

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

- √ 3
- 5
- 2
- 1
- 4

2. Yaranma mənbələrinə görə hansı tullantılar var?

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

3. İstifadə edilən tullantıların tərifini hansı bənddə doğru verilib?

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

4. Bioloji su ehtiyatlarından hazırlanan qida maddələrinə hansılar aiddir?

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

5. Dondurulmuş məhsulun saxlanması üçün aşağıdakılardan hansının istifadəsi tam doğru verilib?

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

6. Birinci qrup xammaldan qida məhsullarının hazırlanma-sı-na balığın hansı hissələri daxildir?

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

7. Yağda həll olan vitaminlər hansı bənddə verilib?

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

8. Suda həll olan vitaminlər hansı bənddə verilib?

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

9. Vitaminlər neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

10. Məqan daha çox harda rast gəlinir?

- pulcuqlarda
- böyrəklərdə
- qəlsəmələrdə
- ✓ qara ciyərdə
- dəridə

11. Dəniz balıqları əsasən hansı elementlə zəngindir?

- xrom
- mis
- kalium
- brom
- ✓ yod

12. Balıq tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə hansı hissələrə ayrılır?

- mikroelementlər, ultramikroelementlər
- makroelementlər, mikroelementlər
- makroelementlər
- ✓ makroelementlər, mikroelementlər, ultramikroelementlər
- makroelementlər, ultramikroelementlər

13. Balıq tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 6.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 7.0

14. Balıq ətində mineral maddələrin miqdarı neçə faiz olur?

- 0.05
- ✓ 0.03
- 0.09
- 0.11
- 0.07

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

- sink, mis

- ✓ yod, brom və mis
- yod, mis
- kalium, brom
- Mg, brom

16. Balıqda yağın miqdarını hansı düsturla təyin edirlər?

- $K = Q \text{ yağ} + Q \text{ su}$
- ✓ $Q \text{ yağ} = K - Q \text{ su}$
- $Q \text{ su} = K - Q \text{ yağ}$
- $M = K - Q \text{ su}$
- $Q \text{ yağ} = K - N$

17. Sardin balığının yağı hansı rəngdə olur?

- sarı
- ✓ yaşıl
- ağ
- mavi
- qırmızı

18. Qızılbalıqda yağın rəngi necə olur?

- mavi
- ✓ qırmızı
- krem rəngli
- sarı
- ağ

19. Yağabənzər maddələr necə adlanır?

- olein
- ✓ sterollar
- palmitin
- stearin
- sterinlər

20. Külmanın tərkibində yağ əsasən harda yerləşir?

- qəlsəmədə
- ✓ dəri altında
- yağ üzgəcində
- quyruq üzgəcində
- yan xətt orqanında

21. Hansı heyvanın yağı maye konsistensiyaya malikdir?

- donuz piyi
- ✓ balıq yağı
- qoyun piyi
- inək yağı
- mal yağı

22. Heyvanat yağları hansı konsistensiyada olur?

- yaxılan
- ✓ bərk
- ovulan
- toz
- yumşaq

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

- olein, linol və linolen, stearin
- ✓ olein, linol və linolen
- olein, linol və stearin
- olein, linol və linolen, palmitin
- olein, palmitin və linolen

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

- dəyişmir
- ✓ artır
- azalır
- əvvəlcə azalır, sonra artır
- əvvəlcə artır, sonra azalır

25. Bərk heyvanat yağları hansı bənddə verilib?

- mal, qoyun, donuz piyləri, balıq yağı
- ✓ mal, qoyun, donuz piyləri və inək yağı
- mal, qoyun, donuz piyləri və inək yağı, balıq yağı, soya yağı
- mal, qoyun, donuz piyləri və inək yağı, soya yağı
- qoyun, donuz piyləri və inək yağı, balıq yağı

26. Heyvanat yağları hansı qruplara ayrılır?

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

27. Yağlar mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- ✓ 3.0
- 4.0
- 2.0
- 6.0
- 5.0

28. Hipoksantinin toplanması balıq şorabasının hansı göstəricisini yaxşılaşdırır?

- ✓ dadını
- kütləsini
- rəngini
- iyini
- ölçüsünü

29. Fosforlu ekstraktiv maddələr hansı bənddə verilib?

- adenzinmonofosfat (AMF), adenzin - difosfat (ADF), metalloproteid
- adenzintrifosfat (ATF), proteinoid, metalloproteid
- adenzinmonofosfat (AMF), adenzintrifosfat (ATF), proteinoid
- ✓ kreatinfosfat (KRF), adenzinmonofosfat (AMF), adenzin - difosfat (ADF), adenzintrifosfat (ATF)
- kreatinfosfat (KRF), adenzinmonofosfat (AMF), albumin

30. Zülalların tərkibində neçə amin turşu var?

- 5.0

- 25.0
- 10.0
- 15.0
- √ 20.0

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

- 0.7
- 0.5
- 0.6
- √ 75-80%
- 0.8

32. Hansı bənddə yalnız sadə zülallar verilib?

- albuminlər, qlobulinlər, qlutelinlər, proteinoidlər, metalloproteidlər, fosfoproteidlər
- √ protominlər, histonlar, albuminlər, qlobulinlər, qlutelinlər, proteinoidlər
- histonlar, albuminlər, qlobulinlər, metalloproteidlər, fosfoproteidlər
- protominlər, histonlar, albuminlər, qlobulinlər, metalloproteidlər, fosfoproteidlər
- qlutelinlər, proteinoidlər, metalloproteidlər, fosfoproteidlər

33. Proteinlər nəyə deyilir?

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

34. Şərti olaraq zülali maddələri neçə qrupa bölürlər?

- 4.0
- √ 2.0
- 3.0
- 7.0
- 5.0

35. 1 q zülalın parçalanmasından nə qədər enerji alınır?

- 17 kCoul
- √ 17,1 kCoul
- 10 kCoul
- 20 kCoul
- 15 kCoul

36. Balıq ətinin tərkibindəki su hansı şəkildə olur?

- molekul şəklində
- mürəkkəb şəkildə
- √ birləşmiş və sərbəst şəkildə
- sərbəst şəkildə
- birləşmiş şəkildə

37. Elementar kimyəvi tərkib nəyi göstərir?

- balıqda olan yağların miqdarını
- √ balıqda olan ayrı-ayrı kimyəvi maddələrin miqdarını
- balıqda olan zülalların miqdarını
- balıqda olan mineral maddələrin miqdarını
- balıqda olan vitaminlərin miqdarını

38. Balığın kimyəvi tərkibi hansı hissələrə ayrılır?

- elementar
- ✓ elementar və molekulyar
- mürəkkəb və molekulyar
- bəsit və mürəkkəb
- molekulyar

39. Balığın kimyəvi tərkibi neçə hissəyə ayrılır?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

40. Xanikimilər necə balıqdır

- yırtıcı balıq
- ✓ şirin su balıqları
- yarımkeçici balıq
- keçici balıq
- dəniz balıqları

41. Xanikimilərin neçə cinsi Azərbaycanda yaşayır?

- 5.0
- ✓ 2.0
- 15.0
- 20.0
- 10.0

42. Təcrübəli balıqçılar naxa sürüsünün yaxınlaşdığını nə ilə təyin edirlər?

- suyun səviyyəsindən
- ✓ suyun bulanmasından, üzərində olan köpükcüklərdən
- suyun temperaturundan
- suyun bulanmasından
- suyun üzərində olan köpükcüklərdən

43. Naxa necə balıqdır?

- dəniz balığı
- ✓ yarımkeçici
- şirin su balığı
- xırda balıq
- keçici balıq

44. Azərbaycan sularında çəkikimilərin neçə növü yayılmışdır?

- 50.0
- ✓ 31.0
- 30.0
- 20.0
- 40.0

45. Çəkikimilər fəsiləsinin nə qədər cinsi var?

- 100.0

- √ 200.0
- 50.0
- 250.0
- 150.0

46. Qızılbalıqkimilər fəsiləsinin Şimali Amerikada, Şimali Asiyada yaşayan neçə cinsi vardır?

- 5.0
- √ 9.0
- 15.0
- 20.0
- 10.0

47. Xəzər dənizində qızılbalıqkimilərin neçə növünə rast gəlinir?

- 25.0
- √ 5.0
- 20.0
- 15.0
- 10.0

48. Nərəkimilər və yaxud nərə cinsli balıqlar hansı bənddə doğru verilib?

- bölgə, kılqə, kələmo, uzunburun və cökə
- √ bölgə, nərə, kələmo, uzunburun və cökə
- bölgə, nərə, siyəmək, çapaq və cökə
- bölgə, nərə, kələmo, uzunburun və çəki
- bölgə, nərə, kələmo, uzunburun və cökə

49. Su-zülal əmsalı nəyi göstərir?

- ətin zərifliyini, şirəliyini və kaloriliyini
- √ zülalın nəmliyini
- ətin zərifliyini, şirəliyini
- ətin zərifliyini, kaloriliyini
- şirəliyini və kaloriliyini

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

- 1/6-
- 1/5-
- √ 1/3-
- 1/4-
- 1/2-

51. Arıq balıqların tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

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

52. Kök balıqların tərkibində yağın miqdarı nə qədər olur?

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

53. Köklüyünə görə balıqlar neçə qrupa bölünürlər?

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0
- √ 3.0

54. Kürünün əsas hissəsi nədən ibarətdir?

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

55. Sıx torla ovlanan balıqların kürüsü hansı rəngdədir?

- sarı
- ağ
- yaşıl
- √ narıncı – qırmızı
- qırmızı

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

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

57. Kürüləmə necə bir prosesdir?

- biokimyəvi
- fermentativ
- kimyəvi
- mexaniki
- √ fizioloji

58. Ən az yağ hansı balıqdadır?

- √ sıf
- qızılbalıq
- çəki
- naxa
- çapaq

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

- bədən uzunluğundan
- növündən və kütləsindən
- növündən
- √ bədən uzunluğundan və kütləsindən
- kütləsindən

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

- kütləsi

- uzunluğu
- üzgəclərin sayı
- qəlsəmələrinin ölçüsü
- ✓ yaşı

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

- cinsindən
- növündən
- kütləsindən
- ✓ yaşıdan
- uzunluğundan

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

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

63. 0-30C temperatur həddində müxtəlif növ balıqların istilik tutumu nə qədər olmalıdır?

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

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

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

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

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

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

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

67. Adgeziya nədir?

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

68. Məhsulun qablaşdırıldığı tara və ya material ilə məhsulun səthi arasındakı təsiri nə xarakterizə edir?
- Özlülük
 - Tikotropiya
 - Relaksasiya
 - ✓ Adgeziya
 - Elastiklik
69. Aşağıdakılardan hansı səthi xassələrə aiddir?
- Bərklik
 - ✓ Adgeziya
 - Plastiklik
 - Elastiklik
 - Özlülük
70. Mexaniki təsir altında dağılmış bəzi dispers sistemlərin quruluşlarının özbaşına bərpa olunma qabiliyyəti necə adlanır?
- Adgeziya
 - ✓ Tikotropiya
 - Konsistensiya
 - Bərklik
 - Özlülük
71. Özlülük neçə cür olur?
- 1.0
 - ✓ 2.0
 - 4.0
 - 6.0
 - 3.0
72. Duru məhsulların xarici qüvvənin təsiri altında bir hissəsinin başqa hissəsinə qarışması müqaviməti necə adlanır?
- Plastiklik
 - ✓ Özlülük
 - Elastiklik
 - Bərklik
 - Adgeziya
73. Uzun müddət xarici təsir altında elastiki deformasiya plastiki deformasiyaya çevrilə bilər. Bu çevrilmə məhsulun hansı xassəsi ilə əlaqədardır?
- Adgeziya
 - ✓ Relaksasiya
 - Quruluş-mexaniki
 - Yapışqanlıq
 - Tikotropiya
74. Plastiklik nədir?
- Cismə daxilə daha bərk cismə yeridilməsinə qarşı müqavimət
 - ✓ Cismə xarici qüvvənin təsiri altında qayıtmayan deformasiya olunma qabiliyyəti
 - Dönən deformasiya ilə xarakterizə olunur
 - Məhsulun qablaşdırıcı material ilə məhsul arasındakı əlaqəni xarakterizə edir
 - Dağılmış bəzi dispers sistemlərin özbaşına bərpa olunma qabiliyyəti
75. Təzə balığı saxladıqda ölüm əməliyyatının sonuna xarab olduqda hansı hal baş vermir?

- Konsistensiyası pisləşir
- ✓ Balıq əti elastikliyini itirmir
- Balıq əti yumşalır
- Balıq əti tez əzilir
- Balıq əti bərkliyini itirir

76. Məhsulun tədricən dönən deformasiyası ilə xarakterizə olunan göstərici hansıdır?

- Plastiklik
- ✓ Elastiklik
- Bərklik
- Tiksotropiya
- Adgeziya

77. Bərk halda olan məhsulların xassəsini göstərin:

- Plastiklik
- ✓ Davamlılıq
- Axma
- Özlülük
- Elastiklik

78. Aşağıdakılardan hansı quruluş-mexaniki xassələri aid deyil?

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

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

- 2.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

80. Məhsulların xarici təsirlərə müqavimətini göstərən xassələr necə adlanır?

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

81. Balıqlarda ağırlıq mərkəzi onun hansı hissəsinə yaxındır?

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

82. Balıq dondurulduqda hansı hal baş verir?

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

- Həcmi artır

83. Aşağıdakılardan hansı yanlıştır?

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

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

- Xüsusi kütlə
- ✓ Xüsusi səth
- Xüsusi çəki
- Sıxlıq
- Xüsusi həcm

85. Xüsusi səthin vahidini göstərin

- sm/q
- ✓ sm²/q
- sm/ml
- ml/q²
- sm/q²

86. Orta ölçülü çapağın uzunluğu neçə sm olmalıdır?

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

87. Orta ölçülü külmənin uzunluğu neçə sm olmalıdır?

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

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

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

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

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

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

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

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

- 2.0
- √ 3.0
- 5.0
- 7.0
- 4.0

92. Aşağıdakılardan hansı balığın fiziki xassələrinə aid deyil?

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

93. Qida maddələrinin fiziki xassələrinə aid deyil?

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

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

- 10 – 12
- √ 10
- 13
- 12
- 14

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

- siyənek
- həşəm
- naxa
- xələmo
- √ kütüm

96. Azərbaycanda diri halda ən çox satılan hansı balıqdır?

- naxa
- tyulka
- bölgə
- nərə
- √ çəki

97. Bankə balıq Kombinatı kimin adını daşıyır?

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

- Musa Nağıyev

98. 2 - 4 temperaturlu maşında balıqları neçə saat nəql etmək olar?

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

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

- 2
- 3
- 4
- 5
- √ 2-4

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

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

101. Kəsik gəmilərin hündürlüyü nə qədərdir?

- 5m
- 4m
- √ 2 – 3m
- 7m
- 6m

102. Kəsik gəmilərin eni nə qədərdir?

- 3m
- 4m
- √ 2 – 5m
- 2m
- 5m

103. Kəsik gəmilərin uzunluğu nə qədərdir?

- 5m
- 6m
- 8m
- 7m
- √ 6 – 15m

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

- şəkər
- qələvi
- turşular
- duzlar
- √ antibiotiklər

105. Diri balıqların saxlanması neçə mərhələdən ibarətdir?

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- √ 2.0
- 4.0

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

- 1mq/l
- 4 mq/l
- 3 mq/l
- √ 0,2 – 0,3 mq/l
- 2 mq/l

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

- -4
- -5
- -2
- -3
- √ -1

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

- 3.
- 2.
- 4.
- 1-2,
- √ 5.

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

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

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

- 2
- 10
- 2,5
- √ 5,5 - 10
- 4

111. Diri balıq tədarükündə susuz daşınmanın hansı üsulları var?

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

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

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- √ 3.0

- 4.0
113. Balıqları diri halda saxladıqda və daşdıqda suda O₂ - nin miqdarı orta hesabla neçə mq/l olmalıdır?
- 3 mq/l – dən çox
 - 5 mq/l– dən çox
 - 1 mq/l– dən çox
 - ✓ 4,5 mq/l – dən çox
 - 2 mq/l– dən çox
114. Presipitatın tərkibində fosforun kütlə payı nə qədər olmalıdır?
- ✓ 40%-dən az olmamalıdır
 - 25%-dən az olmamalıdır
 - 15 %-dən az olamamalıdır
 - 45%-dən az olmamalıdır
 - 35 %-dən az olmamalıdır
115. Balıqları neçə dərəcə temperaturda soyudulduqda onlarda olan fermentlərin və mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nisbətən zəifləyir?
- -4
 - ✓ -1
 - -2
 - -5
 - -3
116. Mənfi -1 dərəcədən aşağı temperaturda soyudulduqda balıqlar necə olur?
- dondurulmuş
 - ✓ yarım dondurulmuş
 - qurudulmuş
 - qaxaclanmış
 - yarımsoyudulmuş
117. Soyudulmuş balıqların temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?
- -1
 - ✓ -1 və +5 - ə qədər
 - -2
 - -3
 - 5
118. Hidrobiontların soyudulmasında məqsəd nədir?
- dadın yaxşılaşdırmaq
 - ✓ fermentlər və mikroorqanizmlər tərəfindən xarab olmasının qarşısını almaq
 - konsistensiyasını dəyişmək
 - iyini yaxşılaşdırmaq
 - keyfiyyətini yüksəltmək
119. -1 -də balıqda hansı göstəricilər zəifləyir?
- fermentlərin fəaliyyəti
 - ✓ fermentlərin və mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
 - toxumaların tərkibi və ölçüsü
 - balığın ölçüsü
 - mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
120. Aşağı temperatur həddi 0 - 10 olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- termofil
- ✓ mezofil
- hidrofob
- hidrofil
- psixrofil

121. Aşağı temperatur həddi 30 olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- psixrofil
- ✓ termofil
- hidrofob
- mezofil
- hidrofil

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

- psixrofil
- ✓ termofil
- hidrofob
- mezofil
- hidrofil

123. Temperatur optimumu 50 - 60 olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- psixrofil
- ✓ termofil
- mezofil
- hidrofob
- hidrofil

124. - 1 - də soyudulmuş balıqlar hansı sulara yaşayır?

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

125. Soyudulma zamanı balığın tərkibindəki hansı maddələr parçalanır?

- qlikogen
- ✓ qlikogen, kreatinfosfat, adenzinfosfat turşusu
- adenzinfosfat turşusu
- qlikogen, kreatinfosfat turşusu
- kreatinfosfat

126. Kriobiologiya nə haqqında elmdir?

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

127. Soyudulma zamanı hansı proseslərin sürəti yavaşır?

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

- kimyəvi

128. Dəniz balıqları üçün krioskopik temperatur nə qədərdir?

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

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

- 0
- ✓ 0,9
- 2
- 3
- 1

130. Ayrılan istiliyin miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

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

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

- histologiya
- ✓ kriobiologiya
- xtiologiya
- coğrafiya
- biologiya

132. Soyutma zamanı balıqlarda hansı kimyəvi dəyişikliklər baş verir?

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

133. Hansı amillərdən asılı olaraq krioskopik temperatur $-0,5$ - 2 arasında olur?

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

134. Balıqların bədənində buz kristallarının əmələ gəlməsi nədən asılıdır?

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

135. Termofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə - dir?

- 30
- 40
- 10
- 20
- √ 50 – 60

136. Mezofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə - dir?

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

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

- hidrofil
- hidrofob
- termofil
- psixrofil
- √ mezofil

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

- 40
- 41
- 38
- 39
- √ 37

139. Azərbaycan balıq sənayəsində ən çox hansı balıqlar soyudulur?

- kələmo
- √ tyulka
- bölgə
- nərə
- naxa

140. Balıqların soyudulma müddətini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir?

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

141. Dəniz suyunda baqlıqları neçə - dək soyutmaq olur?

- -2
- √ -1
- -4
- -5
- -3

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

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

- qabaqcadan soyudulmuş içməli suda soyudurlar

143. Balıqların soyudulma sürəti hansı amillərdən asılıdır?

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

144. Balıqlar yeşikdə qablaşdırmaq üçün neçə % buz səpilir?

- 0.1
- √ 0.25
- 0.3
- 0.35
- 0.2

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

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

146. Soyudulmuş balıq hansı göstəricilərə malik olmalıdır?

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

147. Soyudulmuş baqlıqları hansı nəqliyyat növü ilə daşıyırlar?

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

148. Doğranmış buzun ölçüsü neçə sm olmalıdır?

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

149. Balıqların buz ilə soyudulmasının hansı müsbət cəhəti var?

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

150. Buz ilə soyutma hansı varinatlarda aparıla bilər?

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

151. Buz ilə soyutma neçə varinatda aparıla bilər?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

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

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

153. -1 - də soyudulmuş balıqları maksimum neçə gün saxlamaq olar?

- 10 gün
- ✓ 10 - 15gün
- 20gün
- 5gün
- 15gün

154. Hansı soyutma üsulu daha çox tətbiq olunur?

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

155. Balıqları hansı üsullarla soyudurlar?

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

156. Balıqları neçə üsulla soyudurlar?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

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

- mütləq temperatur

- ✓ krioskopik temperatur
- yüksək temperatur
- aşağı temperatur
- nisbi temperatur

158. -1 - dən aşağı temperaturda soyudulduqda balıqlar necə olur?

- dondurulmuş
- ✓ yarım dondurulmuş
- qurudulmuş
- qaxaclanmış
- yarım soyudulmuş

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

- -1
- ✓ 0
- -2
- -3
- 1

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

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

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

- 1.0
- ✓ 6.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0

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

- -4
- ✓ -1
- -2
- -5
- -3

163. Balıqları soyutmaqda məqsəd nədir?

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

164. Soyutma zamanı balığın hansı xüsusiyyətləri dəyişmir?

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

165. Aşağı temperatur rejimində saxlanılarkən balıq toxumalarında hansı dəyişikliklər baş verir?
- fiziki – kimyəvi
 - √ struktur – mexaniki, kimyəvi
 - kimyəvi
 - biokimyəvi
 - fiziki
166. Yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donun açılması üsulu hansı xassəyə əsaslanır?
- balığın susaxlama xassəsinə
 - qarşılıqlı təsir xassəsinə
 - √ dondurulmuş balığın dielektrik xassəsinə
 - balığın istilik keçirmə xassəsinə
 - enerjinin ötürülmə xassəsinə
167. Sənaye tezlikli cərəyanla donun açılmasının çatışmayan cəhəti hansıdır?
- uzun müddət davam etməsi
 - balığın elektriki pis keçirməsi
 - baha başa gəlməsi
 - cərəyanın çətin tənzimlənməsi
 - √ elektrik enerjisi və suyun sərf olunması
168. Balıq elektrik cərəyanını necə keçirir?
- orta səviyyədə
 - az miqdarda
 - yaxşı
 - keçirmir
 - √ pis
169. Donun açılmasına sərf olunan vaxtı qısaltmaq üçün donmuş balığı döşəmədən neçə mm hündürlükdə yerləşdirmək lazımdır?
- 10mm
 - 25mm
 - 30mm
 - √ 38mm
 - 20mm
170. 100mm qalınlığında treska balığının blokunun donu neçə saata açılır?
- 3.5
 - 0.5
 - 2.5
 - √ 4.5
 - 1.5
171. Vakumda donun açılması zamanı buxar kameraya daxil olan kimi temperatur neçə - dək aşağı düşür?
- 20
 - 40
 - 10
 - 30
 - √ 20 – 30
172. Vakumda donun açılması zamanı kameranın havası hansı təzyiqdən sorulur?
- 19 – 190Pa

- 9 – 90Pa
- 49 -490Pa
- 29 – 290Pa
- √ 39 – 390Pa

173. Vakumda kondensasiya olunan buxarla donun açılması zamanı donun açılması sürəti necə dəyişir?

- √ 4 dəfə azalır
- 5dəfə azalır
- 2 dəfə azalır
- 3dəfə artır
- 6dəfə azalır

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

- 3dəfə azalır
- 5dəfə azalır
- 4dəfə azalır
- √ 7 – 9dəfə yüksəlir
- 7dəfə azalır

175. Vakumda kondensasiya olunan buxarla donun açılması üsulu hansı prinsipə əsaslanır?

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

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

- 0.02
- 0.05
- 0.04
- √ 1,5 – 2,5
- 0.03

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

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

178. Temperaturu 30 olan duzluqda donun açılması balığın ölçüsündən asılı olaraq neçə saat davam edir?

- 1.0
- 0.5
- 3.0
- √ 1.5
- 2.0

179. Duzluq üsulu ilə donatma zamanı duzluğun temperaturu neçə olmalıdır?

- 10
- √ 30
- 40
- 50
- 20

180. Duzluq üsulu ilə donun açılması hansı balıqlar üçün tətbiq edilir?

- soyudulmuş
- ✓ istehsalında duzlama əməliyyatı nəzərdə tutulan
- siyənəklər
- tyulkalar
- qızılbalıqlar

181. Orta ölçü balıqların donu suda donaçama üsulu ilə neçə saat davam edir?

- 5.0
- ✓ 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

182. Xırda balıqların donunun açılması neçə saat olmalıdır?

- 1.0
- ✓ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

183. Suda donaçama üsulu ilə hansı balıqların donunun açılması məqsədəuyğun deyil?

- xırda
- ✓ iri balıqların
- qızıl balıqların
- siyənəklərin
- orta ölçülü

184. Suda donun açılması zamanı balıq neçə % su çəkir?

- 0.01
- ✓ 2 – 3 %
- 0.04
- 0.05
- 0.02

185. Suda donun açılması neçə temperaturu suda aparılır?

- 15
- ✓ 15 – 18
- 20
- 25
- 18

186. Havada donaçma üsulu ilə donaçma müddəti nə qədər olmalıdır?

- 10saat
- ✓ 25 – 30saat
- 30sat
- 40saat
- 20saat

187. Havada donun açılması zamanı nisbi rütubət nə qədər olmalıdır?

- 0.7

- √ 85 -90%
- 0.9
- 90 – 95%
- 0.8

188. Havada donun açılması zamanı temperatur neçə olmalıdır?

- 8
- √ 8 – 20
- 10
- 15
- 20

189. Havada donaçma üsulu ilə hansı çeşidlərin donu açılır?

- iri balıqlar
- √ iri balıqlar, kalmar, file və qiymə
- kalmarın
- xırda balıqarın
- file və qiymə

190. Balıqların havada donunun açılması zamanı neçə % itki olur?

- 0.03
- 0.04
- 0.05
- 0.02
- √ 2 – 3%

191. Yüksək temperaturda donun açılması zamanı hansı proseslər baş verə bilər?

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

192. İstilik vermənin III üsulu hansıdır?

- dielektrik üsulu
- √ qarışıq üsul
- mikrodalğa, ultrasəs təsir etməklə
- havada donun açılma üsulu
- su, hava, duzluq ilə

193. İstilik vermənin II üsulu hansıdır?

- hava, su, duzluq
- √ müxtəlif tezlikli elektrik sahəsindən keçirməklə və ya dielektrik, mikrodalğa, ultrasəs təsir etməklə
- isti metal plitələr
- kondensasiya olunan buxar
- buxar – hava qatışıqı

194. Ətraf mühitə istilik verən mənbələr hansı bənddə tam verilib?

- hava, su, duzluq, buxar – hava qatışıqı, kondensasiya olan buxar, isti metal plitələr
- √ buxar – hava qatışıqı, kondensasiya olan buxar
- isti metal plitələr
- su, duzluq, buxar – hava qatışıqı
- hava, su, duzluq

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

- 2.0
- √ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

196. Donun açılması zamanı baqlıqların temperaturunun yüklənməsi hansı proseslər ilə baş verir?

- istilik mübadiləsi
- √ istilik və kütlə mübadiləsi
- elektrostatik qarşılıqlı təsir
- elektrokimyəvi
- kütlə mübadiləsi

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

- 0
- √ 0-1
- -1
- 3
- +2

198. Dondurulmuş balıq ətində baş verən mürəkkəb dəyişiklikləri aradan qaldırmaq üçün onu neçə - də saxlamaq yaxşıdır?

- -10
- √ -30
- -40
- -50
- -20

199. Balıq ətində olan bəzi yağ fraksiyalarının oksidləşməsinin qarşısını neçə - də almaq olar?

- -25
- √ -25 və -30
- -40
- -50
- -25

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

- yaşıl
- qırmızı
- √ sarımtıl – qırmızı
- ağ
- sarı

201. Dondurma zamanı balıqda olan qlükogen nəyə çevrilir?

- qlükozaya
- √ süd turşusuna
- amin turşusuna
- nitratlara
- yağ turşusuna

202. Balıq ətinin dondurulan zaman rənginin dəyişməsinin səbəbi aşağıdakılardan hansıdır?

- temperatur

- √ dondurmada əmələ gəlmiş buz kristallarının ölçüsü və formasının optiki effekti
- sıxlıq
- balığın növü
- istilik keçirmə

203. Zülalın denaturasiyası neçə arasında olur?

- -2
- √ -2 və 5
- 5
- 3
- -1

204. Balığın tərkibində olan şirə nədən ibarətdir?

- duzlardan
- √ duz və zülallardan
- yağlardan
- karbohidratlardan
- zülallardan

205. Dondurma zamanı balıq ətinin rənginin dəyişməsi nə ilə bağlıdır?

- suyun buza çevrilməsi ilə
- √ hemoqlobinin parçalanması ilə
- sıxlığın dəyişməsi ilə
- balığın növü ilə
- temperatur ilə

206. Balıq donduqda hansı göstəricisi artır?

- sıxlığı
- √ istilik keçirmə qabiliyyəti
- kütləsi
- sıxlığı və kütləsi
- istilik tutumu

207. Balıq donduqda hansı göstəricilər azalır?

- sıxlığı
- kütləsi
- istilik keçirməsi
- √ sıxlığı və istilik tutumu
- istilik tutumu

208. Balıq donarkən onun həcmi necə dəyişir?

- 5%azalır
- √ 5 - 8% artır
- 3%azalır
- 2%azalır
- 8%azalır

209. Dondurma zamanı balığın tərkibində olan suyun əsas hissəsi neçə - də buza çevrilir?

- -2
- √ -2 -5
- -3
- -1
- -5

210. Dondurma zamanı balığın tərkibindəki hansı dəyişikliklər gedir?

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

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

- 0.1
- ✓ 40 – 80%
- 0.5
- 0.7
- 0.3

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

- 5dəq
- ✓ 1 – 2dəq
- 3dəq
- 4dəq
- 10dəq

213. Nə üçün balıq donduqda daim nəm qalır?

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

214. Balıqları hansı temperaturda dondurduqda 0 temperaturda saxlamaq olur?

- 7
- ✓ 8 - 9
- 9
- 10
- 8

215. Duzluğun təsirindən balıqlarda hansı dəyişiklik olur?

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

216. Balıqların təbii soyuq havada dondurulmasında müsbət cəhət nədir?

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

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

- 200kq

- √ 300 – 350kq
- 350kq
- 400kq
- 300kq

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

- Bakı
- √ Lənkəran, Astara, Nefçala rayonu
- Nefçala
- Bakı və Nefçala
- Lənkəran

219. Nərəkimilər asılı vəziyyətdə neçə saat müddətində donur?

- 36saat
- √ 36 – 72saat
- 72saat
- 24saat
- 18saat

220. Dondurucu kamerada iri pulcuqlu balıqlar neçə saat müddətində donur?

- 18saat
- √ 18 – 36saat
- 24saat
- 30saat
- 36saat

221. Dondurucu kamerada xırda balıqlar neçə saat müddətində donur?

- 8saat
- √ 8 -16saat
- 16saat
- 20saat
- 10saat

222. Balığın yuyulması zamanı temperatur neçə olmalıdır?

- 10
- √ 15
- 25
- 30
- 20

223. Emaldan əvvəl balıqları yumaqda məqsəd nədir?

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

224. Balıq sənayesində hansı tip dondurucular fəaliyyət göstərir?

- şkaflı tipli
- √ şkaflı tipli, tunel tipli, təcili dondurucu qurğular, dondurucular
- tunel tipli
- şkaflı və tunel tipli
- təcili dondurucu qurğular

225. Süni balıq havada dondurmanın ən başlıca müsbət cəhətləri hansılardır?

- balıqların formasının dəyişməsi
- ✓ balıqların forma və rənginin dəyişməsi, kənar dad və iy verməməsi
- kənar iy verməməsi
- kənar dad verməməsi
- balıqların rənginin dəyişməsi

226. Balıqların süni soyuq havada dondurulması harada tətbiq edilir?

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

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

- 5mm
- ✓ 3 - 4mm
- 7mm
- 8mm
- 6mm

228. Məhlullarda balıqları hansı üsulla dondururlar?

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

229. Məhlullarda baqlıqları neçə üsulla dondururlar?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

230. Balıqları soyuq məhlulda dondurmaqda əsas məqsəd nədir?

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

231. Balıqların soyuq məhlullarda dondurulması zamanı hansı duzlardan istifadə olunur?

- NaCl
- ✓ NaCl, Mgcl və Cacl2
- Mgcl və Cacl2
- Cacl2
- Mgcl2

232. Duz və buz qarışığında balıqları neçə üsulla dondururlar?

- 3.0

- √ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

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

- 3sm
- √ 3 – 4sm
- 5sm
- 6sm
- 4sm

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

- xammalın növündən
- √ emala daxil olan xammalın temperaturundan
- duzun keyfiyyətindən
- duzun ölçüsündən
- havanın temperaturundan

235. Balıqların duz və buz qarışığında dondurulması zamanı qarışığın erimə temperaturu hansı amillərdən asılı olaraq dəyişir?

- buzun nisbətindən
- √ buz və duzun nisbətindən
- balığın növündən
- havanın temperaturundan
- duzun nisbətindən

236. Balıqları təbii soyuq havada dondurarkən necə balıqlardan istifadə olunur?

- qurudulmuş balıq
- duzlanmış balıq
- qaxaclanmış balıq
- √ təzə yaxud diri balıq
- soyudulmuş balıq

237. Mağazalarda dondurulmuş balıqları 0 - də neçə gün saxlamaq olar?

- 4gün
- 5gün
- 3gün
- 2gün
- √ 2 – 3gün

238. Dondurulmuş balıqları -25 -də neçə ay saxlamaq olar?

- 4ay
- 2ay
- 3ay
- √ 6 – 8ay
- 5ay

239. Dondurulmuş balıqları - 10 - də neçə ay saxlamaq olar?

- 5ay
- 4ay
- 2ay
- 3ay
- √ 1 – 2ay

240. -18 olan kamerada rütubət neçə % olmalıdır?

- 0.8
- 0.7
- 0.6
- ✓ 90 – 100%
- 0.9

241. Süni soyuq havada dondurulmuş balıqları -18 - olan kamerada neçə aya qədər saxlamaq olar?

- 7ay
- 8ay
- 1ay
- 2ay
- ✓ 4ay

242. Dondurulmuş balığın saxlama müddəti nədən asılıdır?

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

243. Balıqla soyuducu agent arasında arakesme olan dondurma nece adlanır?

- havada
- buz – duz məhlulunda
- təmaslı
- mayede
- ✓ təmassız

244. Hansı növ dondurma zamanı balıq soyuducu agentə toxunur?

- təmassız
- mayede
- buz – duz məhlulunda
- ✓ təmaslı
- havada

245. Balıqla soyuducu mühit arasında gedən istilik mübadiləsinin xarakterindən asılı olaraq dondurmanın hansı növləri var?

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

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

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

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

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

248. Balıqların dondurulması üsulları hansı variantda tam verilib?

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

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

- -1
- -15
- -17
- -16
- √ -18

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

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

251. Balıqlar hansı metodlarla dondurulur?

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

252. Balıqlar neçə metodla dondurulur?

- 3.0
- 5.0
- √ 6.0
- 4.0
- 7.0

253. Balıq emalı sənayesində ən başlıca konservləşdirmə metodu hansıdır?

- hisləmə
- qaxacetmə
- qurutma
- soyutma
- √ dondurma

254. Dondurma zamanı istifadə ediləcək buzun miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

- dondurulma müddətindən
- balığın ölçüsündən
- havanın temperaturundan
- balığın təmizlənməsindən

✓ balığın ölçüsündən, təmizlənməsindən, havanın temperaturundan, dondurulma müddətindən

255. Duzlama üsulundan asılı olaraq balıq öz kütləsini neçə faiz azaldır?

- 30%
- 0.8
- 0.2
- 0.5
- ✓ 8-20%

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

- 0.45
- 0.75
- ✓ 35-45%
- 0.35
- 0.3

257. Qızılbalıqdan preservləri hansı balıqlardan hazırlayırlar?

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

258. Hazır duzlu məhsulu hansı temperaturda saxlayırlar?

- -6°C
- ✓ -2°C -də və -6°C
- -7°C
- -5°C
- -2°C

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

- 9 saat
- 5 saat
- 7 saat
- 2 saat
- ✓ 12 saat

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

- 6.0
- 40.0
- ✓ 6-24
- 24.0
- 14.0

261. Balıq və isladıcının nisbəti necə olmalıdır?

- 1:1
- 1:4
- 2:2
- 1:3
- ✓ 1:2

262. Zəif duzlu yarımfabrikatı qatılığı neçə faiz olan duzluqda isladırırlar?

- 15%-ni
- 45%-ni
- 5%-ni
- 4%-ni
- ✓ 4-5%

263. Yumada duzluq balığa nisbətən neçə dəfə çox götürülür?

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- ✓ 2.0
- 4.0

264. Marinadın tərkibində neçə faiz sirkə turşusu olmalıdır?

- 0.06
- ✓ 4-6%
- 0.46
- 0.16
- 0.04

265. Marinadın tərkibində neçə faiz duz olmalıdır?

- 0.12
- ✓ 8-12%
- 0.82
- 0.28
- 0.08

266. Çürütmə törədən mikrobların inkişafı hansı mühitdə pisləşir?

- neytral mühitdə
- ✓ turş mühitdə
- duzlu məhlul mühitində
- turş və qələvi mühitdə
- qələvi mühitdə

267. Soyuq marinadlı məhsulları hansı balıqlardan hazırlayırlar?

- hissə verilmiş balıqlardan
- ✓ təzə və duzlu balıqlardan
- duzlu balıqlardan
- qurudulmuş balıqlardan
- təzə balıqlardan

268. İsti marinadlı məhsullar hansı balıqlardan hazırlanır?

- qızardılmış balıqlardan
- ✓ bişirilmiş, qızardılmış və hissə verilmiş balıqlardan
- bişirilmiş, qızardılmış balıqlardan
- hissə verilmiş balıqlardan
- qızardılmış və hissə verilmiş balıqlardan

269. Emal üsuluna görə marinadlı məhsullar neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0

- 4.0

270. Baltığın həcmninin kiçilməsi onun hansı göstəricilərindən asılıdır?

- kimyəvi tərkibindən, kəsilmə üsulundan
- ✓ kimyəvi tərkibindən, kəsilmə üsulundan və duzlama temperaturundan
- kimyəvi tərkibindən, duzlama temperaturundan
- kəsilmə üsulundan
- kəsilmə üsulundan və duzlama temperaturundan

271. Duzlamada balıqlar hansı dəyişikliklərə uğrayır?

- dərisinin rəngi tutqunlaşır və ölçüsü kiçilir
- ✓ əti bərkiyir, dərisinin rəngi tutqunlaşır və ölçüsü kiçilir
- əti bərkiyir, dərisinin rəngi tutqunlaşır
- ölçüsü kiçilir
- ölçüsü kiçilir, əti bərkiyir

272. Çəlləklərdə balıqları neçə saat saxladıqdan sonra qapaqla bağlayırlar?

- 12 saat
- ✓ 12-24 saat
- 14 saat
- 10 saat
- 24 saat

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

- ölçüsünə, duzluğuna görə
- ✓ ölçüsünə, duzluğuna və keyfiyyətinə görə
- ölçüsünə, keyfiyyətinə görə
- yalnız ölçüsünə görə
- duzluğuna və keyfiyyətinə görə

274. Çəndə duzlama hansı balıqlar üçün tətbiq edilir?

- nərə
- ✓ bütün balıqlar
- bölgə
- siyənək
- tyulka

275. Soyuq duzlamanın aparıldığı yerlər hansı bənddə tam verilib?

- kamera, anbar
- yalnız buzxana
- kamera, buzxana
- anbar və buzxana
- ✓ kamera, anbar və buzxana

276. Soyuq duzlamada xammalı duzlamazdan əvvəl neçə dərəcə temperatura gədər soyudulur?

- 5-10°C
- ✓ 5°C
- 1-3°C
- 7-9°C
- 3-7°C

277. Orta və zəif duzlu məhsul üçün neçə faiz duz götürülür?

- 0.25
- √ 25-30%
- 0.2
- 0.53
- 0.3

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

- 60-80 %
- √ 0.8
- 10-20 %
- 3-5 %
- 0.4

279. Şirin duzlamada duza neçə faiz şəkər əlavə olunur?

- 0.1
- √ 10-25%
- 0.15
- 0.01
- 0.25

280. Bərk duzlu balıqda duzun miqdarı nə qədər olur?

- 4%- dən çox
- √ 14%- dən çox
- 24%- dən çox
- 34%- dən çox
- 10%- dən çox

281. Orta duzlu balıqda duzun miqdarı neçə faiz olur?

- 0.1
- √ 10-14%
- 0.01
- 0.04
- 0.14

282. Zəif duzlu məhsulda duzun miqdarı neçə faizə qədər olur?

- 1% - ə
- √ 10% - ə
- 5% - ə
- 7% - ə
- 15% - ə

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

- Zəif, bərk duzlu balıq
- √ Zəif, orta və bərk duzlu balıq
- Zəif, orta duzlu balıq
- Zəif duzlu balıq
- orta və bərk duzlu balıq

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

- 2.0
- √ 3.0
- 4.0
- 6.0

- 5.0

285. Soyuq duzlamada duzlamani temperaturu neçə dərəcə olan kameralarda aparırlar?

- 5°C
- √ 7°C
- 1°C
- 0°C
- 3°C

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

- 0°C
- √ 5°C
- 1°C
- 2°C
- 4°C

287. Temperatur şəraitindən asılı olaraq duzlamanın neçə növü var?

- 3.0
- √ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

288. Qarışıq duzlamanın müsbət cəhətləri hansı bənddə tam olaraq verilib?

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

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

- 2 q/sm³
- √ 1,2q/sm³
- 4 q/sm³
- 5 q/sm³
- 3 q/sm³

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

- qarışıq duzlama
- √ quru duzlama
- quru və yaş duzlama
- quru və qarışıq duzlama
- yaş duzlama

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

- 2 sm
- √ 1,5 -2 sm
- 3 sm
- 5 sm
- 1,5 sm

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

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

293. Baliqları hansı üsullarla duzlayırlar?

- duz məhlulunda və yaxud yaş duzlama
- √ quru duzlama; duz məhlulunda və yaxud yaş duzlama; qarışıq duzlama
- quru duzlama; duz məhlulunda duzlama
- quru duzlama; qarışıq duzlama
- qarışıq duzlama

294. Balıqları neçə üsulla duzlayırlar?

- 2.0
- √ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

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

- kimyəvi, fiziki- kimyəvi
- √ kimyəvi, fiziki- kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji, fermentativ və reoloji
- biokimyəvi, mikrobioloji
- mikrobioloji, fermentativ və reoloji
- fiziki- kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji

296. Marinadlaşdırılmış məhsullar hansı əlavələrlə emal edilməklə alınır?

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

297. Duzlanmış balıqlar əlavələrdən asılı olaraq hansı növlərə ayrılır?

- adi duzlu, şirin duzlu, ədviyyəli – duzlu
- √ adi duzlu, şirin duzlu, ədviyyəli – duzlu, sirkəli-duzlu (marinadlı)
- sirkəli-duzlu (marinadlı)
- şirin duzlu, ədviyyəli – duzlu
- ədviyyəli – duzlu, sirkəli-duzlu

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

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

299. Duzlama prosesi hava temperaturu necə olan sexlərdə aparılır?

- 150C-dən artıq olma-yan

- ✓ 100C-dən artıq olma-yan
- -50C-dən artıq olma-yan
- -150C-dən artıq olma-yan
- 250C-dən artıq olma-yan

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

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

301. Duzlamada miqdarca dəyişikliyin asılı olduğu amillərdən hansı bənddə verilib?

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

302. Duzun təsirindən bakterial hüceyrələrdə nə baş verir?

- avtoliz
- ✓ plazmoliz
- bioz
- anabioz
- parçalanma

303. Duzlama necə prosesdir?

- mexaniki
- ✓ osmotik-diffuziya
- fermentativ
- kimyəvi
- fiziki

304. Duzlanmış balığın saxlanması üçün temperatur nə qədər olmalıdır?

- 1°C-dən yüksək
- ✓ 0°C-dən yüksək
- 5°C-dən yüksək
- 3°C-dən yüksək
- -1°C-dən yüksək

305. Hisləmədə balıq hansı rəng alır?

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

306. Hisləmədə balıqda hansı dəyişikliklər baş verir?

- fermentativ
- biokimyəvi
- kimyəvi
- mexaniki
- ✓ fiziki

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

- 0.5
- √ 35-54%
- 0.54
- 0.3
- 0.35

308. Balıq məmulatlarının keyfiyyəti hansı standarta əsasən qiymətləndirilir?

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

309. Talvarlarda balıqlar neçə gün saxlanılır?

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

310. Talvarın hündürlüyü nə qədər olmalıdır?

- 7 m
- 5 m
- 2 m
- √ 10 m
- 3 m

311. Asma balıq harda hazırlanır?

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

312. Balıq məmulatları hansı üsullarla hazırlanır?

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

313. Balıq məmulatları neçə cür olur?

- √ 2.0
- 5.0
- 3.0
- 6.0
- 4.0

314. Hansı bənddə yalnız balıq məmulatları verilib?

- bel, yan, qaraciyər

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

315. Tüstünün sıxlığını neçə üsulla tənzim edirlər?

- 1.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- ✓ 2.0

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

- qəlsəmələrinə
- pulcuqlarına
- üzmə qovuğuna
- ✓ dərisinə
- üzgəclərinə

317. Hisləmədə balığa rəng verən hansı maddələrdir?

- aldehidlər
- spirtlər
- su
- ✓ fenollar
- ketonlar

318. Ağacın yandırılmasında nə qədər kimyəvi birləşmə əmələ gəlir?

- 50.0
- 30.0
- 40.0
- ✓ 70.0
- 20.0

319. Hisləmədə istifadə olunan yanacaqın tərkibində suyun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.3
- 0.35
- ✓ 25-35%
- 0.25
- 0.2

320. 1 kq karbonun yanmasından neçə kkal istilik ayrılır?

- 8000 kkal
- 140 kkal
- 810 kkal
- 8440 kkal
- ✓ 8140 kkal

321. Yanacaqda başlıca istilik törədən hansıdır?

- neon
- oksigen
- azot
- hidrogen
- ✓ karbon

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

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

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

- yonqar və odun
- odun
- ağac kəpəyi, odun
- ✓ ağac kəpəyi, yonqar və odun
- ağac kəpəyi, yonqar

324. Hisləmə əməliyyatının hansı növləri var?

- süni və birləşdirilmiş
- süni və təbii
- təbii
- təbii və birləşdirilmiş
- ✓ təbii, süni və birləşdirilmiş

325. Hisləmə əməliyyatı neçə cür olur?

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0
- ✓ 3.0

326. Balıqları hisəvermənin üsulları hansı bənddə doğru verilib?

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

327. Balıqları hisə vermə neçə üsulla aparılır?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- ✓ 3.0
- 4.0

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

- tüstülü, tüstüsüz
- tüstüsüz və qarışıq hisəverilmiş
- qarışıq hisəverilmiş
- tüstülü, qarışıq hisəverilmiş
- ✓ tüstülü, tüstüsüz və qarışıq hisəverilmiş

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

- 800C

- 100C
- 700C
- ✓ 80-1700C
- 1700C

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

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

331. Natamam isti hisləməyə hansı yarımfabrikat verilir?

- yağlı yarımfabrikat
- ✓ zəif duzlu yarımfabrikat
- yağsız yarımfabrikat
- duzlu yarımfabrikat
- duzsuz yarımfabrikat

332. Natamam isti hisləmə zamanı məhsul temperatur diapazonu nə qədərdir?

- 800C
- ✓ 40-800C
- 300C
- 500C
- 400C

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

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

334. Prosesin temperaturundan asılı olaraq hisləmənin neçə üsulu fərqləndirilir?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

335. Yağlı balıqları neçə ay saxlamaq olar?

- 4 ay
- ✓ 3-4 ay
- 3 ay
- 2 ay
- 5 ay

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

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

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

- 0.75
- √ 75-80%
- 0.7
- 0.4
- 0.8

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

- 0.1
- √ 0.13
- 0.15
- 0.05
- 0.03

339. Balığın tərkibində suyun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.4
- √ 0.38
- 0.3
- 0.2
- 0.1

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

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

341. Qaxac etmək üçün istifadə olunan balıqlar hansı bənddə verilib?

- ziyad, xəşəm, poru, qızılüzgəc balıqları
- √ külmə, çapaq, ziyad, xəşəm, poru, qızılüzgəc, şahmahi, kefal, şirbit, enlibaş və xanı balıqları
- poru, qızılüzgəc, şahmahi balıqları
- skumbriya, tyulka balıqları
- qızılüzgəc, şahmahi, kefal, şirbit, enlibaş və xanı balıqları

342. Iri balıqları neçə gün qaxac edirlər?

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

343. Iri balıqları neçə dərəcədə qaxac edirlər?

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

344. Xırda balıqları neçə gün qaxac edirlər?

- 10 gün

- √ 10-17 gün
- 7 gün
- 5 gün
- 15 gün

345. Xırda balıqları neçə dərəcədə qaxac edirlər?

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

346. Zülallar daha sadə birləşmələrə aşağıdakılardan hansının təsirindən parçalanır?

- turşuların
- √ fermentlərin
- duz və turşuların
- duzların
- ferment və duzların

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

- 280C
- √ 22-280C
- 300C
- 200C
- 220C

348. Sublimasiya üsulu ilə qurutma neçə dərəcədə aparılır?

- 200C
- √ 220C
- 400C
- 500C
- 300C

349. İsti üsulla qurudulma neçə saat davam edir?

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

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

- 1350C
- √ 135-1750C
- 1550C
- 1000C
- 1750C

351. Soyuq üsulla qurutma neçə gün davam edir?

- 8 gün
- √ 8-10 gün
- 5 gün
- 7 gün
- 10 gün

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

- 400C
- √ 20-400C
- 300C
- 500C
- 200C

353. Balıqları qurudulma üsulları hansı bənddə tam verilib?

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

354. Qurutmaq üçün hansı balıqlar götürülür?

- kök, yağsız
- √ arıq, yağsız
- kök, yağlı
- arıq, yağlı
- yağlı

355. Qara kürüdə neçə faiz yağ vardır?

- 0.28
- 0.18
- 0.11
- 0.16
- √ 16 – 18 %

356. Qırmızı kürüdə neçə faiz yağ vardır?

- 0.16
- 0.11
- √ 10 – 16 %
- 0.1
- 0.46

357. 1986 – 1988 -ci illərdə respublikada nə qədər nərəkimilərin kürüsü hazırlanmışdır?

- √ 42 ton
- 90 kq
- 50 kq
- 40 kq
- 80 kq

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

- 5.0
- 11.0
- 9.0
- √ 10.0
- 7.0

359. Yastığın kütləsinə görə duzluq neçə dəfə çox götürülür?

- 2 dəfə

- 8 dəfə
- 6 dəfə
- ✓ 5 dəfə
- 4 dəfə

360. Yastıqları vanna və yaxud vazalara yığaraq üzərinə hansı temperaturu doymuş xörək duzu məhlulu tökülür?

- 450C
- 50C
- 400C
- 440C
- ✓ 40 - 450C

361. Tikələrə doğranmış yastıqları doymuş xörək duzu məhlulunda neçə dəqiqə duzlayırlar?

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

362. Sıxılmış kürüdə nəmlik və duzun miqdarı necə olur?

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

363. Keyfiyyətindən asılı olaraq sıxılmış kürü hansı sortlara ayrılır?

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

364. Sıxılmış kürünü nə qədər müddət saxlamaq mümkündür?

- 5 ay
- 9 ay
- 3 ay
- ✓ 1 il
- 7 ay

365. Sıxılmış kürünü hansı temperaturda saxlayırlar?

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

366. Otaq temperaturunda pastemizə edilmiş kürünü nə qədər müddət saxlamaq olar?

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

367. Pasterizə edilmiş kürünü hansı temperaturda saxlayırlar?

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

368. Pasterizə edilmiş kürü bankalarını pasterizatorndan çıxararaq soyuq suda neçə dəqiqə saxlamaq lazımdır?

- 15 dəqiqə
- 20 dəqiqə
- 50 dəqiqə
- 10 dəqiqə
- √ 15 – 20 dəqiqə

369. Kürünün pasterizasiyası zamanı bankaların və suyun nisbəti necə olur?

- 1 : 2
- 1 : 1
- 1 : 4
- 1 : 3
- √ 1 : 5

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

- 0.01
- 0.04
- 0.03
- √ 0,2%
- 0.02

371. Keyfiyyətindən asılı olaraq dənəvər banka kürüsünü hansı sortlara ayırırlar?

- 1- ci və 2 – ci
- əla sort
- əla və 2 – ci
- √ əla, 1- ci və 2 – ci
- əla, 1- ci

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

- 40 gün
- 10 gün
- 20 gün
- 30 gün
- √ 15 gün

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

- 5 ay
- 9 ay
- 3 ay
- 7 ay
- √ 6 ay

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

- √ 2.0

- 4.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0

375. Dənəvər banka kürüsündə duzun miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 3,0 %
- 0.3
- 0.035
- ✓ 3,5 – 5,0 %
- 0.05

376. Duzlanmanın qurtarmasını müəyyən edən xüsusiyyətlər hansı bənddə tam verilib?

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

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

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

378. Kürünün duzlanması neçə dəq davam edir?

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

379. Kürü dənələri hansı temperaturda suda 30 san yuyulur?

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

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

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

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

- yalnız iri ölçülü

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

382. Kürü dənələrinin əzilməməsi üçün bir vazaya maksimum nə qədər kürü yığımaq olar?

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

383. Quru duzlamadan sonra kürü neçə dərəcədə pasterizə edilir?

- 300C
- ✓ 600C
- 700C
- 500C
- 900C

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

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

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

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

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

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

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

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

388. Nərəkimilərin kürüsünün diametri nə qədərdir?

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

389. Qızılbalıqların kürüsünün diametri nə qədərdir?

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

390. Protoplazmanın tərkibinə aşağıdakılardan hansılar daxildir?

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

391. Kürü hansı hissələrdən ibarətdir?

- yarım maye kütlədən (protoplazma)
- ✓ qabıqdan, yarım maye kütlədən (protoplazma) və nüvədən
- qabıqdan, nüvədən
- qabıqdan, yarım maye kütlədən
- yarım maye kütlədən (protoplazma) və nüvədən

392. Kürü hansı formada olur?

- ✓ kürəşəkilli və bir qədər uzunsov
- rombşəkilli
- uzunsov formada
- üçbucaq formada
- kvadrat formada

393. Kürü yastıqlarının struktur quruluşu hansı bənddə doğru verilib?

- birləşdirici toxumalardan və kürü dənəciklərindən
- ✓ xarici qalın pərdədən, birləşdirici toxumalardan və kürü dənəciklərindən
- xarici qalın pərdədən, kürü dənəciklərindən
- kürü dənəciklərindən
- xarici qalın pərdədən, birləşdirici toxumalardan

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

- 0.6
- ✓ 0.95
- 0.4
- 0.5
- 0.3

395. Emal edənə qədər kürünü hansı temperatur intervalında saxlamaq olar?

- 30 C –dən mənfi 30C arasında
- ✓ 20 C –dən mənfi 10C arasında
- 20 C –dən mənfi 20C arasında
- 20 C –dən mənfi 30C arasında
- 00 C –dən mənfi 10C arasında

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

- 4 saat

- √ 4 – 5 saat
- 10 saat
- 1 saat
- 5 saat

397. Kürünün əsas konservləşdirmə üsulu hansıdır?

- soyudulma
- √ duzlama
- qurudulma
- hisəvermə
- qaxacetmə

398. Qırmızı kürüdə neçə faiz zülali maddə vardır?

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

399. Qara kürüdə neçə faiz zülali maddə vardır?

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

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

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

401. Qırmızı kürü hansı balıqlardan alınır?

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

402. Qara kürü hansı balıqlardan alınır?

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

403. Kürülər rənginə görə hansı qruplara bölünür?

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

404. Kürülər rənginə görə neçə qrupa bölünür?

- √ 3.0
- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

405. Balıq kababının tərkibində ətin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.95
- 0.78
- √ 78-82%
- 0.72
- 0.82

406. Qrildə balıq hazırlayarkən neçə dəqiqə soyuqda marinadlaşdırırlar?

- 25 dəqiqə
- 50 dəqiqə
- 20 dəqiqə
- √ 25-30 dəqiqə
- 30 dəqiqə

407. Qaynadılmış nərə balığında zülalların miqdarı hazır məhsulun neçə faizi qədərdir?

- 10%-i
- 15%-i
- 25%-i
- 20%-i
- √ 14%-i

408. Soyuq qəlyanaltıların hazırlanması üçün hansı balıqlardan istifadə olunur?

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

409. Səmqada, lasosda, ketada duzun miqdarı neçə faiz olduğu üçün onları islatmırlar?

- 0.4
- 0.14
- 0.1
- 0.04
- √ 4-10%

410. Bitəçkələr hansı formada olur?

- kvadrat
- düzbucaqlı
- romb
- oval
- √ yumru

411. Kotletlər hansı formada olur?

- üçbucaq

- romb
- kvadrat
- dairə
- ✓ oval

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

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

413. Soussuz adətən hansı balıqlar bişirilir?

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

414. Şişdə hansı 3 balıq qızardılır?

- nərə balığı, paltus balığı, kilkə
- naqqa, qızılbalıq, kilkə
- nərə balığı, kapitan balığı, naqqa
- kapitan balığı, paltus balığı, skumbriya
- ✓ nərə balığı, kapitan balığı, paltus balığı

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

- şəkər və sirkə
- ✓ sirkə və bitki yağı
- duz və bitki yağı
- duz və sirkə
- şəkər və bitki yağı

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

- dərisi
- ✓ dərisi və qabırğa sümükləri
- onurğa sümükləri
- pulcuqları
- qabırğa sümükləri

417. Qızardılmanın hansı üsulları vardır?

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

418. Porsiyalaşdırılmış balıq tikələrinin qaynama müddəti neçə dəqiqədir?

- 11 dəq
- ✓ 12-15 dəq
- 12 dəq
- 10 dəq
- 15 dəq

419. Foreli qaynatmaq üçün neçə faizli sirkə istifadə edilir?

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

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

- 0.01
- √ 0.005
- 0.03
- 0.04
- 0.02

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

- 2.5%
- √ 0.02
- 0.5%
- 3.5%
- 1.5%

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

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

423. İstilik emalı üsulunun seçimi hansı amillərdən asılıdır?

- balıq ətinin tərkibindən
- √ balıq toxumalarının quruluşundan və tərkibindən
- balığın kütləsindən
- balığın ölçüsündən
- balığın növündən

424. İstilik emalı zamanı balığın kütləsində itki neçə faiz təşkil edir?

- 0.18
- √ 18-20%
- 0.1
- 0.12
- 0.2

425. Balıq kollageni hansı temperaturda denaturatlaşır?

- 00 C
- √ 400 C
- 100 C
- 50 C
- 40 C

426. Balıq ətinin tərkibindəki lipidlərin miqdarı nə qədərdir?

- 0.2 %

- √ 0.2 - 28%
- 0.08
- 0.22
- 0.28

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

- 10 dəq
- √ 30 dəq
- 5 dəq
- 20 dəq
- 40 dəq

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

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

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

- kilkə
- √ nərə
- çapaq
- qızılbalıq
- çəki

430. Balığı neçə dərəcədə qızartmaq lazımdır?

- 1000C
- √ 1600C
- 1500C
- 1200C
- 1800C

431. Balığı neçə dəqiqə ərzində qızartmaq lazımdır?

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

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

- bişirmə, qızartma, pörmə
- √ bişirmə, qızartma, pörmə və buğda ununda bişirmə
- qızartma, pörmə və buğda ununda bişirmə
- bişirmə, qızartma
- qızartma, pörmə və buğda ununda bişirmə

433. Balıq kababının tərkibində soğanın miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 0.2
- √ 18-20%
- 0.1
- 0.8
- 0.18

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

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

435. Balıq kəbabı çox vaxt hansı halda satışı verilir?

- duzlanmış
- √ dondurulmuş
- hislənmiş
- qurudulmuş
- soyudulmuş

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

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

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

- 2.5 %
- √ 0.02
- 0.01
- 1.5 %
- 0.03

438. Kotlet yarımfabrikatlarının forması necə olmalıdır?

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

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

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

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

- balıq qiyməsindən, təzə balıq əti
- √ balıq qiyməsindən, təzə və ya I sort dondurulmuş balıq əti
- I sort dondurulmuş balıq əti
- balıq qiyməsindən, I sort dondurulmuş balıq əti
- təzə və ya I sort dondurulmuş balıq əti

441. Balıq qiyməsinin nəmliyi neçə faiz olmalıdır?

- 0.8

- √ 0.84
- 0.6
- 0.5
- 0.7

442. Balıq qiyməsi neçə dərəcədə saxlanılır?

- 80 C
- √ -180 C
- 00 C
- 30 C
- 10 C

443. Balıq qiyməsi neçə dərəcədə dondurulur?

- -30 C
- √ -300 C
- -50 C
- -100 C
- -70 C

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

- 2.5%
- √ 0.01
- 0.5 %
- 1.5%
- 0.02

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

- 2.5%
- √ 1.5%
- 0.5 %
- 0.01
- 0.02

446. Dondurulmuş balıq qiyməsi əsasən hansı balıqlardan hazırlanır?

- az yağlı
- √ yağsız və az yağlı
- yağlı və az yağlı
- yağlı
- yağsız

447. Yarımfabrikatın donu açıldıqdan sonra ətinin konsistensiyası necə olmalıdır?

- yumşaq
- √ sıx
- məsaməli
- ovulan
- bərk

448. Xüsusi doğranılmış balıq yarımfabrikatının səthi necə olmalıdır?

- qırmızı ləkəli
- √ təmiz
- qızarmış
- qara ləkəli
- kif ləkəli

- 449.** Balıqdan hansı yarımfabrikatlar hazırlanır?
- dondurulmuş balıq kəbabı, balıq yığımı, balıq kotleti və dondurulmuş balıq düşbərəsi
 - ✓ xüsusi doğranılmış və dondurulmuş balıq filesi, dondurulmuş balıq kəbabı, balıq yığımı, balıq kotleti və dondurulmuş balıq düşbərəsi
 - balıq yığımı, balıq kotleti və dondurulmuş balıq düşbərəsi
 - balıq kotleti və dondurulmuş balıq düşbərəsi
 - xüsusi doğranılmış və dondurulmuş balıq filesi, dondurulmuş balıq kəbabı
- 450.** Balıqdan kulinar məmulatları istehsal etmək üçün hansı balıq yarımfabrikatlarından istifadə edilir?
- dondurulmuş balıqlardan, I sort duzlu balıq ətindən
 - ✓ soyudulmuş, dondurulmuş balıqlardan, I sort duzlu balıq ətindən
 - soyudulmuş, I sort duzlu balıq ətindən
 - I sort duzlu balıq ətindən
 - soyudulmuş, dondurulmuş balıqlardan
- 451.** İstiliklə ekshausterləşdirmə bankalara qablaşdırılmış yarımfabrikatın üzərinə temperaturu neçə dərəcə olan yağ əlavə olunur?
- 65°C
 - 100°C
 - 75°C
 - 80 °C
 - ✓ 80 - 90°C
- 452.** Konservlər saxlanan anbarda havanın temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?
- 2°C
 - 3°C
 - ✓ 20°C
 - 0°C
 - 4°C
- 453.** Sterilizədən sonra məhsulun temperaturu neçə dərəcəyə yaxın olur?
- 90°C
 - 80°C
 - 60°C
 - 70°C
 - ✓ 100°C
- 454.** Sterilizə nə ilə aparılmalıdır?
- su, hava, rengen şüaları ilə
 - su və hava ilə
 - rengen şüaları və yüksək tezlikli elektrik cərəyanı ilə
 - qızdırılmış buxar, su, hava ilə
 - ✓ qızdırılmış buxar, su, hava, rengen şüaları və yüksək tezlikli elektrik cərəyanı ilə
- 455.** Balıq konservlərində sterilizə hansı temperaturda aparılır?
- 112 °C
 - 100°C
 - 110°C
 - ✓ 112 - 120°C
 - 120°C
- 456.** Sterilizə rejimi seçilərkən neçə şərt nəzərə alınmalıdır?
- 1.0

- 5.0
- 4.0
- √ 2.0
- 3.0

457. Mikroorqanizmlərin forma və sporlarının məhv edilməsinə nə deyilir?

- soyudulma
- qurudulma
- pasterizə
- dondurma
- √ sterilizə

458. Qapaqlanmış bankanın daxilində vakuum neçə mm civə sütununa bərabər olmalıdır?

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

459. Ekshausterləşdirmə neçə üsulla aparılır?

- √ 2.0
- 4.0
- 1.0
- 5.0
- 3.0

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

- sterilizasiya
- qurudulma
- pasterizasiya
- √ ekshausterləşdirmə
- dondurma

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

- forması
- materialı
- materialı və forması
- materialı və ölçüsü
- √ forması və ölçüsü

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

- 0.15
- 0.1
- 0.2
- √ 0.03
- 0.25

463. Qızartmada aşağıdakılardan hansının fəaliyyəti dayanır?

- mikroorqanizmlər
- maya göbüləkləri
- bakteriyalar
- √ fermentlər
- karbohidratlar

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

- √ şirintəhər
- acı
- meyxos
- şirin
- turş

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

- soya
- qarğıdalı
- kuncüt
- √ günəbaxan
- pambıq

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

- sarı
- ağ
- qara
- √ qızılı
- qırmızı

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

- 0.12
- 1.5%
- 0.02
- 0.01
- √ 1-2%

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

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

469. Duzun konservdə bərabər paylanması neçə aya başa çatır?

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

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

- 1.0
- 5.0
- 2.0
- √ 3.0
- 4.0

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

- 0.24

- 0.2
- 0.22
- √ 24 – 27%
- 0.27

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

- 0 °C
- 2°C
- 1 °C
- 5 °C
- √ 15 °C

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

- 2.5
- 3.5
- √ 2.0
- 1.5
- 0.5

474. Balığı yuyarkən suyun temperaturu neçə olmalıdır?

- 10°C
- √ 15°C
- 5°C
- 3°C
- 1°C

475. Təbii balıq konservlərini neçə il saxlamaq olar?

- 1.0
- √ 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

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

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

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

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

478. Yağda balıq konservlərini nə qədər müddət saxlamaq olar?

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

479. Balıq konservləri saxlanan anbarın temperaturu necə olmalıdır?

- 150C
- √ 0 ÷ 150C
- 10C
- 00C
- 50C

480. Balıq konservləri hansı nisbi rütubətə malik anbalarda saxlanmalıdır?

- 0.6
- √ 70-75%
- 0.4
- 0.3
- 0.5

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

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

482. Paşetlər balığın hansı hissələrindən hazırlanır?

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

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

- 1:1
- √ 1:3
- 2:2
- 3:1
- 1:2

484. Sardina konservi hansı balıqlardan hazırlanır?

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

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

- 0.15
- √ 0.2
- 0.45
- 0.35
- 0.25

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

- 0.45

- √ 0.7
- 0.65
- 0.35
- 0.55

487. Yüksək temperaturda emal necə adlanır?

- sterilizasiya
- dondurulma
- pasterizasiya
- √ termosterilizasiya
- soyudulma

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

- osmoanabioz
- bioz
- √ osidoanabioz
- hemibioz
- anabioz

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

- anabioz
- √ osmoanabioz
- bioz
- psixroanabioz
- hemibioz

490. Balığın qurudulması necə adlanır?

- anabioz
- √ kseroanabioz
- hemibioz
- bioz
- psixroanabioz

491. Balığın dondurması necə adlanır?

- anabioz
- √ krioanabioz
- psixroanabioz
- bioz
- hemibioz

492. Balığın soyuq mühitdə saxlanılması necə adlanır?

- krioanabioz
- √ psixroanabioz
- hemibioz
- bioz
- anabioz

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

- hemibioz
- √ anabioz
- psixroanabioz
- bioz

- krioanabioz

494. Diri balığın susuz daşınması necə adlanır?

- bioz
- ✓ hemibioz
- krioanabioz
- psixroanabioz
- anabioz

495. İmmunitet nədir?

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

496. Bioz yunanca bios sözündən götürülüb mənası nədir?

- canlı
- ✓ həyat
- dondurulma
- yaşam
- cansız

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

- bioz, anabioz
- ✓ bioz, anabioz, senanabioz və abioz
- anabioz, senanabioz və abioz
- anabioz, senanabioz
- senanabioz və abioz

498. Konservləşdirilmənin əsasları neçə bioloji prinsip üzərində qurulmuşdur?

- 5.0
- ✓ 4.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0

499. Balığın konservləşdirilməsində qarşıya qoyulan əsas vəzifə nədən ibarətdir?

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

500. Balığın xarab olmasına səbəb aşağıdakılardan hansıdır?

- göbələklər
- bakteriyalar
- selikli qişa
- mayalar
- ✓ mikroorqanizmlər