

# AAA\_1109#01#Q16#01.Eduman testinin sualları

## Fənn : 1109 Yeyinti məhsullarının soyuduculuq texnologiyası

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

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

2 İri soyuducuxananın əsas sexi hansıdır?

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

3 Kameraların hansı soyuducuxananın texnoloji sexin aid deyil?

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

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

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

5 Süni soyuqluq xalq təsərrüfatının hansı sahəsində tətbiq edilmir?

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

6 İlk dəfə tezkarabolan yeyinti məhsullarının soyudulan su nəqliyyatı ilə daşınması nə vaxt harada həyata keçirilmişdir?

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

7 Neçənci ildən tezkarabolan ərzaq malları soyudulan dəmir yolu vaqonlarında daşınılır?

- 1917-cü ildən

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

8 Ətin dondurulması üzrə ilk qurğu nə vaxt və harada yaradılmışdır?

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

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

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

10 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
- dəyərini 1,5÷2 dəfə yüksəlir
- maya dəyərini aşağı salır
- maya dəyəri 10÷12% yüksəlir

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

- 1÷2 kvt elektrik enerjisi, 0,3t yanacaq
- 11÷12 kvt elektrik enerjisi, 1t yanacaq
- 0,1÷0,2 kvt elektrik enerjisi, 0,03t yanacaq
- 0,8÷0,15 kvt elektrik enerjisi 0,3t yanacaq
- 80÷150 kvt elektrik enerjisi 30t yanacaq
- 11÷12 kvt elektrik enerjisi, 1t yanacaq

12 Hansı göstərici soyuducuxananın qoruyucu konstruksiyası sayılmır?

- tavan
- döşəmə
- divarlar
- soyuducu batareyalar
- qapı

13 Suyuducuxanalarda soyuqluğa 40%-dən çoxu nəyin soyudulmasına sərf olunur?

- kameraya yığılan məhsulun soyudulmasına
- bayırdan kameraya girən havanın soyudulmasına
- kamerada işləyən insanlardan ayrılan istiliyin soyudulmasına
- kamerada işləyən mexanizmlərdən ayrılan istiliyin soyudulması
- kameranı işıqlandıran lampaların verdiyi istiliyin soyudulmasına

14 Soyuducuxananın qoruyucu konstruksiyasının hazırlanması zamanı seçilən materialın hansı göstəricisi əhəmiyyətsizdir?

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

15 Tezkarabolan yeyinti məhsullarının soyuqla emalında hansı üsul yeni sayılır?

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

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

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

17 Soyuduculuq təsərrüfatlarında yüksək son nəticənin alınmasına hansı göstəricinin təsiri azdır?

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

18 Hansı göstəriciyə görə ərzaq malları adi şəraitdə saxlanmaya davamlı, orta dərəcədə və dəvamsız (tezkarabolan) qrupa ayrılır?

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

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

- histologiya
- əmtəəşünaslıq
- biologiya
- zoologiya
- kriobiologiya

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

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

21 Dondurulmuş maye yumurta məhsulları istehsalı zamanı nə üçün yumurta pasterizə edilir?

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

22 Yeyinti məhsulların konservləşdirilməsinin aşağıdakı üsullarından hansı daha optimal sayılır?

- sirkəyə qoymaqla konservləşdirmə
- süni soyuqla təsir etməklə konservləşdirmə
- antibiotiklərdən istifadə etməklə konservləşdirmə
- ultra bənövşəyi şüalardan istifadə etməklə konservləşdirmə
- duzla konservləşdirmə

23 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?

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

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

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

25 Müəyyən edilmişdir ki, yığılan meyvə- tərəvəzin soyuqla emalı 1 gün gecikdirilərsə, onun 0 dərəcə C- də saxlanma müddəti 10 gün qısaldır. Bəs 3 gün gecikdirilərsə, neçə gün qısaldır?

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

26 Adətən yenidən yığılan meyvə- tərəvəzin ilkin temperaturu (t) neçə dərəcə C olur?

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

27 Hansı göstərici yenidən yığılmış meyvə- tərəvəzin tez bir zamanda soyuqla emal edilməsinin vacibliyini əsaslandırır?

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

28 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
- polimer plyonkalar hazırlanan tara yüngül olduğundan netto kütləni az artırır
- yükləmə, boşaltma, saxlama əməliyyatlarında gec cırılır
- ucuz başa gəlir

29 Son illərdə meyvə- tərəvəz hansı materialdan hazırlanan taraya yığılaraq emal edilir?

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

30 əvvəllər meyvə- tərəvəz hansı materialdan hazırlanan səbət, zənbil və s. yığılaraq soyuqla emal əməliyyatına verilirdi?

- ot və ağac
- poliamidlər (neylon, saran, rilson)
- polistirol
- polipropilen
- polietilen

31 Kərə yağının soyuducuxanalarda saxlanılma müddətinə hansı göstərici təsir etmir?

- kərə yağının keyfiyyəti
- kərə yağının çeşidi
- ilin hansı mövsümündə istehsal edilməsi
- kərə yağı qutularının yığıldığı qalağın hündürlüyü
- saxlanıldığı yerin havasının parametrləri

32 Yumurtanın temperaturu tədricən aşağı salınmadan birbaşa soyuducu kameraya yerləşdirildikdə onun xarab olmasına gətirib çıxardan hansı proses baş verir?

- səthinin "tərləməsi"
- suyun buxarlanması
- səthin quruması
- ağ və sarısının qatışması
- qabığının çatlaması

33 Soyudulan kameralarda saxlanılan yumurta qutuları ən çoxu neçə cərgə yığılmalıdır?

- 5 cərgə
- 9 cərgə
- 8 cərgə
- 7 cərgə
- 10 cərgə

34 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
- havanın yaxşı cərəyan etməsi üçün
- döşəməyə çox yük düşməməsi üçün

- ərazini süpürmək, təmizləmək üçün

35 Yumurta soyuducuxanalarda hansı temperaturda saxlanıla bilər?

- 10÷ -15 dərəcə C  
 -3÷ -5 dərəcə C  
 -5÷ -10 dərəcə C  
 1÷ 3 dərəcə C  
 -0,5÷ 1,5 və -2÷ -2,5 dərəcə C

36 Nə üçün yumurtanın dondurulmasına və dondurulmuş halda saxlanılmasına icazə verilmir?

- tərkibində bərpəolmayan dəyişikliklər getdiyinə və keyfiyyətinin pisləşdiyinə görə  
 donma zamanı yumurtanın ağı və sarısının həcmnin artdığına görə  
 dondurulduqda maya dəyəri yüksəldiyinə görə  
 donmuş yumurtaya az tələbat olduğuna görə  
 donma zamanı yumurtanın qabığı çatlayır

37 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  
 yumurtanın ağ və sarısı bir- birinə qarışır  
 yumurtanın rüseymi inkişaf edir  
 yumurta ağının pərdəsi cırılır

38 İlin isti aylarında yumurta soyuducuxanadan necə buraxılır?

- birbaşa soyudulan nəqliyyat vasitəsinə yüklənir  
 platformaya endirilir, orada təbii yolla temperaturu ətraf mühitin temperaturuna çatdırılır  
 əvvəlcə isidici kameraya yerləşdirilir, orada temperaturu tədricən bayırın temperaturuna çatdırılır  
 yumurtanın üzərinə isti hava üfünməklə temperaturu bayırın havasının temperaturuna çatdırılır  
 yumurtanı isti suyun içinə salmaqla temperaturu bayırın havasının temperaturunadək yüksəldilir

39 Soyudulan kamerada 0÷ 1 dərəcə C temperaturda 6 ay saxlanılan yumurtanın turşuluğu, ammonyak azotu və kütləsi necə dəyişir?

- qeyd edilən göstəricilərdə dəyişiklik baş vermir  
 kütləsi artır, turşuluğu azalır, ammonyak azotunun miqdarı dəyişilmir  
 yalnız kütləsi azalır, turşuluq və ammonyak azotunun miqdarı dəyişilmir  
 qeyd edilən göstəricilər dəyişilmir, sarının tərkibindəki yağ oksidləşir  
 turşuluq 5,2- dən 11,5- ə, ammonyak azotunun miqdarı 1,8- dən 4 mq%- dək, kütləsi 0,32% azalır

40 Soyudulan kamerada yumurtanın keyfiyyətli saxlanılma müddətinə hansı amil təsir etmir?

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

41 Hansı məhsul dondurulmuş maye yumurta məhsulu sırasına aid edilmir?

- melanj  
 dondurulmuş yumurta sarısı  
 dondurulmuş yumurta ağı  
 "uzun yumurta" (yumurta ağı ilə əhatə olunmuş yumurta sarısı)

- dondurulmuş şor yumurta

42 Dondurulmuş maye yumurta məhsulları istehsalında yumurta dondurulmazdan əvvəl nə üçün pasteurizə edilir?

- patogen orqanizmlərin, xüsusən salmonellərin məhv edilməsi üçün  
 yumurta sarısının bərkiməsi üçün  
 yumurta zülallarının pıxtılaşması üçün  
 yumurta ağı və sarısının bərkiməsi və qabıqdan aralanması üçün  
 yumurta ağının bərkiməsi üçün

43 Dondurulmuş maye yumurta məhsulları istehsalı zamanı yumurtaların çirklənmiş olduğu aşkarlanarsa, bu halda çirкли yumurtalar barədə hansı tədbir görülür?

- çıxdaş edilir  
 malgöndərəyə qaytarılır  
 məhv edilir  
 5%- li ammonium sulfat duzu və ya 0,1÷ 0,2%- li natrium əsası ilə yuyulur  
 təkrar yoxlanmaya verilir

44 Hansı əməliyyat melanjın istehsal sxemində nəzərdə tutulmur?

- təzə və keyfiyyətli, təmiz, bütöv və ovoskopdan keçirilmiş, temperaturu 3÷ 5 dərəcə C olan yumurtaların pasteurizə edilməsi  
 bircinsli kütlənin 40 san. müddətinə 60 dərəcə C-də pasteurizə edildikdən sonra 13÷ 15 dərəcə C- dək soyudulması və tənəkə bankalara, karton qutulara, polietilen torbalara və s. yığılması  
 yumurtanın sındırılması, dəmir tordan keçirilməklə ağ və sarısının pərdəliyindən, qabığının qırıntılarından təmizlənməsi və qarışdırılması  
 nəql etmək üçün melanjın malaltlıqlarının üzərinə yığılması  
 taraya yığılmış məhsulun dondurucu kamerada 18÷ -25 dərəcə C-də, daxilində -6 dərəcə C alınadək dondurulması

45 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 temperatur yarıdan qurğu və aparatlar bahadır  
 -18÷ -25 dərəcə C-dən yuxarı temperaturda dondurulan maye yumurta məhsullarına tələbat azdır  
 -18÷ -25 dərəcə C-dən yuxarı temperaturda dondurulan maye yumurta məhsullarının çıxarı az olur

46 Soyudulmuş kəsmik saxlanılan soyudulan kameralarda havanın temperaturu və nisbi rütubəti neçə olduqda kəsmiyin 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 -1 ; -3 dərəcə C; nisbi rütubət 85- 90 %  
 temperatur 15 - 20 dərəcə C; nisbi rütubət 80- 85 %  
 temperatur 10 - 15 dərəcə C; nisbi rütubət 75- 80 %

47 Baza və soyuducuxanalarda kəsmiyin qəbulu və saxlanılmasına dair təlimata əsasən kəsmiyin dondurulmasında hansı taradan istifadə etmək olmaz?

- “Baza və soyuducuxanalarda kəsmiyin qəbulu və saxlanılmasına dair” təlimata əsasən kəsmiyin dondurulmasında hansı taradan istifadə etmək olmaz?  
 içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərilməmiş çəllək  
 içərisinə polietilen və ya perqament sərilmiş çoxtutumlu taxta yeşiklər  
 saxsı küpələr  
 flyaqa (lehlər)

48 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
- 10 dərəcə C
- 35 dərəcə C
- 25 dərəcə C

49 Kəsmiyin dondurulmasında yüksək son nəticənin alınmasına hansı əməliyyat təsir etmir?

- kameralar kəsmiklə həddən artıq doldurulmamalıdır
- donma başa çatan kimi ventilyator dərhal söndürülməli
- havanın temperaturu, nisbi rütubəti, cərəyan etmə sürəti kameranın pasportunda göstərilən həddə saxlanılmalı
- mal daşıyan elektrokar, avtokarların təkərləri yoxlanılmalıdır
- soyuducu cihazların qardan təmizlənməsi

50 Havasının temperaturu 20- 25 dərəcə C, nisbi rütubəti 90- 95 % olan yerdə dondurulmuş kəsmiyin donunun açılması kəsmiyin orta qatında temperatur hansı dərəcəyə çatanadək aparılır?

- 5 ; 5 dərəcə C
- 1 ; 5 dərəcə C
- 5 ; 10 dərəcə C
- 1 ; -3 dərəcə C
- 1 ; -1 dərəcə C

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

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

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

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

53 Dondurulmuş meyvə saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

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

- 1 dəfə
- 3 dəfə
- 2 dəfə



- 8 dəfə
- 4 dəfə

55 Dondurulmuş gilə-meyvə saxlanılan kamerada havanın nisbi rütubəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

56 Dondurulmuş melanj saxlanılan kamerada havanın temperaturu sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

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

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

58 Donuz əti nəql edildiyi 23 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

- 22
- 19
- 20
- 18
- 23

59 Kərə ağı nəql edildiyi 23 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

- 19
- 23
- 22
- 18
- 20

60 Yumurta melanjı nəql edildiyi 23 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

- 23
- 19
- 20
- 18
- 22

61 Alma nəql edildiyi 23 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

- 22
- 18
- 23
- 19
- 20

62 Tezıarabolan yeyinti məhsullarının daşınması  c n nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtđırıcı hərfi iřar l r vurulur?

- JR
- RNA
- RRA
- JN
- RRB

63 Tezıarabolan yeyinti məhsullarının daşınması  c n nəzərdə tutulan g cl ndirilmis  izolyasiyalı nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtđırıcı hərfi iřar l r vurulur?

- RNA
- JN
- JR
- RRA
- TRC

64 Tezıarabolan yeyinti məhsullarının daşınması  c n nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı buzxana A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtđırıcı hərfi iřar l r vurulur?

- FRA
- CRA
- CRB
- RNA
- FRF

65 Tezıarabolan yeyinti məhsullarının daşınması  c n nəzərdə tutulan g cl ndirilmis  izolyasiyalı buzxana A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtđırıcı hərfi iřar l r vurulur?

- RRA
- RRC
- RRB
- FNA
- FRA

66 Tezıarabolan yeyinti məhsullarının daşınması  c n nəzərdə tutulan g cl ndirilmis  izolyasiyalı buzxana B sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtđırıcı hərfi iřar l r vurulur?

- RRB
- RRC
- FNA
- FRA
- FNB

67 Tezıarabolan yeyinti məhsullarının daşınması  c n nəzərdə tutulan g cl ndirilmis  izolyasiyalı buzxana C sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtđırıcı hərfi iřar l r vurulur?

- FNA
- FNB
- RRC
- FRA
- FRB

68 Tezıarabolan yeyinti məhsullarının daşınması  c n nəzərdə tutulan normal izolyasiyalı refrejerator A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtđırıcı hərfi iřar l r vurulur?

- FRC

- FRB
- FNA
- FRA
- FNB

69 Tez xarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı refrejerator A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərfi işarələr vurulur?

- FNB
- FRB
- FRA
- FIC
- FRC

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

- FNE
- CNA
- FRC
- FRB
- CRA

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

- RRC
- CRB
- FRE
- CNA
- CRA

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

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

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

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

74 Dondurulmuş maye yumurtanın istehsalı zamanı nə üçün yumurta pasterizə edilir?

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

75 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
- temperaturu aşağı olan ərzağın tərkibində su az olduqda keçə bilər
- ərzaqlar arasına təcrid edici qoyulduqda keçə bilər
- hər iki ərzaq bir tarada olarsa keçə bilər

76 Dondurucu kamera üçün avadanlıq müəyyənləşdirilərkən öncə hansı göstərici nəzərə alınmalıdır?

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

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

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

78 Nə üçün süd soyudularkən onun arabir qarışdırılması məsləhət görülür?

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

79 Çiy südü soyutmaqla keyfiyyətli qalma müddətinin uzadılması hansı prinsipə əsaslanır?

- tsenaanabioz
- bioz
- anabioz
- mikrobioz
- aboiz

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

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

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

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

82 Hansı göstərici avtonəqliyyatlı soyutma sistemlərindən biri deyil?

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

83 Hansı göstərici avtonəqliyyatın soyutma sistemindən biri sayılır?

- akkumulyasiya
- izotermik
- maşınla
- zeratorla
- refrijeratorlu

84 Meyvə-tərəvəz hansı texnologiya üzrə dondurulmur?

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

85 Meyvə soyudulan kamerada saxlanılarkən O<sub>2</sub>-nin miqdarı az olduqda onda hansı qüsurlar yaranır?

- qıçırma dadı-tamı
- konsistensiyası boşalır
- konsistensiyası bərkiyir
- rəngi bozalar
- rəngi qaralır

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

- Penicillim
- Mucor
- Botrytis
- Viruslar
- Bakteriyalar

87 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
- vaqon- termos
- avtonom soyuducu- qızdırıcı qurğulu
- avtonom elektrik qurğulu

88 Tezkarabolan ərzaq mallarının nəql edildiyi 23 vaqonlu refrejeratorlu qatarın neçə vaqonu yük yığma üçündür?

- 19
- 18
- 20
- 23
- 22

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

- 18
- 20
- 19
- 17
- 21

90 Tez xarabolan ərzaq mallarının nəql edildiyi 12 vaqonlu refrejeratorlu mexaniki seksiyaların neçə vaqonuna yük yığılır?

- 12
- 11
- 10
- 7
- 8

91 Soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatı nə ilə soyudulur və ya isidilir?

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

92 Soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatı soyudulma üsuluna görə neçə əsas tipə ayrılır?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

93 Tez xarabolan ərzaq mallarının soyudulan avtonəqliyyatla daşınmasında hansı soyutma sistemi daha yüksək texniki, iqtisadi və əmtəəşünaslıq göstəricilərlə səciyyələnir?

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

94 Bayırın havasının orta temperaturu 30 dərəcə C olduqda istilikötürmə əmsalı 0,4 BT/m<sup>2</sup> dərəcə C olan B sinifli buzxana nəqliyyat vasitəsində ən çoxu hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?

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

95 Az güclü soyuduculu avtonəqliyyatın yükötürmə gücü neçə tona qədərdir?

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

96 Orta güclü soyuduculu avtonəqliyyatın yükötürmə gücü neçə tona qədərdir?

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

97 Tez xarabolan ərzaq mallarının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan avtonəqliyyatın zərorla soyutma sistemi başqa cürə necə adlanır?

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

98 Tez xarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı qızdırılan B sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərfi işarələr vurulur?

- CRR
- FRF
- FRE
- CRA
- CRB

99 Tez xarabolan yeyinti məhsullarının daşınması üçün nəzərdə tutulan gücləndirilmiş izolyasiyalı qızdırılan A sinfi nəqliyyat vasitələrinə hansı tanıtıcı hərfi işarələr vurulur?

- CRB
- FRF
- CNA
- CRA
- FNA

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

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

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

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

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

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

103 Tez xarab olan ərzaq malları Azərbaycanndan RF-na daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?

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

104 İzotermik nəqliyyat vasitələrinin kateqoriya sayını göstərin.

- 5
- 4
- 2
- 3
- 6

105 Azərbaycanın əksər bölgələrində hansı stasionar soyuducuxanaların inşası məqsədəuyğundur?

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

106 Stasionar soyuducuxana harada inşa edilmir?

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

107 Soyuducu agentlərlə zəhərlənən adam mütləq nə etməlidir?

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

108 Soyuducu aparatların yanında od yandırmaq olarmı?

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

109 Soyuducu aparatın yanında pəpiros çəkmək olarmı?

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

110 Tez xarab olan ərzağın soyuqla işlənməsi dövründə kütləsində baş verən azalma əsasən nəyin hesabına olur?



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

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

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

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

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

113 Meyvə-tərəvəzin dalanvari tez donduran aparatlarda dondurulma texnologiyası necədir?

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

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

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

115 Kartof soyudulan kamerada saxlanılarkən onun cücərməsi hansı xəstəliyə aid edilir?

- histoloji
- mexaniki
- mikrobioloji
- fizioloji
- fiziki

116 Meyvə soyudulan kamerada saxlanılarkən onda xoşa gəlməyən iy-dadın yaranması hansı xəstəliyə aid edilir?

- mexaniki
- fizioloji
- mikrobioloji
- histoloji
- fiziki

117 Meyvə soyudulan kamerada saxlanılarkən tam yetişmə bilməməsi hansı xəstəlik nəticəsində baş verir?

- mexaniki
- fizioloji
- mikrobioloji
- histoloji
- fiziki

118 Alma soyudulan kamerada saxlanılarkən özəyinin bozarması hansı xəstəlik nəticəsində baş verir?

- fizioloji
- histoloji
- mexaniki
- fiziki
- mikrobioloji

119 Sitrus meyvələri soyudulan kamerada saxlanılarkən tutqun xalların yaranması hansı xəstəlik nəticəsində baş verir?

- mexaniki
- fizioloji
- mikrobioloji
- histoloji
- fiziki

120 .

**Balığın buzla soyudulması zamanı sərf edilən buzun miqdarını hesablamaq üçün istifadə edilən**

$$Q = m \cdot c_b \cdot (t_i + t_s)$$

**düsturunda işarəsi  $t_i$**

**hansı göstəricini əks etdirir?**

- balığın soyudulduqdan sonrakı temperaturu
- soyudularkən balıqdan ayrılan istiliyin miqdarı
- balığın kütləsi
- balığın xüsusi istilik tutumu
- soyudulan balığın ilk temperaturu

121 Tez xarabolan ərzaq məhsulları saxlanılan kamerada göstərilən vasitələrin hansından orada hava axınının yaradılmasında istifadə edilmir?

- fəal ventilyasiya
- mexaniki ventilyasiya
- təbii ventilyasiya
- ozonator
- ejektorlu ventilyasiya

122 Tez xarabolan ərzaq məhsullarının daşınmasında istifadə edilən izotermik nəqliyyat vasitələri neçə kateqoriyaya ayrılır?

- 3
- 9
- 5
- 11
- 2

123 Tez xarabolan ərzaq mallarının ölkələrarası daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?

- BMT- nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları

- mal qəbul edən ölkənin qaydaları
- mal göndərən ölkənin qaydaları
- gömrük qaydaları
- nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları

124 Tez xarabolan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının ionlaşdırıcı şüalar, ultrabənövşəyi şüalar, karbon qazı və digər konservləşdirmə üsulları ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?

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

125 Tez xarabolan ərzaq mallarının soyuqla işlənməsi zamanı kütləsində baş verən itki əsasən nəyin hesabına baş verir?

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

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

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

127 Soyuducu su nəqliyyatı ilə ən çox hansı tez xarabolan ərzaq növü daşınır?

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

128 Tez xarabolan ərzaq məhsulları dondurulan kameralarda havanın hərəkət sürətini hansı cihazla ölçürlər?

- manovakuummometr
- yaylı manometr
- katatermometr
- hiqroqraf
- rele

129 Tez xarabolan ərzaq məhsulları saxlanılan kameralarda havanın rütubətini ölçmək və nəzarət etmək üçün hansı cihazdan istifadə edilmir?

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

130 Tez xarabolan ərzaq malları saxlanılan kameralarda temperaturun ölçülməsində hansı cihazdan istifadə

edilmir?

- elektrotermometrlərdən
- termocütlərdən
- mayeli və müqavimət termometrlərindən
- Avqust psixrometrindən
- termoqraflardan

131 ərzaq malları satışıında Qırılmayan soyuduculuq zənciri (QSZ) anlayışı altında nə başa düşülür?

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

132 Abioz prinsipi ilə ərzaq mallarının konservləşdirilməsi üsulları hansı prosesə əsaslanır?

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

133 Tsenaanabioz prinsipi ilə ərzaq mallarının konservləşdirilməsi üsulları hansı prosesə əsaslanır?

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

134 Anabioz prinsipi ilə ərzaq mallarının konservləşdirilməsi üsulları hansı prosesə əsaslanır?

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

135 Bioz prinsipi ilə ərzaq mallarının konservləşdirilməsi üsulları hansı prosesə əsaslanır?

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

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

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

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

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

138 Balıq təması üsulla soyudulduqda hansı buzdan istifadə etmək olmaz?

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

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

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

140 Temperaturu mənfi 1 dərəcə C-dən 5 dərəcə C arasında olan soyudulmuş balıqların daşınma müddəti nə qədərdir?

- 8- 10 gün
- 3 gün
- 50 gün
- 5 ay
- 10 saat

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

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

142 Adheziya hadisəsi nədir?

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

143 Kütləsinə görə 70% buz götürməklə soyudulmuş balıqların buzxana- vaqonlarda nəql edilmə müddəti nə qədərdir?

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

144 Soyudulmuş ət yığılan vaqonun havasının temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır?

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

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

- donuaçılmış
- soyudulmuş
- soyumuş
- təkrar dondurulmuş
- dondurulmuş

146 Dondurulmuş ət saxlanılan kameralarda havanın temperaturu neçə dəfə ölçülür?

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

147 Bayırın havasının orta temperaturu 30 °C olduqda, istilik ötürmə əmsalı 0,4 BT/m<sup>2</sup> °C olan C sinfi buxana nəqliyyat vasitəsində ən yüksək hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?

- mənfi 30
- mənfi 35
- mənfi 22
- mənfi 20
- mənfi 40

148 Kərə yağı nəql edildiyi 21 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

- 20
- 18
- 19
- 21
- 17

149 Bayırın havasının orta temperaturu 30 °C olduqda, istilik ötürmə əmsalı 0,4 BT/m<sup>2</sup> °C olan A sinfi buxana nəqliyyat vasitəsində ən yüksək hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?

- 7
- mənfi 30
- mənfi 40
- mənfi 20
- mənfi 22

150 Marqarin nəql edildiyi 21 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

- 20
- 17
- 21
- 18
- 19

151 Bayırın havasının orta temperaturu 30 °C olduqda A sinif refrijerator nəqliyyatında hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?

- mənfi 10-dan yüksək olmayan
- 2-dən yüksək olmayan
- 12-dən 0-dək
- 12-dən mənfi 10-dək
- 12-dən mənfi 20-dək

152 Bayırın havasının orta temperaturu 30 °C olduqda B sinif refrijerator nəqliyyatında hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?

- 2-dən yüksək olmayan
- 12-dən 0-dək
- mənfi 10-dan yüksək olmayan
- 12-dən mənfi 20-dək
- 12-dən mənfi 10-dək

153 Bayırın havasının orta temperaturu 30 °C olduqda E sinif refrijerator nəqliyyatında hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?

- 12-dən 0-dək
- 12-dən mənfi 20-dək
- 12-dən mənfi 10-dək
- mənfi 10-dan yüksək olmayan
- 2-dən yüksək olmayan

154 Bayırın havasının orta temperaturu 30 °C olduqda C sinif refrijerator nəqliyyatında hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?

- 12-dən 0-dək
- 12-dən mənfi 20-dək
- 12-dən mənfi 10-dək
- mənfi 10-dan yüksək olmayan
- 2-dən yüksək olmayan

155 Bayırın havasının orta temperaturu 30 °C olduqda D sinif refrijerator nəqliyyatında hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?

- 12-dən 0-dək
- 12-dən mənfi 20-dək
- 12-dən mənfi 10-dək
- mənfi 10-dan yüksək olmayan
- 2-dən yüksək olmayan

156 Bayırın havasının orta temperaturu 30 °C olduqda F sinif refrijerator nəqliyyatında hansı temperaturu yaratmaq mümkündür?

- 12-dən 0-dək
- 12-dən mənfi 20-dək
- 12-dən mənfi 10-dək
- mənfi 20-dan yüksək olmayan

- 2-dən yüksək olmayan

157 Yumurtanın nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

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

158 Heyvanat yağının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

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

159 Sütün nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

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

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

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

161 Ət nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulur?

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

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

- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı  
 havanın parametrlərini yaradan, ölçən, tənzimləyən aparat, cihaz və qurğular saz, etibarlı və asan idarə edilən olmalıdır  
 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

163 Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?



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

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

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

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

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

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

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

167 Alkoqolsuz içkilərin nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

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

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

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

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

- banı yüngül, möhkəm, kip olmalı

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

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

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

171 Avropa pendirlərinin nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan soyudulan vaqonlara qarşı hansı tələb qoyulmur?

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

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

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

173 Hansı nəqliyyat vasitəsi buxana nəqliyyat adlandırılır?

- banının ətraf qoruyucuları termoizolyasiya olunan 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
- banı taxtadan olub üzərinə tənəkə vurulmuş nəqliyyat vasitəsi
- banının daxilində temperaturu qaldıraraq, əlavə istilik vermədən onu 12 saat saxlayan ( 12 °C-dən aşağı olmamaq şərti ilə) isidici qurğusu olan izotermik nəqliyyat vasitəsidir

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

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

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

- 3 dəfə
- 2 dəfə

- 1 dəfə
- 4 dəfə
- 8 dəfə

176 Dondurulmuş nərə balığı saxlanılan kamerada havanın nisbi rütubəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- kələm saxlanılan kameralara kəskin qoxu verən yabanı bitkilər yığımaqla 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

- kəskin qoxu verən cisimlərin yandırılmasından alınan tüstünü kameraya verməklə havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi
- kələm saxlanılan kameralara spesifik qoxu verən ədviyyələr yerləşdirməklə havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 22
- 20
- 19
- 23
- 18

189 Faraş tərəvəz nəql edildiyi 23 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

- 22

- 20
- 19
- 23
- 18

190 Hansı nəqliyyat vasitəsi izotermik (termos) nəqliyyat adlandırılır?

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

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

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

192 ət və ət məhsulun keyfiyyəti və kəmiyyəti yük sənədlərində göstərilənə uyğun gəlmədikdə vaqon boşaldılarkən nə edilməlidir?

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

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

- 8
- 10
- 12
- 7
- 11

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

- 8
- 10
- 12
- 7
- 11

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

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

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

- mal təzədən dəmir yolu vaqonuna yığılır
- malgöndərinin nümayəndəsi çağırılır
- kommersiya aktı yazılır
- boşaldılan mal dərhal satışa verilir
- mətbuat nümayəndələri çağırılır

197 Daşınılan meyvə-giləmeyvənin keyfiyyəti və kəmiyyəti yük sənədlərində göstərilənə uyğun gəlmədikdə vaqon boşaldılarkən nə edilməlidir?

- mal təzədən dəmir yolu vaqonuna yığılır
- malgöndərinin nümayəndəsi çağırılır
- kommersiya aktı yazılır
- boşaldılan mal dərhal satışa verilir
- mətbuat nümayəndələri çağırılır

198 Soyudulmuş ət yığılan dəmir yolu vaqonunun havasının temperaturu neçə dərəcə °C olmalıdır?

- mənfi 30 °C
- 20 °C
- 0 °C-dən 3 °C-dək
- 10 °C
- mənfi 10 °C-dən 10 °C-dək

199 Kələm nəql edildiyi 21 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

- 21
- 19
- 18
- 17
- 20

200 Hansı nəqliyyat vasitəsi qızdırıcı 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
- bayırda havanın temperaturu 30 °C olduqda müxtəlif soyuq verən mənbə vasitəsi ilə banında temperaturu aşağı salınıb 12 saat saxlanıla bilən nəqliyyat vasitəsi
- 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

201 Dondurulmuş mal əti nəql edildiyi 21 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

- 21
- 19
- 18
- 17
- 20

202 Dondurulmuş balıq nəql edildiyi 21 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

- 21
- 19
- 18
- 17

20

203 Yumurta nəql edildiyi 21 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

21

19

18

17

20

204 Kərə yağı nəql edildiyi 12 vaqonlu refrijeratorlu mexaniki seksiyaların neçə vaqonuna yük yığılır?

8

10

12

7

11

205 Meyvə nəql edildiyi 21 vaqonlu refrijeratorlu qatarın neçə vaqonuna yük yığılır?

21

19

18

17

20

206 Hansı nəqliyyat vasitəsi refrijeratorlu nəqliyyat adlandırılır?

bir və ya bir neçə nəqliyyat vahidi üçün soyuducu qurğu olan nəqliyyat vasitəsi D) banının daxilində temperaturu qaldırılıb, əlavə istilik vermədən onu 12 saat saxlayan ( 12 °C-dən aşağı olmamaq şərti ilə) isidici qurğusu olan izotermik nəqliyyat vasitəsidir

bayırda havanın temperaturu 30 °C olduqda müxtəlif soyuq verən mənbə vasitəsi ilə banında temperaturu aşağı salınıb 12 saat saxlanıla bilən nəqliyyat vasitəsi

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

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

soyudulan avtomobil nəqliyyatı

xüsusi təyyarələrlə

arabalarla

üstüaçıq yük maşını ilə

dəmir yolu nəqliyyatı ilə

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

elektrik soyutma sistemi

maşınla soyutma sistemi

quru buzla soyutma sistemi

sıxılmış qazla soyutma sistemi

akkumulyasiya soyutma sistemi

209 Balıq yarımfabrikatlarının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan avtomobil nəqliyyatın zeratorla soyutma sistemi başqa cürə necə adlanır?

elektrik soyutma sistemi

maşınla soyutma sistemi

- quru buzla soyutma sistemi
- sıxılmış qazla soyutma sistemi
- akkumulyasiya soyutma sistemi

210 Turşudulmuş süd məhsullarının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan avtomobil nəqliyyatın zeratorla soyutma sistemi başqa cürə necə adlanır?

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

211 Kolbasa məmulatının nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan avtomobil nəqliyyatın zeratorla soyutma sistemi başqa cürə necə adlanır?

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

212 Soyudulmuş balığın nəql edilməsi üçün nəzərdə tutulan avtomobil nəqliyyatın zeratorla soyutma sistemi başqa cürə necə adlanır?

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

213 Tez xarab olan yeyinti məhsullarının daha uzaq məsafəyə əsasən hansı nəqliyyat tipi ilə daşınması məqsədə uyğundur ?

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

214 ərzaq mallarının təmaslı soyudulmasında hansı buzdan istifadə etmək olar?

- içməli sudan hazırlanan yeyinti buzu
- təbii su buzu
- texniki(bulanıq) buz
- axar çayın donması nəticəsində alınan buz
- buzxanalarda 3 ay saxlanılan buz

215 Hansı buz su buzu sayılmır?

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

216 Qüvvədə olan DÖST-ə görə dondurulmuş donuz ətinin temperaturu neçə °C olmalıdır?



- mənfi 1,5°C-dən mənfi 6°C-dək
- 0°C-dən 4°C-dək
- 20°C-dən 4°C-dək
- mənfi 6°C və aşağı
- 0°C-dən mənfi 1,5°C-dək

217 Qüvvədə olan DÖST-ə görə soyudulmuş ətin temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır?

- mənfi 8 dərəcə C
- 0 dərəcə C ÷ 4 dərəcə C
- mənfi 4 dərəcə C ÷ mənfi 2 dərəcə C
- 10 dərəcə C
- 6 dərəcə C

218 Qüvvədə olan DÖST-ə görə çox soyudulmuş mal ətinin temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır?

- mənfi 2 dərəcə C ÷ mənfi 6 dərəcə C
- 0 dərəcə C ÷ 4 dərəcə C
- 5 dərəcə C ÷ 10 dərəcə C
- mənfi 6 dərəcə C və aşağı
- 0 dərəcə C ÷ mənfi 1,5 dərəcə C

219 Qüvvədə olan DÖST-ə görə azca dondurulmuş qoyun ətinin temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır?

- mənfi 2,5 dərəcə C-dən mənfi 6 dərəcə C-dək
- 0 dərəcə C-dən 4 dərəcə C-dək
- 20 dərəcə C-dən 0 dərəcə C-dək
- mənfi 6 dərəcə C və aşağı
- 0 dərəcə C-dən mənfi 1,5 dərəcə C-dək

220 Hansı ət defrostasiya edilmiş adlandırılır?

- defrostator adlanan kamerada donu açılan ət
- isti havada donu açılmış ət
- suda donu açılmış ət
- duzluqda donu açılmış ət
- elektrik cərəyanı ilə təsir etməklə donu açılmış ət

221 Camış cəmdəyinin hansı nahiyəsində temperaturu ölçülür?

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

222 Quş cəmdəyinin hansı nahiyəsində temperaturu ölçülür?

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

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

- cəmdəyin digər nahiyələri ilə müqayisədə bud nahiyəsində sümüyədək yumşaq ət qatı daha qalın olduğuna görə
- bud əti daha qaba olduğuna görə

- cəmdəyin ən böyük nahiyyəsi olduğuna görə
- bud nahiyyəsində sümük toxuması az olduğuna görə
- bud nahiyyəsindən yumşaq ət çıxarı çox olduğuna görə

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

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

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

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

226 Çəlləkdə yığılan ərimiş yağın -30 dər.C temperaturda saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 15 saat
- 15 gün
- 35 gün
- 12 ay
- 1 ay

227 Şüşə bankalara yığılan ərimiş yağın mənfi 2 dər.C-də saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 1 ay
- 35 gün
- 3 ay
- 15 saat
- 15 gün

228 Şokoladlı kərə yağının mənfi 12 dər.C-də saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 1 ay
- 35 gün
- 3 ay
- 15 saat
- 15 gün

229 Soyuqdaşıyıcı kimi hansı maddədən istifadə edilmir?

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

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

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

- süd doldurulan qabların suya salınması

231 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 15 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə -1 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır  
 yay aylarında 30 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə 5 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır  
 yay aylarında 25 dərəcə C- dən yuxarı, qış aylarında isə 3 dərəcə C- dən aşağı olmamalıdır

232 Yay və qış aylarında daşımaq üçün nəzərdə tutulan soyudulmuş süd flyaqaalara (lehlərə) nə qədər doldurulmalıdır?

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

233 Hansı əməliyyat süd boşaldıldıqdan sonra dəmiryolu sisterninin seksiyalarına göstərilən qulluğa aid edilmir?

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

234 Nə üçün emal müəssisələrində süd saxlanılmır?

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

235 Süd emalı müəssisələrində südün 36- 48 saat saxlanılmasına imkan verən tanklar və rezervuarların divarları arasına nə üçün izoilədic materiallar qoyulur?

- ətraf mühitlə hava mübadiləsi olmasın  
 paslanmayan poladdan hazırlanan divarları bir- birinə diffuziya etməsin  
 divar deşildikdə süd axıb yerə tökülməsin  
 ətraf mühitlə temperatur mübadiləsi azalsın  
 alüminiumdan hazırlanan divarlar əzilməsin

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

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

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

- südün alındığı şərait  
 sağıldıqdan sonra soyudulanadək ötən müddət

- südün mikroorqanizmlərlə yoluxma dərəcəsi
- saxlanılacağı müddət
- südün kimyəvi tərkibi

238 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 saniyə saxlanması
- donmuş südün tam bərkiməsi üçün həmin temperaturda 3- 4 saat saxlanması
- dondurulmuş südə olan tələbatın öyrənilməsi
- qızmış tasin içindəki südün çıxarılması

239 Süd flyaqlarda (lehlərdə) dondurularkən flyaqların partlamaması üçün nə edilməlidir?

- südün kimyəvi tərkibi yoxlanılmalı
- flyaqların tutumunun 85- 90%- nədək südlə
- dondurmaq üçün yalnız yağlı süd götürülməli
- südün dondurulması sürətlə həyata keçirilməlidir
- süd qarışdırılmamalıdır

240 Süd dondurularkən və dondurulmuş halda saxlanarkən onun əmtəlik göstəricilərində hansı dəyişiklik baş vermir?

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

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

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

242 Hansı göstərici kəsmiyin vakuumda soyudulmasının daha məqsədəuyğun olduğunu əsaslandırır?

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

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

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

244 Hansı işçi maddəyə soyuducu agent deyilir?

- soyutma tsikli zamanı ətraf mühitdən istiliyi alaraq temperaturun aşağı düşməsinə təmin edən maddə
- soyudulma tsiklində əriyən maddə
- soyudulma tsikli zamanı buxarlanan maddə

- soyudulan tsiklində sublimasiyaya uğrayan maddə
- soyudulma tsiklində donan maddə

245 Göstəricilərdən hansı soyuducu agentlərin termodinamik xassəsini səciyələndirmir?

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

246 Göstəricilərdən hansı soyuducu agentlərə qarşı qoyulan fiziki-kimyəvi tələblərə aid deyil?

- qiyməti
- alışma və partlama xassəsi
- suda və yağda həll olması
- rəngi,iyi
- yüksək temperaturda parçalanıb - parçalanmaması

247 Göstəricilərdən hansı soyuducu agentlərə qarşı qoyulan fizioloji tələblərə aid deyildir?

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

248 Göstəricilərdən hansı soyuducu agentlərə qarşı qoyulan iqtisadi tələblərə aiddir?

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

249 Zərərliyinə görə II sinfə aid edilən soyuducu agentin R-717(ammonyak) havadaki hansı miqdarı insanı yarım saatda öldürür?

- 0,5...1,0%
- 0,05...0,1%
- 5...10%
- 30%
- 50...100%

250 Zərərsizliyinə görə VI sinfə aid edilən soyuducu agentin R-12(freon-12) havadaki hansı miqdarı insanı 2 saatda öldürür?

- 3%
- 0,3%
- 30%
- 0,003%
- 0,03%

251 Aşağıdakılardan hansı ilk dəfə soyuducu agent kimi istifadə edilmişdir?

- ammonyak
- su
- kükürd anhidridi

- karbon oksidi
- xlorlu metil

252 Soyuducu agentlərlə işləyən qurğuların yanında hansı işin görülməsinə icazə verilir?

- su içməyə
- qaynaq etməyə
- papiros çəkməyə
- kimyəvi maddələr saxlamağa
- qızdırıcı cihazlardan istifadə etməyə

253 Hansı birləşmə azeotrop qarışıq adlanır?

- qaynayan və kondensasiya olunan zaman tərkibini dəyişməyən
- soyulduqda konsistensiyası dəyişməyən
- qızdırıldıqda rəngini dəyişən
- oksigenlə zənginləşdirildikdə xassəsi dəyişilən
- sıxıldıqda alovlanan

254 Soyuducu agent R12-dən 48,2% və R115-dən 51,8% götürülməsi ilə hansı azeotrop qarışıq alınır?

- R500
- R505
- R502
- R508
- R507

255 Su buzunu əriyərkən ətrafa nə qədər soyuqluq verir?

- 8 kal/kq
- 800 kal/kq
- 80 kal/kq
- 8000 kal/kq
- 0,8 kal/kq

256 Buz generatorlarında ən az hansı formalı süni buz istehsal edilir?

- qırıntıvari
- silindirvari
- kubvari
- boruvari
- ulduzvari

257 Tərkibinə antiseptik maddələr, məs.: askorbin turşusu, biomin, xlorotetrasklin, və s. qatılan sudan hazırlanan buz necə adlanır?

- qatışıqlı buz
- tibbi buz
- antiseptik buz
- dərmanlı buz
- quru buz

258 Hansı maddə quru buz adlanır?

- kükürd qazı
- azot 2 oksid
- bərk karbon qazı
- oksigen

hidrogen

259 Hansı göstərici quru buzun digər bərk soyuducu mühitlərdən su buzu, buz-duz məhlulu və s. üstünlüyünü təsdiqləyir?

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

260 Təlimata görə soyuducuxananın hansı yerində temperatur ölçülmür və nəzarət altında saxlanılır?

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

261 Termocütlər (datçiklər) nə üçündür?

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

262 Kriogen temperaturun (120K-dən aşağı) alınmasında hansı maddədən istifadə olunmur?

- fosfor
- maye hava
- maye azot
- maye oksigen
- maye helium

263 Digər kriogenlərlə müqayisədə hansı göstərici maye azotun üstünlüyünü əks etdirmir?

- soyuducunun hissələri ilə qarışılıqlı təsirdə olmaması
- ucuz başa gəlməsi
- kimyəvi baxımdan neytrallığı
- atmosfərə sızdıqda ekoloji baxımdan zərərsizliyi
- yüksək kimyəvi aktivliyə malik olması

264 Hansı maddələr soyuq daşıyıcıları adlanır?

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

265 Soyuqdaşıyıcılarının əlverişliliyi və yararlığı qiymətləndirilərkən hansı göstərici nəzərə alınmır?

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

266 ən ucuz və ziyansız soyuqdaşıyıcısı hansıdır?

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

267 Krihidrat və ya evtektik qatılılıq nədir?

- məhlulun ən aşağı tempertura malik olduğu qatılılığı
- məhluldan duzun ayrıldığı qatılılıq
- məhlulun ən yuxarı temperatura malik olduğu qatılılıq
- məhlulun tam donduğu qatılılığı
- məhluldan suyun ayrıldığı qatılılıq

268 Hansı göstərici krihidrat və ya evtektik temperatur adlanır?

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

269 Hansı ərzaq növü tezskarabolan yeyinti məhsulu qrupuna aid edilir?

- Badamlı mineral suyu
- arpa
- buğda
- əncir
- kəməşirin şərab

270 Nə üçün ət və balıq tezskarabolan yeyinti məhsulu qrupuna aid edilir?

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

271 Soyuduculuq texnologiyasında hansı formalı mayeli şüşə termometrlərdən istifadə edilmir?

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

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

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

273 Soyuqdaşıyıcı kalsium-xlorid məhlulunun metal konstruksiyalara göstərdiyi aşılایıcı təsiri (korroziyanı) azaltmaq üçün hansı maddə ingibitor kimi istifadə edilmir?



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

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

- su ilə
- buzla
- qarla
- vannə və tankı olan avadanlıqda təmassız
- vakuüm soyuducu qurğularla

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

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

276 Soyudulan kameralarda 2÷ 2,5 dərəcə C temperatur, 85÷ 88 % nisbi rütubətdə, saxlanma qaydasına əməl edildikdə yumurtanın keyfiyyətli saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 7 gün
- 6÷ 7 ay
- 1÷ 2 ay
- 12÷ 24 ay
- 10÷ 12 ay

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

- çıxdaş edilir
- satışa verilir
- məhv edilir
- malgöndərəmə qaytarılır
- keyfiyyəti yoxlanılır, müsbət nəticə alındıqda saxlanma müddəti artırılır

278 Soyudulan kamerada -0,5÷ 1,5 dərəcə C temperaturda, 85- 88% nisbi rütubət şəraitində saxlanılan yumurta qutuları hər iki aydan bir çevrilmədikdə nə baş verir?

- yumurtanın mərkəzində yerləşən sarısı yerini dəyişərək qabığa yaxınlaşır və ona yapışır
- hava kamerasının ölçüsü bir tərəfli qaydada artır
- yumurta qablaşdırılmış karton qutu yan tərəfdən islanır və cırılır
- yumurtanın qabığının səthindəki mikroorqanizmlər üst tərəfdən daxilə keçir
- yumurta qablaşdırılmış karton qutular deformasiyaya uğrayır

279 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 bozərir
- melanjın həcmi artır
- melanj qablaşdırılan tara deformasiyaya uğrayır
- melanj qablaşdırılan tara paslanır

280 Dondurulmuş maye yumurta məhsullarını 24 ay saxlamaq üçün saxlama kameralarında temperatur və

nisbi rütubət nə qədər olmalıdır?

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

281 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
- maya dəyəri yüksələr
- məhsul sıyıqlaşar
- məhsul qablaşdırılan tara vəziyyətini dəyişər

282 Donu açılmış maye yumurta məhsullarının temperaturna neçə dərəcədən yüksək olmamalıdır?

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

283 Yenidən sağılan südün temperaturu 37 dərəcə C olduqda bakteriosid fazanın davam etmə müddəti nə qədərdir?

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

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

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

285 Yenidən sağılan südün temperaturu 30 dərəcə C olduqda bakteriosid fazanın davam etmə müddəti nə qədərdir?

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

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

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

- bakteriosid fazanın davam etmə müddəti uzanır
- bakteriosid fazanın davam etmə müddəti dəyişilmir

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

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

288 Yenidən sağılan südün temperaturu 0 dərəcə C-ə endirilib. Bu temperaturda bakteriosid fazanın davam etmə müddəti nə qədərdir?

- 48 ay
- 48 gün
- 48 saat
- 48 dəqiqə
- 48 saniyə

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

- 24 saatadək çatdırılacaqsa 20 dərəcə C- dək, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa 15 dərəcə C- dək
- 24 saatadək çatdırılacaqsa 10 dərəcə C- dək, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa 4 dərəcə C- dək
- 24 saatadək çatdırılacaqsa soyudulmur, 24 saatdan gec çatdırılacaqsa 10 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

290 Ətin, balığın soyuqla emalı zamanı hansı prosesin sürəti ləngimir?

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

291 Soyudulan dəmir yolu vaqonları ilə daşımaq üçün qəbul edilən süd konservlərinin temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

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

292 Temperaturu 2÷ 2,5 dərəcə C olan soyuducu kameralarda toyuq yumurtasını neçə müddətdə keyfiyyətli saxlamaq olar?

- 15 gün
- 48 saat
- 2 ay
- 7 ay
- 48 gün

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

- + 2 dərəcə C
- 6 dərəcə C
- 18 dərəcə C
- 8 dərəcə C
- +10 dərəcə C

294 ət yavaş üsulla dondurulduqda ilk buz kristalcıqları toxumanın hansı hissəsində yaranır?

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

295 ət sürətli üsulla dondurulduqda ilk buz kristalcıqları toxumanın hansı hissəsində yaranır ?

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

296 Yarpaqlı və daha böyük səthli tərəvəzlərin (ispanaq, cəfəri və s.) hansı üsulla soyudulması daha məqsədəuyğundur?

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

297 Üzüm, kələm, çiyələk və s. hansı üsulla soyudulması daha məqsədəuyğundur?

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

298 Gilənar, qovun, şaftalı, çəyirdəkli meyvələr, armudun hansı üsulla soyudulması daha məqsədəuyğundur?

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

299 Soğan, turp, xiyar, kahı, cəfəri və s. hansı üsulla soyudulması daha məqsədəuyğundur?

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

300 Uzaq məsafəyə soyudulan dəmir yolu vaqonları və ya avtorefrejarotarla daşınan meyvə- tərəvəzin hansı üsulla soyudulması daha məqsədəuyğundur?

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

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

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

302 Havasının temperaturu 0 dərəcə C; nisbi rütubət 90- 95 %, hava axınının sürəti 3-4 m\san olan soyuducu kamerada ilkin temperaturu 25 dərəcə C olan meyvə- tərəvəzin 4 dərəcə C-dək soyudulması üçün nə qədər vaxt tələb olunur?

- 20- 24 saat
- 5- 14 saat
- 10- 14 saat
- 20- 24 dəqiqə
- 1- 5 saat

303 Lazımi qaydada hazırlanmış və qablaşdırılmış meyvə-tərəvəz havası intensiv dövr edən soyuducu kameralara nə üçün sıx yığılmır və qalaqlar arasında 3- 4 sm məsafə saxlanılır?

- məhsulun bir-birini əzməməsi üçün
- təsadüfən hər hansı bir mal qalağı yığılarsa o biri qalaqların yığılmaması üçün
- məhsulun iyinin kameranın bütün ərazisinə tez yayılması üçün
- məhsulun arasında havanın cərəyan edib onun yaxşı soyuması üçün
- lazım gəldikdə hər hansı bir mal yerinin asanlıqla qalaqdan çıxarımaq üçün

304 Meyvə- tərəvəzin hidrosoyutması necə aparılır?

- meyvə- tərəvəz qablaşdırılmış taranın içərisindən hava qismən çıxarılır, havanın nəmliyi artırılır
- 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
- meyvə- tərəvəz qablaşdırılmış taraların qırxaq quyularda saxlanılması ilə soyudulması
- lazımi qaydada hazırlanmış və qablaşdırılmış meyvə- tərəvəzin üzərinə soyuq hava üfurməklə soyudulma

305 Meyvə- tərəvəzin vakuum soyutma üsulunun mahiyyəti nədir?

- soyudulmuş meyvə-tərəvəz taraya yığılır və havası sorulub çıxarılır
- havası seyrəkləşdirilmiş hermetik konteynerlərə qablaşdırılmış meyvə-tərəvəzin soyuducu kamerada saxlanmaqla soyutma
- hermetik qablara yerləşdirilən meyvə- tərəvəzin ətrafındakı hava 10- 15 mm civə sütununədək seyrəkləşdirilərək onun tərkibindəki suyun 1-2%- nin buxarlanması ilə temperatur aşağı düşür, məhsul soyuyur
- meyvə- tərəvəz və müəyyən miqdar buz taraya yığılaraq havası seyrəkləşdirilir
- havası seyrəkləşdirilmiş hermetik taraya qablaşdırılmış meyvə-tərəvəzin soyuq suya salınması ilə soyutma

306 Meyvə- tərəvəzin hidroaerazol soyutma üsulunun mahiyyəti nədir?

- meyvə- tərəvəzin tərkibində soyudulmuş su olan hava axını ilə soyudulması
- meyvə- tərəvəz qablaşdırılmış və içərisinə su doldurulmuş taranın soyuducu kameralarda soyudulması
- meyvə- tərəvəz yığılmış hermetik konteynerə soyudulmuş su doldu

- meyvə- tərəvəzin müəyyən dərəcəyədək soyuq suda, sonra isə soyuq havada soyudulması
- meyvə- tərəvəzin üzərinə qar suyu tökməklə soyudulma

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

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

308 Tara və konteynerlərə qablaşdırılmış soyudulmuş meyvə-tərəvəz soyudulan kameralara yığılarkən hansı göstəricinin nəzərə alınmasının əhəmiyyəti yoxdur?

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

309 Uzun müddət soyuducuxanada saxlanılması nəzərdə tutulan soyudulmuş alma və armudun hansı taraya yığılması məsləhət görülür?

- zənbillərə
- kisələrə
- səbətlərə
- yeşiklərə
- ələklərə

310 Balıqların dondurulması zamanı:

- balığın tərkibindəki suyun temperaturu mənfi 1 dər.C-dək enir
- temperaturun aşağı düşməsi ilə əzələlər bərkiyir
- balığın hüceyrədaxili və hüceyrələr arasında temperaturu mənfi 3 dər.C-yə enir və buz kristalcıqları yaranır
- balığın temperaturu toxuma şirəsinin donma nöqtəsindən aşağı olur və toxumalardakı suyun xeyli hissəsi donur
- balığın tərkibindəki zəif birləşmiş su donaraq buza çevrilir

311 Balıqlar yeşiklərdə soyudularkən sərf ediləcək buzun neçə faizi yeşiyin içinə səpilir?

- 10 %
- 50 %
- 20 %
- 90 %
- 25 %

312 İri balıqlar (ölçüləri 30 sm-dən artıq) buzla soyudulmaq üçün yeşiklərə necə yığılır?

- yanüstə
- dikinə
- beliüstə, cərgə ilə
- başı yuxarı cərgə ilə
- başı aşağı, cərgə ilə

313 Balıqlar konveyer tipli dondurucu aparatlarda, konteynerlərdə, zənbillərdə 1,13÷ 1,16 q/kub.sm sıxlıqlı duzluqda hansı müddətə dondurulur?

- 3÷5 günə
- 3÷5 saata

- 10÷20 dəqiqəyə  
 3÷5 dəqiqəyə

314 Hansı üsulla balıqlar soyudulmur?

- tezdonduran aparatlarda  
 çəlləklərdə soyudulma  
 yeşiklərdə soyudulma  
 maye mühitdə soyudulma  
 gəmilərin anbarlarında soyudulma

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

- balığın dərisi və ətinin rəngi  
 ətin qoxusu  
 ətin konsistensiyası  
 yağılılığı  
 dadı

316 Nə üçün ovlanan balıqların dərhal dondurulması məsləhət görülür?

- saxlanma müddətinin çox qısa olduğu üçün  
 kütləsinin azalmamağı üçün  
 çirklənməməyi üçün  
 istehsal sahəsindən səmərəli istifadə olunması üçün  
 tərkibindəki suyun az buxarlanması üçün

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

- hər gün 2 dəfə  
 həftədə ən azı 1 dəfə  
 gündə 1 dəfə  
 6 aydan bir  
 ayda 1 dəfə

318 Dondurulmuş balığın donunun açılması zamanı nə üçün temperaturun 0 ÷ mənfi 1 dər.C yuxarı artırmaq məsləhət görülmür?

- temperaturun yüksəlməsi ilə əlaqədar xərcin artması  
 temperaturun göstərilən dərəcədən yuxarı qalxması ilə, mikroorqanizmlərin inkişafı və avtolitik proseslərin sürəti artır  
 donun açılmasına gedən vaxtın qısalması  
 donu açılmış balığın taraya yığılması çətinləşir  
 balığın kütləsi azalır

319 Balıqlar dondurucu aparatlarda mayədə hansı üsulla dondurulur?

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

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

- çirkədən təmizlənməsi üçün

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

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

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

322 Xırda balıqlar ən çox hansı halda dondurulur?

- başı kəsilmiş
- tikə-tikə doğranmış
- içəlatdan təmizlənmiş
- başı kəsilmiş, içəlatdan təmizlənmiş
- bütöv halda

323 Tez xarabolan ərzaq malları nəql edən 21 vaqonlu refrerjatorlu qatarın yük yığılan 18 vaqonunun daxilində hansı dərəcəyədək mənfi temperatur yaradıla bilər?

- mənfi 12 dərəcə C
- mənfi 15 dərəcə C
- mənfi 10 dərəcə C
- mənfi 25 dərəcə C
- mənfi 20 dərəcə C

324 Nəql etmək üçün soyuduculu dəmiryolu vaqonlarına yığılan soyudulmuş ətin temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- 10 ÷ 15 dərəcə C
- mənfi 3 ÷ 5 dərəcə C
- 0 ÷ 4 dərəcə C
- 30 ÷ 20 dərəcə C
- mənfi 6 ÷ mənfi 10 dərəcə C

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

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

326 ət subməhsulları soyudulan dəmiryolu nəqliyyatı ilə termiki vəziyyətindən asılı olaraq hansı halda nəql edilə bilər?

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

327 ət yığılan, soyudulan dəmiryolu vaqonlarının döşəməsində olan malaltlıqlarının üstünə sərilən kağızı



nə üçün bir neçə yerdən deşirlər?

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

328 Temperaturu 4 dərəcə C olan yarımhislənmiş kolbasalar soyudulan dəmiryolu ilə hansı müddətə daşına bilər?

- 1 saat
- 15 gün
- 1 il
- 5 gün
- 1 ay

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

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

330 Süddə hansı dövr bakteriosid faza adlanır?

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

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

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

332 İlin isti günlərində flyaqlar nə üçün nəql edilən zaman südlə ağzınacan doldurulur?

- südün tərkibinə su qatılmamasının qarşısının alınması üçün
- südün oksidləşmə prosesinin qarşısının alınması
- südün temperaturunun daha da yüksəlməməsi üçün
- südün çalxalanmaması və nəticədə yağın ayrılmaması üçün
- taranın tutumundan maksimum istifadə olunması

333 İlin şaxtalı günlərində flyaqlar nə üçün nəql edilən zaman südlə ağzınacan doldurulmur?

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

334 Temperaturu  $0; \pm 1$  dərəcə C, nisbi rütubət 80- 85 % olan soyudulan kamerada kəsmiyin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 5 gün
- 24 saat
- 1 ay
- 10 gün
- 5 saat

335 Avropa pendirləri daşınılan soyuduculu dəmiryolu vaqonlarında temperatur neçə dərəcədə olmalıdır?

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

336 Dequstasiya komissiyasının çıxartdığı nəticəyə görə kərə yağının saxlanılma müddəti dəyişdirilə bilərmə?

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

337 Soyuqla işlənmə dərəcəsindən asılı olaraq hansı məhsul dondurulmuş sayılır?

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

338 Soyuqla işlənmə dərəcəsindən asılı olaraq hansı məhsul çox soyudulmuş sayılır?

- 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
- qismən dondurulmuş məhsuldan istilik çıxarmaqla temperaturun tələb olunan dərəcəyədək aşağı salınması
- məhsulun temperaturunun tərkibindəki suyun xeyli hissəsinin buza dönənədək aşağı salınması

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

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

340 Mütəxəssislərdən təşkil olunan Dequstasiya Komissiyasının çıxardığı qərara görə dondurulmuş südün saxlanılma müddəti dəyişdirilə bilərmə?

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

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

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

342 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

343 Soyudulan kamerada dondurulmuş yumurta sarısının keyfiyyətli saxlanılma müddətinə hansı amil təsir etmir?

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

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

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

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

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

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

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

347 Balıqlar konveyer tipli zənbillərdə  $1,13 \div 1,16$  q/sm<sup>3</sup> sıxlıqlı duzluqda hansı müddətə dondurulur?

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

10 ÷ 20 saniyəyə

348 Balıqlar konveyer tipli konteynerlərdə 1,13 ÷ 1,16 q/sm<sup>3</sup> sıxlıqlı duzluqda hansı müddətə dondurulur?

10 ÷ 20 saniyəyə

3 ÷ 5 günə

3 ÷ 5 saata

3 ÷ 5 dəqiqəyə

10 ÷ 20 dəqiqəyə

349 Dondurulmuş süd saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

1 dəfə

3 dəfə

2 dəfə

4 dəfə

8 dəfə

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

3 dəfə

8 dəfə

4 dəfə

2 dəfə

1 dəfə

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

2 dəfə

1 dəfə

8 dəfə

4 dəfə

3 dəfə

352 Dondurulmuş xama saxlanılan kamerada havanın cərəyan etmə sürəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

8 dəfə

4 dəfə

3 dəfə

2 dəfə

1 dəfə

353 Plombir dondurulması saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

4 dəfə

2 dəfə

1 dəfə

8 dəfə

3 dəfə

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

4 dəfə

2 dəfə

1 dəfə

8 dəfə

3 dəfə

355 Dondurulmuş heyvanat yağ saxlanılan kamerada havanın temperaturu sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

356 Dondurulmuş qaymaq saxlanılan kamerada havanın nisbi rütubəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

357 Dondurulmuş qaymaq saxlanılan kamerada havanın temperaturu sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

358 Dondurulmuş kəsmik saxlanılan kamerada havanın temperaturu sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

359 Soyuqla işlənmə dərəcəsindən asılı olaraq hansı məhsul tam dondurulan sayılır?

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

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

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

361 Dondurulmuş melanj saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

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

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

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

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

364 Dondurulmuş kilkə saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

365 Dondurulmuş qızıl balıq saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

366 Dondurulmuş ət saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

367 Balıq formada dondurularkən baş verən adheziya hadisəsi nədir?

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

368 Kərə yağı formada dondurularkən baş verən adheziya hadisəsi nədir?

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

369 Meyvə-tərəvəz formada dondurularkən baş verən adheziya hadisəsi nədir?

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

- dondurulmuş meyvə-tərəvəzin dondurulduğu qabın səthinə yapışması
- dondurma prosesində meyvə-tərəvəzin həcmnin artması ilə yığıldığı qabın cırılması
- meyvə-tərəvəzin dondurulduğu qabdan çətin ayrılması

370 Südü formada dondurarkən baş verən adheziya hadisəsi nədir?

- dondurulmuş südün dondurulduğu qabın səthindən ayrılması
- süd dondurarkən tərkibində gedən biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
- dondurulmuş südün dondurulduğu qabın səthinə yapışması
- dondurma prosesində südün həcmnin artması ilə yığıldığı qabın cırılması
- südün dondurulduğu qabdan çətin ayrılması

371 Sümüksüz ət formada dondurularkən baş verən adheziya hadisəsi nədir?

- dondurulmuş ətin dondurulduğu qabın səthindən ayrılması
- ət dondurarkən tərkibində gedən biokimyəvi proseslərin ləngiməsi
- dondurulmuş ətin dondurulduğu qabın səthinə yapışması
- dondurma prosesində ətin həcmnin artması ilə yığıldığı qabın cırılması
- ətin dondurulduğu qabdan çətin ayrılması

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

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

373 Soyudulan kamerada  $2 \div 2,3$  dər.C temperaturda karton qutulara qablaşdırılmış yumurtanın saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 10 gün
- 2 ay
- 1 ay
- 1 il
- 7 ay

374 Yumurta soyudularkən ağı və sarısının həcmi necə dəyişilir?

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

375 Hansı balığın buzla soyudulması məqsədəuyğun sayılır?

- ançous
- moyva
- salaka
- nərə
- kilkə

376 Yumurta soyudularkən temperaturu hansı dərəcəyə çatdıqda soyudulmuş sayılır və saxlanma kamerasına aparılır?

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

- 3÷ 5 dərəcə C
- 3÷ 5 dərəcə C
- 1÷ -2 dərəcə C

377 Yumurta soyudularkən ağı və sarısının həcmnin kiçilməsi nəticəsində mikroorqanizmlərin sorulan hava ilə daxil olmasını azaltmaq üçün nə edilir?

- yumurta qabığının üzərinə pərdə çəkilir
- soyudulmaq üçün yumurta yığılan kamerada temperatur 1 dərəcə C- dək endirilir
- yumurta karbon qazı ilə emal edildikdən sonra, 1÷ 2 saat ərzində yavaş- yavaş soyudulur
- yumurta yığılan karton qutuların qapaqları kip qapanır
- yumurta sürətlə soyudulur

378 Yumurta soyudulan kamerada havanın temperaturu, nisbi rütubəti və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

- temperatur 1 dərəcə C, nisbi rütubət 75÷ 80%, cərəyan etmə sürəti 0,3÷ 0,5 m/san.
- temperatur -5 dərəcə C, nisbi rütubət 99÷ 100%, cərəyan etmə sürəti 0,5÷ 0,9 m/san.
- temperatur -1 dərəcə C, nisbi rütubət 50÷ 55%, cərəyan etmə sürəti 1÷ 2 m/san.
- temperatur 15 dərəcə C, nisbi rütubət 85÷ 90%, cərəyan etmə sürəti 5÷ 6 m/san.
- temperatur 6 dərəcə C, nisbi rütubət 80÷ 90%, cərəyan etmə sürəti 0,1÷ 0,2 m/san.

379 Yumurtanın soyudulması onun tərkibində gedən hansı dəyişikliyə təsir etmir?

- mikroorqanizmlərin fəaliyyətinə
- suyun buxarlanmasına
- rüşeymin inkişafına
- ölçüsünün dəyişməsinə
- karbon qazının ayrılmasına

380 Hansı üsulla balıqlar soyudulmur?

- yeşiklərdə soyudulma
- gəmilərin anbarlarında soyudulma
- çəlləklərdə soyudulma
- tezdonduran aparatlarda
- maye mühitdə soyudulma

381 Balıqların soyudulması üçün sərf olunan buzun miqdarını (Q) əvvəlcədən hesablamaq üçün istifadə edilən  $Q = mcb (t_i + t_s)$  və  $m = Q/rb$  düsturlarında rb hansı göstəricini ifadə edir?

- balığın kütləsi
- buzun ərimə istiliyi (335 kc/kq)
- balığın ilk temperaturu
- balığın son temperaturu
- soyudularkən balıqdan ayrılan istiliyin miqdarı

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

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

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



- qurudulur
- duzlanır
- dəsmailla silinir
- su ilə yuyulmalıdır
- üzərinə buz qoyulur

384 .

Balıqlar konveyer tipli dondurucu aparatlarda, konteynerlərdə, zənbillərdə  $1.13 \div 1.16 \text{ q/sm}^3$  sıxlıqlı duzluqda hansı müddətdə dondurulur?

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

385 İri balıqlar (ölçüləri 30 sm- dən artıq) buzla soyudulmaq üçün yeşiklərə necə yığılır?

- yanüstə
- dikiyə
- beliüstə, cərgə ilə
- başı yuxarı cərgə ilə
- başı aşağı, cərgə ilə

386 Balıqlar yeşiklərdə soyudularkən sərf ediləcək buzun neçə faizi yeşiyin içinə səpilir?

- 10 %
- 50 %
- 20 %
- 90 %
- 25 %

387 Balıqları buzla soyutmaq üçün yığıldığı 150- 180 kq tutumlu çəlləklərin alt qapağında 10 mm ölçüdə 4- 5 deşiyin qoyulmasında məqsəd nədir?

- temperaturun tənzimlənməsi
- vaxtaşırı buz tikəcikləri daxil etmək
- havanın daxil və xaric olması
- balıqların kimyəvi və fiziki göstəricilərinin dəyişilməməsi üçün
- soyudulma prosesində buzun əriməsi nəticəsində alınan suyun ayrılması

388 Balıqları buzla soyutmaq üçün yığıldığı 80 kq tutumlu yeşiklərin alt qapağının taxtaları nə üçün bir-birindən aralı olur?

- hava daxil olsun
- soyudulma prosesində buzun əriməsindən alınan suyun ayrılması üçün
- vaxtaşırı buz əlavə etmək üçün
- balıqların əzilməməsi üçün
- xırda buz tikəciklərinin ayrılması üçün

389 Balıqlar tezdonduran aparatlarda hansı temperaturu havada və hansı müddətə azca dondurulur?

- mənfi 5 ÷ mənfi 10 dərəcə C temperaturda 5 ÷ 10 saata
- mənfi 20 ÷ mənfi 25 dərəcə C temperaturda 2 ÷ 3 saata

- mənfi 15 ÷ mənfi 20 dərəcə C temperaturda 4 ÷ 5 saata
- mənfi 30 ÷ mənfi 35 dərəcə C temperaturda 1 ÷ 2 saata
- mənfi 25 ÷ mənfi 30 dərəcə C temperaturda 0,5 ÷ 1 saata

390 Yeşiklərə yığılmış və markalanmış azca dondurulmuş balıqlar hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

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

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

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

392 Azca dondurulmuş balıqlar soyudulmuş balıqlarla müqayisə edildikdə hansı üstünlüyə malikdir?

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

393 Qüvvədə olan standart əsasən azca dondurulmuş balıqların temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

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

394 Balıqların dondurulması necə prosesdir?

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

395 Balıqların təmaslı dondurulması üsulu təmassız dondurulma üsulundan nə ilə fərqlənir?

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

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

- yağların oksidləşməsindən
- zülallarda gedən parçalanma- çevrilmə prosesindən

- vitaminlərin parçalanmasından
- balığın kimyəvi tərkibindəki birləşmələrə havanın təsir etməsindən
- suyun donmasından

397 Hansı göstərici dondurulmuş balıqların saxlanması zamanı baş verən qurumadan asılı olaraq dəyişilmir?

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

398 Nə üçün ovlanan balıqların dərhal dondurulması məsləhət görülür?

- saxlanma müddətinin çox qısa olduğu üçün
- kütləsinin azalmaması üçün
- çirklənməməsi üçün
- istehsal sahəsindən səmərəli istifadə olunması üçün
- tərkibindəki suyun az buxarlanması üçün

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

- hər gün 2 dəfə
- həftədə ən azı 1 dəfə
- gündə 1 dəfə
- 6 aydan bir
- ayda 1 dəfə

400 Nə üçün dondurulmuş yağlı balıqlar daha aşağı (-25 ÷ -30 dərəcə C) temperaturda saxlanılmalıdır?

- kütlə itkisinə yol verməmək üçün
- hüceyrələrarası sahədə yaranan buz kristallıqlarının böyüməməsi üçün
- hüceyrə daxilində əmələ gələn buz kristallıqlarının böyüməməsi üçün
- hüceyrə qlafının cırılmaması üçün
- tərkibindəki yağların oksidləşməsinin ləngidilməsi üçün

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

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

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

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

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

- yüksək keyfiyyətli dondurulmuş balıq əldə etmək

- suya qənaət etmək
- vaxta qənaət etmək
- dondurulan balığın kütlə artımına nail olmaq
- istehsal sahələrindən səmərəli istifadə etmək

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

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

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

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

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

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

407 Balıqlar dondurucu aparatlarda mayedə hansı üsulla dondurulur?

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

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

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

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

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

410 Balıqlar plitəli aparatlarda  $-30 \div -40$  dərəcə C- də dondurularkən balıqların plitələrin səthinə yapışması elmdə necə adlanır?

- krioskopiya
- termofil
- adheziya
- pasterizasiya
- tindalizasiya

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

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

412 Xırda balıqlar ən çox hansı halda dondurulur?

- bütöv halda
- içəlatdan təmizlənmiş
- başı kəsilmiş
- başı kəsilmiş, içəlatdan təmizlənmiş
- tikə- tikə doğranmış

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

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

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

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

415 Yeşiklərə yığılmış və markalanmış azca dondurulmuş balıqlar hansı temperaturda saxlanılmalıdır?

- mənfi 0 ÷ mənfi 1,5 dər.C
- 3 ÷ 5 dər.C
- 0 ÷ 1,5 dər.C
- mənfi 2 ÷ mənfi 3 dər.C
- mənfi 4 ÷ mənfi 5 dər.C

416 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 15 ÷ mənfi 20 dər.C temperaturda 4 ÷ 5 saata
- mənfi 30 ÷ mənfi 35 dər.C temperaturda 1 ÷ 2 saata
- mənfi 25 ÷ mənfi 30 dər.C temperaturda 0,5 ÷ 1 saata

417 ÜAC/ÜSC balığın dondurulmamağı haqqında qərar çıxararkən nəyi əsas götürmüşlər?

- maya dəyərinin yüksəlməsini
- qidalıq dəyərinin aşağı düşməsinə, xüsusilə bioloji fəal birləşmələrin, triptofan aminturşusunun xeyli hissəsinin parçalanmasını
- dondurulmaya xeyli enerji sərf olunmasını
- istehsal və ticarət obyektlərində dondurucu kameralara, avadanlıqlara, aparatlara, qənaət edilməsini
- dondurulmaya xeyli əmək sərf olunmasını

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

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

419 Balığın dondurulması prosesində hansı temperatura evtetik temperatur deyilir?

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

420 Balığın dondurulması prosesində hansı temperatura evtektik nöqtə deyilir?

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

421 Dondurulmuş balıqların duzluqda donunun açılması müddəti əsasən hansı amillərdən asılıdır?

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

422 Dondurulmuş balıqların duzluluqda donu açılarkən duzluqda nə baş verir?

- donun açılması dövründə duzluqdakı duzun təqribən 1÷1.5 %-i balığa diffuziya edir
- donun açılması dövründə duzluğun qatılığı dəyişilmir
- donun açılması dövründə duzluğun qatılığı artır
- duzluğun qatılığı əvvəlcə artır, sonra isə azalır
- balığın tərkibindəki duzların bir hissəsi duzluluğa keçir

423 Dondurulmuş balıqları duzluqda donu açılarkən kütləsi dəyişirmi?

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

424 Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən suyun temperaturu necə dərəcə C arasında olmamalıdır?

- isti su
- soyuq su

- qaynar su
- qaynadılıb soyudulmuş su
- 15÷ 18 dərəcə C temperaturu

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

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

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

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

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

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

428 Dondurulmuş iri balıqların donunun suda açılması nə üçün məsləhət görülür

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

429 Donu açılmış balıqlar nə üçün dərhal sudan çıxarılmalıdır?

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

430 Dondurulmuş balıqların açıq havada donunun açılmasının üstün cəhəti nədən ibarətdir?

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

431 Nə üçün dondurulmuş yağlı balıqlar daha aşağı (-25 ÷ -30 dər.C) temperaturda saxlanılmalıdır?

- kütlə itkisinə yol verməmək üçün
- hüceyrələrarası sahədə yaranan buz kristalçıqlarının böyüməməyi üçün

- hüceyrə daxilində əmələ gələn buz kristalçıqlarının böyüməməyi üçün
- hüceyrə qlafının cırılmamağı üçün
- tərkibindəki yağların oksidləşməsinin ləngidilməsi üçün

432 Dondurulmuş balıqların havada donunun açılması hansı müddətdən artıq olmamalıdır

- 3÷5 gün
- 1÷2 saatda
- 1 aydan
- 5÷10 saatdan
- 25÷30 saatdan

433 Mağazada mənfi 5 ÷ mənfi 6 dər.C temperaturda dondurulmuş balıqların saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 1 ay
- 3 gün
- 5 ay
- 1 il
- 14 gün

434 Balıqlar plitəli aparatlarda mənfi 30 ÷ mənfi 40 dər.C -də dondurularkən balıqların plitələrin səthinə yapışması elmdə necə adlanır?

- adheziya
- tindalizasiya
- termofil
- pasterizasiya
- krioskopiya

435 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
- müxtəlif markalı Rotor aparatların dondurucu plitələrinin üzərinə qoyaraq dondurması
- qəlibin, blok-formanın ölçüsünün artırılması
- flüidizasion dondurucu aparatlardan istifadə

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

- fiziki
- dielektrik
- kimyəvi
- sensor
- mikrobioloji

437 Dondurulmuş balıqların elektron üsulu ilə donu necə açılır?

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

438 Dondurulmuş balıqların mikrodalğa üsulu ilə donu necə açılır?



- donmuş duz məhlulunun içinə salmaqla
- yüksək tezlikli dəyişən cərəyanın intensiv elektrik sahəsindən keçirməklə
- sənaye tezlikli cərəyanla təsir etməklə
- isti suyun içində saxlamaqla
- açıq havada saxlamaqla

439 Dondurulmuş balığın dielektrik üsulu ilə donu necə açılır

- Vakuumda kondinsasiya olunan buxarla təsir etməklə
- Açıq havada saxlamaqla
- soyuq suyun içində saxlamaqla
- yüksək tezlikli dəyişən cərəyanın intensiv elektrik sahəsindən keçirməklə
- sənaye tezlikli cərəyanla təsir etməklə

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

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

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

- vakuum
- havada donaçma üsulu
- elektron üsulu
- duzluluqda donaçma üsulu
- buxar- hava mühitində donaçma üsulu

442 Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donu açıldıqda nə üçün balığın qatlarının hamısının donu bərabər sürətdə açılır?

- istilik balığın bütün qatlarında eyni vaxtda toplandığından
- cərəyan balığın xarici qatına daha çox təsir etdiyindən
- cərəyan balığın daxili qatına daha çox təsir etdiyindən
- cərəyan balığın daha ətli qatına daha çox təsir etdiyindən
- cərəyan balığın orta qatına daha çox təsir etdiyindən

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

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

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

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

445 Dondurulmuş balığın donu yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla açılarkən verilən enerji hara sərf olunur?

- balığın kütləsinin artmasına
- dondurulmuş balığın donunun açılmasına
- balığın həcmnin genişlənməsinə
- balığın tərkibindəki yağın əriməsinə
- balığın tərkibindəki suyun buxarlanmasına

446 Donu açılmış balığın saxlanmaya davamlılığı necədir?

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

447 Donu açılmış balığın müəyyən səbəbdən həmən müddətdə istifadəsi mümkün olmadıqda nə edilməlidir?

- təkrar dondurulmalıdır
- təkrar soyudulur
- çıxdaş edilməlidir
- defratoraya yerləşdirilir
- soyuducu kamerada saxlanılır

448 Dondurulmuş balığın donunun sənaye tezlikli cərəyanla açılması üsulunun çatışmayan cəhəti nədir?

- donun açılmasına xeyli enerji və suyun sərf olunması
- elektrik cərəyanının balığın bütün səthində bərabər yayılması
- balığın donunun gec açılması
- dondurulmuş balığa verilən elektrik cərəyanının istiliyə çevrilməsi
- balığın bütün qatları və səthinin donunun eyni zamanda açılması

449 Hansı göstərici dondurulmuş balığın vakuumda kondensasiyaolunan buxarla donun açılması üsulunun üstünlüyünü əks etdirmir ?

- kütlə itkisinin miqdarı
- mikroorqanizmlərə yoluxma və çirklənmə ehtimalı
- buxar sərfi
- ilkin keyfiyyətinin saxlanması səviyyəsi
- donun açılması sürəti

450 Dondurulmuş balığın don açması rejiminə riayət olunmaması nəyə gətirib çıxarır?

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

451 Dondurulmuş balıqları duzluluqla donunun açılması müddəti əsasən hansı aillərdən asılıdır?

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

452 Dondurulmuş balıqları duzluluqla donu açılarkən kütləsi dəyişirmi?

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

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

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

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

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

455 Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən tərkibindəki suda həll olan ekstraktivli və mineral maddələrində nə baş verir?

- balığın tərkibindəki miqdarı dəyişilmir
- balığın tərkibindəki miqdarı azalır
- balığın tərkibindəki miqdarı artır
- balığın tərkibindəki miqdarı əvvəlcə artır, sonra isə azalır
- balığın tərkibindəki miqdarı əvvəlcə azalır, sonra isə artır

456 Dondurulmuş iri balıqların donunun suda açılması nə üçün məsləhət görülür?

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

457 Donu açılmış balıqlar nə üçün dərhal sudan çıxarılmalıdır?

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

458 Dondurulmuş balıqların açıq havada donunun açılmasının üstün cəhəti nədən ibarətdir?

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

459 Dondurulmuş balıqların açıq havada donunun açılması hansı müddətdən artıq olmamalıdır?

- 3-5 gün
- 1-2 saatda
- 1 aydan
- 5-10 saatdan
- 25-30 saatdan

460 Dondurulmuş balığın donunun açılması zamanı nə üçün temperaturun  $0 \div$  mənfi 1 dərəcə C- dən yuxarı artırmaq məsləhət görülür?

- temperaturun yüksəlməsi ilə əlaqədar xərcin artması
- temperaturun göstərilən dərəcədən yuxarı qalxması ilə, mikroorqanizmlərin inkişafı və avtolitik proseslərin sürəti artır
- donun açılmasına gedən vaxtın qısalması
- donu açılmış balığın taraya yığılması çətinləşir
- balığın kütləsi azalır

461 Dondurulmuş balığın kütləsində baş verən dəyişikliyə hansı amil təsir etmir?

- balığın dondurulmazdan əvvəlki keyfiyyəti
- balığın donunun açılması üsulu və qaydası
- balığın dondurulma üsulu və qaydası
- balığın başının böyüklüyü və forması
- dondurulmuş balığın saxlanma şəraiti və müddəti

462 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
- balığın dondurulma üsulu və qaydası
- balığın əzələlərinin sayı və hansı nahiyədə yerləşməsi
- donaçma üsulu və qaydası

463 Bir kamerada neçə adda dondurulmuş balıq saxlanıla bilər?

- 1
- 44
- 2
- xeyli adda
- 4

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

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

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

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

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

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

467 Balıqların təmaslı dondurulması üsulu təmassız dondurulma üsulundan nə ilə fərqlənir?

- soyuducu agentə toxunması ilə
- soyuducu agentə arakəsmə vasitəsilə toxunması ilə
- soyuducu agentə toxunmamağı ilə
- soyuducu agentin miqdarının müəyyən həddən aşağı olmamağı ilə
- soyuducu agentə fasilələrlə toxunması ilə

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

- mənfi 5 dər.C
- mənfi 15 dər.C
- mənfi 10 dər.C
- mənfi 18 dər.C
- mənfi 20 dər.C

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

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

470 Azca dondurulmuş balıqlar soyudulmuş balıqlarla müqayisə edildikdə hansı üstünlüyə malikdir?

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

471 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 mikroorqanizmlərin fəaliyyətinin zəifləməsi
- azca dondurulduqda balığın tərkibindəki suyun bir hissəsinin donması
- əzələ toxumasının yumşaq olması
- azca dondurulduqda fermentlərinin aktivləşməsi

472 Balıqları buzla soyutmaq üçün yığıldığı 80 kq tutumlu yeşiklərin alt qapağının taxtaları nə üçün bir-birindən aralı olur?

- hava daxil olsun
- soyudulma prosesində buzun əriməsindən alınan suyun ayrılması üçün
- vaxtaşırı buz əlavə etmək üçün
- balıqların əzilməməyi üçün
- xırda buz tikəciklərinin ayrılması üçün

473 Balıqları buzla soyutmaq üçün yığıldığı 150 ÷ 180 kq tutumlu çəlləklərin alt qapağında 10 mm ölçüdə 4÷5 deşiyin qoyulmasında məqsəd nədir?

- temperaturun tənzimlənməsi
- vaxtaşırı buz tikəcikləri daxil etmək
- havanın daxil və xaric olması
- balıqların kimyəvi və fiziki göstəricilərinin dəyişilməməyi üçün
- soyudulma prosesində buzun əriməsi nəticəsində alınan suyun ayrılması

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- eyni vaxtda həm hüceyrələr arasında, həm də hüceyrə daxilində olan şirədə
- liflər arasındakı toxuma şirəsi ilə müqayisədə qatılığı daha yüksək olan hüceyrə daxilindəki şirədə

- sarkolemma şirəsində
- sarkoplazmadaki şirədə
- qatılığı az və ətin tərkibindəki maddələrlə zəif ilgili liflər arasındakı toxuma şirəsində

480 Balıq yavaş üsulla dondurulduqda (istilik yavaş-yavaş ayrılır) liflər arasında yaranan buz kristalciqlarının ölçüsünün getdikcə böyüməsi nəyə səbəb olur?

- hüceyrələrin deformatsiyasına, hətta qlafının cırılmasına
- balığın ümumi ölçüsünü artmasına
- balığın kütləsinin artmasına
- hüceyrələr arasındakı sahənin azalmasına
- hüceyrələrin sayının azalmasına

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

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

482 Donu açılmış balığın saxlanmaya davamlılığı necədir?

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

483 Donu açılmış balığın müəyyən səbəbdən həmişə müddətdə istifadəsi mümkün olmadıqda nə edilməlidir?

- təkrar dondurulmalıdır
- təkrar soyudulur
- çıxdaş edilməlidir
- defratoraya yerləşdirilir
- soyuducu kamerada saxlanılır

484 Dondurulmuş balığın donunun sənaye tezlikli cərəyanla açılması üsulunun çatışmayan cəhəti nədir?

- donun açılmasına xeyli enerji və suyu sərf olunması
- elektrik cərəyanının balığın bütün səthində bərabər yayılması
- balığın donunun gec açılması
- dondurulmuş balığa verilən elektrik cərəyanının istiliyə çevrilməsi
- balığın bütün qatları və səthinin donunun eyni zamanda açılması

485 Hansı göstərici dondurulmuş balığın vakuumda kondensasiya olunan buxarla donun açılması üsulunun üstünlüyünü əks etdirmir ?

- kütlə itkisinin miqdarı
- mikroorqanizmlərə yoluxma və çirklənmə ehtimalı
- buxar sərfi
- ilkin keyfiyyətinin saxlanması səviyyəsi
- donun açılması sürəti

486 Dondurulmuş balığın donunun açılması rejiminə riayət olunmamağı nəyə gətirib çıxarır?

- donaxma müddəti uzanır

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

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

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

488 Dondurulmuş balığın kütləsində baş verən dəyişikliyə hansı amil təsir etmir?

- balığın dondurulmazdan əvvəlki keyfiyyəti
- balığın donunun açılması üsulu və qaydası
- balığın dondurulma üsulu və qaydası
- balığın başının böyüklüyü və forması
- dondurulmuş balığın saxlanma şəraiti və müddəti

489 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
- balığın dondurulma üsulu və qaydası
- balığın əzələlərinin sayı və hansı nahiyədə yerləşməsi
- donaçma üsulu və qaydası

490 Bir kamerada neçə adda dondurulmuş balıq saxlanıla bilər?

- 1
- 44
- 2
- xeyli adda
- 4

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

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

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

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

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

- balıqlar xırda ölçüdə olduqda



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

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

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

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

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

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

- fiziki
- dielektrik
- kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji

497 Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donunun açılması üsulu bəzən aşağıdakı kimi adlanır:

- dielektrik
- havada donaçma
- vakuumda donaçma
- isti metal plitədə donaçma
- buxar-hava mühitində donaçma

498 Dondurulmuş balığın yüksək və çox yüksək tezlikli cərəyanla donunun açılması üsulu bəzən belə adlanır:

- vakuum
- havada donaçma
- elektron
- duzluqda donaçma
- buxar- hava mühitində donaçma

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

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

500 Tez xarab olan ərzaq malları çox soyudularkən kütləsinin azalması əsasən nəyin hesabına baş verir?

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

501 ət dondurularkən kütləsinin azalması əsasən nəyin hesabına baş verir?

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

502 Balığın dondurulması zamanı kütləsinin azalması əsasən nəyin hesabına baş verir?

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

503 Soyuqla işlənmə dərəcəsindən asılı olaraq hansı məhsul azca dondurulmuş sayılır?

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

504 Soyuqla işlənmə dərəcəsindən asılı olaraq hansı məhsul soyudulmuş sayılır?

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

505 Dondurulub saxlanılan almanın konsistensiyası hansı səbəbdən yumşalır?

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

506 Mütəxəssislərdən təşkil olunan Dequstasiya Komissiyasının çıxardığı qərara görə dondurmanın saxlanılma müddəti dəyişdirilə bilərmi?

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

507 Dondurmanın soyuducu xanalarda saxlanılma müddətinə hansı göstərici təsir etmir?

- dondurmanın çeşidi
- ilin hansı mövsümündə istehsal edilməsi
- dondurmanın keyfiyyəti
- dondurma qutularının yığıldığı qalağın hündürlüyü
- saxlanıldığı yerin havasının parametrləri

508 Dovşan 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 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
- 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

509 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 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
- 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

510 Donuzun emalı nəticəsində alınan ət cəmdəkləri neçə müddətdən sonra soyudulmaq üçün soyuducuya yerləşdirilməlidir?

- 3 gündən
- 1 gündən
- 2 gündən
- 1 saatdan
- 10 saatdan

511 Kolbasa istehsalına sərf ediləcək donmuş mal ətinin temperaturu hansı dərəcəyə çatanadək donu açma davam etdirilir?

- mənfi 6 °C
- 4 °C
- mənfi 3 °C
- mənfi 1,5 °C
- 10 °C

512 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalına sərf ediləcək donmuş mal ətinin temperaturu hansı dərəcəyə çatanadək donu açma davam etdirilir?

- mənfi 6 °C
- 4 °C
- mənfi 3 °C
- mənfi 1,5 °C
- 10 °C

513 Qoyunun emalı nəticəsində alınan ət cəmdəkləri neçə müddətdən sonra soyudulmaq üçün soyuducuya yerləşdirilməlidir?

- 3 gündən
- 1 gündən
- 2 gündən
- 1 saatdan

10 saatdan

514 Toyuğun emalı nəticəsində alınan ət cəmdəkləri neçə müddətdən sonra soyudulmaq üçün soyuducuya yerləşdirilməlidir?

- 3 gündən  
 1 gündən  
 2 gündən  
 1 saatdan  
 10 saatdan

515 At ətini 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 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  
 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

516 Meyvə- tərəvəzin, ətini uzaq məsafəyə hansı tip konteynerlərdə daşınması daha məqsədəuyğundur?

- hipobarik şərait yaradılan konteynerlər  
 soyuducu agentlərlə soyudulan konteynerlər  
 fərdi absorpsion maşınla soyudulan konteynerlər  
 isidilən konteynerlər  
 izotermik konteynerlər

517 Hansı meyvə- tərəvəzin saxlanması üçün 0 dərəcə C optimal rejim sayılır?

- təzə tərəvəzlər  
 kökümeyvələri  
 limon, hreyfrut, banan, göy ananas, kal pomidor  
 alma, armud  
 çəyirdəkli meyvələr, giləmeyvələr

518 Hansı meyvə- tərəvəzin saxlanması üçün mənfi 7 dərəcə C optimal rejim sayılır?

- alma, armud, çəyirdəkli meyvələr, giləmeyvələr, təzə tərəvəzlər, kökümeyvələri  
 lobya  
 xiyar  
 kartof  
 portağal, naringi

519 Hansı meyvə- tərəvəzin saxlanması üçün mənfi 12 dərəcə C optimal rejim sayılır?

- alma, armud, çəyirdəkli meyvələr, giləmeyvələr, təzə tərəvəzlər, kökümeyvələri  
 ananas, kal pomidor  
 banan  
 hreyfrut  
 limon

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

- tez  
 əvvəlcə yavaş-yavaş, sonra sürətlə  
 əvvəlcə sürətlə, sonra yavaş-yavaş

- fasilələrlə  
 proqramlaşdırılmış qaydada tədrisən

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

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

522 Uzun müddət soyuducuxanada saxlanması nəzərdə tutulan soyudulmuş üzümün hansı taraya yığılması məsləhət görülür?

- torbalara  
 xəlbirlərə  
 konteynerlərə  
 səbətlərə, yeşiklərə  
 kisələrə

523 Uzun müddət soyuducuxanada saxlanması nəzərdə tutulan giləmeyvələrin hansı taraya yığılması məsləhət görülür?

- yeşiklərə  
 ələklərə, xəlbirlərə  
 konteynerlərə  
 təlisə  
 torbaya

524 Soyudulmuş meyvə- tərəvəzin bütün növləri və botaniki sortlarının uzun müddət saxlanması üçün tələb olunan rejim eynidirmi?

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

525 Dondurulub saxlanılan meyvələrin konsistensiyası hansı səbəbdən yumşalır?

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

526 Hansı üsulla meyvə-tərəvəz dondurulmur?

- soyuq suya salmaqla  
 turbosoyuducu maşınlarda (TSM) soyudulan havada  
 aşağı mənfi temperaturlu hava şəraitində  
 tezdonduran aparatlarda  
 "qaynayanlayda" flüdizasion üsulla

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

- infeksiyon
- fizioloji
- mikrobioloji
- invezion
- biokimyəvi

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

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

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

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

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

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

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

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

532 Meyvə- tərəvəzin nə vaxt və harada soyudulması məqsədəuyğundur?

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

533 Meyvə- tərəvəz istisna olmaqla yerdə qalan tez-xarabolan ərzaq məhsullarının daşınması üçün soyuduculu dəmiryolu nəqliyyatının hansı tipindən istifadə etmək daha sərfəlidir?

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

534 Faraş kələmlə doldurulan yeşiklər daşınmaq üçün refrejeratorlu vaqonlara hansı hündürlükdən artıq üst- üstə yığılmamalıdır?

- 25÷ 50 sm
- 100÷ 150
- 220÷ 240
- 400÷ 500 sm
- 150÷ 200 sm

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

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

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

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

537 Hansı əməliyyat kartofun dondurulması üzrə İngiltərə mütəxəssislərinin təklif etdikləri yeni texnoloji sxemə aid deyil?

- soyulmuş kartof tikələri dondurulması
- lazımı qaydada hazırlanmış kartofun təmizlənməsi, doğranması
- kartofun torpaqdan çıxarılması və zavoda gətirilməsi
- soyulmuş kartofun suda və yaxud buxarla 95 ÷ 130 dərəcə C - dək qızdırılması və bir daha soyudulması
- kartof tikələrinin suda temperaturu 60 ÷ 80 dərəcə C - dək qızdırılması, sonra 25 dərəcə C-dən aşağıyadək soyudulması

538 Meyvə-tərəvəzin turbosoyuducu maşınlarda soyudulan hava ilə dondurulmasının texnoloji sxeminə aid olmayan əməliyyat hansıdır?

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

539 Meyvə-tərəvəzin qaynayan layda flüidizasion üsulla dondurulmasının texnoloji sxeminə aid olmayan əməliyyat hansıdır?

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

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

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

fiziki- kimyəvi reaksiya

541 Van-hoff qanununa görə kamerada  $0 \div 40$  dərəcə C arasında temperaturun hər 10 dərəcə C artması ilə meyvə-tərəvəzin tənəffüsünün intensivliyi neçə dəfə yüksəlir?

- təsir etmir  
 1  $\div$  2 dəfə  
 3  $\div$  4 dəfə  
 azalır  
 0,1  $\div$  0,5 dəfə

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

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

- çürüməsi  
 meyvənin özəyinin bozarması  
 meyvənin "yanması"  
 kütləsinin azalması  
 başqa dadın yaranması

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

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

545 Meyvə-tərəvəz saxlanılan soyudulan kamerada, konteynerdə temperaturun, rütubətin, qaz tərkibinin və s. tez-tez və kəskin dəyişilməsi hansı göstəricidə baş verən dəyişikliyə təsir göstərmir?

- plasmalar, polimer taraların səthində, daxilində nəmliyin artmasına  
 meyvə-tərəvəzin yetişməsinin sürətlənməsinə  
 meyvə-tərəvəzin tənəffüsünün intensivliyinə  
 ətraf qoruyucuların (yan divarlar, döşəmə, tavan) vəziyyətinə  
 meyvə-tərəvəzin keyfiyyətinin pisləşməsinə

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

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

547 Meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada bioloji yolla havanın qaz tərkibinin tənzimlənməsinin mahiyyəti



nədir?

- 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
- 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

548 Kartof saxlanılan kamerada bioloji yolla havanın qaz tərkibinin tənzimlənməsinin mahiyyəti nədir?

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

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

- kriobioz
- anabioz
- bioz
- abioz
- senoanabioz

550 Soyudulan kamerada tənzimlənen qaz mühiti (TQM) süni yolla necə yaradılır?

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

551 Ət və ət məhsullarının nəql edildiyi soyudulan nəqliyyat vasitələrinin döşəməsi və divarları arasına qoyulan mal altlıqlarının üstünə sərilən kağızda nə üçün dəşiklər açılır?

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

552 At ətin tez üsulla soyudulacağı boş kameranın havasının parametrləri (temperatur, rütubət, ventilyasiya) nə qədər olmalıdır?

- 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
- temperatur mənfi 1 ÷ mənfi 1,5 °C; nisbi rütubət 90 ÷ 95 %; ventilyasiya 0,5 ÷ 1 m/san
- temperatur 4 ÷ 10 °C; nisbi rütubət 75 ÷ 80 %; ventilyasiya 3 ÷ 5 m/san
- temperatur 0 ÷ 4 °C; nisbi rütubət 80 ÷ 85 %; ventilyasiya 2 ÷ 3 m/san

553 Quş ətin tez üsulla soyudulacağı boş kameranın havasının parametrləri (temperatur, rütubət, ventilyasiya) nə qədər olmalıdır?

- temperatur mənfi 3 ÷ mənfi 5 °C; nisbi rütubət 95 %; ventilyasiya 2 ÷ 3 m/san

- temperatur  $1 \div 2$  °C; nisbi rütubət 85 ÷ 90 %; ventilyasiya  $1 \div 2$  m/san
- temperatur mənfi  $1 \div$  mənfi 1,5 °C; nisbi rütubət 90 ÷ 95 %; ventilyasiya  $0,5 \div 1$  m/san
- temperatur  $4 \div 10$  °C; nisbi rütubət 75 ÷ 80 %; ventilyasiya  $3 \div 5$  m/san
- temperatur  $0 \div 4$  °C; nisbi rütubət 80 ÷ 85 %; ventilyasiya  $2 \div 3$  m/san

554 Halal firması tərəfindən buraxılan toyuq əti kolbasasının istehsalına sərf ediləcək donmuş donuz toyuq ətinin temperaturu hansı dərəcəyə çatanaqək donu açma davam etdirilir?

- mənfi 6 °C
- 4 °C
- mənfi 3 °C
- mənfi 1,5 °C
- 10 °C

555 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalına sərf ediləcək donmuş donuz ətinin temperaturu hansı dərəcəyə çatanaqək donu açma davam etdirilir?

- 4 °C
- mənfi 3 °C
- mənfi 6 °C
- mənfi 1,5 °C
- 10 °C

556 Dovşan ətin tez üsulla soyudulacağı boş kameranın havasının parametrləri (temperatur, rütubət, ventilyasiya) nə qədər olmalıdır?

- temperatur mənfi  $3 \div$  mənfi 5 °C; nisbi rütubət 95 %; ventilyasiya  $2 \div 3$  m/san
- temperatur  $1 \div 2$  °C; nisbi rütubət 85 ÷ 90 %; ventilyasiya  $1 \div 2$  m/san
- temperatur  $4 \div 10$  °C; nisbi rütubət 75 ÷ 80 %; ventilyasiya  $3 \div 5$  m/san
- temperatur  $0 \div 4$  °C; nisbi rütubət 80 ÷ 85 %; ventilyasiya  $2 \div 3$  m/san
- temperatur mənfi  $1 \div$  mənfi 1,5 °C; nisbi rütubət 90 ÷ 95 %; ventilyasiya  $0,5 \div 1$  m/san

557 Camış ətin tez üsulla soyudulacağı boş kameranın havasının parametrləri (temperatur, rütubət, ventilyasiya) nə qədər olmalıdır?

- temperatur  $0 \div 4$  °C; nisbi rütubət 80 ÷ 85 %; ventilyasiya  $2 \div 3$  m/san
- temperatur mənfi  $1 \div$  mənfi 1,5 °C; nisbi rütubət 90 ÷ 95 %; ventilyasiya  $0,5 \div 1$  m/san
- temperatur mənfi  $3 \div$  mənfi 5 °C; nisbi rütubət 95 %; ventilyasiya  $2 \div 3$  m/san
- temperatur  $4 \div 10$  °C; nisbi rütubət 75 ÷ 80 %; ventilyasiya  $3 \div 5$  m/san
- temperatur  $1 \div 2$  °C; nisbi rütubət 85 ÷ 90 %; ventilyasiya  $1 \div 2$  m/san

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

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

559 Tez xarab olan ərzaq malları RF-dan Azərbaycana daşınması zamanı hansı qaydalar əsas götürülür?

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

560 Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının ionlaşdırıcı şüalar ilə birgə tətbiq

edilməsində əsas məqsəd nədir?

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

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

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

562 Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının digər konservləşdirmə üsulları ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?

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

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

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

564 Dondurulmuş qaz əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

565 Dondurulmuş ov quşları əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

566 Dondurulmuş kəsik donuz əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə
- 3 dəfə
- 2 dəfə
- 8 dəfə

4 dəfə

567 Dondurulmuş bekonluq donuz əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə  
 3 dəfə  
 2 dəfə  
 8 dəfə  
 4 dəfə

568 Dondurulmuş yağlı donuz əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə  
 3 dəfə  
 2 dəfə  
 8 dəfə  
 4 dəfə

569 Dondurulmuş Tibet öküzü əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə  
 3 dəfə  
 2 dəfə  
 8 dəfə  
 4 dəfə

570 Dondurulmuş mal əti saxlanılan kamerada havanın temperaturu sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə  
 3 dəfə  
 2 dəfə  
 8 dəfə  
 4 dəfə

571 Dondurulmuş ət saxlanılan kamerada havanın cərəyan etmə sürəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə  
 3 dəfə  
 2 dəfə  
 8 dəfə  
 4 dəfə

572 Dondurulmuş zebu əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə  
 3 dəfə  
 2 dəfə  
 8 dəfə  
 4 dəfə

573 Dondurulmuş maral əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə  
 3 dəfə  
 2 dəfə

- 8 dəfə
- 4 dəfə

574 Dondurulmuş donuz əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

575 Dondurulmuş keçi əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

576 Dondurulmuş toyuq əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

577 Dondurulmuş camış əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

578 Dondurulmuş at əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

579 Dondurulmuş qoyun əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

580 Dondurulmuş mal əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

581 Dondurulmuş quş əti saxlanılan kamerada havanın nisbi rütubəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

582 Dondurulmuş çöl quşları əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

583 Dondurulmuş dağ quşları əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

584 Dondurulmuş su quşları əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

585 Dondurulmuş firəng toyuğu əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

586 Dondurulmuş hinduşka əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

587 Dondurulmuş ördək əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

588 Dondurulmuş ət saxlanılan kamerada havanın temperaturu sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

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

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

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

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

591 Qurudulmuş balıq nəql edilən soyudulan dəmiryolu vaqonlarda temperatur neçə °C olmalıdır?

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

592 Müasir dövrdə tez xarab olan yeyinti məhsulları ən çox hansı üsulla dondurulur?

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

593 Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının ultrabənövşəyi şüalar ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?

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

594 Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının antibiotiklər ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?

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

595 Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının fitonsidlər ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?

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

596 Enerji sərfi baxımdan tez xarab olan yeyinti məhsullarının konservləşdirmə üsullarından hansı daha sərfəlidir?

- soyudulma
- pasteurizasiya
- dondurulma
- qurutma
- sterilizasiya

597 Tez xarab olan ərzaq mallarının soyudulma əməliyyatının ozon ilə birgə tətbiq edilməsində əsas məqsəd nədir?

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

598 Bayırın havasının temperaturu mənfi 10 dərəcə C olduqda A sinfinə aid olan qızdırılan nəqliyyat vasitəsinin banının daxilində temperaturu neçə dərəcədən aşağı olmamalıdır?

- 10
- 20
- 12
- 8
- 15

599 İzotermik nəqliyyat vasitələri neçə kateqoriyaya ayrılır?

- 5
- 2
- 3
- 6
- 4

600 BMT- nin Avropa İqtisadi Komissiyasının Daxili Nəqliyyat Komitəsinin qaydalarına əsasən tez xarabolan yeyinti məhsullarının daşınmasında hansə nəqliyyat vasitəsindən istifadə edilməməlidir?

- izotermik
- refrerjator
- buxana
- üstüaçıq
- qızdırıcı

601 Dondurulmuş balığın donunun sənaye tezlikli cərəyanla açılması üsulunun çatışmayan cəhəti nədir?

- donun açılmasına xeyli enerji və suyu sərf olunması
- elektrik cərəyanının balığın bütün səthində bərabər yayılması
- balığın donunun gec açılması
- dondurulmuş balığa verilən elektrik cərəyanının istiliyə çevrilməsi
- balığın bütün qatları və səthinin donunun eyni zamanda açılması



602 Hansı göstərici dondurulmuş balığın vakuumda kondensasiyaolunan buxarla donun açılması üsulunun üstünlüyünü əks etdirmir ?

- kütlə itkisinin miqdarı
- mikroorqanizimlərə yoluxma və çirklənmə ehtimalı
- buxar sərfi
- ilkin keyfiyyətinin saxlanması səviyyəsi
- donun açılması sürəti

603 Dondurulmuş balığın don açması rejiminə riayət olunmaması nəyə gətirib çıxarır?

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

604 Dondurulmuş balıqları duzluluqla donunun açılması müddəti əsasən hansı aillərdən asılıdır?

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

605 Hansı yolla soyudulan ərzaq mallarından ayrılan istiliyi hesablamaq olmaz?

- Furye qanunu
- həcmnin orta temperaturu düsturu
- Hyuton- Rihman qanunu
- Arximed qanunu
- Entalpiya ilə ifadə edilən düstur

606 Bayırın havasının temperaturu orta hesabla 30 dərəcə C olduqda banının daxilində hansı temperaturun yaradıla bilməsi mümkünlüyündən asılı olaraq buzxana nəqliyyat vasitələri neçə sinfə ayrılır?

- 2
- 4
- 3
- 6
- 5

607 Bayırın havasının temperaturu orta hesabla 30 dərəcə C olduqda banının daxilində hansı temperaturun yaradıla bilməsi mümkünlüyündən asılı olaraq refrerjatorlu nəqliyyat vasitəsi neçə sinfə ayrılır?

- 6
- 3
- 2
- 5
- 4

608 Dondurulmuş balıqları duzluluqla donu açılarkən duzluqda nə baş verir?

- donun açılması dövründə duzluqdakı duzun təqribən 1÷1.5 %- li balığa diffuziya edir
- donun açılması dövründə duzluğun qatılığı dəyişilmir
- donun açılması dövründə duzluğun qatılığı artır
- duzluluğun qatılığı əvvəlcə artır, sonra isə azalır
- balığın tərkibindəki duzların bir hissəsi duzluluğa keçir

609 Dondurulmuş balıqları duzluluqla donu açılarkən kütləsi dəyişirmi?

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

610 Dondurulmuş balıqların donu suda açılarkən suyun temperaturu neçə dərəcə C arasında olmalıdır?

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

611 Balığın buzla soyudulması zamanı sərf edilən buzun miqdarını hesablamaq üçün isifadə edilən  $Q=mc_b(t_i + t_s)$  düsturunda  $t_i$  işarəsi hansı göstəricini əks etdirir?

- balığın kütləsi
- soyudularkən balıqdan ayrılan istiliyin miqdarı
- soyudulan balığın ilk temperaturu
- balığın xüsusi istilik tutumu
- balığın soyudulduqdan sonrakı temperaturu

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

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

613 Soyuq şəraitdə saxlanma dövründə meyvənin səthində tutqun ləkələrin yaranması hansı səbəbdən baş verir?

- kameranın qapısının tez-tez açılıb örtülməsi
- meyvələrin bir-birinə təsiri
- yanması
- tərkibindəki suyun buxarlanması
- kamerada havanın temperaturunun enib-qalxması

614 Meyvə-tərəvəz saxlanılan kameralarda havanın nəmliyi yetərincə olmadıqda onlarda hansı qüsurlar yaranır?

- saralır-solur
- ölçüsü artır
- kütləsi azalır
- iylənir
- kütləsi artır

615 Meyvə-tərəvəz saxlanılan kameralarda havanın temperaturu onun donma dərəcəsinə yaxın olduqda, onlarda hansı qüsurlar yaranır?

- konsistensiyası yumşalır
- iyi yox olur
- rəngi qaralır
- forması dəyişilir

azacıq donur

616 Meyvə soyudulan kamerada saxlanılarkən onda baş verən yanma qüsuru hansı xəstəlik nəticəsində baş verir?

- fizioloji  
 mikrobioloji  
 fiziki  
 mexaniki  
 histoloji

617 Göstəricilərdən hansı soyuduculu vaqonlar qarşısında qoyulan tələblərdən biri sayılmır?

- ban atmosfer çöküntüsünü keçirməməlidir  
 tələb olunan temperaturun yaradılması təmin edilməsi  
 havanın parametrlərini ölçən cihazlar dəqiq işləməli  
 vaqonların döşəməsi hər il dəyişdirilməli  
 yüngül olmalıdır

618 Hansı göstərici ammoniyakla zəhərlənmə zamanı huşunu itirmiş və nəfəs almayan adama göstərilə biləcək yardımdan biri sayılmır?

- bədəni hansı bir yollasa isidilməli  
 təmiz havaya çıxarılmalı  
 süni nəfəs verilməli  
 paltar dəyişdirilməli  
 saçlarına və ayaqlarına xına qoymalı

619 Hansı köməklik ammoniyakla zəhərlənən adama göstərilə biləcək yardım siyahısına aid edilmir?

- saçları qırılmalı  
 təmiz havaya çıxardılmalı  
 paltar tez dəyişdirilməli  
 tərkibində 1-2% limon turşusu olan buxarla inhalyasiya edilməli  
 tünd çay içirdilməli

620 Havada soyuducu agentin iyi kəskin hiss edildikdə göstərilən əməliyyatlardan hansı həyata keçirilmir?

- adamlar həmə yerdən uzaqlaşdırılır  
 elektrik mühərriki söndürülür  
 əleyhqaz geyinilir  
 yanğı söndürən ləvazimatlar hazır vəziyyətə gətirilir  
 adamların qorxuya və depressiyaya düşməməyi üçün daxili radio qovşağı ilə "Tərəkmə" oyun havası çalınır

621 Ammoniyakla işləyən tez donduran aparatların yanında hansı qurğu mütləq olmalıdır?

- ventilyator-sorucu qurğu  
 ampermetr  
 drossel  
 monometr  
 nasos

622 Dondurulmuş kəsmiyin donunun açılması prosesi onun temperaturunun hansı dərəcəyə çatanaq aparılır?

- 5 dər.C  
 4 dər.C  
 3 dər.C

- 2 dər.C  
 0±1 dər.C

623 Dondurulmuş süddə yağ ən çox hansı qatda toplanır?

- üst qatda  
 orta qatlarda  
 xarici qatlarda  
 alt qatda  
 daxili qatlarda

624 Yenicə sağılan südün bakterisid xassəsi onun tərkibində olan hansı maddə ilə şərtlənir?

- lesitin  
 Ca duzları  
 laktenin-1  
 laktenin-2  
 lizosim

625 Meyvə-tərəvəz hansı üsulla soyudulmur?

- Hidro soyutma  
 Üzərinə buz və ya qar yığımaqla soyutma  
 Hidroaerozol soyutma  
 Maye azotla  
 Vakuum soyutma

626 Hansı soyudulmuş ətin vaqonlarla nəql edilməsinə yol verilmir?

- soyudulmuş donuz əti  
 soyudulmuş qoyun əti  
 soyudulmuş mal əti  
 soyudulmuş keçi əti  
 soyudulmuş camış əti

627 Doğranılan və pörtlədilən meyvə tikələrinin dondurulanadək qaralmamağı üçün saxlandığı suya hansı maddələr qatılmalıdır?

- nitrit  
 sulfat turşusu  
 0,5%-li askorbin turşusu, 0,1%-li xörək duzu  
 soda  
 nitrat

628 Meyvə-tərəvəz dondurmaq üçün hazırlanarkən hansı əməliyyat həyata keçirilmir?

- doğranmaq  
 rənginə görə ayırmaq  
 ölçüsünə görə ayırmaq  
 qaynar suda pörtlətmək  
 yuyulmaq

629 Meyvə-tərəvəz donma temperaturu hansı göstəricidən asılı deyildir?

- sərbəst və rabitəli suyun miqdarından  
 kimyəvi tərkibindən  
 növündən  
 rəngindən

quruluşundan

630 Meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada temperaturun aşağı salınması tənəffüs prosesinə necə təsir göstərir?

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

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

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

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

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

633 Ağacdən dərilməyən meyvədə mikrobioloji xarab olma təhlükəsi nə üçün olmur?

- tərkibində turşuluğun çox olması
- tərkibində vitaminlərin olması
- tərkibində suyun olması
- özəyin olması
- səthində qabıqın olması

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

- mexaniki
- fizioloji
- mikrobioloji
- histoloji
- fiziki

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

- mexaniki
- fizioloji
- mikrobioloji
- histoloji
- fiziki

636 əgər nəqliyyat vasitələrinin çıxarıla bilən və ya avtanom olmayan termiki avadanlığı varsa, bu halda tanıtdırıcı hərflərin sonuna hansı hərf əlavə edilir?

W

- Y
- X
- V
- Z

637 Tezkarabolan yeyinti məhsullarının nəql edilməsində istifadə edilən soyuduculu nəqliyyat vasitələrinə vurulan tanıtıcı hərflər hansı rəngdə olur?

- ağ
- sarı
- qırmızı
- qara
- göy

638 Kütləsinə görə 70% buz götürüldükdə soyudulmuş balıqların buxana vaqonlarda nəql edilmə müddəti nə qədərdir?

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

639 Dondurulub saxlanılan meyvələrin konsistensiyası hansı səbəbdən yumşalır?

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

640 Hansı üsulla meyvə- tərəvəz dondurulmur?

- turbosoyuducu maşınlarda (TSM) soyudulan havada
- tezdonduran aparatlarda
- aşağı mənfi temperaturlu hava şəraitində
- soyuq suya salmaqla
- "qaynayanlayda" flüdizasion üsulla

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

- biokimyəvi
- mikrobioloji
- invezion
- infeksiyon
- fizioloji

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

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

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

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

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

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

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

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

646 Meyvə- tərəvəzin nə vaxt və harada soyudulması məqsədəuyğundur?

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

647 Aşağıda göstərilənlərdən hansı meyvə- tərəvəz mallarının Qırılmayan soyuduculuq zənciri-(QSZ) -nin elementlərindən biridir?

- meyvə- tərəvəz malları satılan bazarlar
- stasionar, səyyar soyuducuxanalar və soyudulan qurğular
- soyuqla emal edilən meyvə- tərəvəz malları
- meyvə- tərəvəz yarımfabrikatları istehsal edən müəssisələr
- meyvə- tərəvəz yığılan əkin sahəsi

648 Meyvə- tərəvəz istisna olmaqla yerdə qalan tezkarabolun ərzaq məhsullarının daşınması üçün soyuduculuq dəmiryolu nəqliyyatının hansı tipindən istifadə etmək daha sərfəlidir?

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

649 Faraş kələmlə doldurulan yeşiklər daşınmaq üçün refrejeratorlu vaqonlara hansı hündürlükdən artıq üst- üstə yığılmamalıdır?

- 220- 240 sm
- 25- 50 sm
- 150- 200 sm
- 100- 150 sm
- 400- 500 sm

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

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

651 Meyvə- tərəvəzin, ətin uzaq məsafəyə hansı tip konteynerlərdə daşınması daha məqsədəuyğundur?

- fərdi absorbsion maşınla soyudulan konteynerlər
- isidilən konteynerlər
- izotermik konteynerlər
- soyuducu agentlərlə soyudulan konteynerlər
- hipobarik şərait yaradılan konteynerlər

652 Malla birlikdə alıcıya verilən taralar necə adlanır?

- polimer taralar
- taxta taralar
- inventar taralar
- istehlak taraları
- metal taralar

653 Soyuduculu avtonəqliyyatın üzərinə vurulan tanıtıcı hərfi işarələrin rəngi və ölçüsü necə olur?

- yaşıl rəngli, 10 sm hündürlükdə
- sarı rəngli, 1,5 sm hündürlükdə
- qırmızı rəngli, 3 sm hündürlükdə
- ağ rəngli, 11 sm hündürlükdə
- tünd göy rəngli, ən azı 12 sm hündürlükdə

654 Tez qarabolan ərzaq malları nəql edildiyi soyuduculu nəqliyyat vasitələrinin döşəməsi və divarları arasında olan mal altlıqlarının üstünə sərilən kağızda nə üçün deşiklər açılır?

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

655 Məhsulun keyfiyyəti və kəmiyyəti yük sənədlərində göstərilənə uyğun gəlmədikdə və digər çatışmazlıqlar müşahidə edildikdə vaqon boşaldılarkən nə edilməlidir?

- mal təzədən vaqona yığılır
- malgöndərinin nümayəndəsi çağırılır
- kommersiya aktı yazılır
- boşaldılan mal dərhal satışa verilir
- mətbuat nümayəndələri çağırılır

656 Daşınma müddətinin ötdüyü aşkar edilərsə, vaqonun açılmasında kim mütləq iştirak etməlidir?

- hüquq mühafizə orqanlarının nümayəndəsi
- bələdiyyə nümayəndəsi
- malgöndərinin nümayəndəsi
- dəmiryolu stansiyasının nümayəndəsi
- keyfiyyət üzrə mal eksperti bürosunun müfəttişi



657 Soyuduculu dəmiryolu vaqonuna vurulan ərzağın norması müəyyənləşdirilərkən aşağıdakı amillərdən hansı nəzərə alınmır?

- ərzağın vaqona mexaniki yükləyici vasitəsilə vurulması
- vaqonun yükləyici gücü
- ərzağın növü
- ərzağın termiki vəziyyəti
- daşınma dövrü

658 Tez xarabolan ərzaq mallarının soyudulan dəmiryolu nəqliyyatı ilə daşınma müddəti müəyyən edilərkən aşağıdakı amillərdən hansı nəzərə alınmır?

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

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

- daşınma müddəti
- məhsulun termiki vəziyyəti
- məhsulun növü
- məhsulun dəyəri
- nəqliyyatın mənzil başına çatanaq keçdiyi ərazinin temperaturu

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

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

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

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

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

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

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

- BMT-nin Avropa iqtisadi komissiyasının Nəqliyyat Komitəsinin qaydaları
- mal qəbul edən ölkənin qaydaları

- mal göndərən ölkənin qaydaları
- gömrük qaydaları
- nəqliyyat təşkilatlarının təlimatları

664 Soyudulmuş əti nəql etmək üçün nəzərdə tutulan dəmiryolu vaqonunun temperaturu neçə dərəcə C olmalıdır?

- 5 dərəcə C-dən 10 dərəcə C-dək
- mənfi 8 dərəcə C
- mənfi 3 dərəcə C
- mənfi 2 dərəcə C-dən mənfi 4 dərəcə C-dək
- 0 dərəcə C-dən 3 dərəcə C-dək

665 Hansı köməklik gözünə ammoniyak düşən adama edilə biləcək yardımdan biri sayılmır?

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

666 Hansı köməklik dərisinə ammoniyak düşən adama yerindəcə göstərilən yardımdan biri sayılmır?

- dərinin zədələnən yerinə su buzı qoymalı və sarımalı
- dərinin zədələnən yerinə günəbaxan yağı yaxmalı və sarımalı
- dərinin zədələnən yerinə penslin mazi yaxmalı və sarımalı
- dəri su ilə yuyulmalı, dəsmalla qurudulmalı
- dərinin zədələnən yerinə duzsuz kərə yağı yaxmalı və sarımalı

667 Hansı maddə kriogen temperaturun alınmasına sərf edilmir?

- kalium hidroksid
- hidrogen
- helium
- oksigen
- karbon qazı

668 Hansı maddə soyuq daşıyıcısı kimi istifadə edilmir?

- bitki yağı
- toluol
- etil spirti
- su
- izopropil benzol

669 Təbii su buzundan harada soyuducu kimi istifadə edilə bilməz?

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

670 Soyudulma prosesinin əsasını nə təşkil edir?

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

- soyuyan və soyudanın molekullarının yer dəyişməsi
- iki mühit-soyuyan və soyudanın temperaturunun aşağı düşməsi

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

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

672 Dondurulmuş qaymaq saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

673 Dondurulmuş xama saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

674 Dondurulmuş gilə-meyvə saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

675 Dondurulmuş çiyələk saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

676 Dondurulmuş gilə-meyvə saxlanılan kamerada havanın temperatur sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

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

677 Dondurulmuş yağlı donuz ətisi saxlanılan kamerada havanın nisbi rütubəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 4 dəfə
- 2 dəfə
- 1 dəfə

- 8 dəfə  
 3 dəfə

678 Dondurulmuş pota əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 4 dəfə  
 2 dəfə  
 1 dəfə  
 8 dəfə  
 3 dəfə

679 Dondurulmuş kəsmik saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 1 dəfə  
 4 dəfə  
 3 dəfə  
 2 dəfə  
 8 dəfə

680 Dondurulmuş quş əti saxlanılan kamerada havanın parametrləri sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 4 dəfə  
 2 dəfə  
 1 dəfə  
 8 dəfə  
 3 dəfə

681 Dondurulmuş ət saxlanılan kamerada havanın nisbi rütubəti sutkada neçə dəfə ölçülməlidir?

- 4 dəfə  
 2 dəfə  
 1 dəfə  
 8 dəfə  
 3 dəfə

682 .

**Yeyinti məhsulunun soyudulmasının davam etmə**

**müddəti**  $\tau = \frac{i}{m} l_n \frac{t_1 - t_2}{t_3 - t_1} + \tau$

- ətraf mühitin temperaturu, dərəcə C  
 ...

**soyutma tezliyi,  $\text{san}^{-1}$**

- soyudulmaya verilən məhsulun ilk temperaturu, dərəcə C  
 qeyri- müntəzəm soyudulma rejiminin müddəti, san  
 məhsulun müntəzəm rejimdə soyudulmağa başladığı vaxtdan ötən müddət ərzində hansı son temperaturadək soyuduğu, dərəcə C

683 .

**Həcmnin orta temperaturuna görə məhsuldan ayrılan**

**istilik**  $Q = MC (t_1 - t_2)$

**Coul düsturu ilə hesablanır. Burada M şərti işarə hansı göstəricini əks etdirir?**

- soyudulma müddəti, san
- məhsulun xüsusi istilik tutumu, Coul/kq. dərəcə C
- soyudulmaq üçün götürülən məhsulun ilk temperaturu, dərəcə C
- soyudulmuş məhsulun son temperaturu, dərəcə C
- məhsulun kütləsi, kq

684 .

Furye qanununa görə yeyinti məhsulunun daxili kütləsindən soyuducu mühitlə təmasda olan səthinə ötürülən istiliyin miqdarı

$$dQ = -\lambda \frac{d_x}{d_x} F d\tau \text{Coul}$$

düsturu ilə hesablanır. Burada F şərti işarəsi hansı göstəricini əks etdirir?

- temperatur qradienti, dərəcə C /m
- istiliksaxlama əmsalı
- ...

istilikkeçirmə əmsalı, BT/m<sup>2</sup>.<sup>0</sup>C



məhsulun səthi, m<sup>2</sup>

- soyutma müddəti, san

685 Soyuq daşıyıcısı kimi istifadə edilməyən maddəni göstərin.

- günəbaxan yağı
- toluol
- su
- etanol
- izopropil benzol

686 Kriogen temperaturun alınmasına sərf edilməyən maddəni göstərin.

- He
- He
- .

Ca(OH)<sub>2</sub>



CO<sub>2</sub>



H<sub>2</sub>



O<sub>2</sub>

687 Hansı variantda ən ucuz və zişansız soyuqdaşıyıcısı qeyd edilmişdir?

- .....

$C_2H_6O_2$  sulu mehlulu

....

NaCl sulu mehlulu

.

$H_2O$

..

$C_2H_5OH$

...

$MgCl_2$  sulu mehlulu

688 Soyuq sərfinin ümumi miqdarı (Q) hesablanarkən hansı göstərici nəzərə alınmır?

malın keyfiyyəti və növü

..

xarici qoruyuculardan daxil olan istilik axını – ( $Q_1$ )

...

erzağın termiki emalı zamanı ayrılan istilik axını – ( $Q_2$ )

.....

istismar zamanı yaranan istilik axını – ( $Q_4$ )

....

kameranın havasının deysdirilmesi zamanı yaranan istilik axını – ( $Q_3$ )

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

....

**kükürd anhidridinin ( $SO_2$ )  
tətbiqi**

odalı aftofenilfenatın tətbiqi

absorbant kimi kalsium-xloriddən istifadə edilməsi

meyvə- tərəvəzlərin səthinə müxtəlif antibakterial xassəli maddələrdən qoruyucu pərdə çəkilməsi

binomilin tətbiqi

690 Meyvə-tərəvəzin soyuducu kamerada hipobariya üsulu ilə saxlanmasının mahiyyəti nədir?

meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada rütubətin artırılması

meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada karbon qazının və rütubətin artırılması

meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada aşağı təzyiğin yaranması

...

meyvə-tərəvəz saxlanılan kamerada havanın  $O_2$ (50%)  
və zənginləşdirilməsi  
 $C_2H_4$ (1%)

- ....  
meyvə- tərəvəz saxlanılan kameranın  $SO_2$   
,binomil, sodalı aftofenilfenatla işlənməsi

691 Soyudulan kamerada meyvə- tərəvəz saxlanılarkən bioloji yolla havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi zamanı hansı qazın miqdarı azalır?

- .  
 $O_2$   
 ..  
 $CO_2$   
 CO  
 ....  
 $SO_2$   
 ...  
 $C_2H_4$

692 Soyudulan kamerada kartof saxlanılarkən bioloji yolla havanın təbii qaz tərkibinin dəyişilməsi zamanı hansı qazın miqdarı azalır?

- ...  
 $C_2H_4$   
 .  
 $O_2$   
 ..  
 $CO_2$   
 CO  
 ....  
 $SO_2$

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

- ..  
 $CO_2$   
 .  
 $O_2$

- CO
- ...
- C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>
- .....
- SO<sub>2</sub>

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

- ...
- CO<sub>2</sub>
- .....
- SO<sub>2</sub>
- ...
- C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>
- O<sub>2</sub>
- CO

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

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

696 Dondurulmuş balığın donu açılarkən temperatur neçə dər. C-yə çatdıqda donun açılması başa çatmış sayılır?

- mənfı 3÷ mənfı 5 dər.C
- 5÷10 dər.C
- 0÷5 dər.C
- 0÷ mənfı 10 dər.C
- mənfı 3÷mənfı 6 dər.C

697 Dondurulmuş balıqların havada donunun açılması zamanı temperatur və nisbi rütubət hansı hədd daxilində olmalıdır?

- temperatur 30÷35 dərəcə C; nisbi rütubət 99÷ 100%
- temperatur 40÷45 dərəcə C; nisbi rütubət 80÷ 89%
- temperatur 0÷5 dərəcə C; nisbi rütubət 50÷ 60%
- temperatur 8÷20 dərəcə C; nisbi rütubət 90÷ 95%
- temperatur 5÷10 dərəcə C; nisbi rütubət 80÷ 85%

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

- abioz
- bioz
- senabioz
- mikrobioz
- anabioz

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



- tərki bindəki suyun çoxluğu
- saxlanma müddətinin qısalığı
- tərki bindəki yağın çoxluğu
- tərki bindəki zülalın çoxluğu
- tərki bindəki mineral maddələrin çoxluğu

700 Soyudulmuş südün satışı prosesində nə çətinlik törədə bilər?

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