Ərzaq mal çirk və zərər göstəriciləri

1. Kənd təsərrüfatında yabançı maddələrində istifadə edilməsində məqsəd

2. Ərzaq mallarının saxlanma müddəti uzadılmasına nail olmaq məqsədi ilə işlədilən ksenobiotiklər

3. Süni yeyinti məhsullarının ziyansızlıq göstəriciləri

4. Ərzaq mallarının tərkibindəki ksenobiotiklərin fiziki-kimyəvi üsulla ekspertizası

5. Heyvandarlıqda işlədilən və məhsul tərkibinə keçən ksenobiotiklər

6. Meyvə-tərəvəzin qidalılıq dəyəri

7. Südün tərkibindəki antibiotiklərin miqdarına pasterizasiya əməliyyatının təsiri

8. Ərzağın tərkibində olan nitrit və nitroza birləşmələrin orqanizmə təsiri

9. Antioksidantların ərzağın tərkibindəki miqdarı və zərərlilik göstəricisi

10. Meyvə-tərəvəzin tərkibində olan pestisidlər miqdarı

11. Ətin tərkibindəki yabançı maddələrə texnoloji əməliyyatın təsiri

12. Ərzaq malların nəql edilməsi zaman yabançı maddələrlə çirklənməsi

13. Topdan ticarət obyektlərində ərzaq mallarının ksenobiotiklərlə çirklənməsi

14. Əkinçilikdə işlədilən və alınan məhsulun tərkibinə keçən artıedilməyən maddələr miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

15. Yeyinti sənayesində ksenobiotiklərin işlədilməsində məqsəd

16. Ərzaqda nitrit və nitroza birləşmələrin azaldılması yolları

17. Əkinçilikdə işlədilən pestisidlərin ərzağa keçən miqdarına təsir edən amillər

18. Yeyinti sənayesində kənd təsərrüfatı xammalının emalı zamanı hazır məhsula keçən ksenobiotiklər

19. Kartof əkilən sahədə alaq otlarının azaldılması məqsədilə işlədilən herbisidlərin səciyyələndirilməsi

20. Ərzağın tərkibində olan ksenobiotiklərin azaldılması yolları

21. Ətin tərkibindəki antibiotiklərin azaldılması yolları

22. Meyvə-tərəvəzin tərkibindəki yabançı maddələrin miqdarına təsir edən amillər

23. Ərzağın tərkibindəki ksenobiotiklərin yolvermə miqdarı

24. Ərzaq mallarının arzuedilməyən yabançı maddələrinin düşmə mənbəyi

25. Meyvə-tərəvəzin tərəvəzin tərkibində olan pestisidlərin miqdarı

26. Ətin tərkibindəki yabançı maddələrə texnoloji əməliyyatların təsiri

27. Ərzaq mallarının nəql edilməsi zamanı yabançı maddələrlə çirklənməsi

28. Süd və süd məhsullarının tərkibindəki ksenobiotikin miqdarına texnoloji əməliyyatın təsiri

29. Ərzağın tərkibindəki ksenobiotikin texnoloji əmtəəşünaslıq baxımından qiymətləndirilməsi

30. Meyvə-tərəvəzin tərkibindəki pestisidinin miqdarı

31. Kolbasa məmulatının tərkibinə qatılan və onkoloji təsiri təsirə malik olan maddənin səciyyələndirilməsi

32. Ərzaq mallarının pərakəndə ticarətdə çirklənməsi

33. Bitkiçilik məhsullarında olan yabançı maddələrin miqdarı hansı amillərdən asılıdır

34. Qida ilə orqanizmə daxil olan pestisidlərin ümumi miqdarı (1 gündə adambaşına mq/q hesabı ilə)

35. Unun emalı zamanı tərkibinə düşən və mexaniki faktor sayılan yabançı maddələr

36. Süd məhsullarının pərakəndə ticarət obyektlərində ksenobiotiklərlə çirklənmə təsiri

37. Tamlı malların yabançı maddələrlə çirklənməsinin qarşısının alınması

38. Yeyinti sənayesində ksenobiotiklərin işlədilməsində məqsəd

39. Ərzaqda nitrit və nitroza birləşmələrin azaldılması yolları

40. Əkinçilikdə işlədilən pestisidlərin ərzağa keçən miqdarına təsiri edən amillər

41. Yeyinti sənayesində kənd təsərrüfatı xammalının emalı zamanı hazır məhsula keçən ksenobiotiklər

42. Kartof əkilən sahədə alaq otlarının azaldılması məqsədilə işlədilən herbisidin səciyyələndirilməsi

43. Yer kürəsi əhalisinin yeyinti zülallarına olan tələbatı necə ödənilir və bu sahədə qarşıya qoyulan vəzifələr

44. Yer kürəsi əhalisinin əkinçilik məhsullarına olan tələbata neçə ödənilir və bu sahədə qarşıya qoyulan vəzifələr

45. Yer kürəsi əhalisinin heyvandarlıq məhsullarına olan tələbatı necə ödənilir və bu sahədə qarşıya qoyulan vəzifələr

46. Əhalinin ərzaq mallarına olan tələbatın ödənilməsi işində süni yeyinti məhsullarının istehsalının yeri

47. Azərbaycan Respublikası əhalisinin yeyinti zülallarına olan tələbatı necə ödənilir və bu sahədə qarşıya qoyulan vəzifələr

48. Azərbaycan Respublikası əhalisinin əkinçilik məhsullarına olan tələbatı necə ödənilir və bu sahədə qarşıya qoyulan vəzifələr

49. Azərbaycan Respublikası əhalisinin heyvandarlıq məhsullarına olan tələbatı necə ödənilir və bu sahədə qarşıya qoyulan vəzifələr

50. Ərzaq mallarının ekologiyası və orqanizm üçün zərərsizliyi üzrə olan terminlər anlayışlar və məfhumlar

51. Ərzaq mallarının istehlak dəyəri

52. Ərzaq mallarının insan orqanizmi üçün zərərliliyi

53. Ərzaq mallarının ekoloji təmizliyinə nail olunması işində səlahiyyətli beynəlxalq təşkilatların son illərdə qəbul etdikləri qərarlar və təsdiq olunan normativ texniki sənədlər

54. Azərbaycanda istehsal edilən və satılan ərzaq mallarının istehlak dəyərinin yüksəldilməsi, öncə zərərliliyinin minimuma endirilməsi sahəsində həyata keçirilən tədbirlər

55. Ərzaq mallarının endogen yolla çirklənməsi

56. Ərzaq mallarının ekzogen yolla çirklənməsi

57. Ərzaq mallarının tərkibinə təsadüfən düşən yabançı maddələr

58. Ərzaq mallarının tərkibinə atmosferdən, torpaqdan və sudan düşən və onu çirkləndirən yabançı maddələr

59. Yeyinti məhsullarının əkilib becərilməsi və sənayedə istehsalı zamanı tərkibinə düşən arzu edilməyən yabançı maddələr

60. Yeyinti məhsullarının istehsalı zamanı bu və ya digər məqsədlə işlədilən və məhsulu çirkləndirən yabançı maddələr

61. Ərzaq mallarının tərkibində ola bilən yabançı maddələr necə adlandırılır və onların qısa səciyyələndirilməsi

62. Müasir dövrdə əhali arasında geniş yayılan ürək-damar, onkoloji, mədə-bağırsaq, əsəb və d. xəstəliklərin ərzağın çirklənməsi ilə əlaqəsi

63. Ərzaq mallarında təhlükəli bioloji faktorlar

64. Ərzaq mallarında təhlükəli fiziki faktorlar

65. Ərzaq mallarında təhlükəli kimyəvi faktorlar

66. Ərzağı çirkləndirən və insanda xəstəlik törədən patogen mikroorqanizmlərin səciyyələndirilməsi

67. Ərzağı çirkləndirən və insanda xəstəlik törədən parazit qurdların səciyyələndirilməsi

68. Ərzaq mallarının parazitlərin ifrazatı ilə çirklənməsi və onun qarşısının alınması

69. Ərzaq mallarının təbii yolla yaranan təhlükəli kimyəvi maddələrlə çirklənməsi

70. Ərzaq mallarına bilərəkdən qatılan və ya təsadüfən qatılan zərərli kimyəvi maddələr və onların səciyyəsi

71. Kənd təsərrüfatında işlədilən və ərzağa keçən zərərli kimyəvi maddələrin səciyyələndirilməsi

72. İstifadəsi qadağan edilən və ərzağa keçən toksik elementlərin və qarışıq maddələrin səciyyələndirilməsi

73. Yeyinti sənayesində işlədilən və ərzağa keçə bilən zərərli kimyəvi maddələrin səciyyələndirilməsi

74. Bəzi balıq növlərində (məs. tunes, maki-maki və s.) təbii yolla yaranan zərərli kimyəvi maddələrin səciyyəsi

75. Bəzi bitkiçilik məhsullarında (məs.: qarğıdalı növlərində) təbii yolla yaranan zərərli kimyəvi maddələrin səciyyəsi