarı az olduqda onda hansı qüsur yaranır?

- rəngi qaralır
- ✓ qızcırma dadı-tamı
- konsistensiyası bərkiyir

- konsistensiyası boşalır
- rəngi bozarır

159. Meyvə-tərəvəz hansı texnologiya üzrə dondurulmur?

- turbosoyuduculu maşınlarda
- dalanvari tez donduran aparatlarda
- tez donduran aparatlarda
- ✓ tərkibindəki suyu çıxartmaqla
- fluidizasion üsulla (“qaynayan laya”da)

160. Hansı göstərici avtonəqliyyatın soyutma sistemindən biri sayılmır?

- akkumuliyasiya
- ✓ izotermik
- refrijeratorlu
- zeratorla
- maşınla

161. Hansı göstərici avtonəqliyyatın soyutma sistemlərindən biri deyil?

- ✓ izotermik
- zeratorla
- quru buzla
- sıxılmış qazlarla
- maşınla

162. Hansı göstərici soyuqla işləmə və saxlanma müddətində ərzağın kütləsində yaranan itkinin miqdarına təsir etmir?

- məhsulun növü
- məhsulun keyfiyyəti
- ✓ kameranın necə işıqlanması
- havanın parametrləri
- məhsulun termiki halı

163. Tez xarab olan yeyinti məhsullarının soyuqla işlənməsi əməliyyatı hansı konservləşdirmə üsulu ilə birgə tətbiq edilə bilməz?

- İonlaşdırıcı şüalar
- Ozon qazı
- Karbon qazı
- ✓ Pasterizasiya
- Ultrabənövşəyi şüalar

164. Çiy südü soyutmaqla keyfiyyətli qalma müddətinin uzadılması hansı prinsipə əsaslanır?

- tsenaanabioz
- bioz
- ✓ aboiz
- mikrobioz
- anabioz

165. Nə üçün süd soyudularkən onun arabit qarışdırılması məsləhət görülür?

- tərkibindəki zülalların ayrılmamağı üçün
- tərkibindəki yağın ayrılmamağı üçün
- tərkibindəki zülalların pıxtalaşmamağı üçün
- tərkibində gedən biokimyəvi reaksiyanın səngiməsi üçün
- ✓ tez soyuması üçün

166. Hansı göstərici soyudulmuş südün saxlanması, nəql edilməsi, satışı işində çətinlik törədir?

- tərkibində yağın çox olması
- ✓ saxlanma müddətinin qısa olması
- tərkibində zülalın çox olması
- tərkibində yağın az olması
- tərkibində suyun çox olması

167. Dondurucu kamera üçün avadanlıq müəyyənləşdirilərkən öncə hansı göstərici nəzərə alınmalıdır?

- maliyyə imkanı
- taranın tipi
- kameranın hündürlüyü
- ✓ kameraya yönələn istilik axınının hesablanması
- malın miqdarı

168. Temperaturu aşağı olan ərzaqdan temperaturu yüksək olan ərzağa istilik keçə bilərmi?

- temperaturu aşağı olan ərzağın tərkibində su çox olduqda keçə bilər
- ✓ heç vaxt keçə bilməz
- hər iki ərzaq bir tarada olarsa keçə bilər
- ərzaqlar arasına təcrid edici qoyulduqda keçə bilər
- temperaturu aşağı olan ərzağın tərkibində su az olduqda keçə bilər

169. Dondurulmuş maye yumurtanın istehsalı zamanı nə üçün yumurta pasterizə edilir?

- zülalların denaturatlaşması üçün
- yağların oksidləşməsi üçün
- yumurta qabığının bərkiməsi üçün
- sonrakı əməliyyatlar zamanı qabığın çatlamamağı üçün
- ✓ patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsi üçün

170. Hansı göstərici aşağı mənfi temperaturda işləyən adamın donmuş orqanına göstərilən yardımdan biri deyil?

- ✓ qanın çıxması üçün donmuş yer bıçaqla çətilir
- donan yer mahudla sürtülməlidir
- ipək və ya mahudla sürtülən yer spirtlə silinməlidir
- ipək və ya mahudla sürtüldükdən, spirtlə silindikdən sonra tənziqlə sarılmalıdır
- donan yer quru ipəklə sürtülməlidir

171. Soyuducu agentlərlə boğulma və ya öskürmə xəsarəti alan adam həkimə necə aparılmalıdır?

- avtomaşında oturaq vəziyyətdə
- əl arabasında çömbələn vəziyyətdə
- xərəkdə oturan vəziyyətdə
- ✓ uzanmış vəziyyətdə
- həkim yaxındadırsa piyada

172. Tez xarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı qızdırılan A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərflər işarələr vurulur?

- CRA
- ✓ CNA
- RRC
- FRE
- CRB

173. Tez xarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı refrejerator E sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərflər işarələr vurulur?

- CRA

- FRB
- ✓ FNE
- FRC
- CNA

174. Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı refrejerator A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərflər vurulur?

- FRC
- FNB
- ✓ FRA
- FRB
- FIC

175. Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı refrejerator A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərflər vurulur?

- FRB
- FRC
- FNB
- FRA
- ✓ FNA

176. Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı buzxana C sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərflər vurulur?

- ✓ RRC
- FRB
- FNB
- FRA
- FNA

177. Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı buzxana B sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərflər vurulur?

- RRC
- ✓ RRB
- FNB
- FRA
- FNA

178. Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı buzxana A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərflər vurulur?

- RRB
- FNA
- FRA
- ✓ RRA
- RRC

179. Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı buzxana A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərflər vurulur?

- FRA
- CRA
- CRB
- ✓ RNA
- FRF

180. Tezkarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərflər vurulur?

- TRC
- ✓ JR
- JN
- RNA
- RRA

181. Tez xarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərflər vurulur?

- RRB
- JR
- RNA
- RRA
- ✓ JN

182. Dequstasiya komissiyasının çıxartdığı nəticəyə görə kərə yağının saxlanılma müddəti dəyişdirilə bilərmi?

- saxlanılma müddəti yalnız uzadıla bilər
- ✓ saxlanılma müddəti həm uzadıla, həm də qısaldıla bilər
- saxlanılma müddəti dəyişdirilə bilməz
- saxlanılma müddəti yalnız bilər
- saxlanılma müddəti yalnız qısaldıla bilər

183. Avropa pendirləri daşınan soyuduculu dəmiryolu vaqonlarında temperatur neçə dərəcədə olmalıdır?

- mənfi 5 dərəcə C
- mənfi 5 dərəcə C- dən 20 dərəcə C- dək
- ✓ 5 dərəcə C- dən 0 dərəcə C- dək
- mənfi 15 dərəcə C
- 10 dərəcə C

184. İlin şaxtalı günlərində flyaqlar nə üçün nəql edilən zaman südlə ağızınacan doldurulmur?

- ✓ süd donduqda həcmnin genişlənməsi nəticəsində taranın cırılmaması üçün
- havanın təsiri ilə süddə oksidləşmə prosesini sürətləndirmək üçün
- südün temperaturunun yüksəlməməsi üçün
- nəqliyyatın hərəkəti dövründə südün taradan axıb tökülməməsi üçün
- südün çalxalanaraq eynicinsli qalmasına nail olmaq üçün nəql edilən zaman südlə ağızınacan doldurulması

185. Süd emal müəssisələrində südün soyudulması üsullarından hansı ən geniş tətbiq olunur?

- südün soyuq su ilə işlənməsi
- ✓ südün vanna və tankı olan avadanlıqda təmassız soyudulması
- südün buz ilə soyudulması
- südün hovuzlarda buz – su vasitəsilə soyudulması
- südün qar vasitəsilə soyudulması

186. Süddə hansı dövr bakteriosid faza adlanır?

- südün sağıldığı dövr
- südün soyudulduğu dövr
- nəzarət etmək üçün
- südün keyfiyyəti yoxlanan dövr
- ✓ mikroorqanizimlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr

187. Yeyinti yağları nəql edildiyi soyuduculu nəqliyyat vasitələrinin döşəməsi və divarları arasında olan mal altlıqlarının üstünə sərilən kağızda nə üçün dəşiklər açılır?

- suyun ayrılması üçün
- ✓ havanın yaxşı dövr etməsi üçün

- nəzarət etmək üçün
- mal altlığına yapışmaması üçün
- mal qırıntılarının ayrılması üçün

188. Ət yığılan, soyudulan dəmiryolu vaqonlarının döşəməsində olan malaltlıqlarının üstünə sərilən kağızı nə üçün bir neçə yerdən deşirlər?

- ✓ havanın yaxşı cərəyan etməsi üçün
- malın qurumaması üçün
- malın nəmlənməməsi üçün
- malın malaltlığına yapışmaması üçün
- malın çirklənməməsi üçün

189. Ət subməhsulları soyudulan dəmiryolu nəqliyyatı ilə termiki vəziyyətindən asılı olaraq hansı halda nəql edilə bilər?

- isti- buğlu
- ✓ dondurulmuş
- azca dondurulmuş
- çox soyudulmuş
- soyumuş

190. Nəql etmək üçün soyuduculu dəmiryolu vaqonlarına yığılan dondurulmuş ətin temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- mənfi 5 dərəcə C-dən yüksək
- 10 ÷ 15 dərəcə C
- mənfi 10 dərəcə C
- ✓ mənfi 8 dərəcə C-dən yüksək
- 0 ÷ 5 dərəcə C

191. Xırda balıqlar ən çox hansı halda dondurulur?

- başı kəsilmiş
- tikə-tikə doğranmış
- ✓ bütöv halda
- başı kəsilmiş, içəliqatdan təmizlənmiş
- içəliqatdan təmizlənmiş

192. Hansı üsul balıqların süni surətdə soyudulan havada dondurulması üsuluna aid deyildir?

- gəmilərin dondurucu kameralarında
- 100-lərlə adda olan dondurucu aparatlarda
- 100-lərlə adda olan dondurucu qurğularda
- ✓ dondurucu aparatlarda mayədə
- liman soyuducuxanalarının dondurucu kameralarında

193. Dondurucu aparatlarda mayədə balıqlar təmaslı üsulla dondurulduqdan sonra nə üçün soyuq su ilə yuyulur?

- çirkədən təmizlənməsi üçün
- taraya yığılmasını asanlaşdırmaq üçün
- ✓ balığın xarici qatındakı duzun yuyulması və duzluğun bütün qatlarda bərabərləşməsi üçün
- suyun daxili qatlara diffuziya etməsi və tərkibində suyun artması üçün
- kütləsinin artması üçün

194. Balıqlar dondurucu aparatlarda mayədə hansı üsulla dondurulur?

- yalnız təmaslı
- ✓ həm təmaslı, həm də təmassız
- təmaslı və təmassız üsulla dondurulmur
- balıqlar mayenin üzərindəki havada dondurulur
- yalnız təmassız

195. Dondurulmuş balıqların saxlanılan yerin havasının nisbi rütubəti saxlanma dövründə neçə dəfə ölçülməlidir?
- hər gün 2 dəfə
 - ✓ həftədə ən azı 1 dəfə
 - ayda 1 dəfə
 - 6 aydan bir
 - gündə 1 dəfə
196. Nə üçün ovlanan balıqların dərhal dondurulması məsləhət görülür?
- ✓ saxlanma müddətinin çox qısa olduğu üçün
 - kütləsinin azalmamağı üçün
 - tərkibindəki suyun az buxarlanması üçün
 - istehsal sahəsindən səmərəli istifadə olunması üçün
 - çirklənməməyi üçün
197. Hansı göstərici dondurulmuş balıqların saxlanması zamanı baş verən qurumadan asılı olaraq dəyişilmir?
- balığın dərisi və ətinin rəngi
 - ətin qoxusu
 - dadı
 - ✓ yağılılığı
 - ətin konsistensiyası
198. Hansı üsulla balıqlar soyudulmur?
- yeşiklərdə soyudulma
 - gəmilərin anbarlarında soyudulma
 - maye mühitdə soyudulma
 - ✓ tezdonduran aparatlarda
 - çəlləklərdə soyudulma
199. İri balıqlar (ölçüləri 30 sm-dən artıq) buzla soyudulmaq üçün yeşiklərə necə yığılır?
- yanüstə
 - dikinə
 - başı aşağı, cərgə ilə
 - başı yuxarı cərgə ilə
 - ✓ belüstə, cərgə ilə
200. Balıqlar yeşiklərdə soyudularkən sərf ediləcək buzun neçə faizi yeşiyin içinə səpilir?
- 10 %
 - 90 %
 - ✓ 25 %
 - 50 %
 - 20 %
201. Uzun müddət soyuducuxanada saxlanması nəzərdə tutulan soyudulmuş alma və armudun hansı taraya yığılması məsləhət görülür?
- kisələrə
 - ✓ yeşiklərə
 - ələklərə
 - zənbillərə
 - səbətlərə
202. Tara və konteynerlərə qablaşdırılmış soyudulmuş meyvə-tərəvəz soyudulan kameralara yığılarkən hansı göstəricinin nəzərə alınmasının əhəmiyyəti yoxdur?
- kamerada məhsulun keyfiyyətli qalmasını təmin edən rejimin yaradılması

- məhsulun ətrafında hava axınının səviyyəsi
- √ temperaturu ölçmək üçün termometrlərin kameranın üç yerində deyil, yalnız qapının yanında yerləşdirilməsi
- yükləyici- daşıyıcı mexanizmlərin sərbəst işləməsinin təmin edilməsi
- kameranın tutumundan optimal variantda istifadə olunması

203. Hansı amil soyudulmuş meyvə- tərəvəzin keyfiyyətli saxlanılma müddətinə təsir etmir?

- √ meyvə-tərəvəzin soyudulan kameraya avtokar, elektrokarla və ya əl arabası ilə gətirilməsi
- meyvə-tərəvəzin botaniki sortu
- meyvə-tərəvəzin əkilb-becərildiyi yer
- meyvə-tərəvəzin yetişmə dərəcəsi
- soyudulan kameraya yığılma qaydası

204. Meyvə- tərəvəzin hidrosoyutması necə aparılır?

- meyvə- tərəvəz qablaşdırılmış taranın içərisindən hava qismən çıxarılır, havanın nəmliyi artırılır
- lazımi qaydada hazırlanmış və qablaşdırılmış meyvə- tərəvəzin üzərinə soyuq hava üfürməklə soyudulma
- meyvə- tərəvəz qablaşdırılmış taraların qırxaqay quyularda saxlanılması ilə soyudulması
- lazımi qaydada hazırlanmış və qablaşdırılmış meyvə- tərəvəz soyuq havası olan kamerada hərəkət edən konveyerin üzərinə qoyulur və soyudulur
- √ meyvə- tərəvəzin buzlu suyun içərisinə salınıb- çıxarılması və ya üzərinə buzlu su çilənməsi, səpilməsi yolu ilə soyudulma

205. Meyvə- tərəvəz soyudulan kameralarda havanın temperaturu, nisbi rütubəti, hava axınının sürəti nə qədər olmalıdır?

- temperatur 10 dərəcə C; nisbi rütubət 80-85%, hava axınının sürəti 0,3-0,4 m/san
- temperatur -5 dərəcə C; nisbi rütubət 90- 95 %, hava axınının sürəti 5-8 m/san
- √ temperatur 0 dərəcə C; nisbi rütubət 90- 95 %, hava axınının sürəti 3-4 m/san
- temperatur -3 dərəcə C; nisbi rütubət 90- 95 %, hava axınının sürəti 2-3 m/san
- temperatur 15 dərəcə C; nisbi rütubət 75-80 %, hava axınının sürəti 0,1-0,2 m/san

206. Uzaq məsafəyə soyudulan dəmir yolu vaqonları və ya avtorefrjartarlarla daşınan meyvə- tərəvəzin hansı üsulla soyudulması daha məqsədəuyğundur?

- √ hidroaerozol soyutma
- havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda
- hidrosoyutma
- vakuum soyutma
- üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığılmaqla soyutma

207. Ət sürətli üsulla dondurulduqda ilk buz kristalçıqları toxumanın hansı hissəsində yaranır ?

- hüceyrənin nüvəsində
- hüceyrənin sitoplazmasında
- √ həm hüceyrə daxilində, həm də hüceyrələrarası sahədə
- hüceyrə daxilində
- hüceyrələrarası sahədə

208. Ət yavaş üsulla dondurulduqda ilk buz kristalçıqları toxumanın hansı hissəsində yaranır?

- hüceyrə daxilində
- hüceyrənin nüvəsində
- həm hüceyrə daxilində, həm də hüceyrələrarası sahədə
- hüceyrənin sitoplazmasında
- √ hüceyrələrarası sahədə

209. Nəql edilməsi üçün vaqonlara vurulan dondurulmuş ətin temperaturu neçə dərəcə selsdən yüksək olmamalıdır?

- +10 dərəcə C
- + 2 dərəcə C
- -18 dərəcə C

- -6 dərəcə C
- ✓ -8 dərəcə C

210. Soyudulan dəmir yolu vaqonları ilə daşımaq üçün qəbul edilən süd konservlərinin temperaturu neçə dərəcə olmamıdır?

- mənfi 5 dərəcə C-dən 10 dərəcə C-dək
- mənfi 20 dərəcə C- dən 20 dərəcə C- dək
- 0 dərəcə C-dən 5 dərəcə C- dək
- ✓ 0 dərəcə C- dən 20 dərəcə C- dək
- 25 dərəcə C

211. Balıq dondurucu aparatlarda dondurularkən istifadə edilən xörək duzunun sıxlığı və temperaturu nə qədər olmalıdır?

- ✓ sıxlıq 1,18 ÷ 1,19 q/kub.sm; temperatur mənfi 18 ÷ mənfi 20 dər.C
- sıxlıq 1,18 ÷ 1,19 q/kub.sm; temperatur mənfi 5 ÷ mənfi 6 dər.C
- sıxlıq 1,18 ÷ 1,19 q/kub.sm; temperatur mənfi 1 ÷ mənfi 3 dər.C
- sıxlıq 0,1 ÷ 0,2 q/kub.sm; temperatur 3 ÷ 5 dər.C
- sıxlıq 1,15 ÷ 1,20 q/kub.sm; temperatur mənfi 18 ÷ mənfi 20 dər.C

212. Meyvə-tərəvəzin soyuqla işlənməsi zamanı kütləsinin azalması əsasən nəyin hesabına baş verir?

- ✓ tərkibindəki suyun buxarlanması hesabına
- tərkibindəki yağda gedən dəyişikliyin
- tərkibindəki zülallarda gedən dəyişikliyin
- tərkibindəki karbohidratlarda gedən dəyişikliyin
- tərkibindəki mineral maddələrin hesabına

213. Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donunun açılması balığın aşağıda göstərilmiş hansı xassəsinə əsaslanır?

- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji
- ✓ dielektrik

214. Dondurulmuş balıqlar gəmilərdən liman dondurucuxanalarına, soyuduculu dəmiryolu vaqonlarına, soyuduculu avtonəqliyyata yüklənərkən temperaturunun yüksəlməsi keyfiyyətinə necə təsir göstərir?

- təsir etmir
- yalnız balığın xarici səthinə təsir edir
- əvvəl mənfi, sonra isə müsbət təsir edir
- müsbət təsir edir
- ✓ mənfi təsir edir

215. Hansı hallarda müxtəlif vaxtlarda ovlanan balıqların qatışdırılıb bir yerdə dondurulmasına yol verilir?

- balıqların səthində selik və kif olmadıqda
- ✓ qatışdırılıb bir yerdə dondurulmasına yol verilmir
- balıqlar xırda ölçüdə olduqda
- balıqlar eyni növ və cinsdə olduqda
- ovlanmalar arasındakı müddət 3 gündən az olduqda

216. Dondurulmuş balıqların saxlanması dövründə tərkibində gedən fiziki, fiziki-kimyəvi, histoloji, mikrobioloji və digər dəyişikliklərin sürəti temperaturun aşağı salınması ilə necə dəyişilir?

- dəyişilmir
- azacıq ləngiyir
- ✓ kəskin sürətdə ləngiyir
- sürətlənir
- gah sürətlənir, gah da ləngiyir

217. Dondurulmuş balığın donu açılarkən əzələlər tərəfindən udulan və axıb balıqdan ayrılan suyun nisbətində hansı amil təsir göstərmir?

- balığın dondurulmazdan əvvəlki keyfiyyəti
- ✓ balığın əzələlərinin sayı və hansı nahiyədə yerləşməsi
- donaçma üsulu və qaydası
- dondurulmuş balığın saxlanma şəraiti və müddəti
- balığın dondurulma üsulu və qaydası

218. Aşağıdakı göstəricilərdən dondurulmuş balığın saxlanma müddətinə ən az təsir edəni hansıdır?

- saxlanılma temperaturunun sabit saxlanılması
- saxlanılma temperaturu
- dondurulma qaydası və üsulu
- ✓ ilkin emal xüsusiyyəti
- balığın cinsi

219. Dondurulmuş balığın donunun açılması rejiminə riayət olunmamağı nəyə gətirib çıxarır?

- donaçma müddəti uzanır
- donu açılan balığa olan tələbat ödənilmir
- ✓ balığın sensor göstəriciləri pisləşir
- donaçma müddəti qısalır
- donaçma əməliyyatında istifadə edilən qurğular sıradan çıxır

220. Donu açılmış balığın saxlanmaya davamlılığı necədir?

- uzun müddət saxlamaq olar
- bir neçə gün saxlamaq olar
- soyuq şəraitdə 5 gün
- davamlıdır
- ✓ davamsızdır

221. Çox soyudulmuş balıq cəmdəyinin hansı qatında temperatur daha aşağı (mənfi 3÷mənfi 5 dər.C) olur?

- onurğa sütununun yanında
- qəlsəmələrin altında
- ✓ üst qatında
- orta qatında
- dərin qatında

222. Balıq yavaş üsulla dondurulduqda ilk buz kristalcıqları liflərin hansı nahiyəsində yaranır?

- liflər arasındakı toxuma şirəsi ilə müqayisədə qatılığı daha yüksək olan hüceyrə daxilindəki şirədə
- sarkolemma şirəsində
- sarkoplazmadakı şirədə
- ✓ qatılığı az və ətin tərkibindəki maddələrlə zəif ilgili liflər arasındakı toxuma şirəsində
- eyni vaxtda həm hüceyrələr arasında, həm də hüceyrə daxilində olan şirədə

223. Müasir elmi nəzəriyyəyə görə balığın dondurulması prosesində hüceyrə və toxumaların zədələnməsinin əsas səbəbi nə ilə izah edilir?

- liflərarası sahədə iri ölçülü buz kristalcıqlarının yaranması
- ✓ donma prosesində hüceyrə şirəsinin donmayan hissəsində elektrolitlərin artması
- buz kristalcıqlarının yaranması ilə protoplazma zülallarının denaturatlaşması
- buz kristalcıqlarının yaranması ilə hüceyrələrin susuzlaşması
- buz kristalcıqlarının hüceyrələri deformasiyaya uğratması

224. Balıq sürətli üsulla dondurulduqda (istilik tez ayrıldıqda) ilk buz kristalcıqları liflərin hansı nahiyələrində yaranır?

- hüceyrələrin membranını əmələ gətirən lipoproteidlərdə

- hüceyrələrin sarkolemma nahiyəsində
- qatılığı az və balığın tərkibindəki maddələrlə zəif ilgili liflər arasındakı toxuma şirəsində
- liflər arasındakı toxuma şirəsi ilə müqayisədə qatılığı daha yüksək olan hüceyrə daxili şirədə
- ✓ hüceyrə daxili və hüceyrələr arasındakı şirədə eyni vaxtda

225. Hansı dəyişiklik balığın soyudulması prosesində temperaturun birdən-birə kəskin aşağı salınması nəticəsində baş vermir?

- zərərli maddələrin toplanması
- ✓ məhsulun fiziki göstəricilərinin, məs.: formasının dəyişilmə
- canlı hüceyrələrdə maddələr mübadiləsinin pozulması
- canlı hüceyrələrdə “temperatur iflicinin” baş verməsi
- fermentlərin fəaliyyətsizləşməsi, hətta məhv olması

226. Hansı amil balıqların soyudulması üçün sərf ediləcək buzun miqdarının müəyyənləşdirilməsində nəzərə alınmır?

- balığın soyudulma müddəti
- balığın necə təmizlənməsi
- balığın ölçüsü
- ✓ balığın anatomiyası
- havanın temperaturu

227. Soyudulması nəzərdə tutulan balıqlar növünə, ölçüsünə, keyfiyyətinə görə çeşidləndikdən sonra növbəti hansı əməliyyat həyata keçirilməlidir?

- qurudulur
- ✓ su ilə yuyulur
- üzərinə buz qoyulur
- duzlanır
- dəsmalla silinir

228. Soyudulmuş balığın keyfiyyətinin və qidalılıq dəyərinin azca dondurulmuşdan yüksək olması nə ilə izah edilir?

- ✓ azca dondurulduqda əzələ şirəsində duzların qatılığının artması və pH-ın aşağı düşməsi
- azca dondurulduqda balığın tərkibindəki suyun bir hissəsinin donması
- əzələ toxumasının yumşaq olması
- azca dondurulduqda fermentlərinin aktivləşməsi
- azca dondurulduqda mikroorqanizmlərin fəaliyyətinin zəifləməsi

229. Qüvvədə olan standartda əsasən azca dondurulmuş balıqların temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- 0÷4 dər.C
- ovlandıqdan sonra mənfə 1 dər.C temperaturda 24 saat saxlanılan
- ✓ krioskopik temperaturdan 1÷2 dər.C aşağı
- balığın tərkibindəki suyun xeyli hissəsinin donduğu mənfə 18 dər.C
- mənfə 6 dər.C

230. Hansı üsul balıqların soyuducu mühitin növündən asılı olaraq dondurulması üsuluna aid edilmir?

- havada dondurma
- qaynayan soyuducu agentlərdə
- buz-duz məhlulunda
- metal səthlə təmasda
- ✓ yağda

231. Dondurulmuş balıq bloklarının kütləsi neçə kq-dan çox olmamalıdır (təmaslı üsulla dondurulma istisna olmaqla)?

- 10 kq
- 30 kq
- 11 kq
- 50 kq

√ 12 kq

232. Dondurulmuş balıqlar saxlanılan stasionar soyuducuxanalarda havanın temperaturu, nisbi rütubəti və cərəyan etmə sürəti nə qədərdir?

- √ temperatur -18 dərəcə C-də yüksək olmamalı; nisbi rütubət 94÷ 90 %; cərəyan etmə sürəti 0.01÷0.08 m/ san
- temperatur -6 dərəcə C; nisbi rütubət 70÷ 75 %; cərəyan etmə sürəti 0.3÷0.5 m/ san
- temperatur -8 dərəcə C; nisbi rütubət 90÷ 95 %; cərəyan etmə sürəti 1÷2 m/ san
- temperatur -15 dərəcə C; nisbi rütubət 90÷ 95 %; cərəyan etmə sürəti 0.5÷1 m/ san
- temperatur 0 dərəcə C-də yüksək olmamalı; nisbi rütubət 65÷ 70 %; cərəyan etmə sürəti 0.1÷0.2 m/ san

233. Dondurulmuş balığın donu açılarkən əzələlər tərəfindən udulan və axıb balıqdan ayrılan suyun nisbətində hansı amil təsir göstərmir?

- balığın dondurulmazdan əvvəlki keyfiyyəti
- dondurulmuş balığın saxlanma şəraiti və müddəti
- donaçma üsulu və qaydası
- √ balığın əzələlərinin sayı və hansı nahiyədə yerləşməsi
- balığın dondurulma üsulu və qaydası

234. Dondurulmuş balıqların açıq havada donunun açılmasının üstün cəhəti nədən ibarətdir?

- donun açılmasının uzun çəkməsi
- itginin çox (2÷3 %) olması]
- √ sadə və ucuz başa gəlməsi
- ilin bütün aylarında həyata keçirilə bilməsi
- əl əməyindən daha çox istifadə olunması

235. Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən balığın kütləsində hansı dəyişiklik baş verir?

- kütləsi azalır
- √ kütləsi 2÷ 3 % artır
- kütləsi əvvəlcə azalır, sonra isə artır
- kütləsi əvvəlcə artır, sonra isə azalır
- kütləsi sabit qalır

236. Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən suyun temperaturu neçə dərəcə arasında olmalıdır?

- isti su
- soyuq su
- √ 15÷ 18 dərəcə C temperaturu
- qaynadılıb soyudulmuş su
- qaynar su

237. Dondurulmuş balıqları duzluluqla donunun açılması müddəti əsasən hansı aillərdən asılıdır?

- balığın cinsindən
- √ balığın ölçüsündən
- balığın pulcuqlu və ya pulcuqsuz olmasından
- balığın kimyəvi tərkibindən
- balığın təmizliyindən

238. Hansı göstərici dondurulmuş balığın vakuumda kondinsasiyaolunan buxarla donun açılması üsulunun üstünlüyünü əks etdirmir ?

- kütlə itkisinin miqdarı
- mikroorqanizimlə əylənmə və çirklənmə ehtimalı
- donun açılması sürəti
- ilkin keyfiyyətinin saxlanması səviyyəsi
- √ buxar sərfi

239. Donu açılmış balığın saxlanmaya davamlılığı necədir?

- uzun müddət saxlamaq olar
- ✓ davamsızdır
- davamlıdır
- soyuq şəraitdə 5 gün
- bir neçə gün saxlamaq olar

240. Dondurulmuş balığın donu elektron üsulu ilə açılıqda əlavə tətbiq edilə bilən məliyyəti hansı yüksək son nəticə əldə edilməsinə təsir göstərmir?

- balığı silkələmək
- üzərinə xırdalanmış buz yığmaq
- soyuq (- 15 dərəcə) hava üfurmək
- ✓ duzlamaq
- suya salmaq

241. Dondurulmuş balığın donu mikrodalğa üsulu ilə açılarkən balığın kütləsində dəyişiklik baş veririmi?

- kütləsi artır
- ✓ kütləsi sabit qalır
- kütləsi əvvəlcə azalır, sonra isə artır
- kütləsi əvvəlcə artır, sonra isə azalır
- kütləsi azalır

242. Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donunun açılması üsulu bəzən necə adlanır?

- buxar- hava
- ✓ dielektrik
- vakuum
- hava
- isti metal plitəsi

243. Dondurulmuş balıqların elektron üsulu ilə donu necə açılır?

- ✓ yüksək tezlikli dəyişən cərəyanın intensiv elektrik sahəsindən keçilməklə
- Sərin suyun içində saxlamaqla
- sənaye tezlikli cərəyanla təsir etməklə
- vakuumda kondensasiya olunan buxarla təsir etməklə
- donmuş duz məhlulunun içinə salmaqla

244. Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donunun açılması balığın hansı xassəsinə əsaslanır?

- fiziki
- ✓ dielektrik
- mikrobioloji
- sensor
- kimyəvi

245. Nələr balıqların dondurulduğu plitənin, blok formanın, qəlibin və s. səthinə yapışmasının (adheziya) azalmasına təsir göstərmir?

- balığın əvvəlcədən perqamentə bükülməsi
- dondurmanın antiadheziya xassəli materiallardan hazırlanan qəliblərdə, blok- formalarda və s. aparılması
- flüidizasiya dondurucu aparatlardan istifadə
- ✓ qəlibin, blok-formanın ölçüsünün artırılması
- müxtəlif markalı Rotor aparatların dondurucu plitələrinin üzərinə qoyaraq dondurması

246. Dondurulmuş balıqların havada donunun açılması hansı müddətdən artıq olmamalıdır

- 3÷5 gün
- 1÷2 saatda
- ✓ 25÷30 saatdan

- 5÷10 saatdan
- 1 aydan

247. Donu açılmış balıqlar nə üçün dərhal sudan çıxarılmalıdır?

- balığın kütləsi azaldığından
- balığın mikroorqanizmlərlə yoluxma təhlükəsi artdığından
- vaxta qənaət etmək
- ✓ balığın xeyli miqdar su çəkərək keyfiyyətinin pisləşməsinə yol verməmək üçün
- suya qənaət etmək üçün

248. Dondurulmuş iri balıqların donunun suda açılması nə üçün məsləhət görülür?

- xeyli su itkisi olduğundan
- balığın kütləsi azaldığından
- baha başa gəldiyindən
- suyun temperaturu yüksəldiyindən və çirkləndiyindən
- ✓ balıq su çəkərək sulandığından və keyfiyyəti aşağı düşdüyündən

249. Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən tərkibindəki suda həll olan ekstraktiv və mineral maddələrində nə baş verir?

- miqdarı dəyişilmir
- ✓ miqdarı azalır
- miqdarı əvvəlcə azalır, sonra isə artır
- miqdarı əvvəlcə artır, sonra isə azalır
- miqdarı artır

250. Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən suyun temperaturu neçə dərəcə C arasında olmamalıdır?

- isti su
- soyuq su
- ✓ 15÷18 dərəcə C temperaturu
- qaynadılıb soyudulmuş su
- qaynar su

251. Dondurulmuş balıqları duzluqda donu açılarkən kütləsi dəyişirmi?

- kütləsi dəyişilmir
- ✓ kütləsi 1.5÷2.5 % azalır
- kütləsi əvvəlcə artır, sonra isə azalır
- kütləsi əvvəlcə azalır, sonra isə artır
- kütləsi artır

252. Balığın dondurulması prosesində hansı temperatura evtektik nöqtə deyilir?

- Soyuğun təsiri ilə balığın həcmnin dəyişdiyi temperatur
- Soyuğun təsiri ilə balığın kütləsinin dəyişdiyi temperatur
- Dondurulma prosesində ilk buz kristallarının alındığı temperatur
- Dondurulma prosesində temperaturun birdən- birə 3 dər.C-yə endiyi temperatur
- ✓ Balıq ətindəki şirənin bir cinsli qarışıq halında donduğu temperatur

253. Balığın dondurulması prosesində hansı temperatura evtetik temperatur deyilir?

- ✓ Balıq ətindəki şirənin bir cinsli qarışıq halında donduğu temperatur
- Soyuğun təsiri ilə balığın kütləsinin dəyişdiyi temperatur
- Dondurulma prosesində ilk buz kristallarının alındığı temperatur
- Dondurulma prosesində temperaturun birdən- birə 3 dər.C endiyi temperatur
- Soyuğun təsiri ilə balığın həcmnin dəyişdiyi temperatur

254. Balıq ətinin dondurulması və dondurulmuş halda satılması onun maya dəyərinə necə təsir edir?

- maya dəyərini təsir etmir
- ✓ maya dəyərini orta hesabla 1-1,5 dəfə artırır
- şəhər daxili satışda maya dəyəri nəqliyyat xərcləri hesabına azacıq dəyişilir
- soyudulan nəqliyyat vasitəsilə daşındıqda maya dəyəri nəqliyyat xərcləri hesabına artıq
- maya dəyərini aşağı salır

255. Balıqlar tezdonduran aparatlarda hansı temperaturu havada və hansı müddətə azca dondurulur?

- mənfi 5 ÷ mənfi 10 dər.C temperaturda 5 ÷ 10 saata
- mənfi 20 ÷ mənfi 25 dər.C temperaturda 2 ÷ 3 saata
- mənfi 25 ÷ mənfi 30 dər.C temperaturda 0,5 ÷ 1 saata
- ✓ mənfi 30 ÷ mənfi 35 dər.C temperaturda 1 ÷ 2 saata
- mənfi 15 ÷ mənfi 20 dər.C temperaturda 4 ÷ 5 saata

256. Dondurulmuş balıq bloklarının kütləsi neçə kq- dan çox olmamalıdır (təmaslı üsulla dondurulma istisna olmaqla)?

- 50 kq
- 30 kq
- 10 kq
- ✓ 12 kq
- 11 kq

257. Dondurucu aparatlarda dondurulan balığın bel hissəsində və ya blokun orta qatında temperatur neçə dərəcəyə çatdıqda dondurulma başa çatmış sayılır?

- mənfi 5 dərəcə C
- mənfi 15 dərəcə C
- mənfi 20 dərəcə C
- ✓ mənfi 18 dərəcə C
- mənfi 10 dərəcə C

258. Nələr balıqların dondurulduğu plitənin, blok formanın, qəlibin və s. səthinə yapışmasının (adheziya) azalmasına təsir göstərmir?

- balığın əvvəlcədən perqamentə bükülməsi
- dondurmanın antiadheziya xassəli materiallardan hazırlanan qəliblərdə, blok- formalarda və s. aparılması
- flüidizasion dondurucu aparatlardan istifadə
- ✓ qəlibin, blok- formanın ölçüsünün artırılması
- müxtəlif markalı Rotor aparatların dondurucu plitələrinin üzərinə qoyaraq dondurması

259. Hansı üsul balıqların süni surətdə soyudulan havada dondurulması üsuluna aid deyildir?

- gəmilərin dondurucu kameralarında
- ✓ dondurucu aparatlarda mayedə
- 100- lərlə adda olan dondurucu qurğularda
- 100-lərlə adda olan dondurucu aparatlarda
- liman soyuducuxanaların dondurucu kameralarında

260. Dondurucu aparatlarda mayedə balıqlar təmaslı üsulla dondurulduqdan sonra nə üçün soyuq su ilə yuyulur?

- ✓ balığın xarici qatındakı duzun yuyulması və duzluğun bütün qatlarda bərabərləşməsi üçün
- taraya yığılmasını asanlaşdırmaq üçün
- çirkədən təmizlənməsi üçün
- suyun daxili qatlara diffuziya etməsi və tərkibində suyun artması üçün
- kütləsinin artması üçün

261. Balıqlar dondurucu aparatlarda mayedə hansı üsulla dondurulur?

- yalnız təmaslı

- balıqlar mayenin üzərindəki havada dondurulur
- təmaslı və təmassız üsulla dondurulmur
- ✓ həm təmaslı, həm də təmassız
- yalnız təmassız

262. Balıqları saran örtüyünə büküb isti hava və ya buxar olan kamerada 5- 10 saniyəliyinə saxlamaqla sارانın balığa möhkəmcə yapışdıqdan sonra dondurulmasında məqsəd nədir?

- balığı çirklənmədən qorumaq
- balığın kütləsinin sabit qalması üçün
- balığın kütləsinin artması üçün
- taraya yığarkən bir- birinə yapışmaması üçün
- ✓ keyfiyyətli qalma müddətini uzatmaq

263. Dondurulmuş balıqlar gəmilərdən liman dondurucuxanalarına, soyuduculu dəmiryolu vaqonlarına, soyuduculu avtonəqliyyata yüklənərkən temperaturunun yüksəlməsi keyfiyyətinə necə təsir göstərir?

- təsir etmir
- yalnız balığın xarici səthinə təsir edir
- əvvəl mənfi, sonra isə müsbət təsir edir
- müsbət təsir edir
- ✓ mənfi təsir edir

264. Hansı hallarda müxtəlif vaxtlarda ovlanan balıqların qatışdırılıb bir yerdə dondurulmasına yol verilir?

- balıqlar xırda ölçüdə olduqda
- ✓ qatışdırılıb bir yerdə dondurulmasına yol verilmir
- balıqların səthində selik və kif olmadıqda
- ovlanmalar arasındakı müddət 3 gündən az olduqda
- balıqlar eyni növ və cinsdə olduqda

265. Ovlanan balıqların təmiz yuyulması, dərhal soyudulması və tez dondurulmasında əsas məqsəd nədir?

- vaxta qənaət etmək
- istehsal sahələrindən səmərəli istifadə etmək
- dondurulan balığın kütlə artımına nail olmaq
- suya qənaət etmək
- ✓ yüksək keyfiyyətli dondurulmuş balıq əldə etmək

266. Dondurulmuş balıqların saxlanması dövründə tərkibində gedən fiziki, fiziki- kimyəvi, histoloji, mikrobioloji və digər dəyişikliklərin sürəti temperaturun aşağı salınması ilə necə dəyişilir?

- sürətlənir
- ✓ kəskin sürətdə ləngiyir
- dəyişilmir
- azacıq ləngiyir
- gah sürətlənir, gah da ləngiyir

267. Aşağıdakı göstəricilərdən dondurulmuş balığın saxlanma müddətinə ən az təsir edəni hansıdır?

- balığın cinsi
- saxlanılma temperaturunun sabit saxlanılması
- saxlanılma temperaturu
- dondurulma qaydası və üsulu
- ✓ ilkin emal xüsusiyyəti

268. Dondurulmuş balıqların saxlanılan yerin havasının nisbi rütubəti saxlanma dövründə neçə dəfə ölçülməlidir?

- hər gün 2 dəfə
- gündə 1 dəfə

- 6 aydan bir
- ayda 1 dəfə
- ✓ həftədə ən azı 1 dəfə

269. Hansı göstərici dondurulmuş balıqların saxlanılması zamanı baş verən qurumadan asılı olaraq dəyişilmir?

- balığın dərisi və ətinin rəngi
- ✓ yağlılığı
- dadı
- ətin qoxusu
- ətin konsistensiyası

270. Dondurulmuş balıqların saxlanması zamanı tərkibində uçucu aminturşular və ammoniyak nədən yaranır?

- vitaminlərin parçalanmasından
- balığın kimyəvi tərkibindəki birləşmələrə havanın təsir etməsindən
- suyun donmasından
- ✓ zülallarda gedən parçalanma- çevrilmə prosesindən
- yağların oksidləşməsindən

271. Balıqların təması dondurulması üsulu təmassız dondurulma üsulundan nə ilə fərqlənir?

- soyuducu agentin miqdarının müəyyən həddən aşağı olmaması ilə
- soyuducu agentə arakəsmə vasitəsilə toxunması ilə
- soyuducu agentə toxunmaması ilə
- ✓ soyuducu agentə toxunması ilə
- soyuducu agentə fasilələrlə toxunması ilə

272. Balıqların dondurulması necə prosesdir?

- balığın hüceyrədaxili və hüceyrələr arasında temperaturu -3 dərəcə C-ə enir və buz kristalçıqları yaranır
- ✓ dondurma zamanı balığın temperaturu toxuma şirəsinin donma nöqtəsindən aşağı olur və toxumalardakı suyun xeyli hissəsi donur
- balığın tərkibindəki suyun temperaturu -1 dərəcə C -dək enir
- balığın tərkibindəki zəif birləşmiş suyun donaraq buza dönməsidir
- temperaturun aşağı düşməsilə əzələlərin bərkiməsidir

273. Azca dondurulmuş balıqlar soyudulmuş balıqlarla müqayisə edildikdə hansı üstünlüyə malikdir?

- yağı az oksidləşir və hidroliz olur
- keyfiyyəti yüksəkdir
- ✓ saxlanılma müddəti artıqdır
- əti zərifdir
- qidalılıq dəyəri yüksəkdir

274. Soyudulmuş balığın keyfiyyətinin və qidalılıq dəyərinin azca dondurulmuşdan yüksək olması nə ilə izah edilir?

- ✓ azca dondurulduqda əzələ şirəsində duzların qatılığının artması və pH-ın aşağı düşməsi
- əzələ toxumasının yumşaq olması
- azca dondurulduqda fermentlərinin aktivləşməsi
- azca dondurulduqda mikroorqanizmlərin fəaliyyətinin zəifləməsi
- azca dondurulduqda balığın tərkibindəki suyun bir hissəsinin donması

275. Yeşiklərə yığılmış və markalanmış azca dondurulmuş balıqlar hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

- 0 ÷ 1,5 dərəcə C
- 0 ÷ mənfi 1,5 dərəcə C
- ✓ mənfi 2 ÷ mənfi 3 dərəcə C
- mənfi 4 ÷ mənfi 5 dərəcə C
- 3 ÷ 5 dərəcə C

276. Balıqlar tezdonduran aparatlarda hansı temperaturlu havada və hansı müddətə azca dondurulur?
- ✓ mənfi 30 ÷ mənfi 35 dərəcə C temperaturda 1 ÷ 2 saata
 - mənfi 5 ÷ mənfi 10 dərəcə C temperaturda 5 ÷ 10 saata
 - mənfi 15 ÷ mənfi 20 dərəcə C temperaturda 4 ÷ 5 saata
 - mənfi 25 ÷ mənfi 30 dərəcə C temperaturda 0,5 ÷ 1 saata
 - mənfi 20 ÷ mənfi 25 dərəcə C temperaturda 2 ÷ 3 saata
277. Balıqları buzla soyutmaq üçün yığıldığı 80 kq tutumlu yeşiklərin alt qapağının taxtaları nə üçün bir- birindən aralı olur?
- xırda buz tikəciklərinin ayrılması üçün
 - balıqların əzilməməsi üçün
 - ✓ soyudulma prosesində buzun əriməsindən alınan suyun ayrılması üçün
 - hava daxil olsun
 - vaxtaşırı buz əlavə etmək üçün
278. Balıqlar yeşiklərdə soyudularkən sərf ediləcək buzun neçə faizi yeşiyin içinə səpilir?
- 90 %
 - 10 %
 - 20 %
 - ✓ 25 %
 - 50 %
279. Hansı amil balıqların soyudulması üçün sərf ediləcək buzun miqdarının müəyyənləşdirilməsində nəzərə alınmır?
- necə təmizlənməsi
 - ✓ anatomiyası
 - soyudulma müddəti
 - balığın ölçüsü
 - havanın temperaturu
280. Hansı üsulla balıqlar soyudulmur?
- ✓ tezdonduran aparatlarda
 - yeşiklərdə soyudulma
 - çəlləklərdə soyudulma
 - maye mühitdə soyudulma
 - gəmilərin anbarlarında soyudulma
281. Yumurta soyudulan kamerada havanın temperaturu, nisbi rütubəti və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?
- temperatur 6 dərəcə C, nisbi rütubət 80÷ 90%, cərəyan etmə sürəti 0,1÷ 0,2 m/san.
 - ✓ temperatur 1 dərəcə C, nisbi rütubət 75÷ 80%, cərəyan etmə sürəti 0,3÷ 0,5 m/san.
 - temperatur -1 dərəcə C, nisbi rütubət 50÷ 55%, cərəyan etmə sürəti 1÷ 2 m/san.
 - temperatur -5 dərəcə C, nisbi rütubət 99÷ 100%, cərəyan etmə sürəti 0,5÷ 0,9 m/san.
 - temperatur 15 dərəcə C, nisbi rütubət 85÷ 90%, cərəyan etmə sürəti 5÷ 6 m/san.
282. Yumurta soyudularkən ağı və sarısının həcmninə kiçilməsi nəticəsində mikroorqanizmlərin sorulan hava ilə daxil olmasını azaltmaq üçün nə edilir?
- yumurta qabığının üzərinə pərdə çəkilir
 - yumurta yığılan karton qutuların qapaqları kip qapanır
 - yumurta karbon qazı ilə emal edildikdən sonra, 1÷ 2 saat ərzində yavaş- yavaş soyudulur
 - yumurta sürətlə soyudulur
 - ✓ soyudulmaq üçün yumurta yığılan kamerada temperatur 1 dərəcə C- dək endirilir
283. Yumurta soyudularkən temperaturu hansı dərəcəyə çatdıqda soyudulmuş sayılır və saxlanma kamerasına aparılır?
- -3÷ 5 dərəcə C

- ✓ $2 \div 3$ dərəcə C
- $3 \div 5$ dərəcə C
- $5 \div 10$ dərəcə C
- $-1 \div -2$ dərəcə C

284. Hansı balığın buzla soyudulması məqsədəuyğun sayılmır?

- ✓ nərə
- moyva
- salaka
- kilkə
- ançous

285. Yumurta soyudularkən ağı və sarısının həcmi necə dəyişilir?

- ağının və sarısının həcmi dəyişmir
- ağının həcmi kiçilir, sarısının həcmi artır
- ağının həcmi artır, sarısının həcmi azalır
- ağının və sarısının həcmi artır
- ✓ ağının və sarısının həcmi kiçilir

286. Hansı üsul balıqların soyuducu mühitin növündən asılı olaraq dondurulması üsuluna aid edilmir?

- qaynayan soyuducu agentlərdə
- havada dondurma
- ✓ yağda
- metal səthlə təmasda
- buz- duz məhlulunda

287. Kameraların hansı soyuducuxananın texnoloji sexinə aid deyil?

- dondurulmuş məhsulları saxlamaq üçün olan kameralar
- soyudulmuş məhsulları saxlamaq üçün olan kameralar
- soyuducu kamera
- ✓ çəkilib-bükülmüş məhsulları istehsal edən sexdə hazırlanan məhsulların saxlamadığı kameralar
- dondurucu kameralar

288. Bir ton balığın dondurulmasına təqribən nə qədər elektrik enerjisi və ya yanacaq sərf olunur?

- $0,8 \div 0,15$ kvk elektrik enerjisi, $0,3t$ yanacaq
- $1 \div 2$ kvk elektrik enerjisi, $0,3t$ yanacaq
- $80 \div 150$ kvk elektrik enerjisi $30t$ yanacaq
- ✓ $11 \div 12$ kvk elektrik enerjisi, $1t$ yanacaq
- $0,1 \div 0,2$ kvk elektrik enerjisi, $0,03t$ yanacaq

289. Mütəxəssislərdən təşkil olunan Dequstasiya Komissiyasının çıxardığı qərara görə kərə yağının saxlanılma müddəti dəyişdirilə bilərmi?

- ✓ həm uzadıla, həm də azaldıla bilər
- yalnız uzadıla bilər
- nə uzadıla, nə də azaldıla bilər
- saxlanma müddətini uzadılması barədə razılıq alındıqdan sonra artırıla bilər
- yalnız azaldıla bilər

290. Dondurulmuş kəsmiyin donunun açılması prosesində mikroorqanizmlərin inkişaf etməməsi üçün donaçma hansı müddətə başa çatmalıdır?

- 15 günə
- 15 dəqiqəyə
- 15 saniyəyə
- 15 aya

✓ 15 saata

291. Havasının temperaturu 20- 25 dərəcə C, nisbi rütubəti 90- 95 % olan yerdə dondurulmuş kəsmiyn donunun açılması kəsmiyn orta qatında temperatur hansı dərəcəyə çatanadək aparılır?
- -5 ; 5 dərəcə C
 - 1 ; 5 dərəcə C
 - ✓ 1 ; -1 dərəcə C
 - -1 ; -3 dərəcə C
 - 5 ; 10 dərəcə C
292. Kəsmiyn dondurulmasında yüksək son nəticənin alınmasına hansı əməliyyat təsir etmir?
- kameralar kəsmiklə həddən artıq doldurulmamalıdır
 - donma başa çatan kimi ventilyator dərhal söndürülməli
 - soyuducu cihazların qardan təmizlənməsi
 - ✓ mal daşıyan elektrokar, avtokarların təkərləri yoxlanılmalıdır
 - havanın temperaturu, nisbi rütubəti, cərəyanetmə sürəti kameranın pasportunda göstərilən həddə saxlanılmalı
293. Çoxtutumlu karton və taxta yeşiklərə, çəllək və flyaqlara qablaşdırılmış kəsmik temperaturu -25 dərəcə C ; -35 dərəcə C olan kameralarda orta hissəsində neçə dərəcə olanadək dondurulur?
- -5 dərəcə C
 - ✓ -18 dərəcə C
 - -25 dərəcə C
 - -35 dərəcə C
 - -10 dərəcə C
294. Baza və soyuducuxanalarda kəsmiyn qəbulu və saxlanılmasına dair təlimata əsasən kəsmiyn dondurulmasında hansı taradan istifadə etmək olmaz?
- “Baza və soyuducuxanalarda kəsmiyn qəbulu və saxlanılmasına dair” təlimata əsasən kəsmiyn dondurulmasında hansı taradan istifadə etmək olmaz?
 - içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərilməmiş çəllək
 - flyaqa (lehlər)
 - ✓ saxsı küpələr
 - içərisinə polietilen və ya perqament sərilmiş çoxtutumlu taxta yeşiklər
295. Soyudulmuş kəsmik saxlanılan soyudulan kameralarda havanın temperaturu və nisbi rütubəti neçə olduqda kəsmiyn keyfiyyətli saxlanma müddəti 5 günədək uzanır.
- ✓ temperatur 0 + 1 dərəcə C; nisbi rütubət 80- 85 %
 - temperatur -4 ; +5 dərəcə C; nisbi rütubət 90- 95 %
 - temperatur 10 - 15 dərəcə C; nisbi rütubət 75- 80 %
 - temperatur 15 - 20 dərəcə C; nisbi rütubət 80- 85 %
 - temperatur -1 ; -3 dərəcə C; nisbi rütubət 85- 90 %
296. Nə üçün maye yumurta məhsullarının dondurulması mənfi 18÷ mənfi 25 dərəcə C-dən yuxarı temperaturda aparılması məsləhət görülmür?
- ✓ yaranan buz kristalçıqlarının ölçüləri böyük olur, bu isə keyfiyyətə mənfi təsir edir, tərkib hissələri laylaşır və tam qatışmır
 - -18÷ -25 dərəcə C-dən yuxarı temperaturda istehsal edilən məhsulu uzaq məsafəyə daşımaq olmur
 - -18÷ -25 dərəcə C-dən yuxarı temperaturda dondurulan maye yumurta məhsullarının çıxarı az olur
 - -18÷ -25 dərəcə C-dən yuxarı temperaturda dondurulan maye yumurta məhsullarına tələbat azdır
 - -18÷ -25 dərəcə C-dən yuxarı temperatur yarıdan qurğu və aparatlar bahadır
297. Hansı əməliyyat melanjın istehsal sxemində nəzərdə tutulmur?
- təzə və keyfiyyətli, təmiz, bütöv və ovoskopdan keçirilmiş, temperaturu 3÷ 5 dərəcə C olan yumurtaların pasterizə edilməsi
 - biricinsli kütlənin 40 san. müddətinə 60 dərəcə C-də pasterizə edildikdən sonra 13÷ 15 dərəcə C- dək soyudulması və tənəkə bankalara, karton qutulara, polietilen torbalara və s. yığılması
 - taraya yığılmış məhsulun dondurucu kamerada 18÷ -25 dərəcə C-də, daxilində -6 dərəcə C alınadək dondurulması

- √ nəql etmək üçün melanjın malaltlıqlarının üzərinə yığılması
 - yumurtanın sındırılması, dəmir tordan keçirilməklə ağ və sarısının pərdəliyindən, qabığının qırıntılarından təmizlənməsi və qarışdırılması
- 298.** Dondurulmuş maye yumurta məhsulları istehsalı zamanı yumurtaların çirkənlənmiş olduğu aşkarlanarsa, bu halda çirkli yumurtalar barədə hansı tədbir görülür?
- √ 5%- li ammonium sulfat duzu və ya 0,1÷ 0,2%- li natrium əsası ilə yuyulur
 - məhv edilir
 - malgöndərəyə qaytarılır
 - təkrar yoxlanmaya verilir
 - çıxdaş edilir
- 299.** Dondurulmuş maye yumurta məhsulları istehsalında yumurta dondurulmazdan əvvəl nə üçün pasteurizə edilir?
- √ patogen orqanizmlərin, xüsusən salmonellərin məhv edilməsi üçün
 - yumurta sarısının bərkiməsi üçün
 - yumurta ağının bərkiməsi üçün
 - yumurta ağı və sarısının bərkiməsi və qabıqdan aralanması üçün
 - yumurta zülallarının pıxtılaşması üçün
- 300.** Hansı məhsul dondurulmuş maye yumurta məhsulu sırasına aid edilmir?
- melanj
 - dondurulmuş yumurta sarısı
 - √ dondurulmuş şor yumurta
 - “uzun yumurta” (yumurta ağı ilə əhatə olunmuş yumurta sarısı)
 - dondurulmuş yumurta ağı
- 301.** Soyudulan kamerada yumurtanın keyfiyyətli saxlanılma müddətinə hansı amil təsir etmir?
- havanın temperaturu
 - tara
 - yumurta yığılan qutuların, yeşiklərin qalağa yığılma qaydası
 - √ havanın temperaturunu, nisbi rütubətini, cərəyan etmə sürətini ölçən cihazların markası
 - saxlanma müddəti
- 302.** Soyudulan kamerada 0÷ 1 dərəcə C temperaturda 6 ay saxlanılan yumurtanın turşuluğu, ammonyak azotu və kütləsi necə dəyişilir?
- qeyd edilən göstəricilərdə dəyişiklik baş vermir
 - kütləsi artır, turşuluğu azalır, ammonyak azotunun miqdarı dəyişilmir
 - √ turşuluq 5,2- dən 11,5- ə, ammonyak azotunun miqdarı 1,8- dən 4 mq%- dək, kütləsi 0,32% azalır
 - qeyd edilən göstəricilər dəyişilmir, sarının təkibindəki yağ oksidləşir
 - yalnız kütləsi azalır, turşuluq və ammonyak azotunun miqdarı dəyişilmir
- 303.** İlin isti aylarında yumurta soyuducudan necə buraxılır?
- birbaşa soyudulan nəqliyyat vasitəsinə yüklənir
 - yumurtanın üzərinə isti hava üfünməklə temperaturu bayırın havasının temperaturuna çatdırılır
 - yumurtanı isti suyun içinə salmaqla temperaturu bayırın havasının temperaturunadək yüksəldilir
 - platformaya endirilir, orada təbii yolla temperaturu ətraf mühitin temperaturuna çatdırılır
 - √ əvvəlcə isidici kameraya yerləşdirilir, orada temperaturu tədricən bayırın temperaturuna çatdırılır
- 304.** Nə üçün soyudulmuş yumurta saxlanılan kamerada temperaturun $\pm 0,5$ dərəcə C- dən artıq enib- qalxmasına icazə verilmir?
- √ temperatur $\pm 0,5$ dərəcə C-dən artıq enib- qalxdıqda qabıq səthindəki mikroorqanizmlərin daxilə sorulmasına şərait yaranır
 - yumurtanın qabığında müxtəlif ləkələr əmələ gəlir
 - yumurta ağının pərdəsi cırılır
 - yumurtanın rüşeymi inkişaf edir
 - yumurtanın ağ və sarısı bir- birinə qarışır

305. Nə üçün yumurtanın dondurulmasına və dondurulmuş halda saxlanılmasına icazə verilmir?
- ✓ tərkibində bərpaolmayan dəyişikliklər getdiyinə və keyfiyyətinin pisləşdiyinə görə
 - donma zamanı yumurtanın ağı və sarısının həcmnin artdığına görə
 - donma zamanı yumurtanın qabığı çatlayır
 - donmuş yumurtaya az tələbat olduğuna görə
 - dondurulduqda maya dəyəri yüksəldiyinə görə
306. Yumurta soyuducuxanalarda hansı temperaturda saxlanıla bilər?
- -10÷ -15 dərəcə C
 - -3÷ -5 dərəcə C
 - ✓ -0,5÷ 1,5 və -2÷ -2,5 dərəcə C
 - 1÷ 3 dərəcə C
 - -5÷ -10 dərəcə C
307. Yumurta soyudulan kameralara yığılarkən nə üçün hər dörd cərgədən bir, həmçinin yan divarlardan, tavandan, soyuducu batareyalardan 30÷ 40 sm ara məsafəsi saxlanılır?
- yumurta qablaşdırılan qutuların əzilməməsi üçün
 - saxlanılan yumurtanın hər tərəfdən keyfiyyətini yoxlamaq üçün
 - ərazini süpürmək, təmizləmək üçün
 - döşəməyə çox yük düşməməsi üçün
 - ✓ havanın yaxşı cərəyan etməsi üçün
308. Soyudulan kameralarda saxlanılan yumurta qutuları ən çoxu neçə cərgə yığılmalıdır?
- 5 cərgə
 - 9 cərgə
 - ✓ 10 cərgə
 - 7 cərgə
 - 8 cərgə
309. Yumurtanın temperaturu tədricən aşağı salınmadan birbaşa soyuducu kameraya yerləşdirildikdə onun xarab olmasına gətirib çıxardan hansı proses baş verir?
- ✓ səthin "tərləməsi"
 - suyun buxarlanması
 - qabığının çatlaması
 - ağ və sarısının qatışması
 - səthin quruması
310. Kərə yağının soyuducuxanalarda saxlanılma müddətinə hansı göstərici təsir etmir?
- kərə yağının keyfiyyəti
 - kərə yağının çeşidi
 - saxlanıldığı yerin havasının parametrləri
 - ✓ kərə yağı qutularının yığıldığı qalağın hündürlüyü
 - ilin hansı mövsümündə istehsal edilməsi
311. Əvvəllər meyvə- tərəvəz hansı materialdan hazırlanan səbət, zənbil və s. yığılaraq soyuqla emal əməliyyatına verilir?
- polietilen
 - polistirol
 - poliamidlər (neylon, saran, rilson)
 - ✓ ot və ağac
 - polipropilen
312. Son illərdə meyvə- tərəvəz hansı materialdan hazırlanan taraya yığılaraq emal edilir?

- pambıq- parça
- taxta
- faner
- ✓ polimer materiallar
- kağız

313. Meyvə- tərəvəzin bəzi növlərinin polimer plyonkalardan hazırlanan taraya yığılaraq soyuqla emal edilməsi nə üçün daha məqsədəuyğun sayılır?

- ✓ tarada qaz mübadiləsi məhdudlaşdığından məhsulun ətrafında modifikasiya edilmiş atmosfer yaranır
- cücülərin, həşəratların meyvə- tərəvəzə yaxınlaşmasına imkan vermir
- yükləmə, boşaltma, saxlama əməliyyatlarında gec cırılır
- ucuz başa gəlir
- polimer plyonkalar hazırlanan tara yüngül olduğundan netto kütləni az artırır

314. Hansı göstərici yenicə yığılmış meyvə- tərəvəzin tez bir zamanda soyuqla emal edilməsinin vacibliyini əsaslandırır?

- yığılmış meyvə- tərəvəzdə tənəffüs prosesinin getməsi
- yığılmış meyvə- tərəvəzdə biokimyəvi, mikrobioloji proseslərin getməsi
- suyun buxarlanması (quruma)
- ✓ meyvə- tərəvəzin soyuqla emalında istifadə olunan soyuducu kameranın, qurğuların, cihazların, canlı qüvvələrin və s. faydalı iş əmsalının yüksəldilməsi
- yığılmış meyvə- tərəvəzdə maddələr mübadiləsinin getməsi

315. Adətən yenicə yığılan meyvə- tərəvəzin ilkin temperaturu (t) neçə dərəcə C olur?

- 10 dərəcə C
- 20 dərəcə C
- ✓ 25 dərəcə C
- havanın temperaturundan asılı olaraq dəyişilir
- 15 dərəcə C

316. Müəyyənləşdirilmişdir ki, yığılan meyvə- tərəvəzin soyuqla emalı 1 gün gecikdirilərsə, onun 0 dərəcə C- də saxlanma müddəti 10 gün qısalar. Bəs 3 gün gecikdirilərsə, neçə gün qısalar?

- 15 gün
- 25 gün
- ✓ 30 gün
- 35 gün
- 20 gün

317. Hansı iş meyvə- tərəvəzin soyuqla emal edilməsi üçün hazırlanması əməliyyatına aid deyildir?

- meyvə- tərəvəzin növünə, sortuna görə ayrılması
- meyvə- tərəvəzin ölçüsünə görə ayrılması
- meyvə- tərəvəzin yığıldığı andan ötən müddətə görə
- ✓ soyuducu kamerada nəzarət tənzimləyici cihazların olub- olmamasının yoxlanılması
- meyvə- tərəvəzin yetişmə dərəcəsinə görə ayrılması

318. Keyfiyyəti eyni olan ərimiş yağın temperaturu 0; -3 dərəcə C olan kamerada şüşə bankaya yığıldıqda saxlanma müddətinin 3 ay, bankada isə 10 ayadək olması nə ilə izah edilə bilər?

- ✓ metal və şüşənin temperatur keçirməsinin eyni olmaması
- şüşənin şüa keçirməsi və daxil olan şüanın yağa mənfi təsir etməsi
- metalın şüa keçirməməsi
- şüşənin metalla müqayisədə qalın olması
- metal bankanın içərisinə lak örtüyünün olması

319. Yeyinti məhsulların konservləşdirilməsinin aşağıdakı üsullarından hansı daha optimal sayılır?

- duzla konservləşdirmə

- ultra bənövşəyi şüalardan istifadə etməklə konservləşdirmə
- √ sünü soyuqla təsir etməklə konservləşdirmə
- antibiotiklərdən istifadə etməklə konservləşdirmə
- sirkəyə qoymaqla konservləşdirmə

320. Dondurulmuş maye yumurta məhsulları istehsalı zamanı nə üçün yumurta pasterizə edilir?

- zülalların denaturatlaşması üçün
- yağların oksidləşməsi üçün
- yumurta qabığının bərkiməsi üçün
- sonrakı əməliyyatlar zamanı qabığın çatlamamağı üçün
- √ patogen mikroorqanizmlərin məhv edilməsi üçün

321. Soyudulan kamerada saxlanılan yumurtanın təminatlı saxlanma müddəti bitdikdə hansı halda onun saxlanma müddəti uzadıla bilər?

- heç bir halda saxlanma müddəti uzadıla bilməz
- yuxarı təşkilatın razılığı olduqda
- yumurtaya tələbat ödənilmədikdə
- yumurta ehtiyatı az olduqda
- √ keyfiyyəti barədə müsbət cavab alındıqda

322. Soyuğun toxuma və hüceyrələrə təsirini və bu zaman baş verən prosesləri öyrənən elmin adı nədir?

- əmtəəşünaslıq
- zoologiya
- √ kriobiologiya
- histologiya
- biologiya

323. Hansı göstəriciyə görə ərzaq malları adi şəraitdə saxlanmaya davamlı, orta dərəcədə və dövamsız (tez xarabolan) qrupa ayrılır?

- √ yeyinti məhsulunun tərkibində su və yağın miqdarına
- yeyinti məhsulunun konsistensiyasına
- yeyinti məhsulunun rənginə
- yeyinti məhsulunun morfoloji quruluşuna
- yeyinti məhsulunun ölçüsünə

324. Soyuduculuq təsərrüfatlarında yüksək son nəticənin alınmasına hansı göstəricinin təsiri azdır?

- enerjiyə qənaət
- √ təsərrüfat müqavilələrin vaxtında bağlanması
- görünən və görünməyən itgilərin azaldılması
- əməyə qənaət
- materiala qənaət

325. Azərbaycanda soyuduculuq təsərrüfatlarında sərf edilən elektrik enerjisinə qənaət edilməsində hansı amil əhəmiyyətsizdir?

- günəş enerjisindən istifadə edilməsi
- təbii soyuqluqdan istifadə edilməsi
- gecə və gündüz temperatur fərgliliyindən istifadə edilməsi
- √ tezdonduran aparatlardan daha geniş istifadə edilməsi
- külək enerjisindən istifadə edilməsi

326. Tez xarabolan yeyinti məhsullarının soyuqla emalında hansı üsul yeni sayılmır?

- təzyiqliq altında dondurmaq
- məhsulun üzərinə örtük çəkmək
- hipobarik saxlanma
- kriogen mayelərdən istifadə etmək
- √ buz-duz məhlulundan istifadə etmək

327. Soyuducuxananın qoruyucu konstruksiyasının hazırlanması zamanı seçilən materialın hansı göstəricisi əhəmiyyətsizdir?

- √ elastikliyi
- istiliyi daha yaxşı mühafizə etməsi
- suudma xassəsi
- şaxtaya davamlılığı
- hiqroskopliyi

328. Hansı göstərici soyuducuxananın qoruyucu konstruksiyası sayılmır?

- qapı
- döşəmə
- divarlar
- tavan
- √ soyuducu bateryalar

329. Tez xarabolan yeyinti məhsullarının süni soyuqla işlənməsi onun maya dəyərinə necə təsir edir?

- bəzi ərzaq məhsullarının maya dəyəri artır, bəzi ərzaq məhsullarının maya dəyəri azalır
- maya dəyərinə təsir etmir
- maya dəyərini aşağı salır
- √ dəyərini 1,5÷2 dəfə yüksəlir
- maya dəyəri 10÷12% yüksəlir

330. Azərbaycanda meyvə-tərəvəzin soyuqla emalı və saxlanması üçün hansı soyuducuxana və harada tikilməsi məqsədə uyğundur?

- yeyinti sənayesi müəssisələrində, istehsalat soyuducuxanalar
- rayon mərkəzində, tədarükat soyuducuxanaları
- yol qovşaqlarında
- √ əkin sahəsində, tarla soyuducuxanaları
- iri şəhərlərdə, bölüşdürücü soyuducuxanalar

331. Ətin dondurulması üzrə ilk qurğu nə vaxt və harada yaradılmışdır?

- 1750-ci ildə Pekində
- √ 1861-ci ildə Sidneydə
- 1350-ci ildə İstanbulda
- bizim eradan əvvəl Naxçıvanda
- 1935-ci ildə Tokio

332. Neçənci ildən tez xarabolan ərzaq malları soyudulan dəmir yolu vaqonlarında daşınılır?

- √ 1858-ci ildən
- 1914-cü ildən
- 1800-cü ildən
- 1917-cü ildən
- 1941-ci ildən

333. İlk dəfə tez xarabolan yeyinti məhsullarının soyudulan su nəqliyyatı ilə daşınması nə vaxt harada həyata keçirilmişdir?

- XV əsrin 70- 80 -ci illərində Osmanlı dövlətində
- √ XIX əsrin 70-ci illərin sonunda Fransa və İngiltərədə
- XV əsrin 70-ci illərində Osmanlı dövlətində
- XX əsrin 30-cu illərində dağılan SSRİ-də
- XVIII əsrin ortalarında Yaponiyada

334. Süni soyuqluq xalq təsərrüfatının hansı sahəsində tətbiq edilmir?

- tibbidə, bəzi cərrahiyyə əməliyyatlarının aparılmasında

- yeyinti məhsullarının istehsalı, saxlanması, daşınması, satışında
- √ dağın, bostanın suvarmasında istifadə edilən suyun temperaturunun təmzinlənməsində
- kosmik tədqiqatlarda
- yeraltı tikintilərdə, o cümlədən metro tikintisində

335. Maşınla süni soyuqluq ilk dəfə nə vaxt, harada və kim tərəfindən alınıb?

- 1930-cu ildə, Türkiyədə Əhməd Məhməd tərəfindən
- bizim eradan əvvəl Yunanıstanda, Ptalamey tərəfindən
- bizim eranın birinci yüzilliyində, Özbəkstanda İbn Sina tərəfindən
- √ 1834-cü ildə Londonda, Cekova Perkin tərəfindən
- 1877-ci ildə, Rusiyada İvanov İvan tərəfindən

336. İri soyuducuların əsas sexi hansıdır?

- təmir-inşaat sexi
- mexaniki sex
- √ texnoloji sex
- elektrik sexi
- kompressor sexi

337. Saxlanma dövrü yeyinti məhsullarının qidalılıq dəyərinin dəyişilmə sürətinə ən çox hansı amil təsir göstərir?

- √ məhsulun ümumi kimyəvi tərkibi
- məhsulun forması
- məhsulun qablaşdırıldığı taranın materialı
- məhsul saxlanılan yerin havasının təziqi
- məhsulun sıxlığı

338. Ətin, balığın soyuqla emalı zamanı hansı prosesin sürəti ləngimir?

- fiziki proseslər
- mikrobioloji proseslər
- kimyəvi proseslər
- √ mexaniki proses
- avtolitik proseslər

339. Beynəlxalq südçülük federasiyasının normalarına görə sağılan süd 24 saatadək və 24 saatdan gec zavoda çatdırıldığı hallarda neçə dərəcə C- dək soyudulmalıdır?

- √ 24 saatadək çatdırılacaqsa 10 dərəcə C- dək, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa 4 dərəcə C- dək
- 24 saatadək çatdırılacaqsa 30 dərəcə C- dək, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa 20 dərəcə C- dək
- 24 saatadək çatdırılacaqsa -1 dərəcə C- dək, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa -3 dərəcə C- dək
- 24 saatadək çatdırılacaqsa soyudulmur, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa 10 dərəcə C- dək
- 24 saatadək çatdırılacaqsa 20 dərəcə C- dək, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa 15 dərəcə C- dək

340. Hansı dəyişiklik yenidən sağılan südün 0 dərəcəyədək soyutduqda fiziki xassəsində baş verən dəyişikliyə aid edilmir?

- yağ kürəciklərinin bir hissəsi maye halından bərk hala keçir
- suvaşqanlılığı azacıq artır
- yağ kürəciklərinin ayrılması çətinləşir
- √ zülallarında denaturatlaşma başlayır
- südün sıxlığı yüksəlir (orta hesabla 0,0006)

341. Yenidən sağılan südün temperaturunun aşağı düşməsilə bakteriosid fazanın davam etmə müddəti necə dəyişilir?

- bakteriosid fazanın davam etmə müddəti dəyişilmir
- bakteriosid fazanın davam etmə müddəti qısalır
- bakteriosid fazanın davam etmə müddəti müəyyən temperaturadək uzanır, sonra isə qısalır
- bakteriosid fazanın davam etmə müddəti müəyyən temperaturadək qısalır, sonra isə uzanır

✓ bakteriosid fazanın davam etmə müddəti uzanır

342. Yenicə sağılan südün temperaturu 30 dərəcə C olduqda bakteriosid fazanın davam etmə müddəti nə qədərdir?

- 1 gün
- 5 saat
- ✓ 3 saat
- 1 saat
- 10 saat

343. Yenicə sağılan südün temperaturu 10 dərəcə C-ə endirilib. Bu temperaturda bakteriosid fazanın davam etmə müddəti nə qədərdir?

- 3 gün
- 3 ay
- 20 saat
- ✓ 24 saat
- 3 saat

344. Yenicə sağılan südün temperaturu 37 dərəcə C olduqda bakteriosid fazanın davam etmə müddəti nə qədərdir?

- 2 gün
- 1 gün yarım
- 10 saat
- ✓ 2 saat
- 1 gün

345. Donu açılmış maye yumurta məhsullarının temperatura neçə dərəcədən yüksək olmamalıdır?

- 15- 20 dərəcə C- dən
- ✓ 5 dərəcə C- dən
- 0- 4 dərəcə C- dən
- -1- 2 dərəcə C- dən
- 10- 15 dərəcə C- dən

346. Dondurulmuş maye yumurta məhsullarının donunu açmaq üçün içərisinə salındığı suyun temperaturunun 45 dərəcə C- dən yüksək olması nə üçün məsləhət görülmür?

- ✓ yumurta məhsulu “bişə” bilər
- məhsulun bütün qatları eyni zamanda açılmır
- məhsul qablaşdırılan tara vəziyyətini dəyişər
- məhsul sıyıqlaşar
- maya dəyəri yüksələr

347. Dondurulmuş maye yumurta məhsullarını 24 ay saxlamaq üçün saxlama kameralarında temperatur və nisbi rütubət nə qədər olmalıdır?

- temperatur -18 dərəcə C; nisbi rütubət 85- 87 %
- ✓ temperatur -26 dərəcə C; nisbi rütubət 85- 87 %
- temperatur -10 dərəcə C; nisbi rütubət 75- 80 %
- temperatur -12 dərəcə C; nisbi rütubət 80- 85 %
- temperatur -20 dərəcə C; nisbi rütubət 87- 90 %

348. Dondurulmuş yumurta melanjını -10 dərəcə C- də 8 aydan artıq saxladıqda nə baş verir?

- ✓ -12, -15 dərəcə C- də belə artıb çoxala bilən kif və maya gobələkləri melanjın səthində aydın
- melanjın səthi bozarır
- melanj qablaşdırılan tara paslanır
- melanj qablaşdırılan tara deformasiyaya uğrayır
- melanjın həcmi artır

349. Soyuducuxanalarda təminatlı saxlanma müddəti bitmiş yumurtalar haqqında nə qərar qəbul edilir?

- çıxdaş edilir
- satışı verilir
- ✓ keyfiyyəti yoxlanılır, müsbət nəticə alındıqda saxlanma müddəti artırılır
- malgöndərənə qaytarılır
- məhv edilir

350. Maye yumurta məhsulları tezdonduran aparatlarda intensiv hava axınında hansı temperaturda dondurulur?

- -5÷ -10 dərəcə C
- -15÷ 20 dərəcə C
- -20÷ 25 dərəcə C
- ✓ -30÷ -40 dərəcə C
- -10÷ -15 dərəcə C

351. Süd emalı müəssisələrində südün soyudulması ən çox hansı üsulla həyata keçirilir?

- su ilə
- buzla
- vakuum soyuducu qurğularla
- ✓ vanna və tankı olan avadanlıqda təmassız
- qarla

352. Soyuqdaşıyıcı kalsium-xlorid məhlulunun metal konstruksiyalara göstərdiyi aşıləyıcı təsiri (korroziyanı) azaltmaq üçün hansı maddə inhibitor kimi istifadə edilmir?

- natrium xromat
- natrium bixromat(kaustik soda)
- səthi aktiv maddələr
- ✓ etilenqlikol
- kalsium xromat

353. Şüşə termometrlərdəki termometrik mayeni nə üçün qırmızı və ya göy rəngə boyayırlar?

- ✓ mayenin termometrin şkalasında hansı səviyyədə olduğunu aydın seçmək üçün
- qaranlıqda görünməsi üçün
- termometr sındıqda yerə tökülən mayenin görünməsi üçün
- uzaq məsafədən termometrin rezervuarında mayenin olub-olmadığını görmək üçün
- mayenin xoşa gələn görünməsi üçün

354. Soyuduculuq texnologiyasında hansı formalı mayeli şüşə termometrlərdən istifadə edilmir?

- çubuqvari
- bucaqvari
- texniki
- ✓ məsafədən ölçən
- qısdılmış şkalalı

355. Nə üçün ət və balıq tez xarabolan yeyinti məhsulu qrupuna aid edilir?

- ✓ otaq temperaturunda tez xarab olduğuna görə
- temperatur aşağı düşdükcə saxlanma müddəti uzandığına görə
- temperaturun enib-qalxmasına çox həssas olduğuna görə
- tərkibində əzələ toxuması ilə müqayisədə sümük toxumasının az olmasına görə
- temperatur yüksəldikcə saxlanılma müddəti qısaldığına görə

356. Hansı ərzaq növü tez xarabolan yeyinti məhsulu qrupuna aid edilir?

- Badamlı mineral suyu

- arpa
- kəməşirin şərab
- ✓ əncir
- buğda

357. Hansı göstərici krihidrat və ya evtektik temperatur adlanır?

- ✓ bütün məhlulun donduğu temperatur
- məhlulun donmağa başladığı temperatur
- donmuş məhlulun donunun açılmağa başladığı temperatur
- məhlulun buxarlanmağa başladığı temperatur
- məhlulun azca donmağa başladığı temperatur

358. ən ucuz və zişansız soyuqdaşıyıcısı hansıdır?

- ✓ su
- maqnezium-xloridin sulu məhlulu
- etil spirti
- etilenqlikolun sulu məhlulu
- natrium-xloridin sulu məhlulu

359. Soyuqdaşıyıcılarının əlverişliyi və yararlığı qiymətləndirilərkən hansı göstərici nəzərə alınmır?

- neçəyə başa gəlməsi
- aparat və qurğuların metal və ara maddələrinə necə təsir etməsi
- istilik tutumu və istilikkeçirmə xassəsi
- ✓ saxlanılma davamlığı
- orqanizmə necə təsir etməsi

360. Hansı maddələr soyuq daşıyıcıları adlanır?

- istinin müəyyən məsafəyə ötürülməsinin qarşısını alan maddələr
- obyektin temperaturunu yuxarı qaldıran maddələr
- obyektin temperaturunu aşağı salan maddələr
- ✓ soyudulan obyektə istini müəyyən məsafəyə ötyrən maddələr
- soyudulan obyektə istini alaraq temperaturu yüksəldən maddələr

361. Termocütlər (datçiklər) nə üçündür?

- havanın qaz tərkibini ölçmək və nəzarət etmək
- ✓ temperaturu ölçmək və nəzarət etmək
- rütubəti ölçmək və nəzarət etmək
- hava axınını ölçmək və nəzarət etmək
- havanın təzyiqini ölçmək və nəzarət etmək

362. Təlimata görə soyuducuxananın hansı yerində temperatur ölçülmür və nəzarət altında saxlanılmır?

- soyuducu kameranın bayırında və daxilində
- kompressor və nasoslardakı mayeləri və buxarvari agentlərin
- ✓ mexaniki sexin havasının
- sürtgü yağlarının
- soyuqdaşıyıcıların (duzluğun)

363. Hansı göstərici quru buzun digər bərk soyuducu mühitlərdən su buzunu, buz-duz məhlulu və s. üstünlüyünü təsdiqləmir?

- vahid həcmdə soyuqvermə xassəsi
- istifadə qaydası
- ✓ istehsalı
- aşağı temperaturun alınması
- istifadə edildikdən sonra atmosfərə təsiri

- 364.** Hansı maddə quru buz adlanır?
- kükürd qazı
 - hidrogen
 - oksigen
 - ✓ bərk karbon qazı
 - azot 2 oksid
- 365.** Tərkibinə antiseptik maddələr, məs.: askorbin turşusu, biotinin, xlorotetrasklin, və s. qatılan sudan hazırlanan buz necə adlanır?
- quru buz
 - qatışıqlı buz
 - tibbi buz
 - ✓ antiseptik buz
 - dərmanlı buz
- 366.** Buz generatorlarında ən az hansı formalı süni buz istehsal edilir?
- kubvari
 - ✓ ulduzvari
 - qırıntıvari
 - silindirvari
 - boruvari
- 367.** Su buzunu əriyərkən ətrafa nə qədər soyuqluq verir?
- 800 kal/kq
 - 8000 kal/kq
 - 8 kal/kq
 - ✓ 80 kal/kq
 - 0,8 kal/kq
- 368.** Soyuducu agent R12-dən 48,2% və R115-dən 51,8% götürülməsi ilə hansı azeotrop qarışıq alınır?
- R500
 - R508
 - R507
 - R505
 - ✓ R502
- 369.** Hansı birləşmə azeotrop qarışıq adlanır?
- ✓ qaynayan və kondensasiya olunan zaman tərkibini dəyişməyən
 - oksigenlə zənginləşdirildikdə xassəsi dəyişilən
 - sıxıldıqda alovlanan
 - soyulduqda konsistensiyası dəyişməyən
 - qızdırıldıqda rəngini dəyişən
- 370.** Soyuducu agentlərlə işləyən qurğuların yanında hansı işin görülməsinə icazə verilir?
- qızdırıcı cihazlardan istifadə etməyə
 - kimyəvi maddələr saxlamağa
 - ✓ su içməyə
 - papiros çəkməyə
 - qaynaq etməyə
- 371.** Aşağıdakılardan hansı ilk dəfə soyuducu agent kimi istifadə edilmişdir?
- kükürd anhidridi

- xlorlu metil
- karbon oksidi
- √ su
- ammoniyak

372. Göstəricilərdən hansı soyuducu agentlərə qarşı qoyulan iqtisadi tələblərə aiddir?

- qəza zamanı havaya keçən agentin aşkarlanmasının asand və mürəkkəbliyi
- kütlə və suvaşqanlığının yüksək olması
- həcm soyuqvermə məhsuldarlığının çox olması
- √ ucuz başa gəlməsi, qıt olmaması
- insan həyatı və sağlamlığın təsirsiz olması

373. Göstəricilərdən hansı soyuducu agentlərə qarşı qoyulan fizioloji tələblərə aid deyildir?

- zəhərli olmamalı
- √ qıt olmamalıdır
- boğucu olmamalı
- gözüne təsir etməməli
- nəfəs yollarına təsir etməməli

374. Göstəricilərdən hansı soyuducu agentlərin termodinamik xassəsini səciyələndirmir?

- kritik temperatur
- √ maya dəyəri
- istilikvermə və istilikkeçirmə
- suvaşqanlıq
- kütlə və həcm soyuqvermə məhsuldarlığı

375. Hansı işçi maddəyə soyuducu agent deyilir?

- soyudulma tsiklində donan maddə
- soyudulan tsiklində sublimasiyaya uğrayan maddə
- soyudulma tsikli zamanı buxarlanan maddə
- √ soyutma tsikli zamanı ətraf mühətdən istiliyi alaraq temperaturun aşağı düşməsinə təmin edən maddə
- soyudulma tsiklində əriyən maddə

376. ətin, balığın dondurulması zamanı toxuma və hüceyrələrin zədələnməsinin əsas səbəbi nədir?

- √ hüceyrə şirəsinin donmayan hissəsində elektrolitlərin artması
- dondurma, xüsusilə yavaş dondurulma zamanı hüceyrələr arası sahədə iri ölçülü buz kristalcıqlarının yaranması
- protoplazma zülallarının denaturatlaşması
- toxuma və hüceyrələrin susuzlaşması
- donma prosesində yaranan buz kristalcıqlarının mexaniki təsiri

377. Hansı göstərici kəsmiyin vakuumda soyudulmasının daha məqsədəuyğun olduğunu əsaslandırır?

- vakuumda soyutma qapalı şəraitdə getdiyindən kəsmiyin konsistensiyası yaxşı olur
- kəcmik çirklənmir
- kəsmiyin tərkibindəki suyun cəmi 5%-i buxarlanır
- √ maya dəyəri artır
- kəsmik mikroorqanizmlərlə yoluxmur

378. İstehsal edilmiş soyudulmuş kəsmiyin ilkin keyfiyyəti hansı temperaturda daha yaxşı mühafizə olunur?

- 5- 7 dərəcə C
- √ 2- 4 dərəcə C
- 8- 9 dərəcə C
- 10- 13 dərəcə C
- 15- 18 dərəcə C

379. Süd dondurularkən və dondurulmuş halda saxlanarkən onun əmtəəlik göstəricilərində hansı dəyişiklik baş vermir?

- zülalların xeyli hissəsi pıxtalaşır
- kolloid hissəciklərin və elektrolitlərin qatılığı artır
- pıxtalaşmış hissəciklər həlledicilərdə həll olmur
- ✓ xoşagəlməyən qoxu yaranır
- yağ emulsiyası qismən parçalanır

380. Hansı əməliyyat südün dondurulmasının texnoloji sxeminə daxil deyil?

- ardıcılıqla tasa 2- 3 litr süd töküb -25 dərəcə C- də qarışdıraraq-qarışdıraraq dondurulur
- tasdan donmuş südü çıxarmaq üçün tasi qaynar suya salıb bir neçə saniyəliyə saxlanması
- qızmış tasin içindəki südün çıxarılması
- ✓ dondurulmuş südə olan tələbatın öyrənilməsi
- donmuş südün tam bərkiməsi üçün həmin temperaturda 3- 4 saat saxlanılır

381. Emal müəssisələrində südü saxlamaq üçün optimal temperatur müəyyənləşdirilərkən hansı göstərici nəzərə alınmır?

- südün alındığı şərait
- sağıldıqdan sonra soyudulanadək ötən müddət
- ✓ südün kimyəvi tərkibi
- saxlanılacağı müddət
- südün mikroorqanizmlərlə yoluxma dərəcəsi

382. Emal müəssisələrində süd saxlanılan tanklarda rezervuarlarda kürək əsasən nəyə görə quraşdırılır?

- saxlanma dövründə yağ üzərinə yığılsın
- südü qarışdırmaqla yağ ayırmaq
- ✓ südü qarışdırmaqla yağın ayrılmasına yol verməmək
- südü qarışdırmaqla havanın tərkib hissələri tərəfindən udulmasına nail olmaq
- bütün ərazidə temperaturunun eyni olması üçün

383. Nə üçün emal müəssisələrində süd saxlanılmır?

- ✓ keyfiyyəti pisləşir
- saxlanması iqtisadi baxımdan sərf etmir
- saxlandıqda kütləsi azalır
- saxlanmağa ehtiyac yoxdur
- saxlamaq üçün kamera yoxdur

384. Hansı əməliyyat süd boşaldıldıqdan sonra dəmiryolu sisteminin seksiyalarına göstərilən qulluğa aid edilmir?

- seksiyanın soyuq su ilə yayılması
- hər 5- 6 reysdən bir xlorlu əhəng məhlulu ilə dezinfeksiya olunması
- isti su ilə yuyulması
- ✓ sistemin rənglənməsi
- qələvi məhlulu və isti su ilə yaxalanması

385. Yay və qış aylarında daşımaq üçün nəzərdə tutulan soyudulmuş süd flyaçalara (lehlərə) nə qədər doldurulmalıdır?

- ✓ yay aylarında tam doldurulmalıdır, qış aylarında isə tam doldurulmur
- yay və qış aylarında natamam doldurulur
- yay aylarında natamam, qış aylarında isə tam doldurulur
- yay və qış aylarında yarısnadək doldurulur
- yay və qış aylarında tam doldurulur

386. Yay və qış aylarında daşınan südün temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- ✓ yay aylarında 10 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə 0 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır

- yay aylarında 20 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə 1 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır
- yay aylarında 25 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə 3 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır
- yay aylarında 30 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə 5 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır
- yay aylarında 15 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə -1 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır

387. Hansı əməliyyat südün hovuzda su ilə soyudulması texnologiyası sxeminə daxil deyil?

- hovuzun su ilə doldurulması
- süd doldurulan qabların qapağının bağlanması
- süd doldurulan qabların suya salınması
- ✓ südün yağlılığının təyin edilməsi
- hovuzun dibinə taxta reykalərin qoyulması

388. Soyuqdaşıyıcı kimi hansı maddədən istifadə edilmir?

- etilenqlikol(antifriz)
- toluol
- ✓ uçucu yağ turşuları
- izopropil benzol
- etil spirti

389. Qüvvədə olan DÖST-ə görə soyumuş ətin temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır?

- mənfi 2 dərəcə C
- ✓ 21 dərəcə C ÷ 4 dərəcə C-dək
- mənfi 10 dərəcə C
- 0 dərəcə C ÷ 9°C-dək
- 36 dərəcə C

390. Hansı dəyişiklik ətin soyudulması zamanı həyata keçirilən elektrostimulyasiya ilə əlaqədar deyildir?

- ətin keyfiyyətinin 20-25% yüksəlməsi
- bağırsağ çöplərinin miqdarının azalması
- saxlanma müddətinin uzanması
- ✓ proteolitik prosesin ləngiməsi
- aerob mikroorqanizmlərin miqdarının azalması

391. Qoyun, mal, donuz ətinin temperaturu nə üçün bud nahiyəsində ölçülür?

- cəmdəyin ən böyük nahiyəsi olduğuna görə
- bud nahiyəsindən yumşaq ət çıxarı çox olduğuna görə
- ✓ cəmdəyin digər nahiyələri ilə müqayisədə bud nahiyəsində sümüyədək yumşaq ət qatı daha qalın olduğuna görə
- bud nahiyəsində sümük toxuması az olduğuna görə
- bud əti daha qaba olduğuna görə

392. Quş cəmdəyinin hansı nahiyəsində temperaturu ölçülür?

- bud nahiyəsində sümüyə dirənən yerdə
- bel nahiyəsində
- boyun nahiyəsində
- qarın nahiyəsində
- ✓ döş nahiyəsində

393. Camış cəmdəyinin hansı nahiyəsində temperaturu ölçülür?

- bel nahiyəsində
- ✓ bud nahiyəsində
- döş nahiyəsində
- miyəntəng nahiyəsində
- boyun nahiyəsində

- 394.** Hansı ət defrostasiya edilmiş adlandırılır?
- suda donu açılmış ət
 - elektrik cərəyanı ilə təsir etməklə donu açılmış ət
 - ✓ defrostator adlanan kamerada donu açılan ət
 - duzluqda donu açılmış ət
 - isti havada donu açılmış ət
- 395.** Qüvvədə olan DÖST-ə görə çox soyudulmuş mal ətinin temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır?
- 5 dərəcə C ÷ 10 dərəcə C
 - ✓ 0 dərəcə C ÷ mənfi 1,5 dərəcə C
 - mənfi 2 dərəcə C ÷ mənfi 6 dərəcə C
 - mənfi 6 dərəcə C və aşağı
 - 0 dərəcə C ÷ 4 dərəcə C
- 396.** Qüvvədə olan DÖST-ə görə dondurulmuş donuz ətinin temperaturu neçə °C olmalıdır?
- 20°C-dən 4°C-dək
 - 0°C-dən mənfi 1,5°C-dək
 - mənfi 1,5°C-dən mənfi 6°C-dək
 - ✓ mənfi 6°C və aşağı
 - 0°C-dən 4°C-dək
- 397.** Hansı buz su buzu sayılır?
- ✓ quru buz
 - şəffaf buz
 - yeyinti buzu
 - antiseptik buz
 - texniki(bulanıq) buz
- 398.** ərzaq mallarının təması soyudulmasında hansı buzdan istifadə etmək olar?
- texniki(bulanıq) buz
 - buxanalarda 3 ay saxlanılan buz
 - ✓ içməli sudan hazırlanan yeyinti buzu
 - axar çayın donması nəticəsində alınan buz
 - təbii su buzu
- 399.** Göstəricilərdən hansı soyuduculu vaqonlar qarşısında qoyulan tələblərdən biri sayılır?
- yüngül olmalıdır
 - ✓ vaqonların döşəməsi hər il dəyişdirilməli
 - havanın parametrlərini ölçən cihazlar dəqiq işləməli
 - tələb olunan temperaturun yaradılması təmin edilməsi
 - ban atmosfer çöküntüsünü keçirməməlidir
- 400.** Meyvə-tərəvəz saxlanılan kameralarda havanın temperaturu onun donma dərəcəsinə yaxın olduqda, onlarda hansı qüsurlar yaranır?
- ✓ azacıq donur
 - rəngi qaralır
 - iyi yox olur
 - konsistensiyası yumşalır
 - forması dəyişilir
- 401.** Meyvə-tərəvəz saxlanılan kameralarda havanın nəmliyi yetərincə olmadıqda onlarda hansı qüsurlar yaranır?
- kütləsi azalır

- ölçüsü artır
 - √ saralır-solur
 - iylənir
 - kütləsi artır
402. Balıq məhsulları istehsalında istifadə edilən dondurulmuş balıqların donu əsasən hansı üsulla açılır?
- √ duzluqda
 - sənaye tezlikli cərəyanla
 - yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla
 - vakuumda kondensasiya olunan buxarla
 - suda
403. Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən suyun temperaturu neçə dərəcə C arasında olmalıdır?
- √ 15÷ 18 dərəcə C temperaturu
 - qaynadılıb soyudulmuş su
 - isti su
 - qaynar su
 - soyuq su
404. Bayırın havasının temperaturu orta hesabla 30 dərəcə C olduqda banının daxilində hansı temperaturun yaradıla bilməsi mümkünlüyündən asılı olaraq refrerjatorlu nəqliyyat vasitəsi neçə sinfə ayrılır?
- 5
 - 2
 - √ 6
 - 3
 - 4
405. Hansı yolla soyudulan ərzaq mallarından ayrılan istiliyi hesablamaq olmaz?
- √ Arximed qanunu
 - Furje qanunu
 - Hyuton- Rihman qanunu
 - həcmnin orta temperaturu düsturu
 - Entalpiya ilə ifadə edilən düstur
406. Hansı göstərici dondurulmuş balığın vakuumda kondensasiyaolunan buxarla donun açılması üsulunun üstünlüyünü əks etdirmir ?
- ilkin keyfiyyətinin saxlanması səviyyəsi
 - √ buxar sərfi
 - kütlə itkisinin miqdarı
 - mikroorqanizimlərə yoluxma və çirklənmə ehtimalı
 - donun açılması sürəti
407. Dondurulmuş balığın donunun sənaye tezlikli cərəyanla açılması üsulunun çatışmayan cəhəti nədir?
- dondurulmuş balığa verilən elektrik cərəyanının istiliyə çevrilməsi
 - √ donun açılmasına xeyli enerji və suyu sərf olunması
 - balığın donunun gec açılması
 - elektrik cərəyanının balığın bütün səthində bərabər yayılması
 - balığın bütün qatları və səthinin donunun eyni zamanda açılması
408. Soyudulan kamerada meyvə- tərəvəz saxlanılarkən bioloji yolla havanın təbii qaz tərkibinin dəyişməsi zamanı hansı qazın miqdarı azalır?
- ...
 - C_2H_4

- CO
- √ .
- O₂
- ..
- CO₂
-
- SO₂

409. Hansı göstərici meyvə-tərəvəzin soyudulan kamerada saxlanması dövründə mikrobioloji xəstəliklərə tutulmaması üçün tətbiq edilən mübarizə üsuluna aid edilmir?

- binomilin tətbiqi
- √ absorbant kimi kalsium-xloriddən istifadə edilməsi
-

**kükürd anhidridinin (SO₂)
tətbiqi**

- meyvə- tərəvəzlərin səthinə müxtəlif antibakterial xassəli maddələrdən qoruyucu pərdə çəkilməsi
- odalı aftofenilfenatın tətbiqi

410. Soyudulan kamerada tənzimlənən qaz mühiti (TQM) süni yolla necə yaradılır?

- kamerada kəskin qoxu verən cismlər yandırmaqla
- kameraya kəskin qoxu verən yabanı bitkilər yığmaqla
- √ xüsusi aparat və avadanlığın vasitəsilə
- saxlanılan meyvə-tərəvəzin tənəffüsü hesabına
- kameraya spesifik qoxu verən ədviyyələr yığmaqla

411. Hansı göstərici məhsulun bioloji xarab olmasına təsir edən xarici amillərdən biri deyil?

- anabioz
- bioz
- abioz
- √ kriobioz
- senoanabioz

412. Meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada bioloji yolla havanın qaz tərkibinin tənzimlənməsinin mahiyyəti nədir?

- √ soyudulan kamerada saxlanılan meyvə-tərəvəzin tənəffüsü nəticəsində havanın təbii qaz tərkibinin tədricən dəyişilməsi
- kəskin qoxu verən cismlərin yandırılmasından alınan tüstünü kameraya verməklə havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi
- meyvə- tərəvəz saxlanılan kameralara spesifik qoxu verən ədviyyələr yerləşdirməklə havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi
- meyvə- tərəvəz saxlanılan kameralara kəskin qoxu verən yabanı bitkilər yığmaqla havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi
- kamerada havanın təbii qaz tərkibinin xüsusi avadanlığın köməkliliyi ilə dəyişdirilməsi

413. Meyvə-tərəvəz saxlanılan soyudulan kameranın havasının qaz tərkibi süni yolla necə tənzimlənir (TQM)?

- kəskin qoxu verən yabanı bitkilər yığmaqla
- kameraya spesifik qoxu verən ədviyyələrin vasitəsilə
- saxlanılan meyvə-tərəvəzin tənəffüsü hesabına
- kəskin qoxu verən cismlərin yandırılması vasitəsilə
- √ xüsusi aparat və avadanlığın vasitəsilə

414. Meyvə-tərəvəz saxlanılan kameralarda havanın temperaturu və nisbi rütubətinin saxlanma dövründə hansı ədəddən artıq dəyişilməsinə yol verilmir?

- ✓ temperaturun + 0,5 dərəcə C, nisbi rütubətin + 5%
- temperaturun + 5 dərəcə C, nisbi rütubətin + 5%
- temperaturun + 2 dərəcə C, nisbi rütubətin + 2%
- temperaturun + 1,5 dərəcə C, nisbi rütubətin + 1,5%
- temperaturun + 1 dərəcə C, nisbi rütubətin + 1%

415. Soyudulan kameralarda saxlanma dövründə meyvələrdə baş verən hansı qüsurlar fizoloji xəstəliyə aid edilmir?

- meyvənin özəyinin bozarması
- çürüməsi
- ✓ kütləsinin azalması
- meyvənin “yanması”
- başqa dadın yaranması

416. Meyvə-tərəvəzin səthinin zədələnmə yerindən düşən və daxili qatlara keçən mikroorqanizmlər və parazitlərə qarşı mübarizə nəyin hesabına aparılır?

- meyvə-tərəvəzin tənəffüsü zamanı aldığı oksigenlə tərkibindəki karbohidratlar, yağ, azotlu maddələr və d. birləşmələr arasında gedən reaksiya nəticəsində alınan su hesabına
- saxlanma dövründə meyvə-tərəvəzin tərkibindəki buxarlanma hesabına
- ✓ meyvə-tərəvəzin tərkibindəki qidalı maddələrin hesabına
- meyvə-tərəvəzin tənəffüsü zamanı aldığı oksigenin hesabına
- meyvə-tərəvəzin tənəffüsü zamanı aldığı oksigenlə tərkibindəki karbohidratlar, yağ, azotlu maddələr və d. birləşmələr arasında gedən reaksiya nəticəsində alınan karbon qazı hesabına

417. Temperaturun aşağı düşməsilə meyvə- tərəvəzdə gedən, lakin sürəti zəiflətməyən proses hansıdır?

- tənəffüs prosesi
- biokimyəvi, mikrobioloji proseslər
- fiziki- kimyəvi reaksiya
- kimyəvi reaksiya
- ✓ histoloji dəyişiklik

418. Meyvə-tərəvəzin qaynayan layda flüidizasiya üsulla dondurulmasının texnoloji sxeminə aid olmayan əməliyyat hansıdır?

- lazımi qaydada hazırlanmış meyvə-tərəvəzin doqranması
- doqranmış tikəciklərin daim titrəyən xəlbirin yuxarı hissəsinə yığılması
- ✓ avadanlıqların metal hissələrinin paslanmaması və rahat işləməsi üçün vaxtlı-vaxtında yağlanması
- soyuq havanın təsiri ilə meyvə-tərəvəz tikələrinin “rəqs” edə-edə bir neçə saniyə ərzində donması
- məhsulun üzərinə çox güclü soyuq hava üfürülməsi

419. Meyvə-tərəvəzin turbosoyuducu maşınlarla soyudulan hava ilə dondurulmasının texnoloji sxeminə aid olmayan əməliyyat hansıdır?

- donmuş məhsulun qiymətləndirilməsi və saxlanma kamerasına verilməsi
- ✓ saxlanma kamerasının yan divarlarında və döşəməsində olan sökülmüş yerlərin təmir edilməsi
- lazımi qaydada hazırlanmış meyvə-tərəvəzin kameraya yerləşdirilməsi
- atmosfer havası turboreaktiv mühərrikə sorularkən kəskin genişləndiyindən çox aşağı temperaturadək soyuması
- soyumuş havanın məhsul yığılan kameraya verilməsi

420. Hansı əməliyyat meyvə-tərəvəzin dondurulması sahəsində Yapon mütəxəssislərinin təklif etdikləri yeni texnoloji sxemə aid deyil?

- lazımi qaydada hazırlanmış meyvə-tərəvəz doqranır, şirəsi alınır
- ✓ taraların sazlığı və təmizliyi əvvəlcədən yoxlanılır
- dondurulmuş məhsul vakuumda qurudulur və bükülür
- içərisində kriogen maye, məs., maye azot olan qaba yığılır və dondurulur
- meyvə şirəsi alüminium falqaya, plasmaya və ya kağıza bükülür

421. Meyvə-tərəvəz doldurulan yeşiklər izotermik vaqonlara hansı hündürlükdən artıq üst- üstə yığılmamalıdır?

- 25÷ 50 sm

- 400÷ 500 sm
- 240÷ 350 sm
- 100÷ 150 sm
- ✓ 160÷ 180 sm

422. Meyvə- tərəvəz istisna olmaqla yerdə qalan tezxabolan ərzaq məhsullarının daşınması üçün soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatının hansı tipindən istifadə etmək daha sərfəlidir?

- buz- duz qatışığı ilə soyudulan vaqonlarda
- avtonom refrejeratorlu vaqonda (ARV)
- 12 vaqonlu mexaniki seksiyalarda
- qatara qoşulmuş vaqonlarda
- ✓ vaqontermoslarda

423. Meyvə- tərəvəzin nə vaxt və harada soyudulması məqsədəuyğundur?

- alıcılar meyvə- tərəvəzi aldıqdan sonra evlərindəki soyuducuda
- ✓ meyvə- tərəvəz yığılan vaxt yerində
- daşımaq üçün nəqliyyat anbarlarına yığıldıqdan sonra
- pərakəndə ticarət obyektlərinə qəbul edildikdən 3 saat sonra
- stasionar soyuducuların kameralarına yığıldıqdan 3 gün sonra sonra

424. Meyvə- tərəvəzin uzun müddət saxlanması nəzərdə tutulursa, onun nə vaxt soyudulması daha məqsədəuyğundur?

- anbarlarda 5 saat saxlandıqdan sonra
- pərakəndə ticarət müəssisələrinə daxil olduqdan sonra
- topdan ticarət müəssisələrinə daxil olduqdan sonra
- ✓ yığılan kimi
- daşıyıcı nəqliyyat vasitəsinə yığıldıqdan sonra

425. Meyvə- tərəvəzin soyudulma üsullarından bu gün daha çox hansı tətbiq edilir?

- ✓ havası intensiv dövr edən soyuducu kamerada
- üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla
- hidroaerozol soyutma
- vakuüm soyutma üsulu
- hidro soyutma üsulu

426. Soyuducu kamerada saxlanılan meyvə- tərəvəzin keyfiyyətli qalmasını şərtləndirən əsas amil nədir?

- meyvə- tərəvəzin kameraya necə yığılması
- ✓ kamera havasının parametri və onun sabitliyi
- kamerada saxlanılan meyvə- tərəvəzin miqdarı
- meyvə- tərəvəzin çeşidi
- kameranın tutumu

427. Meyvə-tərəvəzin tənzimlənən qaz mühitində (TQM) saxlanması üçün nə edilir?

- kameranın havası tez-tez dəyişdirilir
- meyvə-tərəvəzin üstü xüsusi materialla örtülür
- meyvə-tərəvəz kip taraya yığılır
- meyvə-tərəvəz yığılan taranın altına malaltlıqları qoyulur
- ✓ kameradakı havanın qaz tərkibi dəyişdirilir

428. Soyudularaq saxlanılan meyvənin yanması nəticəsində onda tutqun ləkələrin, xalların əmələ gəlməsi, özəyinin bozarması, başqa dad verməsi onun hansı xəstəliyə tutulduğuna dəlalət edir?

- mikrobioloji
- invezion
- infeksiyon

- biokimyəvi
- ✓ fizioloji

429. Hansı üsulla meyvə-tərəvəz dondurulmur?

- aşağı mənfi temperaturlu hava şəraitində
- ✓ soyuq suya salmaqla
- turbosoyuducu maşınlarda (TSM) soyudulan havada
- “qaynayanlayda” flüidizasion üsulla
- tezdonduran aparatlarda

430. Dondurulub saxlanılan meyvələrin konsistensiyası hansı səbəbdən yumşalır?

- ✓ protopektinin pektinə çevrilməsi
- saxarozanın qlükozaya, fruktozaya çevrilməsi
- tərkibindəki nişastanın hidrolizi
- polifenol birləşmələrin oksidləşməsi
- tərkibindəki aşılayıcı maddələrin azalması

431. Soyudulmuş meyvə- tərəvəzin bütün növləri və botaniki sortlarının uzun müddət saxlanılması üçün tələb olunan rejim eynidirmi?

- eynidir
- aşağı mənfi temperatur yaradılsa eynidir
- aşağı müsbət temperatur yaradılsa eynidir
- ✓ eyni deyil
- tarlada soyudulub soyuducuxanaya gətirilərsə eynidir

432. Uzun müddət soyuducuxanada saxlanılması nəzərdə tutulan giləmeyvələrin hansı taraya yığılması məsləhət görülür?

- ✓ ələklərə, xəlbirlərə
- yeşiklərə
- torbaya
- təlisə
- konteynerlərə

433. Uzun müddət soyuducuxanada saxlanılması nəzərdə tutulan soyudulmuş üzümün hansı taraya yığılması məsləhət görülür?

- ✓ səbətlərə, yeşiklərə
- kisələrə
- xəlbirlərə
- torbalara
- konteynerlərə

434. Meyvə- tərəvəz saxlanılan kameranın havasının qaz tərkibinin dəyişdirilməsi (TQM- təmizlənən qaz mühiti) hansı göstəriciyə mənfi təsir göstərir?

- saxlanma səmərəliliyinin yüksəlməsinə
- iqtisadi baxımdan əlverişliliyinə
- ✓ iri tutumlu kameralarda əlehiqaz geyməyən işçilərin sağlamlığına
- meyvə- tərəvəzin saxlanma müddətinin artmasına
- meyvə- tərəvəzin keyfiyyətinin qorunub saxlanılmasına

435. Uzun müddətli saxlanılma dövründə meyvə- tərəvəzin xəstələnməməsi üçün temperatur necə dəyişdirilməlidir?

- ✓ proqramlaşdırılmış qaydada tədricən
- əvvəlcə sürətlə, sonra yavaş-yavaş
- fasilələrlə
- tez
- əvvəlcə yavaş-yavaş, sonra sürətlə

436. Hansı meyvə- tərəvəzin saxlanması üçün 0 dərəcə C optimal rejim sayılır?
- alma, armud
 - çəyirdəkli meyvələr, giləmeyvələr
 - ✓ limon, hreyfrut, banan, göy ananas, kal pomidor
 - kökümeyvəli
 - təzə tərəvəzlər
437. Meyvə- tərəvəzin, ətin uzaq məsafəyə hansı tip konteynerlərdə daşınması daha məqsədəuyğundur?
- fərdi absorpsion maşınla soyudulan konteynerlər
 - soyuducu agentlərlə soyudulan konteynerlər
 - isidilən konteynerlər
 - izotermik konteynerlər
 - ✓ hipobarik şərait yaradılan konteynerlər
438. Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının ozon ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?
- məhsulun sensor göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
 - məhsulun maya dəyərini artırmaq
 - məhsulun kütləsində baş verən itkini azaltmaq
 - ✓ məhsulun keyfiyyətli qalma müddətini uzatmaq
 - məhsulun instrumental göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
439. Enerji sərfi baxımdan tez xarab olan yeyinti məhsullarının konservləşdirmə üsullarından hansı daha sərfəlidir?
- ✓ soyudulma
 - qurutma
 - sterilizasiya
 - pastilizasiya
 - dondurulma
440. Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının fitonsidlər ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?
- məhsulun kütləsində baş verən itkini azaltmaq
 - məhsulun maya dəyərini artırmaq
 - məhsulun sensor göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
 - məhsulun instrumental göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
 - ✓ məhsulun keyfiyyətli qalma müddətini uzatmaq
441. Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının ultrabənövşəyi şüalar ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?
- məhsulun kütləsində baş verən itkini azaltmaq
 - məhsulun maya dəyərini artırmaq
 - məhsulun sensor göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
 - məhsulun instrumental göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
 - ✓ məhsulun keyfiyyətli qalma müddətini uzatmaq
442. Sümüksüz ət formada dondurularkən baş verən adheziya hadisəsi nədir?
- ətin dondurulduğu qabdan çətin ayrılması
 - dondurma prosesində ətin həcmnin artması ilə yığıldığı qabın cırılması
 - ət dondurarkən tərkibində gedən biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
 - ✓ dondurulmuş ətin dondurulduğu qabın səthinə yapışması
 - dondurulmuş ətin dondurulduğu qabın səthindən ayrılması
443. Meyvə-tərəvəz formada dondurularkən baş verən adheziya hadisəsi nədir?
- dondurma prosesində meyvə-tərəvəzin həcmnin artması ilə yığıldığı qabın cırılması
 - meyvə-tərəvəzin dondurulduğu qabdan çətin ayrılması

- meyvə-tərəvəz dondurarkən tərkibində gedən biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
- √ dondurulmuş meyvə-tərəvəzin dondurulduğu qabın səthinə yapışması
- dondurulmuş meyvə-tərəvəzin dondurulduğu qabın səthindən ayrılması

444. Kərə yağı formada dondurularkən baş verən adheziya hadisəsi nədir?

- dondurulmuş kərə yağının dondurulduğu qabın səthindən ayrılması
- dondurma prosesində kərə yağının həcmının artması ilə yığıldığı qabın cırılması
- ətin dondurulduğu qabdan çətin ayrılması
- kərə yağı dondurarkən tərkibində gedən biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
- √ dondurulmuş kərə yağının dondurulduğu qabın səthinə yapışması

445. Balıq formada dondurularkən baş verən adheziya hadisəsi nədir?

- balığın dondurulduğu qabdan çətin ayrılması
- dondurma prosesində balığın həcmının artması ilə yığıldığı qabın cırılması
- dondurulmuş balığın dondurulduğu qabın səthindən ayrılması
- √ dondurulmuş balığın dondurulduğu qabın səthinə yapışması
- balıq dondurarkən tərkibində gedən biokimyəvi proseslərin ləngiməsi

446. Qaxaclanmış balıq nəql edilən soyudulan dəmiryolu vaqonlarda temperatur neçə °C olmalıdır?

- mənfi 40 °C
- mənfi 3 °C
- mənfi 10 °C
- √ 0 °C-dən 5 °C-dək
- 20 °C

447. Hislənmiş balıq nəql edilən soyudulan dəmiryolu vaqonlarda temperatur neçə °C olmalıdır?

- √ 0 °C-dən 5 °C-dək
- 20 °C
- mənfi 40 °C
- mənfi 10 °C
- mənfi 3 °C

448. Balıqlar konveyer tipli zənbillərdə $1,13 \div 1,16$ q/sm³ sıxlıqlı duzluqda hansı müddətə dondurulur?

- √ 10 ÷ 20 dəqiqəyə
- 10 ÷ 20 saniyəyə
- 3 ÷ 5 günə
- 3 ÷ 5 saata
- 3 ÷ 5 dəqiqəyə

449. Nələr balıqların dondurulduğu blok formanın səthinə yapışmasının (adheziya) azalmasına təsir göstərmir?

- √ qəlibin, blok-formanın ölçüsünün artırılması
- flüidizasion dondurucu aparatlardan istifadə
- dondurmanın antiadheziya xassəli materiallardan hazırlanan qəliblərdə, blok- formalarda və s. aparılması
- müxtəlif markalı Rotor aparatların dondurucu plitələrinin üzərinə qoyaraq dondurması
- balığın əvvəlcədən perqamentə bükülməsi

450. Nələr balıqların dondurulduğu qəlibin səthinə yapışmasının (adheziya) azalmasına təsir göstərmir?

- √ qəlibin, blok-formanın ölçüsünün artırılması
- flüidizasion dondurucu aparatlardan istifadə
- dondurmanın antiadheziya xassəli materiallardan hazırlanan qəliblərdə, blok- formalarda və s. aparılması
- müxtəlif markalı Rotor aparatların dondurucu plitələrinin üzərinə qoyaraq dondurması
- balığın əvvəlcədən perqamentə bükülməsi

451. Alma nəql edildiyi 23 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?
- 22
 - 23
 - 19
 - √ 20
 - 18
452. Yumurta melanjı nəql edildiyi 23 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılı?
- 22
 - 23
 - 19
 - √ 20
 - 18
453. Donuz əti nəql edildiyi 23 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?
- 19
 - 23
 - 22
 - 18
 - √ 20
454. Tez xarab olan yeyinti məhsullarının daha uzaq məsafəyə əsasən hansı nəqliyyat tipi ilə daşınması məqsədə uyğundur ?
- soyudulan avtomobil nəqliyyatı
 - √ soyudulan dəmir yolu nəqliyyatı ilə
 - arabalarla
 - üstüaçıq yük maşını ilə
 - xüsusi təyyarələrlə
455. Soyudulmuş balığın nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan avtomobil nəqliyyatın zeratorla soyutma sistemi başqa cürə necə adlanır?
- quru buzla soyutma sistemi
 - sıxılmış qazla soyutma sistemi
 - √ elektrik soyutma sistemi
 - akkumulyasiya soyutma sistemi
 - maşınla soyutma sistemi
456. Kolbasa məmulatının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan avtomobil nəqliyyatın zeratorla soyutma sistemi başqa cürə necə adlanır?
- quru buzla soyutma sistemi
 - maşınla soyutma sistemi
 - sıxılmış qazla soyutma sistemi
 - √ elektrik soyutma sistemi
 - akkumulyasiya soyutma sistemi
457. Turşudulmuş süd məhsullarının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan avtomobil nəqliyyatın zeratorla soyutma sistemi başqa cürə necə adlanır?
- quru buzla soyutma sistemi
 - sıxılmış qazla soyutma sistemi
 - √ elektrik soyutma sistemi
 - akkumulyasiya soyutma sistemi
 - maşınla soyutma sistemi
458. Balıq yarımfabrikatlarının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan avtomobil nəqliyyatın zeratorla soyutma sistemi başqa cürə necə adlanır?
- quru buzla soyutma sistemi

- sıxılmış qazla soyutma sistemi
- √ elektrik soyutma sistemi
- akkumulyasiya soyutma sistemi
- maşınla soyutma sistemi

459. Çəyirdəkli meyvələrin nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan avtomobil nəqliyyatın zeratorla soyutma sistemi başqa cürə necə adlanır?

- maşınla soyutma sistemi
- √ elektrik soyutma sistemi
- sıxılmış qazla soyutma sistemi
- akkumulyasiya soyutma sistemi
- quru buzla soyutma sistemi

460. Tez xarab olan yeyinti məhsulları şəhər daxilində əsasən hansı nəqliyyat tipi ilə daşınır?

- dəmir yolu nəqliyyatı ilə
- √ soyudulan avtomobil nəqliyyatı
- arabalarla
- üstüaçıq yük maşını ilə
- xüsusi təyyarələrlə

461. Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının antiseptiklər ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?

- məhsulun sensor göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
- məhsulun maya dəyərini artırmaq
- məhsulun kütləsində baş verən itkini azaltmaq
- √ məhsulun keyfiyyətli qalma müddətini uzatmaq
- məhsulun instrumental göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq

462. Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının karbon qazı ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?

- məhsulun sensor göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
- məhsulun instrumental göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
- məhsulun maya dəyərini artırmaq
- məhsulun kütləsində baş verən itkini azaltmaq
- √ məhsulun keyfiyyətli qalma müddətini uzatmaq

463. Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının ionlaşdırıcı şüalar ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?

- məhsulun sensor göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq
- məhsulun maya dəyərini artırmaq
- məhsulun kütləsində baş verən itkini azaltmaq
- √ məhsulun keyfiyyətli qalma müddətini uzatmaq
- məhsulun instrumental göstəricilərinin yaxşılaşmasına nail olmaq

464. Müasir dövrdə tez xarab olan yeyinti məhsulları ən çox hansı üsulla soyudulur?

- qarla
- duzluqda
- √ soyuq havada
- təsirsiz qazlarla
- buzla

465. Soyudulan kamerada dondurulmuş yumurta ağının keyfiyyətli saxlanılma müddətinə hansı amil təsir etmir?

- havanın temperaturu
- tara
- yumurta melanji yığılan qutuların, yeşiklərin qalağa yığılma qaydası
- saxlanma müddəti
- √ havanın temperaturunu, nisbi rütubətini, cərəyan etmə sürətini ölçən cihazların markası

466. Soyudulan kamerada dondurulmuş yumurta sarısının keyfiyyətli saxlanılma müddətinə hansı amil təsir etmir?
- havanın temperaturu
 - saxlanma müddəti
 - ✓ havanın temperaturunu, nisbi rütubətini, cərəyan etmə sürətini ölçən cihazların markası
 - yumurta melanjı yığılan qutuların, yeşiklərin qalağa yığılma qaydası
 - tara
467. Soyudulan kamerada yumurta melanjının keyfiyyətli saxlanılma müddətinə hansı amil təsir etmir?
- yumurta melanjı yığılan qutuların, yeşiklərin qalağa yığılma qaydası
 - ✓ havanın temperaturunu, nisbi rütubətini, cərəyan etmə sürətini ölçən cihazların markası
 - havanın temperaturu
 - saxlanma müddəti
 - tara
468. Camış ətin tez üsulla soyudulacağı boş kameranın havasının parametrləri (temperatur, rütubət, ventilyasiya) nə qədər olmalıdır?
- temperatur mənfi 1 ÷ mənfi 1,5 °C; nisbi rütubət 90 ÷ 95 %; ventilyasiya 0,5 ÷ 1 m/san
 - temperatur 0 ÷ 4 °C; nisbi rütubət 80 ÷ 85 %; ventilyasiya 2 ÷ 3 m/san
 - temperatur 4 ÷ 10 °C; nisbi rütubət 75 ÷ 80 %; ventilyasiya 3 ÷ 5 m/san
 - temperatur 1 ÷ 2 °C; nisbi rütubət 85 ÷ 90 %; ventilyasiya 1 ÷ 2 m/san
 - ✓ temperatur mənfi 3 ÷ mənfi 5 °C; nisbi rütubət 95 %; ventilyasiya 2 ÷ 3 m/san
469. Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalına sərf ediləcək donmuş donuz ətinin temperaturu hansı dərəcəyə çatanadək donu açma davam etdirilir?
- ✓ 4 °C
 - 10 °C
 - mənfi 3 °C
 - mənfi 6 °C
 - mənfi 1,5 °C
470. Halal firması tərəfindən buraxılan toyuq əti kolbasasının istehsalına sərf ediləcək donmuş donuz toyuq ətinin temperaturu hansı dərəcəyə çatanadək donu açma davam etdirilir?
- mənfi 6 °C
 - mənfi 3 °C
 - mənfi 1,5 °C
 - 10 °C
 - ✓ 4 °C
471. At ətin tez üsulla soyudulacağı boş kameranın havasının parametrləri (temperatur, rütubət, ventilyasiya) nə qədər olmalıdır?
- temperatur 0 ÷ 4 °C; nisbi rütubət 80 ÷ 85 %; ventilyasiya 2 ÷ 3 m/san
 - temperatur 4 ÷ 10 °C; nisbi rütubət 75 ÷ 80 %; ventilyasiya 3 ÷ 5 m/san
 - temperatur mənfi 1 ÷ mənfi 1,5 °C; nisbi rütubət 90 ÷ 95 %; ventilyasiya 0,5 ÷ 1 m/san
 - ✓ temperatur mənfi 3 ÷ mənfi 5 °C; nisbi rütubət 95 %; ventilyasiya 2 ÷ 3 m/san
 - temperatur 1 ÷ 2 °C; nisbi rütubət 85 ÷ 90 %; ventilyasiya 1 ÷ 2 m/san
472. Hansı nəqliyyat vasitəsi refrijeratorlu nəqliyyat adlandırılır?
- bir və ya bir neçə nəqliyyat vahidi üçün soyuducu qurğu olan nəqliyyat vasitəsi D) banının daxilində temperaturu qaldırıb, əlavə istilik vermədən onu 12 saat saxlayan (12 °C-dən aşağı olmamaq şərti ilə) isidici qurğusu olan izotermik nəqliyyat vasitəsidir
 - banının ətraf qoruyucuları termoizolyasiya olunan nəqliyyat vasitəsi
 - bayırda havanın temperaturu 30 °C olduqda müxtəlif soyuq verən mənbə vasitəsi ilə banında temperaturu aşağı salınıb 12 saat saxlanıla bilən nəqliyyat vasitəsi
 - banı taxtadan olub üzərinə tənəkə vurulmuş nəqliyyat vasitəsi
 - ✓ bir və ya bir neçə nəqliyyat vahidi üçün soyuducu qurğu olan nəqliyyat vasitəsi

473. Meyvə nəql edildiyi 21 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?
- 21
 - 19
 - √ 18
 - 17
 - 20
474. Yumurta nəql edildiyi 21 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?
- √ 18
 - 19
 - 17
 - 21
 - 20
475. Dondurulmuş balıq nəql edildiyi 21 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?
- 21
 - 17
 - √ 18
 - 19
 - 20
476. Dondurulmuş mal əti nəql edildiyi 21 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?
- √ 18
 - 19
 - 20
 - 21
 - 17
477. Hansı nəqliyyat vasitəsi qızdırıcı nəqliyyat adlandırılır?
- banının ətraf qoruyucuları termoizolyasiya olunan nəqliyyat vasitəsi
 - banı taxtadan olub üzərinə tənəkə vurulmuş nəqliyyat vasitəsi
 - bir və ya bir neçə nəqliyyat vahidi üçün soyuducu qurğu olan nəqliyyat vasitəsi
 - bayırda havanın temperaturu 30 °C olduqda müxtəlif soyuq verən mənbə vasitəsi ilə banında temperaturu aşağı salınıb 12 saat saxlanıla bilən nəqliyyat vasitəsi
 - √ bir və ya bir neçə nəqliyyat vahidi üçün soyuducu qurğu olan nəqliyyat vasitəsi D) banının daxilində temperaturu qaldırıb, əlavə istilik vermədən onu 12 saat saxlayan (12 °C-dən aşağı olmamaq şərti ilə) isidici qurğusu olan izotermik nəqliyyat vasitəsidir
478. Kələm nəql edildiyi 21 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?
- √ 18
 - 19
 - 17
 - 21
 - 20
479. Soyudulmuş ət yığılan dəmir yolu vaqonunun havasının temperaturu neçə dərəcə °C olmalıdır?
- √ 0 °C-dən 3 °C-dək
 - mənfə 10 °C-dən 10 °C-dək
 - mənfə 30 °C
 - 10 °C
 - 20 °C
480. Daşınılan meyvə-giləmeyvənin keyfiyyəti və kəmiyyəti yük sənədlərində göstərilənə uyğun gəlmədikdə vaqon boşaldılarkən nə edilməlidir?

- malgöndərənin nümayəndəsi çağırılır
- boşaldılan mal dərhal satışı verilir
- mal təzədən dəmir yolu vaqonuna yığılır
- ✓ kommersiya aktı yazılır
- mətbuat nümayəndələri çağırılır

481. Yumurta və yumurta məhsulun keyfiyyəti və kəmiyyəti yük sənədlərində göstərilənə uyğun gəlmədikdə vaqon boşaldılarkən nə edilməlidir?

- ✓ kommersiya aktı yazılır
- boşaldılan mal dərhal satışı verilir
- mal təzədən dəmir yolu vaqonuna yığılır
- mətbuat nümayəndələri çağırılır
- malgöndərənin nümayəndəsi çağırılır

482. Balıq və balıq məhsulun keyfiyyəti və kəmiyyəti yük sənədlərində göstərilənə uyğun gəlmədikdə vaqon boşaldılarkən nə edilməlidir?

- boşaldılan mal dərhal satışı verilir
- mal təzədən dəmir yolu vaqonuna yığılır
- ✓ kommersiya aktı yazılır
- malgöndərənin nümayəndəsi çağırılır
- mətbuat nümayəndələri çağırılır

483. Meyvə nəql edildiyi 12 vaqonlu refrijeratorlu mexaniki seksiyaların neçə vaqonuna yük yığılır?

- ✓ 10
- 12
- 11
- 8
- 7

484. Dondurulmuş quş əti nəql edildiyi 12 vaqonlu refrijeratorlu mexaniki seksiyanın neçə vaqonuna yük yığılır?

- ✓ 10
- 7
- 12
- 8
- 11

485. Ət və ət məhsulun keyfiyyəti və kəmiyyəti yük sənədlərində göstərilənə uyğun gəlmədikdə vaqon boşaldılarkən nə edilməlidir?

- boşaldılan mal dərhal satışı verilir
- ✓ kommersiya aktı yazılır
- malgöndərənin nümayəndəsi çağırılır
- mal təzədən dəmir yolu vaqonuna yığılır
- mətbuat nümayəndələri çağırılır

486. Süd və süd məhsulun keyfiyyəti və kəmiyyəti yük sənədlərində göstərilənə uyğun gəlmədikdə vaqon boşaldılarkən nə edilməlidir?

- mətbuat nümayəndələri çağırılır
- boşaldılan mal dərhal satışı verilir
- mal təzədən dəmir yolu vaqonuna yığılır
- ✓ kommersiya aktı yazılır
- malgöndərənin nümayəndəsi çağırılır

487. Hansı nəqliyyat vasitəsi izotermik (termos) nəqliyyat adlandırılır?

- banı taxtadan olub üzərinə tənəkə vurulmuş nəqliyyat vasitəsi
- ✓ banının ətraf qoruyucuları termoizolyasiya olunan nəqliyyat vasitəsi

- bayırda havanın temperaturu 30 °C olduqda müxtəlif soyuq verən mənbə vasitəsi ilə banında temperaturu aşağı salınıb 12 saat saxlanıla bilən nəqliyyat vasitəsi
- bir və ya bir neçə nəqliyyat vahidi üçün soyuducu qurğu olan nəqliyyat vasitəsi
- banının daxilində temperaturu qaldırıb, əlavə istilik vermədən onu 12 saat saxlayan (12 °C-dən aşağı olmamaq şərti ilə) isidici qurğusu olan izotermik nəqliyyat vasitəsidir

488. Meyvə nəql edildiyi 23 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

- 23
- 19
- ✓ 20
- 18
- 22

489. Soyudulan kamerada soğan saxlanılarkən bioloji yolla havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi zamanı hansı qazın miqdarı azalır?

- ...
CO₂
-
SO₂
- ✓ .
O₂
- CO
-
C₂H₄

490. Soyudulan kamerada alma saxlanılarkən bioloji yolla havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi zamanı hansı qazın miqdarı azalır?

- ..
CO₂
- ...
C₂H₄
-
SO₂
- CO
- ✓ .
O₂

491. Meyvə-tərəvəzin soyuducu kamerada hipobariya üsulu ilə saxlanması mahiyyəti nədir?

- ...
**meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada havanın O₂(50%)
və zənginləşdirilməsi
C₂H₄(1%)**

meyvə- tərəvəz saxlanılan kameranın SO₂ binomil, sodalı aftofenilfenatla işlənməsi

- meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada karbon qazının və rütubətin artırılması
- meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada rütubətin artırılması
- ✓ meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada aşağı təzyiqin yaranması

492. Yumurta və yumurta mallarının nəql edildiyi soyudulan nəqliyyat vasitələrinin döşəməsi və divarları arasına qoyulan mal altlıqlarının üstünə sərilən kağızda nə üçün deşiklər açılır?

- nəzarət etmək
- suyun ayrılması
- mal qırıntılarının ayrılması
- ✓ havanın yaxşı dövr etməsi
- mal altlığına yapışmamağı üçün

493. Balıq və balıq mallarının nəql edildiyi soyudulan nəqliyyat vasitələrinin döşəməsi və divarları arasına qoyulan mal altlıqlarının üstünə sərilən kağızda nə üçün deşiklər açılır?

- nəzarət etmək
- mal altlığına yapışmamağı üçün
- suyun ayrılması
- mal qırıntılarının ayrılması
- ✓ havanın yaxşı dövr etməsi

494. Soyudulan kameranın modifikasiya olunan qaz mühiti (MQM) süni yolla necə yaradılır?

- kameraya kəskin qoxu verən yabanı bitkilər yığmaqla
- saxlanılan meyvə-tərəvəzin tənəffüsü hesabına
- ✓ xüsusi aparat və avadanlığın vasitəsilə
- kameraya spesifik qoxu verən ədviyyələr yığmaqla
- kamerada kəskin qoxu verən cisimlər yandırmaqla

495. Süd və süd mallarının nəql edildiyi soyudulan nəqliyyat vasitələrinin döşəməsi və divarları arasına qoyulan mal altlıqlarının üstünə sərilən kağızda nə üçün deşiklər açılır?

- suyun ayrılması
- mal altlığına yapışmamağı üçün
- nəzarət etmək
- ✓ havanın yaxşı dövr etməsi
- mal qırıntılarının ayrılması

496. Meyvənin nəql edildiyi soyudulan nəqliyyat vasitələrinin döşəməsi və divarları arasına qoyulan mal altlıqlarının üstünə sərilən kağızda nə üçün deşiklər açılır?

- mal altlığına yapışmamağı üçün
- suyun ayrılması
- mal qırıntılarının ayrılması
- ✓ havanın yaxşı dövr etməsi
- nəzarət etmək

497. Kələm saxlanılan kamerada bioloji yolla havanın qaz tərkibinin tənzimlənməsinin mahiyyəti nədir?

- kəskin qoxu verən cisimlərin yandırılmasından alınan tüstünü kameraya verməklə havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi
- kamerada havanın təbii qaz tərkibinin xüsusi avadanlığın köməkliliyi ilə dəyişdirilməsi
- ✓ soyudulan kamerada saxlanılan kələmin tənəffüsü nəticəsində havanın təbii qaz tərkibinin tədricən dəyişilməsi
- kələm saxlanılan kameralara spesifik qoxu verən ədviiyələr yerləşdirməklə havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi
- kələm saxlanılan kameralara kəskin qoxu verən yabanı bitkilər yığımaqla havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi

498. Soğan saxlanılan kamerada bioloji yolla havanın qaz tərkibinin tənzimlənməsinin mahiyyəti nədir?

- kəskin qoxu verən cisimlərin yandırılmasından alınan tüstünü kameraya verməklə havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi
- ✓ soyudulan kamerada saxlanılan soğanın tənəffüsü nəticəsində havanın təbii qaz tərkibinin tədricən dəyişilməsi
- kamerada havanın təbii qaz tərkibinin xüsusi avadanlığın köməkliliyi ilə dəyişdirilməsi
- soğan saxlanılan kameralara spesifik qoxu verən ədviiyələr yerləşdirməklə havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi
- soğan saxlanılan kameralara kəskin qoxu verən yabanı bitkilər yığımaqla havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi

499. Dondurulmuş melanj saxlanılan kamerada havanın nisbi rütubəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 4 dəfə
- 8 dəfə
- 1 dəfə
- ✓ 2 dəfə
- 3 dəfə

500. Dondurulmuş melanj saxlanılan kamerada havanın temperaturu sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 4 dəfə
- 3 dəfə
- ✓ 2 dəfə
- 1 dəfə
- 8 dəfə