

1114_Az_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 1114 Ət və balıq məhsullarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası

1 Yumurta hansı məhsulların istehsalında xammal kimi istifadə edilmir?

- dondurma
- ət konservləri
- qənnadı məmulatı
- çörək məmulatı
- kolbasa məmulatı

2 Bakı şəhərinin pərakəndə ticarət obyektlərində satılan toyuq yumurtası əsasən hansı mənbədən daxil olur?

- qaçqınlara görə verilən humanitar yardım
- Respublikamızdakı quşçuluq fabriklərindən
- xaricdən, xüsusilə İran, Türkiyə və Rusiyadan
- kolxoz və sovxozların quşçuluq təsərrüfatlarından
- Bakıya yaxın olan rayonların fermer təsərrüfatlarından

3 Quşların hansının yumurtasının pərakəndə ticarətdə satışına icazə verilir?

- firəng toyuğu
- toyuq
- hinduşka
- qaz
- ördək

4 Yumurtanın təzəliyinin yoxlanılmasında istifadə edilən cihazın adı nədir?

- kalorimetr
- ovoskop
- mikroskop
- refraktometr
- xətkəş

5 Aşağıdakılardan hansı yumurtanın fiziki göstəricisi sayılmır?

- xüsusi kütləsi
- tərkibində olan su
- forması
- optik xassəsi
- kütləsi

6 Normal yumurtanın forması adətən necə olur?

- slindirvari
- dartılmış ellipsisvari
- oxlovvari
- yumuru

uzunsov

7 Toyuq, qaz, ördək, hinduşka və firəng toyuğunun yumurtalarının hansının kütləsi daha yüngüldür?

- firəng toyuğu
 toyuq
 qaz
 ördək
 hinduşka

8 Yumurta sarısının indeksindən hansı işdə istifadə edilir?

- hansı taraya yığılmasının məqsədəuyğunluğunun müəyyənləşdirilməsində
 yumurtanın təzəliyinin təyinində
 satış şəraitinin müəyyənləşdirilməsində
 tərkibindəki suyun miqdarının təyinində
 yumurtanın ümumi kütləsindəki xüsusi çəkisinin hesablanmasında

9 Yenicə alınan yumurta hansı formada olur?

- oxlovvari
 kürəvari
 ovalvari
 yastı
 bir tərəfi batıq

10 Çiy yumurta sındırılıb nimçəyə qoyularkən sarısının dağılması nədən xəbər verir?

- əhəng məhlulunda saxlanmasından
 köhnə olmasından
 yüksək temperaturda saxlanmasından
 uzaqdan gətirilməsindən
 soyuducuda saxlanmasından

11 Sarısının üzərində rüşeym olan yumurtalardan əsasən harada istifadə edilir?

- utilizasiya edilib, yandırılır
 cücə alınması üçün inqubatora verilir
 satışa verilir
 yumurta məhsullarının istehsalına sərf olunur
 saxlanma üçün soyuducuxanaya yerləşdirilir

12 Hansı göstərici yumurta ağıının fiziki göstəricisi sayılır?

- səthi gərilmə əmsalı 0,053 n/m
 Ph; 7,5÷7,9
 donma nöqtəsi, mənfi 0,42°C
 pıxtalaşma temperaturu, 61°C
 suvaşqanlıqı, 0°C-də 2,5 n-san/m

13 Yenicə alınan yumurtanın qabığının üzərində olan və saxlanılarkən tezliklə yox olan pərdə necə adlanır?

- qabıqüstü fizioloji maye
- kutikulla
- şəffaf qat
- qabığın üst layı
- qoruyucu qat

14 Toyuq yumurtasının kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- karbohidratlar-1
- kül-8
- su-74,6
- zülallar-12,8
- lipidlər-11,3

15 Yumurta sarısının kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- kül-1÷1.1
- karbohidratlar-8÷9
- su-50÷54
- lipidlər-29÷32
- zülallar-16÷17

16 Yumurtada olan lipidlərin neçə faizi sarısında toplanır?

- 80.0
- 99.0
- 50.0
- 60.0
- 70.0

17 Yumurta sarısında hansı kimyəvi element üstünlük təşkil edir?

- C
- P
- Ca
- Fe
- J

18 Yumurta ağının kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- karbohidratlar-0,7
- kül-5
- su-85,7
- lipidlər-0,03
- zülallar-12,7

19 Hansı zülal yumurta ağında olur?

- avidin
- aktin
- ovoalbumin
- ovoqlobulin

lizosim

20 Respublikamızda yumurtanın saxlanması üsulları içərisində ən çox hansından istifadə edilir?

- havasının qaz tərkibi dəyişdirilmiş germetik kameralarda
 havasının temperaturu mənfi 0,5÷mənfi 2,5°C olan soyudulan kameralarda
 donmuş əhəng məhlulunda
 zəif şüşə məhlulunda
 yumurtanın səthinin xüsusi maddələrlə örtülərək saxlanması

21 Qida üçün yararsız vəziyyətə düşmüş yumurta hansı məhsulların alınmasına sərf edilə bilməz?

- bəzi dərmanların
 yemək üçün hazır sayılan tez dondurulan yeməklərin
 toxuculuq mallarının
 ətriyağın
 sabun məmulatının

22 Azərbaycanda fizioloji qida normasına əsasən yumurta və yumurta malları üzrə adambaşına orta illik istehlak norması (yumurtaya görə hesabladığda, ədədlə) nə qədərdir?

- 193.0
 182.0
 125.0
 85.0
 150.0

23 Nə üçün su quşlarının yumurtalarının pərakəndə ticarət obyektlərində satılmasına icazə verilmir?

- dondurulduqda qabığının çatlamasına
 salmonella qrup bakteriyalarına tez yoluxduğuna
 az olduğundan
 qarlaşdırılmasının çətinliyinə
 saxlanmaya davamsızlığına

24 Su quşlarının (ördək, qaz və d.) yumurtaları əsasən harada istifadə edilir?

- poliqrafiyada
 su quşları cücələrinin alınmasında
 tibb dərmanlarının istehsalında
 qarışıq yem istehsalında
 çaxır istehsalında

25 BMT-nin qərarına görə 2015-ci ilədək əhəlinin və sənayenin yumurtaya olan tələbatının ən azı necə faizi respublika daxilində əldə edilməlidir?

- 90.0
 80.0
 50.0
 60.0
 70.0

26 BMT-nin qərarına görə 2015-ci ilədək əhalinin və sənayenin yumurtaya olan tələbatının ən azı 80%-i respublika daxilində alınmadıqda dövlət nə etməlidir?

- süni yumurta məhsulları istehsalı üzrə sənaye müəssisələri yaratmalı
- bu sahədə fəvqəladə vəziyyət elan edilməli
- Türkiyədən yumurta idxalını artırmalı
- yumurta idxalına aid gömrük rüsumuna yenidən baxmalı
- yumurta istehsalçılarına subsidiya, subvensiya, kredit və s. məsələsinə yenidən baxmalı

27 Toyuq yumurtasının qabığı onun ümumi kütləsinin neçə faizini təşkil edir?

- 5.0
- 12.0
- 15.0
- 20.0
- 25.0

28 Yumurtlama günü nəzərə alınmamaq şərti ilə istehlak olunana kimi neçə gün saxlanılan yumurta pəhriz yumurta sayılır?

- 4.0
- 7.0
- 10.0
- 5.0
- 3.0

29 Yumurtanın forma indeksi necə tapılır?

- perimetrindən eni çıxılır
- uzunluğunun eninə nisbəti
- eninin uzunluğuna nisbəti
- eni və uzunluğu toplanır
- perimetrinin hündürlüyünə nisbəti

30 Daşınma, saxlanma və satış zamanı baş verən neqativ halların hansının yumurtanın formasının qeyri-normallığı ilə bağlılığı yoxdur?

- saxlanma dövründə sınıma, çatlama ehtimalı
- uzun müddət saxlanıldıqda möhtəviyyətinin qarışması
- sortlaşdırılmadək çətinlik
- qablaşdırılmasındakı çətinlik
- daşınma zamanı sınıma, çatlama ehtimalı

31 Nə üçün təzə toyuq yumurtasının aşağı mənfi temperaturda soyudulması və saxlanması məsləhət görülür?

- aşağı mənfi temperaturun yaradılmasının çətinliyi
- ağ və sarısı donaraq qabığını çatladır
- soyuq sərfi artır
- əmək sərfi artır
- xeyli soyuducu tutum tələb olunur

32 Cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və digər amillərdən asılı olaraq toyuq yumurtasının kütləsi hansı hədd daxilində dəyişilə bilər?

- 90÷100q
- 40÷75q
- 20÷30q
- 20÷35q
- 80÷90q

33 Cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və digər amillərdən asılı olaraq qaz yumurtasının kütləsi hansı hədd daxilində dəyişilə bilər?

- 250÷360q
- 160÷200q
- 50÷70q
- 40÷75q
- 100÷120q

34 Cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və digər amillərdən asılı olaraq hinduşka yumurtasının kütləsi hansı hədd daxilində dəyişilə bilər?

- 120÷130q
- 80÷100q
- 50÷70q
- 70÷75q
- 110÷115q

35 Təzə yumurta neçə faizli duz məhlulunda batır?

- 0.15
- 0.1
- 0.01
- 0.04
- 0.13

36 Nə üçün köhnə yumurta 10%-li duz məhlulunda batmır?

- saxlanma müddətində bioloji fəal maddələr parçalandığından
- saxlanma müddətində tərkibindəki su buxarlandığından
- saxlanma müddətində havanın yumurtanın daxilinə keçdiyindən
- saxlanma müddətində yumurta sarısının yerini dəyişdiyindən
- saxlanma müddətində tərkibindəki yağlarda dəyişiklər baş verdiyindən

37 İki sarılı və ya sarısız, nazik qabıqlı və ya qabıqsız yumurtalara münasibət necə olmalıdır?

- qarışıq yem istehsalında istifadə edilir
- yemək üçün tam yararlıdır
- çıxdaş edilir
- yemək üçün yararsızdır
- texniki məqsədlər üçün istifadə edilir

38 Yumurta sarısının indeksi nədir?

- yumurta sarısının perimetrinin diametrinə olan nisbəti
- yumurta sarısının hündürlüyünün diametrinə olan nisbəti
- yumurta sarısının kütləsinin yumurtanın ümumi kütləsinə nisbəti
- yumurta sarısının perimetrinin yumurta ağının perimetrinə olan nisbəti
- yumurta sarısının perimetrinin yumurtanın perimetrinə olan nisbəti

39 Tərkibi zülalların 10%-li sulu məhlulundan ibarət olan yumurta ağı neçə qatdan ibarətdir?

- iki qatdan-xarici bərk və daxili duru
- dörd qatdan-xarici duru, orta bərk, daxili duru və ciyə
- iki qatdan-xarici duru və daxili duru
- bir qatdan
- üç qatdan-xarici duru, orta bərk, daxili duru

40 Yumurta ağının indeksi nədir?

- yumurta ağının orta bərk qatının xarici duru qatına olan nisbəti
- yumurta ağının orta bərk qatının onun ümumi kütləsinə olan nisbəti
- yumurta ağının xarici duru qatının onun ümumi kütləsinə olan nisbəti
- yumurtanın orta bərk qatının xarici duru qatına olan nisbəti
- yumurta ağının daxili duru qatının onun kütləsinə olan nisbəti

41 Ərzaq mallarının bioloji dəyərliliyinin qiymətləndirilməsində hansı ərzağın aminturşuları tərkibi etalon kimi götürülür?

- ət-balıq
- toyuq yumurtası
- buğda
- meyvə-tərəvəz
- süd

42 Hansı zülal yumurta sarısında olmur?

- konalbumin
- miozin
- lipovitelin
- livetin
- fosvatin

43 Yumurta qabığının tərkibindəki 95% qeyri-üzvi maddələrin neçə faizini Ca duzları təşkil edir?

- 80.0
- 98.0
- 50.0
- 60.0
- 70.0

44 Hansı göstərici yumurtanın əhəng məhlulunda saxlanması nəticəsində yaranan qüsurları sayılır?

- suda bişirildikdə çatlayır
- hava boşluğunun ölçüsü dəyişilir
- kütləsi artırılır

- azacıq əhəng dadı verir
- qabığı nazıqləşir

45 Saxlamaq üçün yumurtanın səthinin örtülməsində hansı maddədən istifadə edilmir?

- etilseluloza
- naftalan palçığı
- parafin
- kanifol
- tibb vazelin yağının fraksiyası

46 Yenicə alınmış yumurta ağının tərkibində olan hansı sərbəst aminurşunun faizlə miqdarı düzgün göstərilir?

- histidin-7,12
- tirozin-20
- triptofan-18,29
- fenilalanin-11,25
- leysin-9,12

47 100q yumurta yedikdə orqanizm nə qədər enerji (kalori) alır?

- 50/210 kkal/kc
- 166/696 kkal/kc
- 200/840 kkal/kc
- 100/420 kkal/kc
- 10/42 kkal/kc

48 Toyuq yumurtasının tərkibindəki su (74,6%), zülal (12,8%), lipid (11,3%), karbohidrat (1,0%) və külün(0,8%) miqdarı hansı göstəricidən asılı olaraq dəyişilir?

- toyuğun yaşı
- havanın temperaturu
- toyuğun yemlənməsi
- toyuğun içdiyi su
- yumurtalama dövrü

49 Suda yaxşı həll olan yumurta ağına su qatıb çaldıqda həcmi necə dəyişilir?

- əvvəlcə artır sonra isə kiçilir
- 4÷5 dəfə artır
- kiçilir
- sabit qalır
- əvvəlcə kiçilir sonra isə 1,5 dəfə artır

50 Yumurtanın künəsi tərəfində boşluq (hava kamerası) necə əmələ gəlir?

- daşınma zamanı yumurta möhkəm silkələndikdə
- saxlanma dövründə suyun buxarlanması ilə yumurtanın qabıqaltı və daxili (ağ) pərdəsinin bir-birindən aralanması
- bayırdaki havanın içəri sorulması
- taraya düzgün qablaşdırılmadıqda

- quşlar qaz əmələ gətirən yemlə yemləndikdə

51 Saxlanma zamanı, xüsusilə saxlanılma rejiminə əməl edilmədikdə yumurta ağının qatlarında nə baş verir?

- həm xarici, həm də daxili qatların miqdarı azalır
 orta bərk qatın miqdarı azalır
 xarici duru qatın miqdarı azalır
 daxili qatın miqdarı azalır
 orta bərk qatın miqdarı artır

52 Yenicə alınan yumurtanın sarısının indeksi hansı hədd daxilində olur?

- 0,46÷0,75
 0,40÷0,45
 0,1÷0,2
 0,2÷0,3
 0,31÷0,39

53 Toyuğun cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və d. amillərdən asılı olaraq yumurta qabığının miqdarı ümumi çəkinin hansı həddi daxilində dəyişilir?

- 0.15
 0.12
 0.05
 0.08
 0.2

54 Toyuğun cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və d. amillərdən asılı olaraq yumurta ağının miqdarı ümumi çəkinin hansı həddi daxilində dəyişilir?

- 40÷50%
 56÷58%
 60÷65%
 65÷70%
 35÷40%

55 Toyuğun cinsindən, yaşından, yemlənməsindən, saxlanma şəraitindən və d. amillərdən asılı olaraq yumurta sarısının miqdarı ümumi çəkinin hansı həddi daxilində dəyişilir?

- 33÷36%
 30÷32%
 20÷25%
 25÷29%
 33÷35%

56 Yumurta saxlanılarkən xüsusi kütləsinin azalması nə ilə izah edilir?

- zülallarda baş verən dəyişikliklə
 tərkibindəki suyun buxarlanması
 tərkibindəki yağın oksidləşməsi
 qabığındakı kutikul pərdəsinin getməsi

- sarısının yerini dəyişməsi

57 Hansı göstəricinin qiymətləndirilməsi işində yumurtanın işığı yaxşı keçirməsi xassəsi əhəmiyyət kəsb etmir?

- rüşeyimin olub-olmamasının müəyyənəşdirilməsində
 yumurtanın forma indeksinin təyində
 hava kamerasının ölçüsü və vəziyyətinin təyində
 sarısının rənginin intensivliyinin qiymətləndirilməsində
 qabığında ola bilən qüsurların aşkarlanmasında

58 Təzə toyuq yumurtasının sarısı hansı hədd daxilində donur?

- mənfi 1,8÷mənfi 2°C
 mənfi 0,56÷mənfi 0,60°C
 1,5÷2°C
 2,1÷2,5°C
 mənfi 1,5÷mənfi 1,7°C

59 Təzə toyuq yumurtasının ağı hansı hədd daxilində donur?

- mənfi 1,8÷mənfi 2°C
 mənfi 0,42÷mənfi 0,45°C
 1,5÷2°C
 2,1÷2,5°C
 mənfi 1,5÷mənfi 1,7°C

60 Normal yumurtanın forma indeksi neçədir?

- 3,1÷4,1
 1,16÷1,67
 1,8÷2,1
 2,2÷2,8
 0,9÷1,1

61 Hansı göstərici yumurtanın fiziki xassəsinin nəzərə alınmasını vacib saymır?

- optimal saxlanma rejiminin müəyyənəşdirilməsi
 melanj istehsalına yönəldilməsi
 təzəliyinin qiymətləndirilməsi
 düzgün qablaşdırılması
 məqsədə uyğun istifadəsi

62 Yumurta tozunda mikroorqanizmlərin az olması üçün istehsal zamanı hansı əməliyyatın aparılması məsləhət görülür?

- yumurtanın dezinfeksiya edilməsi
 yumurtanın pasterizə edilməsi
 yumurtanın suda saxlanması
 yumurtanın soyulması
 yumurtanın dondurulması

63 Pasterizə edilmiş şəkərli melanjın istehsalı zamanı neçə faiz şəkər qatılır?

- 65.0
 50.0
 40.0
 45.0
 55.0

64 Temperaturu mənfi 2÷ mənfi 2,5°C olan soyuducu kameralarda toyuq yumurtasını neçə müddətə saxlamaq olar?

- 2 ay
 7 ay
 48 saat
 48 gün
 15 gün

65 Yenidən alınmış toyuq yumurtasının sarısının indeksi hansı hədd daxilində olur?

- 0,60-0,65
 0,40-0,45
 0,15-0,25
 0,25-0,35
 0,50-0,55

66 Yenidən alınmış toyuq yumurtasının xüsusi çəkisi neçədir?

- 1.06
 1.08
 1.075
 1.085
 1.07

67 Hansı göstərici yumurtanı yeyərkən onun qidalılıq dəyərini səciyyələndirmir?

- uşaqları raxit xəstəliyindən qoruyur
 həm çiy, həm də termiki emaldan keçirildikdən sonra yeyilə bilər
 maddələr mübadiləsini nizama salır
 sümük toxumasının yaranmasında və möhkəmlənməsində iştirak edir
 orqanizmin infeksiyon xəstəliklərə qarşı müqavimətini artırır

68 Hansı tarada yumurtanı saxlamaq üçün tənzimlənən qaz mühiti (TQM) yaratmaq mümkün deyil?

- germetik kameralar
 kardon qutular
 germetik konteynerlər
 avtoklav
 germetik tənəkə yeşiklər

69 Yumurta saxlanılarkən hansı proses onun tərkibində baş vermir?

- fiziki-kimyəvi

- mexaniki
- fiziki
- biokimyəvi
- mikrobioloji

70 Yumurta saxlanılarkən tərkibində gedən fiziki prosesin ən əsası hansıdır?

- xüsusi kütləsinin azalması
- suyun buxarlanması
- yumurta sarısının yerini dəyişməsi
- yumurta sarısının formasını dəyişməsi
- hava kamerasının ölçüsünün böyüməsi

71 Yumurtanın saxlanması dövründə gedən hansı proses nəticəsində Ph yüksəlir, ammoniakın, karbon qazının miqdarı artır, hava kamerası yerini dəyişir və s.?

- mikrobioloji
- biokimyəvi
- mexaniki
- fiziki
- fiziki-kimyəvi

72 Melanjin sensor göstəricilərindən hansı AR TŞ-in tələbinə cavab vermir?

- iyi-iysiz
- səthi-hamardır
- rəngi-tünd narıncı
- konsistensiyası-bərk
- dadı-özünəməxsus, kənar dad hiss edilmir

73 Bankalara yığılıb germetik bağlanan şəkərli melanjin pasteurizə edilmə müddəti nə qədərdir?

- 1÷2 dəqiqə sterilizasiya edilir
- bankanın ortasında temperatur 65÷70 C-ə çatanaq
- 5÷7 dəq
- 18÷20 dəq
- pasteurizə edilmir

74 Dondurulmuş yumurta sarısının sensor göstəricilərindən hansı TŞ-in tələbinə cavab vermir?

- konsistensiyası-donmuş halda bərk, donu açıldıqda məlhənvari
- zahiri görünüşü-girintili-çıxıntılı
- rəngi-sarımtıl
- dadı-özünəməxsus
- iyi-özünəməxsus

75 Hansı yumurtanın emalı məhsulu sayılır?

- yumurta tozu
- qayğanaq
- melanj
- dondurulmuş yumurta ağı

- dondurulmuş yumurta sarısı

76 Hansı məhsul melanj adlanır?

- tərkibinə 0,8% xörək duzu qatılaraq dondurulan yumurta ağı
 dondurulmuş yumurta ağı və sarısının qatışıqı
 yumurtanın dondurulan ağı
 yumurtanın dondurulan sarısı
 40 san müddətində 60 C-də pasterizə olunan yumurta ağı və sarısının qatışıqı

77 Melanj hansı ev quşunun yumurtasından alınır?

- firəng toyuğu
 toyuq
 hinduşka
 ördək
 qaz

78 Hansı göstərici melanjın TŞ nəzərdə tutulan inustrmental göstəriciləri sırasında yoxdur?

- titirləşən turşuluğu 45 T-dən yüksək olmamalı
 qabıqının qırıntılarının miqdarı 3%-dən çox olmamalı
 quru maddə, 26%-dən az olmamalı
 rütubət 75%-dən çox olmamalı
 yağ 10%-dən az olmamalı

79 Hansı göstərici dondurulmuş yumurta sarısının TŞ-də nəzərdə tutulan instrumental göstəriciləri sırasında yoxdur?

- titirləşən turşuluq-30 T çox olmamalı
 karbohidrat-5%-dən çox olmamalı
 su-54%-dən çox olmamalı
 yağ-27%-dən az olmamalı
 zülal-15%-dən az olmamalı

80 Pəhriz yumurtaların üzərinə vurulan möhürdə hansı məlumatlar verilir?

- son saxlanılma tarixi
 yumurtlama tarixi, müəssisənin adı
 baytarlıq müayinəsindən keçdiyi
 standart nömrəsi
 təzəlik dərəcəsi

81 Saxlanma dövründə fermentlərin təsiri ilə yumurta zülallarında gedən dəyişikliklər nəticəsində hansı maddə alınmır?

- karbon və kükürd qazı
 oksigen qazı
 uçucu turşular
 əsaslar
 ammonyak

82 Hansı qüsür yumurtanı yeyinti üçün tamdəyərli sayılmayan qrupa aid edilməsinə əsas vermir?

- çatlamış
- sarımsız
- kəskin qurumuş
- sınıq
- çirkli

83 Yeyinti üçün tamdəyərli sayılmayan yumurtalar harada istifadə edilə bilməz?

- dondurma istehsalında
- pərakəndə ticarətdə satılması
- qənnadı hazırlanmasında
- çörək bişirmədə
- biskvit hazırlanmasında

84 Hansı nöqsan yumurtanı “texniki qrupa” aid edən qüsurlar sırasında yoxdur?

- ağ və sarının bir-birinə qarışması
- əzilmiş
- qan halqası
- böyük ləkə
- lax

85 ”Texniki qrupa” aid edilən yumurtaları nə edirlər?

- hərbi hissələrə göndərilir
- məhv edilir
- bişmiş kolbasaların istehsalında işlədilir
- kütləvi iaşə obyektlərinə verilir
- məhbusların yeməsi üçün türmələrə verilir

86 AR TŞ 23-65-ə əsasən yumurta hansı halda pəhriz yumurtası sayılır?

- soyuducuda 15 günədək saxlanılan
- mənfi temperaturda, əhəng məhlulunda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərti ilə 7 gün müddətində saxlanılan
- soyuducuda saxlanılmayan
- əhəng məhlulunda saxlanılmayan
- yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərti ilə 7 gün saxlanılan

87 Hansı göstərici AR TŞ 23-65 tərəfindən pəhriz yumurtası qarşısına qoyulan tələblər sırasında yoxdur?

- ağı sıx və yaxşı işıqlanan
- qabığı tünd qəhvəyi rəngli
- hava boşluğu tərənmir
- hava boşluğunun hündürlüyü böyük oxu boyunca 4mm-dən azdır
- sarısı bərk, çətinliklə seçilən, yerini dəyişməyən, ağır ortasında yerləşən

88 Yumurta keyfiyyətindən, saxlanma müddətindən və üsulundan, kütləsindən asılı olaraq neçə yere ayrılır?

- xırda və "çirkli"
- pəhriz, aşxana
- soyuducularda və əhəng məhlulunda saxlanılan
- soyuducularda və şüşə məhlulunda saxlanılan
- təzə və köhnə

89 Hansı göstərici yumurtaların qablaşdırılması üçün istifadə edilən taralara qarşı qoyulan tələblər arasında yoxdur?

- kifsiz və kənar iysiz
- yüngül
- möhkəm
- təmiz
- quru

90 Yumurtalar Bakı şəhər pərakəndə ticarət obyektlərinə ən çox hansı taraya qablaşdırılmış halda daxil olur?

- bir neçə dəfə işlənmiş karton taralara
- 180 ədəd miqdarında karton qutulara
- 720 ədəd miqdarında taxta yeşiklərə
- 360 ədəd miqdarında taxta yeşiklərə
- 10 ədəd karton qutulara

91 Yumurta tozu istehsalında hansı yumurtadan istifadə edilməsinə yol verilir?

- texniki dərəcəyə aid edilən yumurta
- aşxana yumurtası
- ördək yumurtası
- qaz yumurtası
- yemək üçün tamdəyərli olmayan yumurta

92 Yumurta tozu istehsalında hansı xammaldan istifadə edilməsinə yol verilmir?

- dondurulmuş yumurta sarısı
- əhəngli yumurta
- melanj
- aşxana yumurtası
- dondurulmuş yumurta ağı

93 Dondurulmuş yumurta məhsullarının (pasterizə edilmiş şəkərli melanj istisna olmaqla) havasının temperaturu mənfi 12 dərəcə C, nisbi rütubəti 80÷85% olan yerdə saxlanma müddəti nə qədərdir?

- 8 dəq
- 8 ay
- 8 gün
- 8 həftə
- 8 saat

94 Duz qatılıra q hazırlanan melanjın qablaşdırıldığı tara markalanarkən (və ya etikətdə) əlavə olaraq hansı məlumat mütləq yazılmalıdır?

- istehsal tarixi
- "duzla"
- məhsulu hazırlayan müəssisənin adı
- məhsulun adı
- netto kütləsi

95 Şəkər qatılaq hazırlanan melanjin qablaşdırıldığı tara markalanarkən əlavə olaraq hansı məlumat mütləq yazılmalıdır?

- istehsal tarixi
- şəkərlə
- məhsulu hazırlayan müəssisənin adı
- məhsulun adı
- netto kütləsi

96 Sanitariya-gigiyena qaydalarına əsasən yumurta məhsullarına sərf ediləcək yumurtanın səthini əvvəlcədən necə mikrobsuzlaşdırılır?

- duru duz məhluluna salıb-çıxarılır
- 5%-li ammonium sulfat duzu və ya 0,1-0,2%-li natrium əsası ilə dezinfeksiya edilir
- su ilə yuyulur
- yağ parça ilə silinir
- ultrabənövşəyi şüalarla şüalandırılır

97 Qış mövsümündə (1 sentyabrdan 30 aprelədək) pərakəndə ticarət obyektlərində yumurtanın satış müddəti neçə gündür?

- möhlətsiz
- 6 gün
- 1 gün
- 3 gün
- 10 gün

98 Yay mövsümündə (1 maydan 30 avqustədək) pərakəndə ticarət obyektlərində yumurtanın satış müddəti neçə gündür?

- satılmasına yol verilmir
- 3 gün
- 1 gün
- 2 gün
- 10 gün

99 Qış mövsümündə (1 sentyabrdan 30 aprelədək) adi vaqonlarda xırda bağlamalarda yumurtanın daşınma müddəti nə qədərdir?

- 4 gün
- daşınmasına yol verilmir
- 1 gün
- 2 gün
- 3 gün

100 Yay mövsümündə (1 maydan 30 avqustədək) adi vaqonlarda xırda bağlamalarda yumurtanın

daşınma müddəti nə qədərdir?

- 10 gün
- 4 gün
- 1 gün
- 2 gün
- 3 gün

101 AR TŞ 23-65-ə əsasən “xırda” və “çirkli” yumurtaları nə edirlər?

- satılmaq üçün yumurta qıtlığı olan yerlərə göndərilir
- öz adı ilə kütləvi iaşə və yeyinti məhsulları istehsalında istifadə edilir
- məhv edilir
- təcili satışı verilir
- digər yumurtaların arasına qatılıb satılır

102 AR TŞ 23-65-ə əsasən hansı halda yumurta “xırda” sayılır?

- kütləsi 35q-dan az olan keyfiyyətli yumurta
- kütləsi 40q-dan az olan keyfiyyətli yumurta
- kütləsi 40÷45q arasında olan keyfiyyətli yumurta
- 10 ədədinin kütləsi 410 q-dan az olmayan keyfiyyətli yumurta
- 1 ədədinin kütləsi 47q-dan, 10 ədədinin 480q-dan az olmayan yumurta

103 AR 23-65-ə əsasən hansı halda yumurta soyuducuxanada saxlanılan sayılır?

- aşağı mənfi temperaturda saxlanılan
- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılan
- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılmayan
- 7 gündən artıq saxlanılan pəhriz yumurtaları
- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 7 gün saxlanılan

104 AR TŞ 23-65-ə hansı halda yumurta təzə sayılır?

- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 7 gün saxlanılan
- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılmayan
- qabığının səthi yol verilən həddən çirkli olmayan
- 7 gündən artıq saxlanılan pəhriz yumurtaları
- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılan

105 AR TŞ 23-65-ə əsasən hansı halda yumurta aşxana qrupuna aid edilir?

- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılan
- 7 gündən artıq saxlanılmış pəhriz yumurtaları və saxlanma müddətindən asılı olmayaraq kütləsi 40 q-dan az olmayan yumurtalar
- mənfi temperaturda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərti ilə 7 gün müddətində saxlanılan
- əhəng məhlulunda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərti ilə 7 gün müddətində saxlanılan
- mənfi 1÷mənfi 2°C temperaturda 30 gündən artıq saxlanılmayan

106 AR TŞ 23-65-ə nəzərdə tutulduğundan fərgli olaraq dünyada qəbul edilmiş standartda əsasən hansı

yumurta pəhriz yumurtası sayılır?

- soyuducuda 15 günədək saxlanılan
- mənfi temperaturda, əhəng məhlulunda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərti ilə 5 gün müddətinə saxlanılan
- mənfi temperaturda, əhəng məhlulunda saxlanılmayan və yumurtlama günü hesaba alınmamaq şərti ilə 7 gün müddətində saxlanılan
- əhəng məhlulunda saxlanılmayan
- soyuducuda saxlanılmayan

107 Hansı göstərici yumurta qabığının səthindəki mikroorqanizmlərin daxilə keçməsinə mane olan amillər sırasına aid deyil?

- antibiotik lizosim maddəsi
- qabığın tərkibindəki Ca kimyəvi elementin miqdarı
- qabıq üstü pərdə
- qabıq
- qabıq altı pərdə

108 Saxlanma dövründə yumurtanın qabığının səthində ağ və ya tutqun rəngli bığvari izlərin peyda olması nədən xəbər verir?

- kamerada hava axınının olmamasından
- ətrafdan düşən bakteriya və kiflərin inkişafından
- temperaturun enib-qalxması nəticəsində kondensasiyanın baş verməsindən
- nisbi-rütubətin azalması ilə yumurtadan çıxan suyun sürətlə buxarlanmasından
- yumurta yığılan taraların kameraya düzgün yerləşdirilmədiyindən

109 Yumurta saxlanılarkən lipolitik fermentlərin təsiri ilə yağların hidrolizi nəticəsində hansı maddələr alınır?

- lipoproteinlər
- qliserin, sərbəst yağ turşuları
- hidrogen peroksid
- ammoniyak
- karbon qazı

110 Yumurta tozunun həll olma, köpüklənmə və şişmə göstəricisinin azalması əsasən nə ilə izah edilir?

- lipidlərdə gedən dəyişikliklər
- qurutma əməliyyatı zamanı zülalların denaturatlaşması
- yumurtanın istehsala düzgün hazırlanmaması
- qurutma əməliyyatına düzgün əməl olunmaması
- yumurta tozunun düzgün qablaşdırılmaması

111 Dünya əhalisinin ət və ət mallarına tələbatı neçə faiz ödənilir?

- 50.0
- 35.0
- 100.0
- 75.0
- 25.0

112 Azərbaycanda ət və ət malları üzrə adambaşına orta illik istehlak norması (adam başına hesabladığıda) neçə kiloqramdır?

- 90.0
 60.0
 100.0
 40.0
 160.0

113 Azərbaycanda ötən il orta hesabla adambaşına nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladığıda) istehlak edilmişdir?

- 10 kq
 34 kq
 101 kq
 150 kq
 50 kq

114 Fransada orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladığıda) istehlak edilmişdir?

- 110 kq
 100 kq
 25 kq
 50 kq
 75 kq

115 Türkiyədə orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladığıda) istehlak edilmişdir?

- 80 kq
 40 kq
 10 kq
 20 kq
 30 kq

116 Azərbaycanlılar qidalarında ən çox hansı ətə üstünlük verirlər?

- at ətinə
 qoyun ətinə
 mal ətinə
 donuz ətinə
 quş ətinə

117 BMT-nin qərarına görə əhəlinin və sənayenin ət və ət mallarına olan tələbatının ən azı neçə faizi respublika daxilində əldə edilməlidir?

- 50.0
 80.0
 60.0
 70.0
 100.0

118 ABŞ-da orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladıda) istehlak edilmişdir?

- 100 kq
 110 kq
 25 kq
 50 kq
 75 kq

119 İngiltərədə orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladıda) istehlak edilmişdir?

- 90 kq
 100 kq
 25 kq
 50 kq
 75 kq

120 RF-da orta hesabla adambaşına son 5 ildə nə qədər ət və ət malları (ətə görə hesabladıda) istehlak edilmişdir?

- 50 kq
 70 kq
 25 kq
 35 kq
 45 kq

121 BMT-nin qərarına görə 2015-ci ilədək əhalinin və sənayenin ət və ət mallarına olan tələbatının ən azı 80%-i respublikada alınmazsa dövlət nə etməlidir?

- ət və ət məhsulları sahəsindəki itgini azaltmalı
 bu sahədə fəvqaladə vəziyyət elan edilməli
 ət idxalını artırmalı
 ət ixracını azaltmalı
 əhali tərəfindən ət məhsullarının istehlakının azaldılması

122 Azərbaycanda hansı heyvan ət sənayesinin əsas xammal bazası hesab olunmur?

- camış
 zebu
 qaramal
 donuz
 dəvə

123 Azərbaycanda hansı heyvan ət sənayesinin ikinci dərəcəli xammal bazası hesab olunmur?

- dovşan
 qoyun
 keçi
 zebu
 dəvə

124 Ət çıxarı nədir və hansı vahidlə ifadə olunur?

- içalat və kəllə-paçadan azad edilmiş cəmdəyin kütləsi, kq-la
- buğlu-isti cəmdəyin kütləsinin heyvanın diri kütləsinə olan nisbəti, %-lə
- heyvanın emalı nəticəsində alınan cəmdək, kq-la
- içalattan azad edilmiş cəmdəyin kütləsi, kq-la
- kəllə-paçadan azad edilmiş cəmdəyin kütləsi, kq-la

125 Heyvanların ətlik məhsuldarlığını səciyyələndirən göstəricilərə hansı amil təsir etmir?

- emalı texnologiyası
- dərisinin rəngi
- heyvanın cinsi
- heyvanın yaşı
- köklük dərəcəsi

126 Şorthorn qaramal cinsini səciyyələndirdikdə hansı göstəricisi ən aşağı qiymət alır?

- cəmdəyin kütləsi
- südlülüyü
- tezböyüməsi
- diri kütləsi
- ət çıxarı

127 Respublikamızda ət probleminin həll edilməsində hansı heyvanların daha çox artırılması önəmlidir?

- zebu
- qoyun
- camış
- inək
- keçi

128 Ətlik, yağlı-quyruqlu qoyun cinslərində ətlik istiqamətli cinslərdən fərqli olaraq cəmdəyinin yağ toxuması hansı nahiyəsində toplanır?

- qabırğa
- quyruq
- bel
- sinə
- bud

129 Ətlik qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

- Şiropşir
- Edilbay
- Hempşir
- Linkoln
- Romni-marş

130 Yaxşı bəslənmiş donuzların diri kütləsi 12÷15 ayında nə qədər ola bilər?

- 200 kq

- 250 kq
- 50 kq
- 100 kq
- 150 kq

131 Hansı obyekt ət emalı müəssisəsi tipinə aid deyil?

- ət emalı zavodu
- ət bazarı
- mal-qara kəsilən məntəqə
- soyuduculu sallaqxana
- ət kombinatı

132 Respublikanın iri şəhərlərində hansı gücdə olan ət kombinatın tikilməsi məqsədəuyğundur?

- mini kombinat
- kiçik (bir növbədə 50 ton ət)
- orta (bir növbədə 100 ton ət)
- iri (bir növbədə 500 ton ət)
- super iri

133 Soyuduculu sallaqxanalarda hansı əməliyyat həyata keçirilmir?

- şərti yararlı ətərin zərərsizləşdirilməsi
- kolbasa istehsalı
- mal-qaranın qəbulu, hazırlanması və emalı
- ət cəmdəklərinin soyuqla emalı
- bağırsaqların, subməhsulların, dərinin emalı

134 Mal-qara kəsilən məntəqələrin harada yaradılması məqsədəuyğun sayılır?

- ucqar ərazidə yerləşən sanatoriyalarda
- iri şəhərlərdə
- kənd yerlərində
- hərbi hissələrdə
- ekspedisiyalarda

135 ət kombinatında onun gücündən asılı olmayaraq hansı əməliyyatın aparılması vacib sayılır?

- kolbasa, hislənmiş ət məhsulları istehsalı
- qəbul edilən mal-qaranın yuyulması
- mal-qaranın kəsilməzdən öncə bazalarda saxlanması və emalı
- subməhsulların, bağırsaqların, yeyinti yağlarının, dərinin emalı və konservləşdirilməsi
- ət və ət məhsullarının soyuqla emalı

136 ət emalı zavodu ət kombinatından hansı amilə görə fərqlənir?

- hislənmiş ət məhsulları sexinin olmaması
- mal-qaranın qəbulu, saxlanması və kəsmə sexinin olmaması
- kolbasa sexinin olmaması
- ət yarımfabrikatı sexinin olmaması
- ət konservləri sexinin olmaması

137 Respublikada ət probleminin həll edilməsində mühüm əhəmiyyət kəsb edən donuzçuluğun inkişafına hansı amil mane olur?

- hər doğumda 10÷20 bala alınması
- ətinə mənfi münasibət
- erkən, 12-14 aylığında doğması
- boğazlıq dövrünün qısa olması (114 gün, 3 ay, 3 həftə, 3 gün)
- bir ildə 2 və ya 3 dəfə bala alınması

138 Yaxşı bəslənmiş piylik istiqamətli donuzlarda piy qatının qalınlığı nə qədər ola bilər?

- 10÷13 mm
- 11÷13 sm
- 1÷2 sm
- 3÷5 sm
- 5÷10 sm

139 Hansı qoyun ətlik-yunluq-südlük qrupuna aid deyil?

- Bozax
- Həmpşir
- Mazex qoyun cinsi
- Şirvan qoyun cinsi
- Ləzgi qoyunu

140 Əmtəşünaslıq baxımından Azərbaycanda yayılan yağlı-quyruqlu erkək qoyunların hansı yaşda ətliyə verilməsi məqsədəuyğundur?

- südəmər quzu
- toğlu
- qoç
- buruq
- quzu

141 Yağlı-quyruqlu qoyunların quyruqları quyruqlu qoyunların quyruğundan hansı əlamətə görə fərgələnir?

- yığcamlığına
- quyruğunun ucunun "S" hərfinə bənzər əyilməsinə
- iriliyinə
- yuvarlaqlığına
- uzunluğuna

142 Zərif yunlu qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

- Askaniya
- Qarabağ cinsinin Qaradolaq tipi
- Sovet merinosu
- Azərbaycan dağ merinosu
- Altay

143 Cılız quyruqlu qoyunların ətindəki xoşa gəlməyən iyin yağlı quyruqlu qoyunların ətində olmaması

nə ilə izah edilir?

- cılız quyruqlu qoyunların yayıldığı bölgələrin havasının mülayin olması
- yağ toxumasının əsas hissəsinin cəmdəyin səthində deyil quyruq nahiyəsində toplanması
- yağ toxumasının cəmdəyin bütün nahiyələrində toplanması
- yağ toxumasının az olması
- yağlı-quyruqlu qoyunların yayıldığı bölgələrin havasının isti olması

144 Qarabaq qoyun cinsi quyruğunun ölçüsü və formasına görə hansı qrupa aid edilir?

- quyruqsuz
- yağlı-quyruqlu
- quyruqlu
- uzun quyruqlu
- qısa quyruqlu

145 Piylik istiqamətli donuz cinsləri ətlik (bekonluq) istiqamətliyərdən hansı göstəricisi ilə fərqlənir?

- az su içməsi
- ət çıxarının yüksək olması
- çox yeməsi
- uzun ömürlü olması
- tənbəlliyi

146 Əmtəəşünas respublikada ət probleminin həllində donuzlar və digər heyvanların rolunu müqayisə edərkən hansı göstəricini nəzərə almaya bilər?

- ət çıxarı
- ətin yeyilməsinə ənənəvi münasibət
- heyvanın tezböyüməsi
- kökəldilməsinin ucuz başa gəlməsi
- çox bala verməsi

147 Balbas qoyun cinsi məhsuldarlığına və konstruksiya xüsusiyyətinə görə hansı qrupa aid edilir?

- ətlik-südlük
- ətlik-yunluq-südlük
- ətlik
- ətlik-piylik
- yunluq

148 Vətəni İngiltərə sayılan Şorthorn qaramal cinsinin buğalarının diri kütləsi orta hesabla neçə kq-dək çata bilər?

- 100÷150
- 1000÷1200
- 250÷300
- 400÷500
- 600÷700

149 Hansı cins südlük-ətlik istiqamətli mal sayılmır?

- Kostroma
- Hereford cinsi
- lebedin cinsi
- Qonur-Qafqaz cinsi
- Alatau

150 Qaramal, davar, donuz, zebu və atın hansında ət çıxarı daha yüksəkdir?

- at
- donuz
- qaramal
- davar
- zebu

151 Hansı göstərici heyvanın ətlik məhsuldarlığını səciyələndirmir?

- iriliyi
- yelinin ölçüsü
- diri kütləsi
- cəmdəyin kütləsi
- ət çıxarı

152 Ətlik üçün qəbul edilən qaramalın hansı göstəricisi müəyyənləşdirilmir?

- diri kütləsi və ona verilən çıxış faizi
- boy-buxunu
- temperaturu, sağlamlığı
- mədə-bağırsaq nahiyəsinin doluluğu
- yaşı, cinsiyyəti, dərisinin təmizliyi

153 Tədarük zamanı aşkar edilən xəstə heyvanlar nə edilir?

- müalicə edilir
- izolyatora yerləşdirilir
- geri qaytarılır
- təcili kəsilir
- karantinə verilir

154 Tədarük edilmiş donuzların qruplaşdırılmasında hansı əlamət nəzərə alınmır?

- köklüyü
- boy-buxunu
- yaşı
- cinsiyyəti, diri kütləsi, dərisinin (tüklərin) rəngi
- yemlənməsi

155 Hansı tədbir qaramalın kəsmə sexində emalı zamanı həyata keçirilən əməliyyatlardan biri sayılır?

- cəmdəyin yarım və ya dördtdə bir hissəyə ayrılması, təmizlənməsi (tualeti) və damğalanması
- cəmdəyin soyuducu kamerada soyuqla emalı
- kəsilməzdən öncə gicəlləndirilməsi
- kəsilməsi və qansızlaşdırılması

- kəllənin, dırnaqların kəsilib cəmdəkdən ayrılması və dərisinin soyulması, içalatın çıxarılması (nutrovka)

156 Qaramal əksər ət kombinatlarında hansı yolla gicəlləndirilir?

- yerə yığıb ayaqlarını bağlamaq
 elektrik cərəyanı vasitəsilə
 mexaniki üsulla
 kimyəvi üsulla
 narkotik maddələrin vurulması

157 Hislənmiş ət məhsulları istehsalı üçün nəzərdə tutulan donuzların dərisi soyulurmu?

- yalnız qarın nahiyəsinin dərisi soyulur
 soyulmur
 soyulur
 yalnız boyun nahiyəsinin dərisi soyulmur
 ayaqlarının dərisi soyulmur

158 Ətin morfologiyası və qidalılıq dəyərinə hansı amil təsir göstərmir?

- ətin termiki vəziyyəti
 ətin saqqalanması üsulu
 heyvanın növü, cinsiyyəti
 heyvanın yaşı, köklüyü
 ətin saxlanılma müddəti

159 Satılması və ya saxlanması nəzərdə tutulan ət cəmdəklərinə vurulan damğa hansı rəngdə olmalıdır?

- göy
 bənövşəyi
 qırmızı
 sarı
 qara

160 Qeyri-standart və sənaye emalına verilən ət cəmdəklərinə vurulan damğa hansı rəngdə olmalıdır?

- qara
 qırmızı
 sarı
 bənövşəyi
 göy

161 Buğa, erkək donuz, qaytaq, at və keçi cəmdəklərinə vurulan damğa hansı rəngdə olmalıdır?

- qara
 qırmızı
 sarı
 bənövşəyi
 göy

162 Yemək üçün şərti yararlı sayılan ət cəmdəklərinin hansı nahiyələrinə qırmızı rəngli damğa vurulur?

- qabırğa və miyəntəng nahiyəsinə
- kürək və buduna
- hər iki böyrünə
- döş və belinə
- boyun və belinə

163 Camış əti olduğunu bildirmək üçün cəmdəyə əlavə olaraq hansı damğa vurulur?

- SE (sənaye emalına)
- camış
- qeyri-standart
- finnoz-dondurmaya
- dabaq-sterlizasiya

164 Ətin xəstə heyvanlardan alındığını bildirmək üçün əlavə hansı damğa vurulur?

- utilizasiyaya
- xəstəliyin adı: məs.: finnoz, brusellyoz, dabaq və s.
- satışa
- qeyri-standart
- SE (sənaye emalı)

165 Hansı xəstəlik ətdə rast gələn invazion xəstəliklərdən biri deyil?

- fassilyoz
- dabaq
- trixinelloz
- finnoz
- exinokokkoz

166 Hansı xəstəlik ətdə rast gələn infeksiyon xəstəliklərdən biri deyil?

- dabaq
- finnoz
- qarayara
- vərəm
- brusellyoz

167 Hansı göstərici hüceyrənin hissəsi sayılmır?

- orqanoidlər
- DNT
- qlaf
- sitoplazma
- nüvə

168 Qan, limfa və retikulyar (tor) hansı birləşdirici toxumaya aiddir?

- bərk
- maye
- yumşaq
- sıx

retikulyar

169 Hansı element qanın formalı elementlərindən biri deyil?

- hemoqlobin
 kollagen
 eritrositlər (qırmızı qan cismicikləri)
 leykositlər (ağ qan cismicikləri)
 trombositlər (qan lövhəcikləri)

170 Kollagen məvhumu nə deməkdir?

- iki maddəni bir-birindən ayıran
 yapışqan əmələ gətirən maddə
 əriyən maddə
 buxarlanan maddə
 boya maddəsi

171 Ətin qidalılıq dəyəri və enerjiliyini yüksəldən yağ toxuması heyvanın hansı nahiyəsində toplanmır?

- quyruq nahiyəsində
 dırmaqlarda
 dəri altında
 daxili orqanların ətrafında
 əzələlər arasında

172 Hansı toxuma sıx birləşdirici toxumaya aid deyil?

- lifli
 əzələ
 qığırdaq
 hialin
 elastik

173 Bərk birləşdirici toxumaya aid olan sümüyün 65÷70%-ni hansı maddə təşkil edir?

- vitaminlər
 mineral duzlar
 zülallar
 yağlar
 su

174 Saya, eninəzolaqlı və ürək toxuması hansı toxumaya aid edilir?

- istinad-trofik toxuma
 əzələ toxuması
 epitel toxuması
 sinir toxuması
 birləşdirici toxuma

175 Əmtəəşünaslıq baxımından qiymətləndirildikdə ətin hansı göstəricisi nəzərə alınmır?

- sinir toxuması
- sümük toxuması
- əzələ toxuması
- yağ toxuması
- birləşdirici toxuma

176 Hansı göstərici eninəzolaqlı əzələ toxumasının əsasını təşkil edən liflərin tərkibinə aid deyil?

- nüvə
- muskul
- qısa (sarkolemma)
- miofibrillər
- sitoplazma (sarkoplazma)

177 Heyvanın növündən, köklüyündən, yaşından və cinsiyyətindən asılı olaraq eninəzolaqlı əzələ toxuması ət cəmdəyində hansı hədd arasında dəyişilir?

- 80÷90%
- 35÷70%
- 5÷10%
- 15÷20%
- 30÷40%

178 Hansı göstərici yumşaq birləşdirici toxumaya aid edilmir?

- kollagen, elastin, retikulin
- fəssiya
- yağ toxuması
- rəqimənt toxuması
- fibrositlər

179 Hansı göstərici əsas ara maddənin xüsusiyyətindən asılı olaraq birləşdirici toxumanın 4 qrupundan biri deyil?

- bərk
- məlhəmvəri
- maye
- yumşaq
- sıx

180 Epitel toxuma ət qidalılıq dəyərində necə təsir edir?

- dondurulmuş ətə təsir etmir
- etmir
- edir
- az təsir edir
- təzə ətə təsir etmir

181 Dabaq xəstəliyinə tutulan heyvanın hansı nahiyəsində içərisi maye ilə dolu suluqlar yaranmır?

- buynuzunun dibində
- dərisinin tüklü yerində

- dırmağının arasında
- ağızında
- belində

182 Brusellyoz xəstəliyi aşkar edilən ət necə zərərsizləşdirilir?

- qələvi məhlulu ilə işlənir
- yüksək temperaturda emal edilir
- soyudulur
- dondurulur
- duz məhlulu ilə emal edilir

183 Hansı tədbir ətdə qarayara aşkar edildikdə həyata keçirilən tədbirlərdən biri sayılır?

- yoluxa bilməsi güman edilən ət cəmdəkləri zərərsizləşdirilir
- ət cəmdəyi tikə-tikə doğranıb ağ mələfəyə bükülür və soyudulmaya verilir
- ət cəmdəyi tullantı sexinə aparılır
- tullantı sexində qarayara xəstəliyinə tutulan ət yandırılır
- heyvanın emal olunduğu yer, istifadə edilən alətlər xüsusi maddələrlə dezinfeksiya edilir

184 Ətdə ola bilən hansı xəstəlik infeksiyon sayılır?

- zəhərləyici maddələrin təsiri ilə yaranan xəstəlik
- xəstəliyi törədən mikroorqanizmlər olduqda
- xəstəliyi törədən parazitlər (qurdclar) olduqda
- yandırıcı maddələrin təsiri ilə ətdə yaranan xəstəlik
- heyvana küt alətlə endirilən zərbə nəticəsində yaranan xəstəlik

185 Ətdə ola bilən hansı xəstəlik invazion sayılır?

- zəhərləyici maddələrin təsiri ilə yaranan xəstəlik
- xəstəliyi törədən parazitlər (qurdclar) olduqda
- xəstəliyi törədən mikroorqanizmlər olduqda
- yandırıcı maddələrin təsiri ilə ətdə yaranan xəstəlik
- heyvana küt alətlə endirilən zərbə nəticəsində yaranan xəstəlik

186 Qida üçün şərti yararlı sayılan ət və subməhsullarını nə edirlər?

- zooparklarda heyvanlara yedizdirilir
- müəyyən qaydada (sterilizasiya, duzlama, dondurma və s.) işləndikdən sonra ət məhsulları və xörəklər istehsalına verilir
- pərakəndə satışa verilir
- məhv edilir
- yandırılır

187 Keçi cəmdəyi qoyun cəmdəyindən hansı əlamətə görə fərqlənir?

- döşünün daha sivri olmasına
- epitel toxumasının ətin qidalılıq dəyərinə təsir etmə dərəcəsinə
- boyununun uzunluğuna
- dal ayaqlarının uzunluğuna
- qabaq ayaqlarının uzunluğuna

188 Dişi heyvanların əti hansı göstəricisinə görə erkək heyvanların ətindən fərqlənir?

- ətinin yağlılığı
- əzələ liflərinin uclarının nazıqlaşaraq vətər adlanan törəmələrə keçməsi
- ətinin zərifliyi
- ətinin rəngi
- sümük toxumasının nazikliyi

189 Camış əti hansı göstəricisinə görə mal ətindən fərqlənir?

- sümük toxumasının yoğunluğuna
- əzələlərinin daxilində qan, limfa damarları və sinir liflərinin olmasına
- ətinin rənginə
- yağ toxumasının rənginə
- qabırğalarının eni və qalınlığına

190 Satış üçün nəzərdə tutulan donuz cəmdəklərinin hansı nahiyəsinin dərisi soyulmur?

- böyürləri
- bud
- cəmdək tamamilə soyulur
- arxa
- bel

191 Hansı əməliyyat həm davar, həm də qaramalın emalı prosesində həyata keçirilir?

- boyunun əyilməsi üçün axırıncı boyun fəqərəsi nahiyəsində vətərlər kəsilir
- cəmdəklər, yarımcəmdəklər damğalandıqdan sonra soyudulur
- cəmdək doğranaq yarımcəmdəyə ayrılır
- quru tualet zamanı böyrəklər və böyrək ətrafı piy çıxarılır
- cılız quyruqlu qoyunların quyruğu kəsilərək, cəmdəkdən ayrılır, quyruqlu və yarımquyruqlu qoyunlarda quyruq kəsilərək cəmdəkdən ayrılır

192 Hansı əməliyyat qoyun və keçinin emalında aparılır?

- cəmdəyin təmizlənməsi (tualeti) və damğalanması
- gicəlləndirmə
- qansızlaşdırma
- dərinin soyulması
- içalatın çıxarılması

193 Qaramal elektrik cərəyanı ilə gicəlləndirildikdə hansı orqanları fəaliyyətini davam etdirməlidir?

- hərəkət orqanları
- ürək, ağ ciyər
- mədə-bağırsaqlar
- bütün orqanları fəaliyyətsizləşir
- heyvan ölür (mundar olur)

194 Ət kombinatlarında qaramalın emalı zamanı onu gicəlləndirməkdə məqsəd nədir?

- dərisinin soyulmasını asandlaşdırmaq

- kəsmə əməliyyatının rahat və tələssiz aparılması, işçilərin təhlükəsizliyinə təminat
- yüksək ət çıxarı əldə etmək
- ətin qidalılıq dəyərini yüksəltmək
- emal prosesini sadələşdirmək

195 Tədarük edilib qruplaşdırılan mal-qaranın emal üçün hazırlanması zamanı hansı tədbir həyata keçirilmir?

- donuzlar, həmçinin dərisi çirklənmiş qaramalın su ilə yuyulması
- mal-qara və donuzların damğalanması
- dincəlməsi üçün 2÷3 gün sakit buraxılması
- qaramalın kəsilməyə 24 saat, donuzların 12 saat qalanadək normal yemlənməsi
- kəsilməyə 2÷3 saat qalanadək suvarılması

196 Hansı qrup mal və camışların yaşından və cinsindən asılı olaraq standartda əsasən ayrıldığı 4 qrupdan biri deyil?

- cinsiyyətdən asılı olmayaraq 14 gündən 3 ayadək olan buzov, balaq
- yenicə doğulmuş və 14 günədək olan buzov, balaq
- öküz (axtalanmış buğa), inək, camış
- buğa, kəl
- 3 aylıqdan 3 yaşadək olan cavan heyvanlar (cöngə, düyə, dana, kəlçə, axta)

197 Yağ toxumasının tərkibində hansı maddə üstünlük təşkil edir?

- vitaminlər
- yağ
- su
- zülal
- mineral maddələr

198 Ətin əmtəlik və texnoloji göstəriciləri hansı mərhələdə daha yüksək olur?

- avtoliz mərhələsi
- ətin yetişmə mərhələsi
- ətin keyləşmə mərhələsi
- ətin qızışması
- ətin kiflənməsi

199 Soyumuş, soyudulmuş və donu açılmış ətin saxlanması dövründə keyfiyyətinin aşağı düşməsi və xarab olması əsasən hansı proses nəticəsində baş verir?

- mexaniki
- mikrobioloji
- fiziki
- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi

200 Ətin iylenməsi və çürüməsi zamanı zülallar parçalanarkən hansı maddə alınır?

- üzvü maddələr (krezol, fenol, indol, skatol, merkaptanlar)
- kalsium duzları

- ammonyak
- uçucu yağ turşuları
- oksit turşular

201 Fotobakteriyaların inkişafı nəticəsində işıqsaçan ət nə edilir?

- satışa verilmir
- səthi yağ dəsmalla silinib təmizləndikdən sonra istifadə edilir
- tullanır
- məhv edilir
- yandırılır

202 Piqment əmələ gətirən Bact.Prodigiosum və Ps.Pyocycaneus mikroorqanizmlərin inkişafı nəticəsində səthində qırmızı və göy ləkələr yaranan ət nə edilir?

- satışa verilmir
- səthi təmizləndikdən sonra istifadə edilir
- tullanır
- məhv edilir
- yandırılır

203 Qızıqma əlaməti olan ət nə edilməlidir?

- su ilə yuyulmalı
- doğranmadan havaya verilməli
- xırda tikələrə doğranıb havaya verilməli
- məhv edilməli
- satılmalı

204 Hansı göstərici ət qızıqda onun sensor göstəricilərinə xas deyil?

- səthi-nəmli
- konsistensiyası-xəmirvari
- konsistensiyası-yumşaq
- dadı-özünəməxsus xoşagələndir
- rəngi-bozumtul-qırmızı

205 İylənmə və çürümə əlamətli ət nə edilməlidir?

- məhv edilməlidir
- səlahiyyətli komisiyanın ekspertizasına verilməlidir
- təcili satılmalıdır
- təcili dondurulmalıdır
- istifadə edilmək üçün kütləvi iaşə obyektlərinə verilməlidir

206 Hansı ət saxlanma dövründə tez iylənir?

- rabitəli suyu çox, sərbəst suyu az olan
- xəstə və yorğun heyvandan alınan
- kök heyvandan alınan
- yaşlı heyvandan alınan
- sağlam heyvandan alınan

207 Hansı dəyişiklik ətdə gedən mikrobioloji proseslər nəticəsində meydana çıxmır?

- qızarma, göyərmə, işıqsaçma
- kütləsinin azalması
- seliklənmə
- kiflənmə
- iylənmə

208 Ətin xarab olmasına səbəb olan mikrobioloji proseslərin sürəti və istiqaməti hansı amildən asılı deyil?

- ətraf mühitin havasının parametri
- ətin növü, yaşı, cinsiyyəti
- mikroblarla yoluxma dərəcəsi
- mikrobların növü
- sanitariya-gigiyena şəraiti

209 Dondurulmuş ətin saxlanması dövründə keyfiyyətinin aşağı düşməsi və xarab olması əsasən hansı proses nəticəsində baş verir?

- mexaniki
- fiziki
- işıqlanma
- histoloji
- mikrobioloji

210 Yetişmiş ətin sonrakı saxlanması dövründə tərkibindəki suyun buxarlanması nəticəsində hansı göstəricisi pisləşmir?

- rəngi
- mineral elementlərin sayı və miqdarı
- kütləsi
- quruması
- şirəliliyi və zərifliyi

211 Azərbaycan mütəxəssisləri ətin yetişmə prosesini sürətləndirmək məqsədi ilə hansı preparatdan istifadə edilməsini təklif ediblər?

- masin preparatı
- əncirdən alınan fisin preparatı
- papain fermentini
- bromelin fermentini
- tripsin fermentini

212 Ətin yetişməsinin ikinci mərhələsində sensor və instrumental göstəricilərinin yaxşılaşması əsasən nə ilə izah edilir?

- bioloji aktiv birləşmələrin dəyişilməsi
- zülallarda gedən proteolitik proseslərlə
- mineral maddələrin dəyişilməsi
- suyun buxarlanması
- karbohidratların dəyişilməsi

213 Hansı göstəricinin səviyyəsi ətin keyləşmə mərhələsində qeyd edilən kimi olmur?

- ətdən hazırlanan xörək dadsız, bulyon bulanıq olur
- ətdən hazırlanan xörək yaxşı həzm olur, yüksək dərəcədə mənimsənilir, asan sindirilir
- ətin zərifliyi kəskin sürətdə pisləşir
- ətin su birləşdirmə xassəsi azalır
- ət çətin çeynənir

214 Yenicə kəsilmiş heyvanın buğlu-isti ətinin istilik emalı zamanı alınan xörəkdə hansı göstərici müşahidə edilmir?

- ətin xoşagələn dadı, iyi az hiss olunur
- əti ağızda çeynəyərkən tez parçalanır, asan həzm olunur, yüksək dərəcədə mənimsənilir
- ət bulyonu bulanıq olur
- ət bulyonu dadsız olur
- ət bulyonun özünəməxsus qoxusu olmur

215 Hansı heyvan növünün yağında insanların ateriokleroz xəstəliyinə tutulmasına səbəb olan xolesterinin miqdarı daha azdır?

- zebu
- qoyun
- donuz
- mal
- camış

216 Hansı heyvan növünün yağında insanların ateriokleroz xəstəliyinə tutulmasına səbəb olan xolesterinin miqdarı daha çoxdur?

- zebu
- donuz
- mal
- qoyun
- keçi

217 Əzələ toxumasında olan azotsuz ekstraktiv maddələrdən ən əsası sayılan qlikogenin (heyvanat nişastası) faizlə miqdarı nə qədərdir?

- 2÷5
- 1,0÷1,1
- 0,01÷0,1
- 0,1÷0,9
- 1,5÷2

218 Hansı proses ətin tərkibindəki mineral maddələrin sayından və nisbətindən asılı deyil?

- normal su müvazinətinin yaranması, saxlanması və toxumlar arasında paylanması
- səciyyəvi iyin yaranması
- sümük toxumasının əmələ gəlməsi və möhkəmlənməsi
- osmotik tarazlığın sabit saxlanması
- turşu-qələvi tarazlığının tənzimlənməsi

219 Ətin əzələ toxumasının tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı səhv göstərilib?

- mineral maddələr-1,4
- vitaminlər-5
- zülal-18÷22
- yağ-2÷4
- su-72÷75

220 Mal cəmdəyinin hansı nahiyəsinin əzələləri daha zərif və incədir?

- qabırğa
- can əti
- boyun
- qarın
- bud

221 Hansı göstəriciyə görə əzələlər adlandırılırmır?

- yerləşdiyi nahiyənin adına (alın, sağrı və s.)
- dəri əzələləri
- vəziyyəsinə (bükən, açan, yaxınlaşdırın, qaldıran və s.)
- liflərin istiqamətinə (kəndələn, çəp, düz və s.)
- zahiri formalarına (kvadrat, üçbucaq, halqavari və s.)

222 Hansı heyvan cəmdəyində qabırğaların sayı çoxdur?

- keçi
- at
- mal
- davar
- donuz

223 Quyuqsuz qoyunlarda neçə quyruq fəqərəsi olur?

- 5.0
- 3.0
- olmur
- 1.0
- 2.0

224 Birinci boyun fəqərəsi necə adlanır?

- yalançı fəqərə
- atlas
- axis
- epistrofez
- ox fəqərə

225 Hansı göstərici onurğa sütunu fəqərəsi hesab olunmur?

- oma fəqərələri
- adsız fəqərə

- boyun fəqərələri
- döş və ya arxa fəqərələri
- bel, qarın fəqərələri

226 Ətin tərkibindəki hansı maddənin faizlə miqdarı düzgün göstərilir?

- kül-1
- qlikogen-5
- zülal-17
- yağ-20
- su-62

227 Hansı göstərici əzələ toxuması zülallarının insan qidasındaki əhəmiyyətini göstərmir?

- enerji mənbəyi olması
- parçalanarkən əvəz olunan oksiprolinin amin turşusunun alınması
- quru maddənin 80%-ni zülalların təşkil etməsi
- orqanizmdə yeni hüceyrələrin yaranmasına səbəb olması
- zülallardan orqanizmdə yağların, karbohidratların sintez olunması

228 Əzələ zülallarının neçə %-i suda həll olur?

- 10.0
- 40.0
- 60.0
- 75.0
- 100.0

229 Hansı zülal əzələ lifinin miofibrilyar zülallarına aid deyil?

- tropomiozin
- miogen
- miozin
- aktin
- aktomiozin

230 Hansı zülal əzələ lifinin sarkoplazma zülallarına aid deyil?

- mioqlöbin
- tsao zülalı
- mioalbumin
- x-qlöbulin
- miogen

231 Hansı zülal əzələ lifinin nüvə zülallarına aid deyil?

- nukleproteinlər (RNT)
- lipoproteinlər
- nukleproteinlər (DNT)
- turş zülal
- qalıq zülal

232 Hansı zülal əzələ lifinin sarkolemma zülallarına aid deyil?

- neyrokəratinlər
- mioqləbin
- kollagen
- elastin
- retikulin

233 Ətin hansı göstəricisi sərbəst və rabitəli suyun miqdarı və nisbətindən asılı deyil?

- su saxlama
- yağlılığı
- zərifliyi
- su birləşdirmə dərəcəsi
- su tutma

234 İsti-buğlu ətdə xoşagəlməyən iy və dad verən hansı aminturşudur?

- serin
- tirozin
- oksiprolin
- prolin
- qlisin

235 Hansı maddə əzələlərin azotlu ekstraktiv maddəsi sayılır?

- anserin
- qlikogen
- adenoziinfosfatlar (ATP, ADF, AMF turşuları)
- kreatin
- karnitin

236 Birləşdirici toxumanın tərkibindəki təmdəyərli olmayan zülallardan hansı ən geniş yayılındır?

- mukopolisaxaridlər
- kollagen
- elastin
- retikulin
- mukoproteidlər

237 Təzə kəsilmiş heyvanın ətində keyləşmə mərhələsinin başlama və davam etmə müddətinə hansı göstərici təsir göstərmir?

- ətdə PH-ın səviyyəsi
- əzələlər arasında olan yağın miqdarı
- mühitin temperaturu
- ətdə ATF-nin miqdarı
- ətdə süd turşusunun ilkin miqdarı

238 Hansı reaksiya keyləşmə mərhələsində ətin tərkibində gedən ən əsas biokimyəvi proseslərdən biri sayılır?

- aktin və miozinin aktomizin kompleksinə assosiasiyası
- kollagenin xassəsinin dəyişilməsi
- qlikogenin parçalanması
- kreatin fosfat turşusunun parçalanması
- adenozintrifosfat turşusunun parçalanması

239 İsti-buğlu ətdə qlükoza, maltoza və qıvcırmayan reduksiya edilmiş polisaxaridlərin miqdarının artması nə ilə izah edilir?

- ATF-nin ADF-a parçalanması
- qlikogenin amiotik parçalanması
- qlikogenin qlikolitik parçalanması
- qlikogenin süd turşusunadək parçalanması
- miozinin təsiri ilə ATF-in parçalanması

240 Keyləşmə mərhələsində miofibrillərin yığılaraq daha da qısalması nə ilə izah edilir?

- su birləşdirmə xassəsinin azalması ilə
- aktomiozinin əmələ gəlməsilə
- Marş-Bendoll faktoru ilə
- kalsium ionları ilə
- ATF-in parçalanması ilə

241 Ət cəmdəklərinin doğranılaraq bütün anatomik nahiyələrinin hamısının eyni qiymətlə satılmasını düzgün hesab etmək olarmı?

- kulinariya məmulatı satışında olar
- olmaz
- olar
- kütləvi iaşə obyektlərində olar
- pərakəndə satış obyektlərində olar

242 Azərbaycanda ətin pərakəndə satışı zamanı qəssab ən əsas nəyə fikir verməlidir?

- ön və arxa maçaları əvvəlcədən doğranıb xırda tikələr şəklində hər çəkiyə əlavə etməli
- sümük yumşaq ət tikələri arasında bərabər ($\approx 20\%$) paylansın və doğranarkən dağılmasın
- əvvəlcə yumşaq ət satılsın
- boyun nahiyəsini əvvəlcədən doğranıb xırda tikələr şəklində hər çəkiyə əlavə etməli
- miyantəngi nahiyəsini qarın boşluğu əvvəlcədən doğranıb xırda tikələr şəklində hər çəkiyə əlavə etməli

243 Heyvanın hansı orqanı yemək üçün yararlı subməhsul sayılır?

- quyruq
- öd kisəsi
- kəllə
- dımaqlar
- yelin

244 Qaramalın diri kütləsinə görə subməhsulların çıxarı %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir?

- 25,5÷30,5
- 13,7÷15,1

- 5,5÷6,5
- 3,5÷4,5
- 20,5÷25,5

245 Hansı göstərici subməhsulların morfoloji əlamətlərə görə ayrıldığı qruplardan biri deyil?

- sümüklü
- selikli
- ətli-sümüklü
- yumşaq
- tüklü

246 Mağazaların soyuducu kameralarında soyudulmuş ət subməhsullarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 1 həftə
- 36 saat
- 8 saat
- 8 gün
- 8 ay

247 Mağazaların soyuducu kameralarında dondurulmuş ət subməhsullarının saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 1 həftə
- 72 saat
- 36 saat
- 36 həftə
- 72 gün

248 Hansı subməhsulunun qidalılıq dəyəri göstərilən növlərlə müqayisədə ən aşağıdır?

- ürək
- ağciyər
- dil
- böyrək
- qaraciyər

249 Zülallarının əsas hissəsi kollagen və elastindən ibarət olan kəllə-paça ən çox hansı xörəyin hazırlanmasına sərf edilir?

- dolma
- xaş
- piti
- bozartma
- bastırma

250 Dünyada ümumi quş əti istehsalında hansı ev quşu ətinin xüsusi şəkisi %-lə düzgün göstərilir?

- ördək-1,5
- qaz əti-10
- broyler əti-70

- anac toyuq ət-i-15
- hinduşka ət-i-10

251 Ətlik, yumurtalıq və qarışıq istiqamətli toyuqların əmtəəşünaslıq qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricisi nəzərə alınmır?

- yumurtlaması
- içalatının qidalılıq dəyəri
- zahiri görünüşü
- diri kütləsi
- ət çıxarı

252 Hansı göstərici ətlik istiqamətli toyuqlara xas deyil?

- sakit və az hərəkətli
- gec böyüməsi
- iri ölçülü, ağır kütləli, dolu bədənli
- boynu qısa və sinəsi enli
- ayaqları gödək və ətli

253 Hansı göstərici yumurtalıq istiqamətli toyuqlara xas deyil?

- yumurtlaması yüksəkdir
- boynu qısa
- kiçik ölçülü, yüngül kütləli
- cəld və hərəkətlidir
- ayaqları uzun və ətsizdir

254 Aşağıdakı toyuq cinslərinin hansının ət-i daha zərifdir?

- Brama
- Leqqorn
- Rod-aylend
- Nyu-hempşir
- Lanqşan

255 Ətlik istiqamətli toyuqların yaşından və cinsiyətindən asılı olaraq hansının diri kütləsi kq-la düzgün deyildir?

- beçə-3÷3,2
- fərə-4,0÷5,0
- anac-3,4÷4,0
- xoruz-4,5÷5,5
- çolpa-3÷3,2

256 Hansı göstəricini hinduşkanı ətlik baxımdan digər ev quşlarından müsbət baxımdan fərgləndirənə aid etmək olmaz?

- ət çıxarı
- tükünün keyfiyyəti və miqdarı
- ölçüsü
- böyüməsi

ətinin qidalılıq dəyəri

257 Hansı ev quşunun əti qidalılıq dəyəri və dadlılığına görə daha üstündür?

- firəng toyuğu
- qaz
- hinduşka
- toyuq
- ördək

258 Ev quşları əti içərisində ən yağlısı hansıdır?

- firəng toyuğu
- qaz
- hinduşda
- toyuq
- ördək

259 Ev quşlarından ən tez böyüyəni və kökələni hansıdır?

- firəng toyuğu
- ördək
- qaz
- hinduşda
- toyuq

260 Hansı orqan quşların emalı zamanı alınan və texniki tullantı sayılan məhsullar sırasına aid deyil?

- nəfəs borusu və dalaq
- böyrək, ürək
- ifrazat dəliyi ilə birlikdə bağırsaqlar
- yumurtalıq və yumurtalar
- öd kisəsi

261 Qidalılıq dəyərliliyi baxımından quşların dərisinə münasibət necədir?

- ev pişiyinə, itə verilməlidir
- kifayət qədər yüksəkdir, yeyilir
- aşağıdır
- yemək olmaz
- bəzi nahiyələrin dərisi yemək üçün şərti yararlıdır

262 Respublikamızda olan 345-dən artıq ov quşlarının 30÷40 %-nin hansı məhsulundan istifadə edilmir?

- lələyi
- zili
- əti
- yumurtası
- dərisi

263 Standarta əsasən buğlu-isti ətin pərakəndə ticarətdə satılmasına icazə verilirmi?

- günortayadək verilir, günortadan sonra verilmir
- verilmir
- verilir
- 1÷2 saat ərzində verilir
- 1÷2 saatdan sonra verilir

264 Soyudulmuş mal və qoyun ətində baş verən təbii itginin %-lə miqdarı saxlanmanın hansı günü üçün düz verilməmişdir?

- 4-cü gün-0,74÷0,92
- 7-ci gün-0,88÷1,0
- 1-ci gün-0,42÷0,60
- 2-ci gün-0,62÷0,85
- 3-cü gün-0,72÷0,90

265 Ətdə təbii itgi məvhuunu altında nə başa düşülür?

- satış zamanı ətin doğranmasında yaranan itgi
- suyun buxarlanması nəticəsində kütləsinin azalması
- zülalların denaturatlaşması
- yağların oksidləşməsi
- daşınma və saxlanma zamanı ehtiyatlı davranılmadıqda ətin kərlənməsi

266 Saxlanma dövründə soyudulmuş ətin rənginin tədricən tutqunlaşması və qaralması hansı göstəricidən asılı deyil?

- ətin yağlılığından
- ətdə makroelementlərin miqdarından
- ətdə mioqlobinin miqdarından
- ətdə metmioqlobinin əmələ gəlməsindən
- mikroorqanizmlərin inkişaf etməsi sürətindən

267 Ətraf mühitin temperaturundan və nisbi rütubətindən asılı olaraq neçə müddətdən sonra buğlu-isti ətin qidalılıq dəyəri pisləşir?

- vaxt ötdükcə qidalılıq dəyəri yüksəlir
- 2÷3 saat
- 2÷3 ay
- 2÷3 gün
- 2÷3 dəqiqə

268 Buğlu-isti ətin qidalılıq dəyəri 1÷2 saat ərzində necə qiymətləndirilir?

- pis
- ən yüksək
- kafi
- yaxşı
- eyri-kafi

269 Qidalılıq dəyəri və iqtisadi baxımdan soyudulmuş ətin daşınması və saxlanması işində ən mütərəqqi üsul hansıdır?

- daşınma və saxlanma zamanı mikroorqanizmlərin inkişafının qarşısını almaq üçün antibiotiklərdən istifadə edilməsi
- istehsal zamanı ət cəmdəklərinin tənzif, parça, polimer materiallardan hazırlanan kisələrə yığılması və xüsusi avadanlıqdan asılması
- soyudulan nəqliyat növündən istifadə edilməsi
- soyudulan kameralarda, şkaflarda, pistaxtalarda, məişət soyuducularında saxlanması
- ət emalı müəssisəsində şaqqalanaraq yeşiklərə yığılması

270 Nə üçün standartlara görə buğlu-isti və soyumuş ətlərin pərakəndə ticarətdə satışına icazə verilmir?

- daşınma və satış dövründə daha çox əmək və enerji tələb etdiyinə görə
- buğlu-isti və soyumuş ətin keyfiyyətli qalma müddətlərinin qısalığına görə
- ətdə baş verən təbii itginin hecablanması və bu sahədəki çətinliyə görə
- əti buğlu-isti və soyumuş halda daşımaq üçün xüsusi nəqliyatın olmadığına görə
- əti buğlu-isti və soyumuş halda saxlamaq üçün mağazada xüsusi şəraitin olmadığına görə

271 Ət hansı termiki halında daha yüksək qidalılıq dəyəri ilə səciyyələnir?

- təkrar dondurulmuş
- soyudulmuş
- soyumuş
- dondurulmuş
- defrostasiya edilmiş

272 Hansı iş ovlanan quşa əmtəə görünüşü vermək üçün ovçu tərəfindən yerindəcə həyata keçirilən tədbirlərdən bir sayılır?

- lələklərini təmizləməsi
- kütləsinin təyin edilməsi
- quşun başını buraraq qanadının altına salınması
- qanadlarını möhkəmcə bədəninə sıxılması
- ayaqlarını əvvəlcə bədəninə sıxıb, sonra quyruğu istiqamətində dartması

273 Respublikamızda ov quşlarının növü və sayının kəskin azalmasına hansı amil təsir etməmişdir?

- xam və dincə qoyulmuş torpaqlarda irriqasiya işlərinin aparılması
- kənd təsərrüfatında yeni texnikanın, mütərəqqi texnologiyanın tətbiqi
- cəngəlliklərin, qamışlıqların, kolluqların, meşələrin kəsilməsi və qırılması
- otlaqların biçilməsi, bataqlıqların qurudulması
- ziyanvericilərə qarşı zərərli kimyəvi maddələrdən istifadə edilməsi

274 Quş əti yağının tərkibindəki yağ turşularının 47%-ə qədərini hansı yağ turşusu təşkil edir?

- palmitin
- olein
- linolen
- linol
- stearin

275 Aşbazlıq əməliyyatı zamanı cavan quş əti hansı yeməyin hazırlanmasına sərf edilməlidir?

- pörtlədilmiş

- kabab
- qızardılmış
- qovrulmuş
- bulyon alınmasını

276 Aşbazlıq əməliyyatı zamanı yaşlı və yağlı quş əti hansı yeməyin hazırlanmasına sərf edilməlidir?

- pörtlədilmiş
- bulyon alınmasına
- qızardılmış
- qovrulmuş
- kabab

277 Quş cəmdəyinin hansı nahiyəsində toplanan yağ daha yüksək qiymətləndirilir?

- əzələlər arasında
- dəri altında
- daxili orqanların ətrafında
- çombələndə
- əzələlərdə

278 Hansı qüsurlu quşun emalı zamanı qansızlaşdırma əməliyyatının düzgün aparılmaması nəticəsində yaranır?

- qanadlarının altında göyümtül qan damarları aydın seçilir
- cəmdəyin dərisinin bəzi yerlərinin cırılması
- cəmdək tez qaralır
- cəmdək saxlanmaya davamsız olur
- cəmdəyin səthində bəzi yerlər qızarır

279 Respublikamızda əhalinin ət və ət məhsullarına olan marağının ödənilməsində hansı ev quşunun daha sürətlə artırılması məqsədəuyğun sayılır?

- qazların
- hinduşkaların
- toyuqların
- ördəklərin
- firəng toyuğunun

280 Respublikamızın taxılçılıq təsərrüfatlarında hansı ev quşunun artırılması daha sərfəlidir?

- hinduşkaların
- qazların
- toyuqların
- ördəklərin
- firəng toyuğunun

281 Heyvan və quşların hansında yem zülalını yeyinti zülalına çevirmə əmsalı daha yüksəkdir?

- camışlarda
- quşlarda
- donuzlarda

- qoyunlarda
- qaramalda

282 Kəllə-paçadan hazırlanan xaşı yeyərkən ələ, dodaqlara və s. yapışması nə ilə izah edilir?

- xolində baş verən çevrilmələrlə
- bişərkən kollagenin jelatin və yapışkana çevrilməsi
- purin əsaslarında baş verən dəyişikliklə
- qlikogendə baş verən dəyişikliklə
- xolesterində baş verən çevrilmələrlə

283 Ət cəmdəyinin hansı anatomik nahiyələrinin qidalılıq dəyəri, enerjiliyi və kulinariya göstəriciləri daha yüksəkdir?

- boyun nahiyəsinin
- heyvan diri olarkən az yük altında olan nahiyələrinin əti
- bütün nahiyələrin ətinin qidalılıq dəyəri, enerjiliyi və kulinariya göstəriciləri eynidir
- bud nahiyəsinin
- qabırğa nahiyəsinin

284 Ağ və boz kif göbələkli ət cəmdəkləri nə edilir?

- ehtiyat üçün saxlanılır
- tullanır
- yandırılır
- satışa verilir
- məhv edilmir

285 Hansı mikroorqanizm ətin kiflənməsində iştirak etmir?

- Aspergillus repens
- Bakt. prodigiosum
- mucoz mucedo Linne
- Pencillium crustancium
- Aspergillus candidus

286 Kif göbələkləri ən çox hansı yerdə saxlanılan ətdə inkişaf edir?

- yaxşı işıqlanmayan yerdə
- ventilyasiya yaxşı olan yerdə
- havası yaxşı dəyişdirilməyən və cərəyan etməyən yerdə
- kameranın küncündə
- kameranın qapısının yaxınlığında

287 Quş ətində zülalə görə %-lə hansı əvəzedilməz aminturşusunun miqdarı səhvidir?

- metionin-3,4
- triptofan-13
- arginin-6,0
- lizin-2,3
- sistin-0,8

288 Saxlanma dövründə soyudulmuş ətin rənginin qaralması nə ilə izah edilir?

- hava cərəyanının olmaması
- mioqlobinin oksimioqlobinə, bunun isə oksigenin təsiri ilə metmioqlobinə oksidləşməsi
- aşağı müsbət temperaturun təsiri
- ət saxlanılan yerin havasının çox rütubətli olması
- ətin tərkibində birləşdirici toxumanın çox olması

289 Malqaranın emalı prosesində hansı əməliyyatdır ki, o 20÷30 dəqiqə ərzində yerinə yetirilmədikdə ətin bütün səthi mikroorqanizmlərlə yoluxur?

- cəmdəyin tualeti
- nutrovka
- gicəlləndirmə
- qansızlaşdırma
- dərinin soyulması

290 Bəzi kolbasaların selofan örtüyündə həkk olunan “halal” sözü nəyi göstərir?

- kolbasa məmulatı istehsal edən obyektə yalnız müsəlmanların işlədiyi
- kolbasa istehsal edən müəssisənin adını
- kolbasada donuz ətinin olmadığını
- kolbasanın alındığı ətin üzü qıbləyə tutularaq kəsilən heyvandan alındığı
- kolbasanın alınmasına sərf edilən ətin İrandan və ya digər müsəlman ölkələrindən gətirildiyini

291 Hansı tədbir dondurulmuş ətin defrostasiyasının təkmilləşməsinə kömək etmir?

- ultra səsin tətbiqi
- ətin xırda tikələrə doğranması
- buxar mühitində aparılması
- isti hava axınının tətbiqi
- elektrik cərəyanının tətbiqi

292 Hansı göstərici duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının qidalılıq dəyəri barədə düzgün deyil?

- istehlaki-digər ət məhsulları ilə müqayisədə çox
- həzm olması-çətin
- konsistensiyası-zərif
- qidalılıq dəyəri-yüksək
- saxlanmaya-nisbətən davamlı

293 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında termiki vəziyyətindən asılı olaraq hansı ətdən istifadə olunmasına icazə verilmir?

- dondurulmuş
- təkrarən dondurulmuş
- buğlu-isti
- soyumuş
- soyudulmuş

294 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında hansı ətdən istifadə etmək olar?

- camış əti
- soyudulmuş ət
- çox yağlı və əzələ toxuması kobudlaşan qoca heyvanların əti
- öküz, buğa
- ikinci dəfə dondurulmuş ət

295 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında hansı maddə yardımçı xammal kimi istifadə edilmir?

- fosfatlar
- qara istiot, sarımsaq
- şəkər, duz
- askorbinatlar
- piqmentlər

296 Donuz yarımçəmdəkləri bekonluq sxem üzrə şaqqalandıqda hansı hissə kəsilib ayrılır?

- boyun fəqərələri
- dəri
- omba sümüyü
- kürək sümüyü
- döş sümüyü

297 Duzlama əməliyyatı aparılmadıqda və ya düzgün yerinə yetirilmədikdə hansı göstərici hazırlanan duzlanıb hislənmiş ət məhsuluna xas deyil?

- saxlanılmaya davamsızlığı
- orqanizm tərəfindən mənimsənilmə faizinin yüksək olması
- ətin yetişməməsi
- məhsul dadsız, xoşa gəlməyən qoxulu və rəngli olması
- qobud konsistensiyalı, çətin həzm olması

298 Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının istehsalı zamanı məqsədəuyğun duzlanma üsulu seçilərkən hansı göstərici nəzərə alınmır?

- istehsal ediləcək məhsulun növü
- müəssisədə olan duzun miqdarı
- əsas xammalın növü
- əsas xammalın keyfiyyəti
- duzlanma sürəti

299 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında duzluğa qatılan 100 kq hesabı ilə 300 q fosfat və 0,1÷0,15% natrium qlütaminat məhsulun hansı göstəricisinə təsir etmir?

- zahiri görünüşünə
- məhsulun duzluluğunun optimallaşmasına
- məhsulun dadına
- məhsulun rənginə
- məhsulun şirəliliyinə, zərifliyinə

300 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında duzluğa qatılan (1÷2%) şəkər hansı göstəriciyə təsir etmir?

- mühitin pH-nın aşağı düşməsinə
- sərf edilən əsas xammala görə hazır məhsul çıxarının yüksəlməsinə
- ətin duzluluğunun zəifləməsinə
- məhsulun zərifliyinin yüksəlməsinə
- nitritlərin parçalanmasının dayanmasına

301 Hansı duzlanıb-hislənmiş ət məhsulunun duzluluq faizi duzlama əməliyyatında sərf olunan duzluğun qatılığına uyğun gəlir?

- duzluğun qatılığı 10÷12% olduqda-duzsuz məhsul
- duzluğun qatılığı 8÷10% olduqda-duzlu məhsul
- duzluğun qatılığı 14÷16% olduqda-az duzlu məhsul
- duzluğun qatılığı 16÷18% olduqda-normal duzlu məhsul
- duzluğun qatılığı 18÷20% olduqda-duzlu məhsul

302 Donuz yarımcəmdəkləri standart sxem üzrə şaqqalandıqda hansı hissədən bud alınır?

- cəmdəyin döş nahiyəsindən
- cəmdəyin arxa hissəsindən
- cəmdəyin orta hissəsindən
- cəmdəyin boyun nahiyəsindən
- cəmdəyin miyantəng nahiyəsindən

303 Duzlanıb hislənmiş məhsul istehsal etmək üçün hansı donuz cəmdəyindən istifadə edilmir?

- yağlı (bəzi anatomik nahiyələri)
- pota
- bekon
- ətlik
- sənaye emalı üçün (dördüncü kateqoriya)

304 Hansı göstərici defrostasiya edilmiş ətə yox, soyudulmuş ətə xasdır?

- bişən zaman bulyonda xeyli boz-qırmızı rəngli kəf yaranır
- hər bir heyvan növünün ətinə xas olan qoxu və dad hiss olunur
- rəngi daha qırmızı
- kəsilən yerin səthi düz, hamar, sulu, barmaqları isladır
- konsistensiyası xəmirvari, barmaqla bastıqda alınan batıq düzəlmir

305 Hansı göstərici ətin donunun məhlulda (su, duzlaq və s.) açılmasının məqbul sayılmadığını təsdiqləyir?

- ekstraktlı maddələrin bir hissəsi məhlula keçir
- ətin donu tez açılır
- ətin rəngi solur
- özünəməxsus qoxusu və dadı zəifləyir
- zülalların bir hissəsi məhlula keçir

306 Göstəricilərdən hansı saxlanma dövründə ətin keyfiyyətini daha yaxşı saxlanmasına və təbii itginin azalmasına səbəb olmur?

- ət qalağının üzərinin örtülməsi (brezentlə, tənziplə, buz təbəqəsi və s.)

- kameranın havasının temperaturunun gündə 2 dəfə ölçülməsi
- aşağı temperaturun yaradılması
- yüksək rütubətin yaradılması
- havanın parametrlərinin sabit saxlanması

307 Dondurulmuş ətin və subməhsulların keyfiyyətinə və tərkibində gedən dəyişiklərin sürətinə hansı göstərici təsir etmir?

- saxlanma müddəti
- kamerada havanın parametrlərinin ölçülməsində istifadə edilən cihazların konstruksiyası
- ətin və subməhsulların dondurulmasından əvvəlki keyfiyyəti
- dondurulma sürəti
- saxlanma şəraiti

308 UBŞ-la şüalandırma soyudulmuş ətin saxlanma müddətinə necə təsir göstərir?

- keyfiyyətli qalma müddəti $5 \div 10\%$ azalır
- keyfiyyətli qalma müddəti $2 \div 2,5$ dəfə artır
- keyfiyyətli qalma müddətinə təsir etmir
- keyfiyyətli qalma müddətini qısaldır
- keyfiyyətli qalma müddəti $5 \div 10\%$ artır

309 Ət məhsullarının az doza ilə işlənməsi necə adlanır?

- radappertizasiya
- radurizasiya
- ref
- rad
- rentgen

310 Ət məhsullarının yüksək (0,8 milyon rad) doza ilə işlənməsi necə adlanır?

- rentgen
- radappertizasiya
- ref
- rad
- radurizasiya

311 Soyudulmuş ətin keyfiyyətli saxlanılma müddətinin uzadılmasında işlədilən güclü antiseptik birləşmə-fitonsitlər hansı bitgidən alınır?

- nanə
- turp
- sarımsaq
- soğan
- xardal

312 Soyudulmuş ətin keyfiyyətli saxlanma müddətini $4 \div 5$ gün artırmaq məqsədilə hansı antibiotikin işlədilməsinə icazə verilmir?

- terramisin
- penisilin

- biomisin
- tetrasiklin
- nistidin

313 Soyudulmuş ətın saxlanma müddətinin uzadılmasında hansı konservləşdirmə üsulunun tətbiqi məqbul sayılır?

- fitonsitlər
- qatı duz məhlulu
- ionlaşdırıcı şüalar
- ultra səs
- karbon qazı

314 Hansı tədbir soyudulmuş ətın saxlanması zamanı baş verən təbii itkinin azaldılmasında əhəmiyyət kəsb etmir?

- kameraya isti hava axınının girməsinə yol verilməməli
- yüksək nisbi rütubətdə saxlanılmalı
- 90% nisbi rütubətdə saxlanılmalı
- kameranın parametrləri vaxtında ölçülməli
- temperaturun sabit saxlanması təmin edilməli

315 Hansı qüsur ətın yüksək miqdarda ozonla işlənməsi nəticəsində yaranır?

- ətın keyfiyyətinin aşağı düşməsi
- Ozonator aparatının tez-tez körlənməsi
- insanlara ziyanlı təsiri
- soyuducu batareyaların paslanması
- avadanlıq və texniki vasitələrin korroziyaya uğraması

316 Hansı dəyişiklik ətın UBŞ-la işlənməsi nəticəsində baş vermir?

- ət yağlarının oksidləşməsi
- proteinlərin quruluşunun dəyişməsi
- ətın kütləsinin azalması
- ətın rənginin qaralması
- ət zülallarının denaturatlaşması

317 UBŞ-in ətdəki mikroorqanizmlərə təsiri hansı göstəricidən asılı deyil?

- ətrafdakı havanın parametrlərindən
- ətın növ və sortundan
- şüanın uzunluğundan, enerjisindən
- şüanın təsir etmə müddəti və üsulundan
- ətdəki mikroorqanizmlərin növ tərkibindən, miqdarından

318 Malqaranın emalı prosesində hansı əməliyyatdır ki, o düzgün yerinə yetirilmədikdə ət cəmdəyinin səthinin bütövlüyü pozulur?

- cəmdəyin tualeti
- dərisinin soyulması
- gicəlləndirmə

- qansızlaşdırma
- nutrovka

319 Ət məhsullarının keyfiyyətli saxlanma müddətinin uzadılmasında tətbiq edilən ionlaşdırıcı şüaların radioaktiv γ -şüaları ilə müqayisədə çatışmayan cəhəti nədir?

- istənilən taradan və bükücü materialdan istifadənin mümkünlüyü
- ətin iç qatlarına pis keçməsi
- ətin iç qatlarına yaxşı keçməsi
- ətin temperaturuna təsiri
- şüalanmanın çox qısa müddətə aparılması

320 Baş verən hansı dəyişiklik ətin radioaktiv γ -şüalarının yüksək doza ilə işlənməsi ilə əlaqəli deyil?

- ətin vitaminlərindəki dəyişikliyin dərinləşməsi
- aldehidlərin, ketonların əmələ gəlməsinin sürətlənməsi
- karbonil birləşmələrinin əmələ gəlməsinin sürətlənməsi
- suyun buxarlanması
- mioqlobinin oksimioqlobinə və metmioqlobinə çevrilməsi

321 Hansı tədbir ətin şüalandırılmasında yüksək nəticə alınmasına imkan yaratmır?

- ətin nazik pərdəyə büküldükdən sonra sadalanan maddələrdən biri ilə işlənilib vakuumda şüalandırılması
- ətin şüalandırılmasının qarlı suda aparılması
- ətin üzərinin xörək duzu ilə işlənməsi
- ətin səthinin tripolifosfatla işlənməsi
- ətin askorbin turşusu ilə işlənməsi

322 Ətin dondurulması zamanı yaranan buz kristalcıqlarının ölçüsü, miqdarı və harada yerləşməsi əsasən nədən asılıdır?

- ətin köklük dərəcəsi
- dondurulma sürətindən
- ətin ilkin keyfiyyətindən
- dondurulma formasından
- ətin kimyəvi tərkibindən

323 Dondurulmuş ətin səthinin ağımtıl, kəhraba rəngli görünməsi nə ilə izah edilir?

- dərinin soyulması zamanı cəmdəyin səthindəki pərdənin cırılması
- kəskin hava axını ilə dondurulan ətin səthində yaranan hava "cibcikləri" düşən işığı səpələməsi ilə
- dondurulmuş ət cəmdəklərinin bir-birinə toxunması
- dondurulmaq üçün yetişmə mərhələsinin sonunda olan ətdən istifadə edilməsi
- ətin səthinə işıq saçan mikroorqanizmlərin düşməsi

324 Uzun müddət saxlanılan dondurulmuş ətin zülallarının su tutma, su saxlama, su birləşdirmə, həll olma xassəsinin azalması nəyin nəticəsində baş verir?

- aktin və miozin zülallarının birləşməsi
- mühitin pH-nın turş tərəfə yönəlməsi, zülalların denaturatlaşması və "köhnəlməsi"
- ətin tərkibindəki suyun buxarlanması
- mikroorqanizmlərin fəaliyyətsizləşməsi

- biokimyəvi reaksiyaların ləngiməsi

325 Donu açılmış və defrostasiya edilmiş ətlərin hətta qısa müddətli saxlanmaya davamsızlığını hansı göstərici təsdiq etmir?

- süd turşusunun miqdarının artması, pH-ın yüksəlməsi
 ət şirəsinin axıb ayrılması
 hüceyrələrin qlafının cırlması
 ətdə suyun miqdarının artması
 mikroorqanizmlərin inkişafı üçün əlverişli şəraitin yaranması

326 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında duzluğa qatılan (100 kq ət hesabı ilə 47 q) askorbin turşusu hansı göstəriciyə təsir etmir?

- metmioqlobinin mioqlobinə parçalanmasını sürətləndirir
 ətin boyanma tezliyinə
 ətin boyanma intensivliyinə
 ətin duzluluğunun zəifləməsinə
 havadaki oksigenin təsirinə qarşı davamlılığını artırır

327 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında quru duzlama həyata keçirilərkən nə üçün çənlərdəki məhsul vaxtaşırı çevrilməlidir?

- ətin səthində duzun az toplanması
 ətin bərabər duzlanması
 ətin əzilməməsi
 duzluğun yaranmasının sürətlənməsi
 ətin ekstraktiv maddələrinin duzluğa keçməməsi

328 Hansı göstərici quru duzlama tətbiq edilməklə alınan duzlanıb hislənmiş ət məhsullarına xas deyil?

- məhsulda suyun miqdarı azdır
 məhsul şirəli, dadlı və xoşagələm qoxulu olur
 duzludur
 məhsulun hər tərəfi bərabər duzlanmayıb
 qaba konsistensiyalıdır

329 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalı zamanı tətbiq edilən quru duzlama əməliyyatı nə qədər çəkir?

- 48÷72 saat
 25÷30 gün
 1÷2 gün
 10÷15 gün
 10÷20 saat

330 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən uzun müddətli yaş duzlama əməliyyatı nə qədər çəkir?

- 15÷18 gün
 40÷50 gün
 6÷7 gün

- 21÷30 gün
- 31÷39 gün

331 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən adi yaş duzlama əməliyyatı nə qədər çəkir?

- 31÷39 gün
- 15÷18 gün
- 40÷50 gün
- 6÷7 gün
- 21÷30 gün

332 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən sürətli yaş duzlama əməliyyatı nə qədər çəkir?

- 31÷39 gün
- 6÷7 gün
- 40÷50 gün
- 15÷18 gün
- 21÷30 gün

333 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsal edən müəssisələrdə quru, yaş və qarışıq duzlama üsullarından ən çox hansından istifadə edilir?

- tüstü-yaş
- qarışıq
- quru
- yaş
- duzluqsuz

334 Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının termiki emalı dedikdə hansı əməliyyat nəzərdə tutulmur?

- hislənib-qovurma
- kabab etmə
- hisləmə
- bişirmə
- hislənib-qızartma

335 Hansı məhsullar duzlanıb hislənmiş ət qrupuna daxil olmasına baxmayaraq hislənmirlər?

- hislənilib qızardılmış
- bişirilmiş, qovrulmuş, qızardılmış
- hislənilib bişirilmiş
- hislənilib qovrulmuş
- çiy hislənilmiş

336 Çiy hislənilmiş ət məhsulları hisləndikdən sonra nə edilir?

- qovrulur
- qurudulur
- satışı verilir
- bişirilir

qızardılır

337 Hislənib-bişirilmiş və bişirilmiş ət məhsulları bişirilərkən tərkibində hansı dəyişiklik baş vermir?

- hüceyrə daxili ət şirəsinin ayrılması
 kütləsinin artması
 zülalların pıxtalaşması
 yağın əriməsi
 vegetativ mikroorqanizmlərin məhv olması

338 Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarının termiki emalının xüsusiyyətindən asılı olaraq ayrıldığı 5 qrupdan hansı saxlanmaya daha davamlıdır?

- hislənib qovrulmuş
 çiy hislənmiş
 hislənib bişirilmiş
 bişirilmiş
 hislənib qızardılmış

339 Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarından ən çox istehsal ediləni və satılan hansıdır?

- keçi ətindən hazırlanan
 donuz ətindən hazırlanan
 mal ətindən hazırlanan
 qoyun ətindən hazırlanan
 quş ətindən hazırlanan

340 Donuz ətindən hazırlanan çiy hislənmiş məhsulların hansının qidalılıq dəyəri daha yüksəkdir?

- bel fəqərələri ilə birlikdə (fəqərələrsiz də ola bilər) donuz qabırğaları
 donuz budu, ruleti, koreyka, döş əti (dəri və sümüklü), döş əti (sümüksüz), boyun vətçinası, can əti, boyun əti
 kürək əti
 yanaq əti, dəri donuz kəlləsi, boyun-qabırğalar arası ətlə
 ön maça, arxa maça

341 Çiy hislənmiş donuz kürəyinin sensor göstəricilərdən hansı qeyd edilən kimi olmamalıdır?

- maça bilək oynaqlarından kəsilib ayrılır
 turşumuş qoxu aydın hiss edilir
 forması-ovalvari
 kütləsi-2kq-dan yuxarı
 konsistensiyası-bərk

342 Çiy hislənmiş donuz budlarının sensor göstəricilərdən hansı qeyd edilən kimi olmamalıdır?

- tamı-azacıq şortəhər
 konsistensiyası-qurumuş, qayış təhər, möhkəmdir
 xarici səthi-təmiz, ləkəsiz, seliksiz və kifsiz quru, tüksüz və saçaqsız, ətli və piyi siyirməmiş, kənarları səliqəli işlənmiş
 en kəsiyi-əzələ toxuması boz ləkələrsiz, bütün səthi bərabər sürətdə çəhrayı-qırmızı rəngli, piyi ağ və yaxud çəhrayı çalarlı, saralmamış
 qoxu-hislənmə aydın hiss olunur

343 Çiy hislənmiş donuz əti ruletinin sensor göstəricilərindən hansı qeyd edilən kimi olmamalıdır?

- tamı-şortəhər
- konsistensiyası-bərk, qurumuş, möhkəmdir, qayışvari
- xarici səthi-təmiz, ləkəsiz, çirklənməmiş, tüksüz, əti və piyi siyirməmiş
- en kəsiyi-əzələ toxuması eyni dərəcədə çəhrayı-qırmızı rəngli, piyi ağ və ya çəhrayı çalarlı, lakin saralmamış
- qoxu-hislənmə aydın hiss olunur

344 Hansı məhsul mal ətindən hazırlanan duzlanıb hislənmiş məhsullardan biri sayılmır?

- hislənmiş və hislənilib-bişirilmiş döş
- bujenina
- arxa buddan alınan bişirilmiş, hislənmiş, hislənilib-bişirilmiş ruletlər
- formada mal əti, mal dili, hislənmiş dil
- döş ətindən alınmış bişirilmiş, hislənmiş, hislənilib-bişirilmiş ruletlər

345 Kolbasa istehsalında hansı ətin istifadə edilməsinə yol verilmir?

- xəstəliyə şübhəli heyvanların əti
- üzərində qan laxtaları, dəri qalığı, daxili orqanların tikələri, çirklənmiş
- bir dəfədən artıq dondurulmuş
- icazə verilən normadan artıq üz səthində didilmə, siyirmə, cırılma olan
- təzəliyi şübhəli olan

346 Respublikamızda kolbasa məmulatı istehsalında ən az hansı heyvanın ətindən istifadə edilir?

- camış
- dəvə
- mal
- donuz
- qoyun

347 Respublikamızda kolbasa məmulatı istehsalında ən çox hansı heyvanın ətindən istifadə edilir?

- dovşan
- mal
- at
- dəvə
- maral

348 Dünyada, o cümlədən Azərbaycanda istehsal edilən kolbasalar (bir neçəsi istisna olmaqla) ən çox hansı ətlərin qarışığından hazırlanır?

- camış əti + zebu əti
- mal əti + donuz əti
- mal əti + qoyun əti
- qoyun əti + donuz əti
- quş əti + mal əti

349 Hansı göstərici kolbasa istehsalında qoyun ətindən çox istifadə edilməsinə şərait yaradır?

- uzun illərdən bəri əhalidə qoyun ətinin qidalılıq dəyəri barədə səhv fikrin formalaşması

- azərbaycanlıların digər heyvan ətəri ilə müqayisədə qoyun əti məhsullarına daha çox üstünlük verməsi
- ümumi ət istehsalında qoyun ətinin xüsusi çəkisinin aşağı olması
- bəzi qoyun cinsləri ətində və yağında xoşa gəlməyən qoxunun olması
- qoyun cəmdəklərində ətin az olub, sümükdən çətin ayrılması

350 Qidalılıq dəyəri aşağı olan kolbasaların istehsalında hansı xammaldan az istifadə edilir?

- ürək
- qoyun əti
- diafraqma pərdəsi
- kəllə əti
- yem borusu

351 Yaş duzlama zamanı duzluğun ətdə daha yaxşı və bərabər yayılması məqsədilə təklif edilən hansı üsul daha sərfəlidir?

- içərisində ət olan duzluq fırladılır
- duzluq iynə ilə qan damarlarına vurulur
- duzluq iynə ilə əzələyə vurulur
- ət duzluğa salınmazdan əvvəl döyüşlənir
- duzluğa salınmazdan qabaq ətə ultra səsle təsir edilir

352 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında tətbiq edilən qarışıq duzlama necə həyata keçirilir?

- ətin qan damarlarına duzluq yedirilir
- duz və ya duz qatışığı ilə ovxalanan ət duzluğa salınır
- ət çəlləklərə yığılır və üzərinə duzluq tökülür
- ət quru duzla ovxalanır
- ətin üzərinə duzluq tökülür

353 Duzlanıb hislənmiş ət məhsulları istehsalında ət duzlandıqdan sonra su ilə yuyularkən hansı göstərici baş vermir?

- ət 1÷2% miqdarında özünə su birləşdirir
- məhsulun kütləsi azalır
- məhsulun xarici səthindəki artıq duz yuyularaq azalır
- nitritin 20%-i suya keçir
- nitritin 20%-i suya keçir

354 Kolbasa məmulatına xoşagələn dad və qoxu vermək üçün hansı ədviyyatdan istifadə etmirlər?

- bir neçə tərkibdə hazırlanan şəkərli ədviyyat qatışığı
- sarı çiçək
- mixək, dəfnə yarpağı, muskat cevizi
- ağ istiot, qara istiot, ətirli istiot, qırmızı istiot
- zəfəran, darçın, yerqulağı

355 Kolbasanın hansı örtücü pərdəsi süni deyil?

- viskoz
- sinyuqa (kor bağırsağ)
- kutizin

- belkozin
- naturin

356 Kolbasanın hansı örtücü pərdəsi sellülozal və polimer mənşəli deyil?

- viskoz
- çereva (onikibarmaq bağırsağ)
- saran
- polietilen
- sellofan

357 Hansı göstərici kolbasanın süni örtücü pərdələrinin üstün cəhətini isbatlamır?

- adi şəraitdə saxlanıla bilər
- kifayət qədər elastiki deyil, tüstünün tərkibindəki maddələrin kolbasaya keçməyə qoymur, kolbasaya yapışmır
- təbii örtücü pərdələrdən fərqli olaraq istənilən forma və ölçüdə hazırlana bilər
- kolbasanın adı, istehsalçının adı və s. məlumatlar yazıla bilər
- ucuz başa gəlir

358 Kolbasa qiyməsinin əsasını hansı heyvanın əti təşkil edir?

- dovşan
- mal
- donuz
- qoyun
- at

359 Bişmiş kolbasaların adi üsulla duzlanmış qiyməsi $8\pm 12^{\circ}\text{C}$ -də yetişməsi üçün neçə müddət saxlanılır?

- 24 həftə
- 24 saat
- 24 dəqiqə
- 24 saniyə
- 24 gün

360 Hansı göstərici lazımı qaydada yetişməyən ətdən (qiymədən) alınan kolbasalara xas deyil?

- konsistensiyası məqbul deyil
- iyi, qoxusu, şirəliliyi ilə fərqlənir
- əsas xammala görə hazır məhsul çıxarı azdır
- saxlanmaya davamsızdır
- kolbasanın dadı, tərqi qənaətbəxş sayılmır

361 Kobasa istehsalında şprisləmə əməliyyatı nədir?

- kolbasanın reseptində göstərilən əsas və yardımçı xammalın qarışdırılması
- qiymənin baton formasına salınması üçün şprisləmə maşını vasitəsilə örtücü pərdəyə doldurulması
- qiymənin aramsız iynələnməsi
- qiymənin yetişməsi üçün şprislərə yığılıb saxlanması
- qiymənin duzlanmasını həyata keçirən aparat

362 Düşbərə ət yarımfabrikatlarının hansı qrupuna aid edilir?

- təbii ət yarımfabrikatları
- döyülmüş ət yarımfabrikatları
- xırda tikə ət yarımfabrikatları
- iri tikə ət yarımfabrikatları
- urvalanmış ət yarımfabrikatları

363 Dəmiryolu vaqonları ilə hansı ət məmulatının daşınmasına icazə verilmir?

- dondurulmuş ət
- bişmiş kolbasalar, sosiska və sardelkalar, paşetlər, qan kolbasaları
- hislənmiş kolbasalar
- yarımhislənmiş kolbasalar
- ət konservləri

364 Dondurulmuş ət saxlanılan kameralarda havanın temperaturu neçə dəfə ölçülür?

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

365 Keçi cəmdəyi qoyun cəmdəyindən hansı əlamətlərinə görə fərqlənir?

- ətinin daha açıq rəngli olması
- boynunun və ayaqlarının uzun, döş nahiyəsinin nisbətən sivri olması
- cəmdəyin ağır olması
- cəmdəyin yüngül olması
- cəmdəyin yağlı olması

366 Camış əti hansı əlamətlərə görə mal ətindən fərqlənir?

- tərkibində daha çox suyun olması
- yağının ağ, qabırğalarının daha enli və qalın olması
- ətinin daha yağlı olması
- ətinin nisbətən yağsız olması
- cəmdəyin daha iri olması

367 Yenicə kəsilmiş heyvanın ətinin tərkibində gedən avtoliz prosesinin sürəti, istiqaməti və dərinliyi hansı göstəricidən asılı deyil?

- ətin saxlanma şəraitindən
- kəsilməzdən öncə heyvanın çimizdirilməsindən
- heyvanın köklüyündən
- heyvanın yaşından
- heyvanın sağlamlığından

368 Heyvanın köklüyündən və yaşından asılı olaraq ətinin tərkibindəki kimyəvi birləşmələrdən hansının miqdarı daha çox dəyişilir?

- vitaminlər
- lipidlər
- zülallar
- mineral maddələr
- karbohidratlar

369 Məhsuldar kənd təsərrüfatı heyvanları və quşlarının hansının emalı zamanı dərisi ayrılır?

- camış
- ev quşları
- inək
- qoyun
- keçi

370 Ətin hansı toxumasının qidalılıq dəyəri daha yüksəkdir?

- sümük
- əzələ
- epitel
- birləşdirici
- sinir

371 Göstərilən xəstəliklərdən hansı ətin infeksiyon xəstəliyinə aid edilmir?

- dabaq
- finnoz
- qarayara
- vərəm
- brusellyoz

372 Heyvanların emalı prosesində hansı əməliyyat düzgün yerinə yetirilmədikdə alınan ət saxlanmaya davamsız olur və rəngi tez qaralır?

- damğalanma
- qansızlaşdırma
- gicəllənmə
- nutrovka
- cəmdəyin təmizlənməsi

373 Məhsuldar kənd təsərrüfatı heyvanlarının hansında ət çıxarı daha yüksəkdir?

- camış
- donuz
- qoyun
- keçi
- inək

374 Duzlanıb yetişən bişmiş kolbasa qiyməsini kutterləşdirməkdə məqsəd nədir?

- su, buz, qar qatmaqla qiyməni durulaşdırmaq
- ətin əsas toxumalarının təbii quruluşunun dağılması
- əsas xammala görə hazır məhsul çıxarını artırmaq

- ət qiyməsinin temperaturunu yüksəltmək
- ət qiyməsinə qatılan yardımçı xammalın yaxşı qarışması

375 Ətin qızarması, göyərməsi, işıq saçması nə ilə əlaqədardır?

- dondurulması
- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
- biokimyəvi reaksiya
- suyun buxarlanması
- zülalların parçalanması

376 Hansı subməhsul qidalılıq dəyərində görə ətə yaxın olub delikates məhsul sayılır?

- ağciyər
- qaraciyər
- yelin
- qulaq
- qursaq

377 Azərbaycanın taxılçılıq təsərrüfatlarında ev quşlarından hansının inkişaf etdirilməsi məqsəduyğundur?

- firəng toyuğu
- qaz
- ördək
- hinduşka
- toyuq

378 Kəsilməzdən öncə qaramalın elektrik cərəyanı ilə gicəlləndirilməsi ətə zərifliyinə necə təsir edir?

- dad tənə yaxşılaşır
- zərifliyi azalır
- təsir etmir
- sensor göstəriciləri yaxşılaşır
- səciyyəvi qoxu əmələ gəlir

379 Ov quşlarının ətə dadına və qidalılıq dəyərində görə ev quşlarının ətindən hansı göstəricilərinə görə fərqlənir?

- dad-tamının xoşagəlməyən və orqanizmdə pis həzm olmasına, az mənimsənilməsinə
- tünd rəngli, bərk konsistensiyalı və səciyyəvi iyini olmasına
- yağlı, açıq rəngli, yumşaq konsistensiyalı olmasına
- suyun və yağın çox, zülalın az olmasına
- suyun və yağın az, zülalın çox olmasına

380 Ət malları yavaş dondurulduqda ilk buz kristalcıqları toxumanın hansı hissəsində yaranır?

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

381 Ət malları sürətli dondurulduqda ilk buz kristalcıqları toxumanın hansı hissəsində yaranır?

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

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

- təkrar dondurulmuş
- dondurulmuş
- soyumuş
- soyudulmuş
- donu açılmış

383 Hislənmiş ət malları və kolbasa istehsalında nitritdən istifadə etməkdə əsas məqsəd nədir?

- xammala görə hazır məhsul çıxarını artırmaq
- məmulata çəhrayı-qırmızı rəng vermək
- məmulatın konsistensiyasını bərkitmək
- məmulata xoşagələn iy vermək
- istehsal prosesini sürətləndirmək

384 Kolbasa məmulatının tərkibində olan nitrit nə nitrozo birləşmələr insan orqanizmində ən çox hansı xəstəliyin baş verməsinə səbəb olur?

- brusellyoz
- onkoloji
- qızılyel
- finnoz
- trixinellyoz

385 Paştet, zels, liver (içalat) kolbasaların istehsalında əsas xammal kimi nə götürülür?

- mal əti, donuz əti, qan
- heyvanların qaraciyəri, böyrəyi, diafraqma əti, dodaq, qulaq, yanaq əti, sümük yağı
- mal əti
- donuz əti
- mal, qoyun və donuz əti

386 Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

- bakterioloji
- yağ və zülal
- rütubət
- xörək duzu
- nitrit

387 Ət konservlərində hansı qüsurluqda satışına icazə verilir?

- qırışmış
- bankanın xarici səthindəki lak bir neçə yerdən cızılmış
- mikrobioloji bombaj
- kimyəvi bombaj
- qara ləkə

388 Hansı kolbasa qrupunun istehsalında şprisləmə əməliyyatı zamanı qiymə örtücü pərdəyə daha sıx doldurulur?

- qan kolbasaları
- hislənmiş
- bişmiş
- yarımhislənmiş
- subməhsul kolbasaları

389 Hansı kolbasa qrupunun istehsalında şprisləmə əməliyyatı zamanı qiymə örtücü pərdəyə sıx doldurulmur?

- qan kolbasaları
- bişmiş
- yarımhislənmiş
- hislənmiş
- subməhsul kolbasaları

390 Əti saxlayarkən rənginin tutqunlaşması, qaralması nə ilə əlaqədardır?

- aktomiozin zülallarının parçalanması
- mioqlobinin metmioqlobinədək oksidləşməsi
- yağların oksidləşməsi
- qlikogenin parçalanması
- ekstraktlı maddələrin azalması

391 Saxlanılma dövründə camış ətinin rənginin mal əti ilə müqayisədə daha tez qaralması nə ilə izah edilir?

- bioloji aktiv maddələrin tez parçalanması
- mioqlobinin daha çox olması
- əzələ liflərinin daha qaba olması
- tərkibindəki suyun daha tez buxarlanması
- yağının tez oksidləşməsi

392 Hislənib-bişirilmiş ət mallarına xas olan səciyyəvi qoxunun və dadın əmələ gəlməsində bişirmə zamanı tərkibindəki hansı maddələrdə baş verən dəyişiklik həlledici rol oynayır?

- mineral maddələrdə
- ekstraktiv maddələrdə
- lipidlərdə
- vitaminlərdə
- zülallarda

393 Nə üçün kolbasa məmulatının istehsalı və istehlakının azadılması tövsiyə olunur?

- saxlanılmaya davamsız olduğundan
- orqanizmdə onkoloji xəstəliyin baş verməsinə səbəb olduğundan
- iqtisadi baxımdan sərfəli olmadığından
- xammala görə hazır məhsul çıxarı az olduğundan
- orqanizmdə pis həzm olduğundan

394 Nə üçün bişirilmiş kolbasaların və sosiskaların qızardılıb yeyilməsi məsləhət görülmür?

- zülallar denaturatlaşır
- nitrit və nitrozo birləşmələr daha da fəallaşır
- kütləsi azalır
- xoşagəlməyən qoxu əmələ gəlir
- yağlar oksidləşir

395 Kolbasanın keyfiyyəti kimyəvi üsulla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

- nişasta, fosfor
- kolbasa batonunun uzunluğu və diametri
- rütubət
- xörək duzu
- nitrit

396 Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

- konsistensiyası
- həzm olma və mənimsənilmə faizi
- zahiri görünüşü
- qoxusu və tamı
- en kəsiyinin görünüşü

397 Mağazaya gətirilən kolbasanın keyfiyyəti adətən hansı metodla təyin edilir?

- bakterioloji
- sensor
- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi
- kimyəvi

398 Kolbasada NaCl-un normadan artıq olması qüsuru hansı əməliyyatda buraxılan səhvin nəticəsidir?

- kolbasanın satış müddətinə və şəraitinə əməl edilmədikdə
- resepturada nəzərdə tutulan yardımçı xammalın götürülməsi
- kolbasanın hazırlanma texnologiyasında
- kolbasanın qablaşdırılmasında
- kolbasanın saxlanma və daşınmasında

399 Qan kolbasalarının digər qrup kolbasalardan fərqləndirici cəhəti nədir?

- qiyməsinin hazırlanmasında subməhsullardan istifadə edilməsi
- qiyməsinə yeyinti qanının qatılması
- saxlanmaya davamsızlığı
- rənginin qırmızı olması

tez bişməsi

400 Sosiska və sardelkalar hansı göstəriciyə görə bişmiş kolbasalara bənzəyir?

- ədədlə buraxılmasına
 istehsal texnologiyasına
 tərkibində donuz piyi tikəciklərinin olmamasına
 çox nazik bağırsağa və ya örtücü pərdəyə doldurulmasına
 batonlar vişlə sarınmadığına

401 Ümumi kolbasa istehsalında hansı qrup kolbasalar ən yüksək xüsusi çəkiyə malikdir?

- pəhriz və müalicəvi kolbasalar
 bişmiş
 yarımhislənmiş
 hislənmiş
 subməhsul və qan kolbasaları

402 Kolbasa məmulatını qruplara ayırarkən hansı göstərici nəzərə alınmır?

- kolbasa batonlarının zahiri görünüşü
 kolbasa batonunun diametri və uzunluğu
 əsas xammalın növü
 kolbasanın resepturası
 istehsal texnologiyası

403 Yarımhislənmiş və hislənmiş kolbasalar hisləndikdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir?

- soyutma
 qurudulma
 duzlama
 çökdürmə
 bişirmə

404 Kolbasaları hisləmək üçün iynəyarpaqlı ağaclardan, çürümüş, çirkli və yaş odundan istifadə etdikdə nə baş vermir?

- tüstünün tərkibində yüksək miqdarda aşağı molekullu turşuların olmasına
 standartın tələbinə cavab verən kolbasanın alınması
 kolbasanın çirklənməsi və acıtəhər dad verməsi
 hisləyici kamerada temperaturun aşağı düşməsi
 qurumun kolbasanın üzərinə düşməsi

405 Hansı ağacların odunu və kəpəyindən kolbasaların hislənməsində istifadə olunan tüstü alınmır?

- ağcaqayın
 iynəyarpaqlı şam, küknar
 iri yarpaqlı fıstıq
 iri yarpaqlı palıd
 iri yarpaqlı tozağacı

406 Bişmiş kolbasalar soyudulduqdan sonra hansı əməliyyata yönəldilir?

- duzlama
- keyfiyyəti yoxlanılıb satışa verilir
- hisləmə
- təkrar emala
- qurutma

407 Sellofanda olan kolbasa batonları nə üçün su ilə soyudulmur?

- su sərfini azaltmaq üçün
- sellofan islandıqda kövrəkliyini itirir və cınlır
- suyu canına çəkərək kütləsi arta bilər
- sellofanın üzərindəki məlumatlar yuyulub gedə bilər
- sellofan islandıqda səthində mikroorqanizmlər inkişaf edə bilər

408 Soyudulma zamanı suyun buxarlanması nəticəsində kolbasaların kütləsi nə qədər azalır?

- 9÷10%
- 3÷5%
- 1÷3%
- 6÷8%
- 8÷9%

409 Yarımhislənmiş və hislənmiş kolbasalar bişirildikdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir?

- soyutma
- hisləmə
- duzlama
- çökdürmə
- qızartma

410 Bişirilmiş kolbasalar, qızardılmış ət çörəkləri bişirildikdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir?

- hisləmə
- soyutma
- duzlama
- çökdürmə
- qızartma

411 Hansı dəyişiklik bişirilmə zamanı kolbasaların tərkibində baş vermir?

- vegetativ formalı mikroorqanizmlərin məhv olması
- mineral maddələrdəki dəyişiklik
- zülalların denaturatlaşması
- yağların dəyişilməsi
- ekstraktiv maddələrin, vitaminlərin, piqmentlərin dəyişilməsi

412 Kolbasa batonunun ortasında temperatur neçə °C-ə çatdıqda bişirilmə başa çatmış sayılır?

- 92.0
- 72.0
- 52.0
- 62.0

82.0

413 Çiy hislənmiş kolbasalar və qızardılmış ət çörəkləri istisna olmaqla yerdə qalan kolbasalar qızardılmadan sonra hansı əməliyyata yönəldilir?

- soyutma
 bişirmə
 duzlama
 çökdürmə
 hisləmə

414 Örtücü pərdələrə yığılmış kolbasa batonları növbəti hansı əməliyyata yönəldilir?

- soyutma
 çökdürmə
 duzlama
 bişirmə
 qızartma

415 Kolbasa çörəkləri istehsalı üçün hazırlanan qiymə içi donuz yağı ilə yağlanmış alüminium və ya qalaylanmış metal qəliblərə hansı kütlədə yığılır?

- 3÷4 kq
 2÷2,5 kq
 0,5÷1 kq
 1÷1,5 kq
 1,5÷1,9 kq

416 Sosiska və sardelkalar hansı uzunluqda burulmaqla batonlar alınır?

- 5÷10 dm
 10÷15 sm
 5÷10 sm
 15÷20 sm
 10÷15 dm

417 Kolbasa batonları çökdürüldükdən sonra hansı əməliyyata yönəldilir?

- soyutma
 qızardılma
 hislənmə
 bişirmə
 qovurma

418 Hislənmiş və yarımhislənmiş kolbasaların qiyməsi təbii örtücü pərdəyə doldurularkən onunla bərabər daxil olan havanı oradan necə çıxarırlar?

- kolbasa batonları asılaraq saxlanılır
 kolbasa batonları bir neçə yerdən dəşilir
 kolbasa batonları ovxalanır
 kolbasa batonları sıxılır
 kolbasa batonları silkələnir

419 Hansı halda kolbasa batonları vişlə standart formada yox, ortadan bir neçə dəfə sarınır?

- kiçik diametrlı batonlara yığıldıqda
- süni örtücü pərdənin üzərində kolbasa haqqında məlumat olduqda
- süni örtücü pərdələrə yığıldıqda
- təbii örtücü pərdələrə yığıldıqda
- ət çörəkləri

420 Qızartma əməliyyatında əsasən suyun buxarlanması nəticəsində baş verən itki faizi hansı kolbasa qrupunda düzgün göstərilir?

- sardelka-9-10
- ət çörəkləri-15÷20
- sosiska-10÷12
- bişmiş kolbasalar-4÷7
- yarımhislənmiş kolbasalar-7

421 Hansı qrup kolbasa batonların çökdürmə müddəti düzgün göstərilməyib?

- südlü kolbasa batonları 2 saat
- həll bişmiş kolbasa batonları 5 gün
- təbii örtücü pərdələrdəki bişmiş kolbasa batonları 2 saat
- yarımhislənmiş kolbasa batonları 4 saat
- çiy hislənmiş kolbasa batonları 7÷10 gün

422 Hansı göstəricini kolbasa istehsalının müasir texnologiyasının “zəif” cəhəti kimi saymaq olmaz?

- istehsalın mexanikləşdirmə və avtomatlaşdırılmasının çətinliyi
- heyvanların təbii bağırsaqlarından geniş istifadə edilməməsi
- kolbasa istehsalının uzun çəkməsi
- sanitariya-gigiyena tələblərinə əməl edilməsinin çətinliyi
- hislənmiş kolbasanın tərkibində konserogen maddələrin olması

423 Kolbasaların yeni elektrohisləmə üsulunun çatışmayan göstəriciləri daxilində ən çox qəbul edilməyən hansıdır?

- his almaq üçün xeyli odun tələb olunur
- hislənmiş kolbasanın tərkibində konserogen birləşmələrin çox olması
- hisləmə tez başa çatdığından ət yetişmir və susuzlaşır
- hislənmiş kolbasadan spesifik dad, qoxu gəlmir
- hisləmə əməliyyatını həyata keçirən avadanlıqlar iri olub baha başa gəlir

424 Kolbasa məmulatının “yaş” (tüstüsüz) üsulla hislənməsinin mahiyyəti nədən ibarətdir?

- kolbasa hisə verildikdən sonra su ilə yuyulur
- kolbasanın hislənməsində tüstüdən yox, onun müəyyən qaydada işlənməsi nəticəsində alınan “hisləyici məhluldan” istifadə edilir
- kolbasanın hislənməsində isti su buxarı ilə doyurulmuş tüstüdən istifadə edilir
- kolbasa tüstü və suyun qatışıqlı ilə hislənir
- kolbasa əvvəlcə su ilə yuyulur, sonra isə hisə verilir

425 Hansı göstərici hislənmiş kolbasaların quruması prosesində baş vermir?

- hisləyici maddənin komponentlərinin kolbasanın daxilində bərabər yayılması
- örtücü pərdənin kütləsinin azalması
- quru maddəyə görə 30÷50%-ə qədər suyun itməsi
- kolbasanın zərfliliyinin yüksəlməsi
- çiy ətə xas olan dad-tamın itməsi

426 Qan kolbasaların istehsalında hansı qandan istifadə etmək olmaz?

- sabitləşdirilmiş
- çirkələnmiş
- çiy
- bişirilmiş
- defibrinləşdirilmiş

427 Hansı kolbasanın konsistensiyasının standart üzrə necə olması düzgün göstərilir?

- çiy hislənmiş kolbasaların konsistensiyası-çox bərk
- liver kolbasaların konsistensiyası-bərk, yaxılmayan
- bişmiş kolbasaların konsistensiyası-sıx, ovulmayan elastiki
- hislənmiş kolbasaların konsistensiyası-sıx
- bişirilib-hislənmiş kolbasaların konsistensiyası-bərk

428 Hansı göstərici təzə bişmiş kolbasalara xas deyil?

- konsistensiyası-sıx, ovulmayan elastiki
- batin sınımsızdır
- örtücü pərdəsi quru, bütöv, möhkəm, elastiki, təmiz, qurumsuz, yanıqsız, kifsiz
- qaxsımış, turşumuş, kiflənmiş və heç bir kənar qoxu və tam vermir
- rəngi bütün səthdə, hissələrdə eynidir, qiymədə boz ləkələr, hava boşluğu yoxdur

429 Bir neçə adda kolbasanın sensor göstəriciləri qiymətləndirildikdə ilk növbədə hansı qrup ekspertiza olunmalıdır?

- duzlanıb hislənmiş kolbasalar
- bişmiş kolbasalar
- yarımhislənmiş kolbasalar
- bişirilib hislənmiş kolbasalar
- çiy hislənmiş kolbasalar

430 Bir neçə adda kolbasanın dadı eyni vaxtda qiymətləndirildikdə dequstasiya arası nə edilir?

- ağız yod, duz və soda qatılmış məhlula yayxalanır
- dequstasiya arasında fasilə edilir, ağız tünd çayla yayxalanır
- bişirilmiş süd içilir
- qaynanmış su ilə ağız yayxalanır
- spirtlə ağız dezinfeksiya edilir

431 Kolbasanın instrumental göstəricilərinin ekspertizasına göndərilən orta nümunənin sənədlərində hansı məlumatın göstərilməsi vacib deyil?

- hansı göstəricilərin ekspertizasının aparılması
- mağazanın soyuducu kameraları haqqında məlumat

- orta nümunənin götürüldüyü yer, vaxt, adı
- kolbasanın istehsal edildiyi tarix, saat, müəssisə
- ekspertizanın məqsədi, səbəbi

432 Kolbasaların qablaşdırılması üçün ən əlverişli tara hansıdır?

- taxta çəlləklər
- polietilen yeşiklər, yeşik-konteynerlər
- içərisi alüminium və ya polad vərəqlə örtülmüş taxta taralar
- metal yeşiklər
- karton qutular

433 Hansı kolbasaların soyuduculu dəmir yolu ilə daşınmasına yol verilmir?

- hislənilib qovrulmuş ət məhsulları
- bişmiş kolbasalar, sosiska, sardelka, zelslər, paştetlər, qan kolbasaları
- çiy hislənməmiş kolbasaların
- bişirilib hislənməmiş kolbasaların
- yarımhislənməmiş kolbasaların

434 Ət konservləri texnologiyasında ilk əməliyyat hansıdır?

- bankanın germetik bağlanması yoxlanması
- xammalın və taranın hazırlanması
- reseptura üzrə xammalın bankalara yığılması
- vakuumlaşdırma
- bankanın qapağının bağlanması və markalanma

435 Balıqlar yaşa dolduqca pulcuqlarda nə baş verir?

- pulcuqların ölçüsü kiçilir
- pulcuqların üzərində ildə-bir halqa yaranır
- pulcuqlar sərtləşir
- pulcuqlar kövrəkləşir
- pulcuqlar formalarını dəyişir

436 Balığın alt (korium) qatı hansı toxumadan ibarətdir?

- qığırdaq
- birləşdirici
- sinir
- əzələ
- yağ

437 Sürətlə üzən balıqların bədəninin forması necə olur?

- yastı
- kürə
- lent
- yan tərəfdən basıq
- uzunsov

438 Sudakı bitkilərlə qidalanan balıqların bədəninin forması necə olur?

- lent
- yanlardan basıq və tikansız
- yastı
- kürə
- uzunsov

439 Suyun dərin qatlarında üzən balıqların bədəninin forması necə olur?

- lent
- yastı
- yanlardan basıq və tikansız
- kürə
- uzunsov

440 Hansı sümük sümüklü balıqların skeletini yaradanlardan biri deyil?

- baş sümükləri
- qığırdaq
- fəqərə sümükləri
- üzgəclərin sümükləri
- qabırğalar və onların çıxıntılarının əzələlərarası sümüklər

441 Qığırdaqlı-sümüklü skeletə malik olan nərə balığında qığırdağın xüsusi çəkisi %-lə nə qədərdir?

- 16.0
- 12.0
- 10.0
- 8.0
- 14.0

442 Hansı balıq tam qığırdaq skeletlidir?

- bölgə
- minoqlar
- qızılbalıq
- duma balığı
- nərə

443 Balığın bədəninin formalaşmasında hansı toxuma iştirak etmir?

- yağ
- epitel
- əzələ
- sümük
- birləşdirici

444 Hansı zülal balığın eninəzolaqlı əzələ toxumasının liflərini yaradan zülallardan biri deyil?

- nüvə
- hemoqlubin

- sarkolemma (qisa)
- miofibrillər
- sarkoplazma (maye faza)

445 Balığın birləşdirici toxuması göstərilənlərin hansının yaranmasında

- dərinin
- seliyin
- əzələ toxumasının
- yağ toxumasının
- qığırdağın

446 Hansı göstərici balığın yeyilən orqanı sayılır?

- sümükləri
- əti
- üzgəcləri
- pulcuqları
- içalatı

447 Balıqlardan hansının yeyilən hissəsinin çıxarı daha yüksəkdir?

- qaradəniz çapaq balığı
- qılınç balıq
- treska
- Atlantika sıfı
- kapitan balığı

448 Hansı balıq yaşlaşdıqca ətinin qidalılıq dəyəri aşağı düşür?

- sudak
- qızılbalıq
- durna balığı
- kefal
- navaş

449 Hansı göstərici balıqlarda ola bilən ibtidai parazitlər və qurdlardan biri deyil?

- İyambliya (*Yiardia lamblia*)
- qızılvari stafilokok (*staphylococcus aureus*)
- nematodlar (*Anasakis simplex*)
- insan askaridi (*Ascaris lumbricoides*)
- ameb dizenteriyası (*diphyllobothrium latum*)

450 Hansı göstərici balıqlarda ola bilən bakteriyalardan biri deyil?

- streptococcus pyogenes növlü bakteriya
- trixiyella (*Trichinella spiralis*)
- klostridi-botulizm törədənlər (*Clostridium botulinum*)
- patogen bağırsağ bakteriyaları (*Escherichia coli*)
- salmonella cinsli bakteriyalar (məs. :*Salmonella tumphimurium*, *S. enteriditis*)

451 Hansı göstərici balıqlarda ola bilən virusdur?

- İyambliya (Yiardia lamblia)
- A və E hepatiti
- trixiyella (Trichinella spiralis)
- klostridi-botulizm törədənlər (Clostridium botulinum)
- ameb dizenteriyası (Diphyllbothrium latum)

452 Yenicə tutulmuş balıqdakı mikrobların tərkibi və miqdarı hansı amildən asılı deyil

- balığın köklüyündən
- balığın quyruq üzgəcinin uzunluğundan
- su hövzəsinin mikroflorasından
- balığın növündən
- balığın yaşından

453 Hansı göstəricini balıqlarda patogenlərin təhlükəli həddə çatmamağı üçün görülən qabaqlayıcı tədbirlərdən biri kimi saymaq olmaz?

- etikətdə balığın çiy və ya tam bişməmiş yedikdə yarana biləcək xəstəliklər barədə məlumatın olması
- balıq saxlanması, tutulması və satışının qadağan edilməsi
- ovlanan balıqlar mümkün qədər tez, soyuqla işlənməli
- balıq tələb edilən qaydada etikətləndirilməli
- balıq istehsalçısının lisenziyası və ya sertifikatının olması

454 Hansı su hövzəsində nərəkimilər yaşamır?

- Volqa, Amur, İrtiş çaylarında
- Nil çayında
- Xəzər dənizində
- Azov və Qara dənizlərində
- Baykal gölündə

455 Dünyada tutulan nərəkimilərin neçə %-i Xəzərin payını düşür?

- bir neçə faizi
- 80-90
- hamısı
- yarısı
- dördə biri

456 Keçən əsrin 80-ci illərində Xəzər su hövzəsinin hansı bölgəsində ovlanan nərəkimilərin %-lə miqdarı düzgün deyil?

- Türkmənistan-0,5
- RF-nin Həştərxan vilayəti (Volqa çayı) ~9
- Dağıstan-3
- Qazaxıstan (Ural çayı) -29,5
- Azərbaycan (Kür çayı) -1,6

457 Hansı balıq nərəkimilər fəsiləsinə aid deyil?

- uzunburun
- sardinlər
- bölgə (ağ balıq, şüşə burun)
- nərə (tart)
- kələmo (qaya balığı, bic balıq)

458 Aşağıdakılardan hansı balıq olmayan su məhsullarına aid edilmir?

- krevetkalar
- durna balığı
- xərçəngkimilər
- dəniz xiyarı
- molyusklar

459 Balıq kürüsünün emalında əvvəllər işlədilən urotropinin hazırda istifadə edilməsi hansı səbəbdən qadağan edilmişdir?

- saxlanma müddətini kifayət qədər uzatmadığından
- sensor göstəricilərini pisləşdirdiyindən
- insan orqanizminə zərər yetirdiyindən
- kürünün maya dəyərini artırdığından
- urotropin istehsalı çətin və baha olduğundan

460 Qidalılıq dəyərinə görə qara kürünün hansı çeşidi daha üstün sayılır?

- dənəvər kürü
- sıxılmış kürü
- əzilmiş kürü
- təmizlənmiş kürü
- duzlanıb qaxaclanmış kürü

461 Qırmızı kürü hansı balıqlardan alınır?

- siyənək
- nərəkimilər
- skumbriya
- qızıl balıq
- durna balığı

462 Nə üçün balıq preservlərinin saxlanılma müddəti balıq konservləri ilə müqayisədə qısalır?

- kiçik kütlədə qablaşdırıldığı
- tənəkə taraya qablaşdırıldığı
- sterilizasiya edilmədiyi
- narın doğranıldığı
- tərkibinə konservantlar qatılmadığı

463 İsti hislənmiş balıqların istehsalı zamanı hansı əməliyyatdır ki, düzgün yerinə yetirilmədikdə balığın dərisi ətindən ayrılır?

- duzlama müddəti uzandıqda
- balıq düzgün təmizlənmədikdə

- hislənmə yüksək temperaturda aparıldıqda
- qurudulma 60°C-dən aŐađıda aparıldıqda
- balıq təmiz yuyulmadıqda

464 Duzlanmış, qaxaclanmış, qurudulmuş, hisl nm ş balıq nəql edilən soyudulan dəmiryolu vaqonlarında temperatur neçə  C olmalıdır?

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

465 Balıq t mashlı üsulla soyudulduqda hansı buzdan istifadə etmək olmaz?

- quru buz
- texniki (bulanıq)
- Ő ffaf
- yeyinti
- antiseptik

466 Daha çox ekstraktlı maddələrlə zəngin olan toxuma hansıdır?

- sümük toxumasi
- piy toxumasi
- birl Ődirici toxuma
-  z l  toxumasi
- yađ toxumasi

467  z l  toxumasi əsasən hansı maddələrlə daha zəngindir?

- ekstraktlı v  ara maddələrlə
- ekstraktlı maddələrlə
- ara maddələrlə
- formalı elementlərlə
- plazma ilə

468 Soyudulan dəmiryolu vaqonları ilə daŐınma  c n qəbul edilən dondurulmuş balıqların temperaturu neçə  C olmalıdır?

- 3 C
- 0 C-dən mənfi 6 C-dək
- mənfi 3 C
- 15 C
- mənfi 6 C-dən aŐađı

469 Temperaturu mənfi 1 C-dən 5 C arasında olan soyudulmuş balıqların daŐınma müddəti n  qədərdir?

- 10 saat
- 5 ay
- 8÷10 gün

- 50 gün
 3 gün

470 Ət məhsullarının istehsalı üçün əsas xammal bazası hansıdır? (tam variantı seçin)

- soya,ekstraktiv maddələr, qoyun
 qaramal,qoyun,donuz,ev quşları
 ov quşları, qoyun,ekstraktiv maddələr
 qaramal, donuz
 ev və ov quşları, qoyun

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

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

472 Adhez hadisəsi nədir?

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

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

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

474 Emal edilmiş ət hansı əlamətlərinə görə kateqoriyalara ayrılır?

- heyvanın köklüyünə, əzələ və yağ toxumasının inkişafına görə
 heyvanın köklüyünə görə
 heyvanın növünə görə
 ancaq yağ toxumasının inkişafına görə
 heyvanın növünə və köklüyünə görə

475 Proteolitik fermentlərin təsiri ilə soyudulan balıqların tərkibindəki zülallar parçalanarkən alınan ara birləşmələrə aşağıda göstərilən maddələrdən hansı aid edilə bilməz?

- trimetilamin
 qlikogen
 ammoniyak
 hidrogen sulfid
 karbon qazı

476 Qaramal ,qoyun,keçi,dovşan ətləri köklüyünə görə hansı kateqoriyalara bölünür?

- I,II,III,IV
 I və II
 I,II,III
 yalnız I
 yalnız II

477 Ət neçə üsulla dondurulur?

- 2
 1
 5
 4
 3

478 Diri balıq satışında istifadə edilən suyun 1 litrində balıqların normal saxlanılması üçün neçə mq oksigen olmalıdır?

- 10÷15 mq/l
 6÷8 mq/l
 1÷3 mq/l
 3÷5 mq/l
 0,3÷1 mq

479 Fizioloji qida normasına görə insan orta hesabla gün ərzində nə qədər ət və ət məhsulları istehlak etməlidir?

- 400 qram
 350 qram
 600 qram
 500 qram
 150 qram

480 Diri balıq satışında istifadə edilən suyun 1 litrində balıqlara mənfi təsir edən xlorun miqdarı neçə mq-dan çox olmamalıdır?

- 1 mq/l
 0,5 mq/l
 5 mq/l
 0,2 mq/l
 3 mq/l

481 Fizioloji qida normasına görə insan orta hesabla il ərzində nə qədər ət və ət məhsulları istehlak etməlidir?

- 90-100 kq
 60-65 kq
 40-50 kq
 80-90 kq
 30-40 kq

482 Hansı balıqlar diri halda satılmaq üçün mağazaya qəbul edilir?

- zəifləmiş
- sağlam, gümrah, kök
- xəstələnmiş
- arıqlamış
- zədəli

483 Təzə və xarab olmuş balıqlar üçün səciyyəvi olan qoxu əsasən hansı birləşmənin miqdarından asılıdır?

- qlikogen
- vitaminlər
- azotlu ekstraktiv maddələr
- zülallar
- doymuş yağ turşuları

484 Avropa sularında yaşayan qızıl balıqların ən irisinin adı nədir?

- kimya
- Xəzər qızılbalığı
- siqa
- forel
- semqa

485 Ət cəmdəkləri hansı üsullarla dondurulur?

- intensiv və sürətli
- yavaş, intensiv, sürətli dondurma
- yavaş, sürətli
- intensiv
- sürətli

486 Anatomik nahiyələrdən hansı balığın yeyilən hissəsinə aiddir?

- balığın qəlsəmələri
- balığın pulcuqları
- balığın kürüsü
- balığın böyrəyi
- balığın dərisi

487 Siyənək balıqlar həyat tərzinə görə hansı qrupa aid edilir?

- şirin sularda yaşayan balıqlar
- dənizin üst və orta qatlarında yaşayan balıqlar
- dənizin dibində yaşayan balıqlar
- keçici balıqlar
- yarımkəçici balıqlar

488 Ət məhsullarının yavaş üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- 30-35 dərəcə Selsi

- 18-23 dərəcə Selsi
- 20-25 dərəcə Selsi
- 23-30 dərəcə Selsi
- 15-20 dərəcə Selsi

489 Nərəkimilər ən çox hansı su hövzəsində ovlanır?

- Hind okeanında
- Mərmərə dənizində
- Xəzər dənizində
- Sakit okeanda
- Qara dənizdə

490 Azərbaycanın su hövzələrindən hansının balıqçılıq əhəmiyyəti daha böyükdür?

- Maral göl
- Xəzər dənizi
- Kür çayı
- Mingəçevir deryaçası
- Göy-Göl

491 Ətin intensiv üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- 15-20 dərəcə Selsi
- 23-30 dərəcə Selsi
- 18-23 dərəcə Selsi
- 30-35 dərəcə Selsi
- 10-15 dərəcə Selsi

492 Azərbaycanda ötən il orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir?

- 3
- 10
- 8
- 1
- 25

493 Azərbaycanda fizioloji qida normasına əsasən balıq və balıq mallarının adambaşına orta illik istehlak norması neçə kiloqramdır?

- 8
- 17
- 25
- 2
- 10

494 Ətin sürətli dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- 15-20 dərəcə Selsi
- 30-35 dərəcə Selsi
- 18-23 dərəcə Selsi

- 23-30 dərəcə Selsi
- 10-15 dərəcə Selsi

495 Hansı qızıl balıq növü Uzaq Şərq qızılbalıqları qrupuna aid edilir?

- qarbuşa
- keta
- sima
- çavva
- qara göz

496 Qızıl balıqkimilər hansı əlaməti ilə digər balıqlardan fərqlənir?

- ətinin zərifliyi
- başı çılpaqdır
- yan xəttinin tam olması
- bədəninin üzərində xırda ölçülü pulcuqların olması
- balığın bel nahiyəsinin quyruğa yaxın yerində yağ üzgəcinin olması

497 Dondurulmuş ət neçə dərəcədə və hansı nisbi rütubətdə saxlanılır?

- 10 dərəcə Selsi, 85-88%
- 30 dərəcə Selsi, 55%
- 20 dərəcə Selsi, 60-70%
- 18 dərəcə Selsi, 50%
- 18 dərəcə Selsi, 95-98%

498 Əmtəlik göstəricilərindən hansı qarabel (zalom, dəli) siyənəyinə xas deyil?

- xəzərin ən kiçik siyənəyidir
- başı çox enli
- gözləri kiçik
- beli və başı tünd bənövşəyi rəngli
- uzunluğu 24÷52 sm, kütləsi 200÷800 q

499 Siyənəkkimilər fəsiləsi neçə cinsi və növü birləşdirir?

- 5 cinsdə 16 qədər növü
- 50 cinsdə 160 qədər növü
- 70 cinsdə 250 növü
- 60 cinsdə 200 növü
- 1 cinsdə 2 növü

500 Hansı siyənək növü xəzər dənizində yaşamır?

- Peçora siyənəyi
- dolgi siyənəyi
- irigöz killə
- qarabel siyənək
- Həsənqulu siyənəyi

501 Dondurulmuş ət hansı temperatur (dərəcə Selsi) şəraitində saxlanılmalıdır?

- 20
 -10
 -18
 -25
 -13

502 Dünya üzrə ümumi balıq ovunda miqdarca birinci yeri hansı balıq fəsiləsi tutur?

- nərəkimilər
 siyənəkkimilər
 duma balığıkimilər
 çəkkimilər
 qızılbalıqkimilər

503 Dondurulmuş ətin saxlanıldığı nisbi rütubət faizini göstərin.

- 90-95%
 70-75%
 95-98%
 50-55%
 85-88%

504 Uzunburun balığa xas olan hansı göstərici səhvdir?

- bədəni girdə-uzunsov
 kütləsi-2,2÷50 kq
 uzunluğu 870÷1250 sm
 bədəni ağ, bel və yan tərəfləri azacıq tünd rəngli
 burmu-uzun

505 Nərə (tart) balığı əmtəlik baxımdan qiymətləndirildikdə hansı göstəricisinin cavabını düzgün saymaq olmaz?

- başı qısa və kök
 burmu uzun
 bədəni başdan-başa qara rəngli
 alt dodağı ortadan yarıq
 bədəni tutqun və boz, əksər hallarda

506 Hansı göstərici kələmo (qaya balığı, bic balıq) balığı üçün düz deyil?

- bədəni uzunsov
 kürüsündən qamış və lil qoxusu gəlmir
 döş nahiyəsi istisna olmaqla bədəni qara rəngdə olur
 başı uzun olub bədəninin 19÷22 %-i qədərdir
 forması oxlovabənzərdir

507 Hansı əmtəlik göstəricisi bölgə balığına xas deyil?

- zülal 16÷17%
 100 qram ət 850 kC enerji verir
 yağlıdır (11÷15%)

- əti qeyri-zərifdir
 yağının rəngi tünd sarımtıldır

508 Bölgə (ağ balıq, şüşə burun) nərəkimilər fəsiləsinə aid edilən digər balıqlardan hansı göstəricisinə görə fərqlənir?

- ağırlığına
 bədəninə sümük tikanlarının olmamağına
 kürüləməsinə
 uzun ömürlüyyə
 irililiyinə

509 Göstərilən məhsullardan hansı nərəkimilərdən alınır?

- təbii balıq konservləri
 duzlu balıq
 qaxac balıq
 isti və soyuq hislənməmiş balıq məmulatı
 qara kürü

510 Hansı göstərici nərəkimilərə xas deyil?

- qəlsəmə şüaları yoxdur bel üzgəci çox geridə olub anus üzgəcinin üstündə yerləşir
 başının ucu uzunsov və sivri
 ağzı başının altında olub ovalabənzərdir
 bədəninin bel, yan böyürləri və qamının sağ və solunda mişar dişinə bənzər düzölmüş və sümüklənmiş
 bədəninin hər tərəfi orta-iri ölçülü pulcuqlarla örtölmüşdür

511 Balıqları saxlayan zaman müddət/temperatur rejiminə əməl edilmədikdə hansı patogen mikroorqanizmlər zəif inkişaf edir?

- Escherichia coli
 vibrio vulnificus
 vibrio parahaemolyticus
 vibrio cholerae
 listeria monocytogenes
 Escherichia coli

512 Yenicə tutulmuş balıqdakı mikrobların tərkibi və miqdarı hansı amildən asılı deyil?

- balığın quyruq üzgəcinin uzunluğundan
 su hövzəsinin mikroflorasından
 balığın növündən
 balığın yaşından
 balığın köklüyündən

513 Dünya sularında neçə adda balıq və balıq olmayan su məhsulları yaşayır və insanlar neçəsini yeyir?

- 1000 adda yaşayır, yeyiləni 700
 32 min adda yaşayır, yeyiləni 16 min
 100 min adda yaşayır, yeyiləni 90 min
 yarım milyon adda yaşayır, yeyiləni hamısı

- 10 min adda yaşayır, yeyiləni yarısı

514 Hansı göstərici balıqların infeksiya və intoksikasiya yolu ilə insanları xəstələndirən bakterioloji təhlükə faktoru sayılmır?

- bacilius növü
 mayalar, kiflər
 patogen mikroorqanımın orqanizmə daxil olması
 balıqlarda mikroorqanizmlərin toksinli ifrazat maddələrinin toplanması
 clostridium

515 Əmtəəşünaslıq baxımından balığın kütlə tərkibi dedikdə nə başa düşülür?

- balığın quyruğunun, başının və üzgəclərinin kütləsinin bir-birinə olan nisbəti
 balığın üzgəclərinin ümumi kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi
 balığın başının ümumi kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi
 balığın içəlatının ümumi kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi
 ayrı-ayrı anatomik nahiyələrin və orqanların bütöv balığın kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi
 ayrı-ayrı anatomik nahiyələrin və orqanların bütöv balığın kütləsinə olan nisbətinin %-lə ifadəsi

516 Balığın birləşdirici toxuması göstərilənlərin hansının yaranmasında iştirak etmir?

- qığırdağın
 əzələ toxumasının
 yağ toxumasının
 seliyin
 dərinin

517 Hansı zülal balığın eninəzolaqlı əzələ toxumasının liflərini yaradan zülallardan biri deyil?

- miofibrillər
 sarkolemma (qısa)
 nüvə
 hemoqlobin
 sarkoplazma (maye faza)

518 Balığın bədəninin formalaşmasında hansı toxuma iştirak etmir?

- epitel
 əzələ
 birləşdirici
 sümük
 yağ

519 Hansı balıq tam qığırdaq skeletlidir?

- bölgə
 qızılbalıq
 durna balığı
 minoqlar
 nərə

520 Qıgırdaqlı-sümüklü skeletə malik olan nərə balığında qıgırdağın xüsusi çəkisi %-lə nə qədərdir?

- 16
 12
 10
 8
 14

521 Hansı sümük sümüklü balıqların skeletini yaradanlardan biri deyil?

- baş sümükləri
 qabırğalar və onların çıxıntılarının əzələlərarası sümüklər
 üzgəclərin sümükləri
 fəqərə sümükləri
 qıgırdaq

522 Hansı balıqda pulcuq olmur?

- siyənək
 sazan
 çəki
 naqqa
 qızılbaliq

523 Pulcuqların halına görə balıqların növü müəyyənləşdirilərkən əmtəəşünas hansı göstəricini nəzərə almır?

- pulcuğun quruluşunu
 pulcuğun balığın bədəninin harasında yerləşdiyini
 pulcuğun rəngini
 pulcuğun olub-olmamağını
 pulcuqların sayı və ölçüsünü

524 Hansı göstərici balıqlarda olan üzgəclərdən biri deyil?

- bel
 quyruq
 qarın
 döş
 baş

525 Balığın əsas hərəkət orqanı hansıdır?

- qarın üzgəcləri
 döş üzgəcləri
 quyruğu
 baş
 bel üzgəcləri

526 Yaşından, köklüyündən, cinsindən və digər amillərdən asılı olaraq balığın başı ümumi kütlənin neçə %-i həddində ola bilər?

- 7÷10
- 20÷30
- 7÷40
- 7÷20
- 10÷20

527 Balıqların başının forması necə olmur?

- yanlardan yumrulanmış
- kvadratvari
- uzanmış qılınca bənzər
- yanlardan sıxılmış
- konusvari

528 Balıq növləri bir-birindən hansı əlamətə görə fərqlənirlər?

- bədən quruluşuna
- boyun nahiyəsinin olmamağı
- quyruğunun ölçüsünə və formasına
- üzgəclərinin ölçüsü və formasına
- başının ölçüsü və formasına

529 Hansı göstərici balıqların kimyəvi tərkibi, anatomiyası, morfologiyası və mikrobiologiyasının öyrənilməsinin vacibliyini təsdiqləmir?

- balıqların hansı xəstəliyi keçirməsinin dəqiqləşdirilməsi
- qidalılıq dəyəri barədə düzgün rəyin verilməsi
- balıq ovu vaxtının düzgün müəyyənəndirilməsi
- su hövzəsində olan yem orqanizmlərinin öyrənilməsi
- balıqdan optimal variantda istifadə edilməsi

530 Diri balığın tərkibində su neçə % çatışmadıqda ölür?

- 20÷25
- 5÷7
- 15÷20
- 7÷10
- 10÷14

531 Balığın yağ toxumasında %-lə nə qədər su var?

- 10÷15
- 1÷2
- 2÷2,5
- 3÷5
- 5÷10

532 Balıq ətində ümumi suyun neçə %-i rabitəli sudur?

- 3÷4
- 2÷3
- 7÷8

- 5,8÷6,4
 0,1÷0,9

533 Diri balığın tərkibindəki ümumi suyun neçə %-i sərbəst sudur?

- 20÷30
 10÷20
 50÷60
 65÷70
 671÷85

534 Hansı element balıq ətində olan mikroelementlər qrupuna aid deyil?

- Ag
 Co
 Ar
 Ni
 Cu

535 Hansı element balıq ətində olan makroelementlər qrupuna aid deyil?

- Na
 Ca
 Mg
 Cl
 i

536 Hansı element balıq ətində olan ultramikroelementlər qrupuna aid deyil?

- Ra
 Br
 P
 i
 Ag

537 İsti-qanlı heyvanların əti ilə müqayisədə balıqlarda mineral maddələrin, xüsusilə mikroelementlərin 40÷70 dəfə çox olması nə ilə izah edilir?

- balıqların yaşadığı suyun duzlu olması
 balıqların yeminin mineral maddələrdə daha çox zəngin olması
 isti-qanlı heyvanların yeminin mineral maddələrlə zəngin olmamağı
 isti-qanlı heyvanların yedikləri yem tərkibindəki mineral maddələri az mənimsəməsi
 balıqların yedikləri yem tərkibindəki mineral maddələri daha çox mənimsəməsi

538 Balığın əsasən mədə-bağırsaq nahiyəsində olan və balıq öldükdən sonra fəaliyyətə başlayaraq ətin yetişmə prosesində xüsusi rolu olan ferment hansıdır?

- katalaza
 proteazalar
 lipazalar
 katepsin
 fosforilaza

539 O hansı balıqdır ki, onun yağında D vitamininin miqdarı iyuldan sentyabradək 41% azalır?

- sardina
- çəki
- çapaq
- durma
- nərə

540 Hansı məhsulun tərkibi istər suda, istərsə də yağda həll olan vitaminlərlə daha zəngindir?

- yumurta
- inək südü
- cöngə yağı
- kərə yağı
- balıq əti

541 Vitaminlərin, məs; A vitamini balığın hansı orqanında daha çoxdur?

- üzgəclərində
- başında
- sümüyündə
- qaraciyərində
- əzələlərində

542 Dünya əhalisinin zülala olan tələbatının neçə faizi balıq və balıq olmayan su məhsulları hesabına ödənilir?

- 10
- 1
- 8
- 6
- 3

543 Azərbaycanda son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 8
- 1
- 15
- 3,5
- 10

544 ABŞ-da son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 20
- 8
- 10
- 12
- 15
- 12

545 Fransada son beş ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 10
 5
 29
 20
 15

546 Rusiya Federasiyasında son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 10
 12
 20
 15
 8

547 Ermənistanda son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 15
 2
 1
 10
 8

548 Ukraynada son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 15
 2
 6
 10
 8

549 Hollandiyada son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 20
 12
 10
 18
 15

550 Yaponiyada son 5 ildə orta hesabla adambaşına nə qədər balıq və balıq malları (balığa görə hesabladıqda) istehlak edilmişdir, kq-la?

- 20
 45
 62
 50

80

551 Qida fiziologiyası baxımından ətində nə qədər uçucu əsaslar və trimetilamin olan balıqlar yeyilməyən qrupuna aid edilir?

- uçucu əsaslar 150 m-dən çox, trimetilamin 173,5 m-dən çox
- uçucu əsaslar 150 m-dən çox, trimetilamin 173,5 m-dən çox
- uçucu əsaslar 150 m-dən az, trimetilamin 173,5 m-dən az
- uçucu əsaslar 100, trimetilamin 180
- uçucu əsaslar 250 , trimetilamin 131
- uçucu əsaslar 195, trimetilamin 171

552 Balıq ətindəki zülal təbiətli olmayan azotlu maddələr ədəbiyyatda hansı adla adlandırılır?

- passiv azotlu maddələr
- azotlu ekstraktiv maddələr
- şirəverən maddələr
- zülal təbiətli olmayan azotlu maddələr
- aktiv azotlu maddələr

553 Hansı maddə balıq ətində olan azotlu ekstraktiv maddələrdən biri deyil?

- qlriksamin törəmələri (histidin, karnozin)
- vitaminlər
- trimetilammonium əsasları (trimetilammoniumoksid, imizadol)
- qarışıq qruplar (sidik cövhəri, sərbəst aminturşuları, purin törəmələri)
- uçucu əsaslar (mono-, di-, trimetilaminlər, ammoniyak)

554 Bu və ya digər balıq ətinə xas olan dad və qoxunu əsasən tərkibindəki hansı maddələr yaradır?

- mineral maddələr
- karbohidratlar
- ekstraktiv maddələr
- zülallar
- yağlar

555 İnsan orqanizmindəki artıq xolesterinin çıxarılmasında balıq yağında olan hansı yağ turşusu iştirak etmir?

- linolen
- linol
- palmitin
- nizin
- araxidon

556 Elm aləmində hökm dünya okeanlarının bioehtiyatları tükənməzdir. İkinci dünya müharibəsinin qalib dövlətləri 1947-ci ildə balıq ovuna dair beynəlxalq sazişi qəbul edərkən nəyi əsas götürmüşlər?

- əhalinin qida rasionunda balıq məhsullarının artırılmasının vacibliyini
- müharibə dövründə su hövzələrinə dəyən zərbəni
- müharibə illərində açıq sulara balıq ovunun azalmasını
- müharibədə məğlub olan dövlətlərin balıqçılıq donanmasından məqsədəuyğun istifadə edilməsi

- elm aləmində hökm sürən “dünya okeanlarının sərvəti tükənməzdir” fikrini

557 Balığın, xüsusilə bulyonun şirintəhər dad verməsi nə ilə izah edilir?

- anaerob şəraitdə süd turşusunun karbon qazı və suya parçalanması ilə
 anaerob şəraitdə qlikogendən piroüzüm turşusunun yaranması ilə
 karbohidratların çox olması ilə
 qlükozanın miqdarının 0,75%-dək yüksəlməsi ilə
 qlikogenin qlükozayadək hidrolitik parçalanması ilə

558 Skumbriya, sardina, tunc balıqların ətini yeyən insanların zəhərlənməsi bəzən nə ilə izah edilir?

- ətdə suyun çox olması ilə
 ətdə yağın az olması ilə
 balıq ətində yüksək miqdarda histidinin olması ilə
 suyun buxarlanması ilə
 bakteriyaların təsiri ilə zülalların parçalanması ilə

559 Ötən əsrin 70-ci illərində sahilə yaxın 200 mil məsafədə balıq ovu aparılmasına dair yeni beynəlxalq qanunun qəbul edilməsi nə ilə izah edilir?

- Hind okeanı, Sakit okean, Atlantik okean sahiləyanı dövlətlərin balıq ovuna dair tələbləri
 daxili su tutarlarda inkişaf etdirilməsi
 balıq ovu suların ekologiyası və istifadəsi sahəsindəki işlərin bioehtiyatların hətta kökünün kəsilməsinə biləcəyinə gətirib çıxaracağı
 okeanlarda balıq ovunu həyata keçirən gəmilərin çox baha başa gəlməsi
 yer kürəsi əhalisinin balığa olan tələbatının artması

560 İkinci dünya müharibəsindən sonra qalib dövlətlərin balıq ovuna dair qəbul etdikləri sazişin əsas məğzi nədən ibarət olmuşdur?

- məğlub dövlətlər açıq sulara yalnız balıq olmayan su məhsullarını ovlaya bilər
 qalib dövlətlər açıq sulara heç kimdən icazə almadan istədiyi vaxt, istədiyi miqdarda, cinsdə və növdə balıq ovlaya bilər
 istənilən dövlət dünyanın istənilən sularında xüsusilə açıq sularında heç kimdən icazə almadan istədiyi vaxt, istədiyi miqdarda, cinsdə və növdə balıq ovlaya bilər
 məğlub olan dövlətlər yalnız daxili sulara balıq ovlaya bilər
 yalnız qalib dövlətlər yalnız daxili sulara balıq ovlaya bilər

561 Hansı maddə balıq ətində olan quanidlərin və purinlərin törəmələri sayılmır?

- quanin
 kreatinin
 purin hepoksantin
 adenozin
 sərbəst aminturşular

562 Balıq yağında neçə ədəd yüksək molekullu yağ turşuları aşkar edilmişdir

- 20
 25-dən artıq
 3

- 5
 10

563 Dünya üzrə 1900-cü ildə nə qədər balıq ovlanmışdır?

- 4 mln ton
 5 mln ton
 1 mln ton
 2 mln ton
 3 mln ton

564 Dünya üzrə 1900-cü ildə əhalinin hər nəfərinə orta hesabla neçə kq balıq ovlanmışdır?

- 3 kq
 1 kq
 1,5 kq
 2 kq
 2,6 kq

565 Balıq yağının tez oksidləşməsi nə ilə izah edilir?

- tərkibində daha çox doymuş yağ turşularının olması
 tərkibindəki doymamış yağ turşularının sayının az olması
 tərkibində antioksidləşdirici maddələrin az olması
 tərkibindəki doymuş yağ turşularının sayının az olması
 tərkibində 4-6 və daha çox ikiqat rəbitəli doymamış yağ

566 Dünya üzrə adambaşına orta hesabla ovlanan balığın göstəricisi hansı il üçün düzgün deyil?

- 1960-cı ildə 13,3 kq
 1900-cü ildə 2,6 kq
 2012-ci ildə 20 kq
 1990÷2000-ci illərdə 18,5 kq
 1970÷1980-ci illərdə 18 kq

567 Balıq yağının heyvanat yağlarından başlıca fərqi nədir?

- tərkibində daha çox doymuş yağ turşularının olması
 tərkibində olan yağ turşularının sayının daha çox olması
 tərkibində 4-6 və daha çox ikiqat rəbitəli doymamış yağ turşularının olması
 tərkibində doymuş və doymamış yağ turşularının bərabər miqdarda olması
 tərkibində daha az doymuş yağ turşularının olması

568 İkinci dünya müharibəsindən sonra qalib dövlətlərin balıq ovuna dair qəbul etdikləri saziş balıq ovuna necə təsir etdi?

- balıq ovu açıq sularda artdı, daxili sularda azaldı
 etmədi
 təsiri az oldu
 balıq ovu 1970-ci ildə 1947-ci illərlə müqayisədə açıq sularda 15 dəfə, daxili sularda 1,5 dəfə artdı
 balıq ovu 1970-ci illərdə 1947-ci illə müqayisədə açıq sularda 15 dəfə, daxili sularda 1,5 dəfə azaldı

569 İkinci dünya müharibəsindən sonra qalib dövlətlərin balıq ovuna dair qəbul etdikləri sazişin balıqların növ tərkibi nə ilə nəticələndi?

- balıq ovunda qiymətli balıqların xüsusi çəkisi kəskin azaldı, əksinə balıq olmayan su məhsullarının xüsusi çəkisi artdı
- balıq ovunda qiymətli balıqların ovu artdı
- bir neçə balıq növünün və cinsinin kökü kəsildi
- balıq ovunda balıq olmayan su məhsullarının ovu azaldı
- ovlanan balıqların növ və cins tərkibinə təsir etmədi

570 Qida fiziologiyası baxımından yeyilən balıqlarda uçucu əsaslar və trimetilaminin miqdarı mq %-lə hansı həddən artıq olmamalıdır?

- uçucu əsaslar 40 mq%, trimetilamin 18,6 mq%
- uçucu əsaslar 50 mq %; trimetilamin 18,6 mq %
- uçucu əsaslar 55 mq%, trimetilamin 18,6 mq%
- uçucu əsaslar 50 mq%, trimetilamin 20 mq%
- uçucu əsaslar 60 mq%, trimetilamin 20 mq%

571 Balıq ətinin tərkibindəki zülalların qida üçün ən az əhəmiyyət kəsb edəni hansıdır?

- stroma (sarkolemma)
- sarkoplazma
- miofibrilyar
- miozin
- tropomiozin

572 XX əsrin son illərində dünya üzrə balıq ovu artımı əsasən hansı bioresurslar hesabına olmuşdur?

- nərəkimilər
- treskakimilər
- siyənəkkimilər
- balıq unu alınmasına sərf olunan balıq və balıq olmayan su məhsulları
- ançouskimilər

573 Dünya üzrə 1950÷1980-ci illərdə balıq ovunun kəmiyyətə artmasının əsas səbəbi nə olmuşdur?

- iri tutumlu gəmi qayırtma müəssisələrinin tikilib işə salınması
- balıq və balıq məhsullarına durmadan artan tələbat
- balıq ovuna məhdudiyət qoyulmamağı və onun okeanlarda aparılması
- iri tutumlu balıq ovlayan gəmilərin yaradılması
- balıq ovu və emalı işini yerinə yetirən yeni texnikanın və mütərəqqi texnologiyanın yaradılması

574 Son illərdə dünya üzrə balıq mallarının adambaşına illik istehlakının orta hesabla 15 kq, bəzi ölkələrdə isə 60 kq yüksəlməsi əsasən nə ilə izah edilir?

- diyetologiya elminin balıq məhsullarına olan yeni baxışı
- müasir balıq ovlayan gəmilərin yaradılması
- əhəlinin balığa artan tələbatı
- ixtiologiya elminin inkişafı
- akvakulturanın inkişafı

575 Qarşıdakı dövrdə yer kürəsi əhalisinin balıq mallarına olan marağının ödənilməsi işində hansı göstəricinin həyata keçirilməsi əhəmiyyət kəsb etmir?

- milli dövlət və beynəlxalq səviyyədə və bununla ilgili sahələrin dünya ictimaiyyəti üçün açıqlığının təmin edilməsi
- hərbi dəniz donanmanın balıqların naviqasiyasında istifadə edilməsi
- balıqçılıq və bununla ilgili təsərrüfatlara strateji əhəmiyyətli sahə kimi baxılması
- bioehtiyatların idarə edilməsi, mühafizəsi və istifadəsi sahələrində vahid prinsiplər və standartların təsdiqi
- şirin sulara və dənizin sahilərinə ərazilərində akvakultura istehsalı genişləndirilməsi

576 Dünya üzrə ümumi balıq ovunda 1970-ci ildə ançouskimilər, sonrakı illərdə treskakimilər, indiki dövrdə isə siyənəkkimilərin üstün olması nə ilə izah edilir?

- həmin ildə digər balıqların ovlanması üzrə limit qoyulması, məhdudlaşdırılması
- balıq ovlanan ildə sulara göstərilən balıqların çox olması
- balıq ovunun yeni bölgələrdə aparılması
- həmin ildə çox ovlanan balıqlara tələbatın yüksək olması
- həmin ildə az ovlanan balıqlara tələbatın az olması

577 Hansı fakt Azərbaycanda balıqçılığın qədim tarixə malik olduğunu təsdiqləmişdir?

- Azərbaycan ərazisində bioehtiyatlarda zəngin olan su tutarların balığın emalını keyfiyyətli surətdə aparılmasına imkan verən təbii amillərin olacağı
- "Azərbaycanlılar balığı sevmir" deyən bəzi tədqiqatçılar
- qədim əlyazmalarda, kitablarda, rəsmlərdə, xalq dastanlarında və s. balıq və balıq məhsulları ilə bağlı xeyli sayda məlumatlar
- arxeoloji qazıntılar zamanı əldə edilən materiallar
- Azərbaycanlıların mətbəxində xeyli sayda balıqdan hazırlanan qəlyanaltı, duru və bərk xörəklərin olması

578 Azərbaycanda XX əsrin əvvəllərində balıq və balıq məhsulları üzrə fəaliyyət göstərən ən iri şirkət hansı olmuşdur?

- nəinki iri, hətta orta güclü şirkət olmamışdı
- T. İ. Lvov və oğlanları
- Lənkəran qəzasında yerləşən Sara adasındakı vətəgə
- Bakı quberniyasında olan 26 vətəgən erməniyə məxsus olan vətəgə
- Azərbaycanda şirkət yox, xırda balıqçılıq vətəgələri olmuşdur

579 Rusiya İmperiyasında 1913-cü ildə ovlanan balığın neçə %-i Xəzər dənizinin payına düşüb?

- 100
- 30
- 10
- 20
- 60

580 Balıq əzələlərinin yığılıb-açılması hansı zülalın yaranması və parçalanması ilə şərtlənir?

- aktomiozin
- retokulin
- qalıq zülal
- mioalbumin

miogen

581 Xəzər dənizində balıq ovu neçənci ildən azalmağa başlamışdır?

- 1940
 1910
 1917
 1930
 1960

582 Balıq əti zülallarının neçə %-i əzələ liflərini əmələ gətirən miofibrilyar zülallardan ibarətdir?

- 65÷70
 30÷40
 70÷80
 50÷60
 40÷50

583 Xəzər dənizində 1930-cu ilədək kütləvi surətdə ovlanmayan kilkə 1980-ci ildə nə qədər olmuşdur?

- 304,8 min sentner
 100 min sentner
 10 min sentner
 ovlanmamışdır
 200 min sentner

584 Hansı zülal balıq ətinin tərkibində olan mürəkkəb zülal deyil?

- xromoproteidlər
 nukleoproteidlər
 lipoproteidlər
 qlükoproteidlər
 qlobulinlər

585 Hansı göstərici Azərbaycanın su hövzələrində, xüsusilə Xəzər dənizində balıq ehtiyatının və ovunun azalması səbəblərindən biri deyil?

- su polisinin vaxtında yaradılmamağı
 Xəzər dənizinin müəyyən dövrdə qabarması və çökməsi
 son 100 ildə insanların fəaliyyəti nəticəsində suların yabançı maddələrlə çirklənməsi
 çayların üzərində su elektrik stansiyaların tikilməsi, suvarma nasoslarının yerləşdirilməsi, su kanallarının çəkilməsi
 çox ziyanlı üsullar və qaydalarla balıqların tutulması, özbaşına ovun aparılması

586 Balıq ətinin tərkibindəki zülalların qida üçün daha çox əhəmiyyət kəsb edəni hansılardır?

- sarkolemma, turş zülal
 stroma, sarkolemma
 retukulin, kollagen
 miofibrilyar, sarkoplazma
 nüvə, kollogen

587 Ətinin tərkibində ən az su olan ($\approx 46\%$) balıq hansıdır?

- ilan balığı
- uzunburun
- nerka
- qalxanbalıq
- salaka

588 Azərbaycanda 2000-ci ildə balıq ovunun 1990-cı illə müqayisədə təqribən 7 dəfəyədək azalmasında hansı göstəricinin təsiri olmamışdır?

- daha dözümlü balıq cinslərinin sulara buraxılmamağı
- SSRİ-nin dağılması ilə Xəzəryanı dövlətlərin arasındakı balıq ovuna dair razılaşmaların pozulması
- SSRİ-nin dağılması ilə Xəzər balıqçılıq donanmasının, naviqasiya qurğularının və s. bölüşdürülməsində ortaya çıxan çətinlik
- bioehtiyatların artırılması və qorunması işinin başlı-başına buraxılması
- müstəqilliyin ilk illərində Azərbaycanın ictimai-siyasi həyatındakı, qeyri-sabitlik

589 Ətinin tərkibində ən çox su olan ($\approx 92\%$ -dək) balıq hansıdır?

- siyənək
- zubatka
- ağ balıq
- дума balığı
- həşəm

590 Hazırda Xəzəryanı beş ölkə üçün nərəkimilərin ovu və qara kürünün ixracı ilə bağlı məsələləri kim təsdiq edir?

- Azərbaycan
- Rusiya
- İran
- Qazaxıstan
- BMT-nin nəzdində fəaliyyət göstərən CİTİES (flora və faunanın yoxolma ərəfəsində olan növlərinin ticarəti ilə bağlı Beynəlxalq konvensiya) təşkilatı

591 Ən yağsız ($\approx 0,1\%$) balıq hansıdır?

- treska
- keta
- treska
- suf
- çəki

592 CİTİES təşkilatı 2006-cı ildə qara kürü ixracı üçün 5 Xəzəryanı ölkəyə verdiyi kvotanı sonra hansı ölkə üçün ləğv etmədi?

- Türkmənistan
- RF
- Qazaxıstan
- İran
- Azərbaycan

593 Ən yağlı ($\approx 55\%$ -dək) balıq hansıdır?

- çapaq
- sardina
- treska
- nərə
- ilan balığı

594 Azərbaycanda balıq ovunu və balıq sənayesinin inkişaf etdirilməsi işində hansı təklif nəzərə alınmaya bilər?

- balıq və balıq məhsullarının hansı ölkələrdə ixrac olunacağı xəritələri hazırlamalı
- balıqçılıq sahəsində ortaya çıxan məsələlərin optimal variantda həll edilməsi üçün bölgələrdə filialları olan balıqçılıq üzrə ixtisaslaşdırılmış elmi-tədqiqat-təhsil müəssisələrinin yaradılması
- su hövzələrində balıqların yem ehtiyatının tələb olunan səviyyəyə çatdırılması üzrə tədbirlərin həyata keçirilməsi
- Xəzərin Azərbaycanın sahilboyu ərazilərində balıqçılığın inkişaf etdirilməsi üçün kompleks tədbirlər həyata keçirilməli
- daxili su tutarlarda balıqçılıq təsərrüfatları yaratmalı, onların inkişafını dəstəkləməli

595 $Q_{yağ} + Q_{su} = 81$ və ya $Q_{yağ} = 81 - Q_{su}$ düsturunun köməkliyi ilə balıqda hansı üzvü maddənin miqdarını hesablamaq olar?

- vitaminləri
- bioloji aktiv maddələri
- zülalları
- karbohidratları
- yağı

596 Respublika əhalisinin yaxşılaşdırılmış çeşid və keyfiyyətli balıq mallarına olan marağını ödəmək üçün hansı təklif nəzərə alınmaya bilər?

- Gömrük komitəsi ilə balıq mallarının idxal və ixrac qaydaları hazırlanmalı
- respublikanın şəhər və kəndlərində balıq malları ticarətinin təşkil edilməsi və genişləndirilməsi üçün
- balıq bazarları, firma balıq mağazaları, balıq yarımfabrikatları və xörəkləri hazırlayan və satan iaşə müəssisələri nümunəvi lahiyəsi hazırlanmalı
- hasil edilən bioehiyatlardan istehlak dəyəri yüksək qiymətləndirilən ənənəvi və yeni məhsulların hazırlanması üçün NTS və NHS yenidən hazırlanmalı
- şəhər, qəsəbə və kəndlərdə balıq məhsulları istehsal edə bilən kiçik və orta güclü müəssisələr yaradılmalı

597 Balığın kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin artması ilə ətin qidalılıq dəyəri aşağı düşür?

- suyun
- mineral maddələrin
- zülalların
- yağların
- karbohidratların

598 Xəzər dənizinin balıq və balıq olmayan su məhsullarının yaşaması və artıb-çoxalması üçün əlverişli mühit olduğunu hansı göstərici təsdiqləmir?

- suyunun şorluğunun digər dənizlərdə (Azal dənizi istisna olmaqla 10%) müqayisədə az olması
- okeanla birbaşa təbii bağlılığının olmamağı

- dayaz sahələrin digər dənizlərlə müqayisədə daha çox olması ($\approx 20\%$)
- aktiv turşuluğu (pH) digər dənizlərlə müqayisədə yüksək olması ($7 \div 8,5$)
- suyunun duzluğunun sahilə yaxın yerlərdə 1 m-ə, sahilədən uzaqlarda 15 m-ə bərabər olması

599 Son 60 ildə Volqa çayında ionların miqdarının 1,5 dəfə artması (bu hesabla Xəzərə ildə 23 mln tondan çox duz tökülür) balıq sərvinə necə təsir göstərir?

- kürüledikdən sonra mənfi təsir edir
- balıqların yaşamasına və artıb-çoxalmasına təsir etmir
- yalnız miqrasiya dövründə təsir edir
- yalnız miqrasiya dövründə təsir etmir
- bütün mallarda mənfi təsir edir

600 Az zülallı, lakin yağlı və çox yağlı balıqların hansı məhsul istehsalına yönəldilməsi daha məqsədəuyğundur?

- dondurulmaya
- konserv istehsalına
- hislənmiş balıqların istehsalına
- duzlamaya
- qaxaclamaya

601 Xəzərin suları Azərbaycandan başqa hansı ölkənin sahillərini yumur?

- İran İslam Respublikası (900 km)
- Çin Xalq Respublikası (355 km)
- Rusiya Federasiyası (695 km)
- Qazaxıstan (2320 km)
- Türkmənistan (1200 km)

602 Əksər balıqlar hansı fəsildə kökəlirlər?

- heç bir fəsildə kökəlmirlər
- qışda
- yazda
- payızda
- yayda

603 Hansı amil balıqçılıq baxımından Xəzərin səviyyəsinin həmişə kritik mənfi 28,5m həddən yüksək olmasına təsir göstərmir?

- kosmik
- hidroqlim
- geotektonik
- antropogen
- balıq ovu

604 Hansı göstəricinin miqdarı balığın cinsindən, yaşından, köklüyündən, fizioloji vəziyyətindən və s. amillərdən asılı olaraq az dəyişilir?

- vitamin
- zülal

- yağ
- su
- karbohidrat

605 Kürüləmə dövründə demək olar ki, yeməyən balıqlarda hansı hadisə baş vermir?

- yağ ehtiyatının azalması
- zülal qıtlığı
- maddələr mübadiləsinin pozulması
- həzm üzvlərinin eroziyaya uğraması
- maddələr mübadiləsinin yaxşılaşması

606 Hansı göstərici Xəzərdə suyun səviyyəsinin enməsi ilə bağlı baş verən və balıqçılıqda əlahiddə əhəmiyyət kəsb edən göstəricidən biri deyil?

- dayaz zonaların sahəsinin azalması
- azsulu zonaların sahəsinin azalması
- bəzi sahələrin quruması
- bəzi balıqların kürülediyi yerlərin lillənərək qaysaqılı quru sahəyə çevrilməsi
- balıq ovlayan gəmilərin dənizdən ona tökülən çaylara keçməsinin çətinləşməsi

607 Hansı göstərici yenidən kürüləyən balıq ətinə xas deyil?

- yağlılığı-yüksək
- konsistensiyası-boş
- rəngi-solğun
- dadı-dadsız
- iyi-xoşagəlməyən, iştaha qaçıran

608 Xəzərdə suyun səviyyəsinin enib qalxması balıqçılıqda hansı göstəricinin dəyişilməsinə təsir etmir?

- balıqların yemin çeşidi və tərkibinə olan ehtiyacının ödənilməsinə
- suyun səviyyəsinin dəyişilməsi ilə onun hidroloji göstəriciləri də dəyişilir. Baş verən dəyişilməyə uyğunlaşa bilməyən balıqlar məhv olur
- suyun səviyyəsinin enməsi nəticəsində balıqlar kürüləmək üçün çaylara keçməsi çətinləşir və kütləvi surətdə məhv olur
- çayların yaratdığı çıxmazlarda olan balıqlar dənizə keçə bilmədiklərindən orada məhv olur
- suyun səviyyəsinin dəyişilməsi nəticəsində oradakı bitki və heyvanların bir qismi məhv olur. Bu isə yem qıtlığı yaradır və balıqlar acından qırılır

609 Yağlılığı 26,1 olan ağ balıq kürüledikdən sonra yağlılığı necə dəyişilir?

- 1,5% artır
- artır
- dəyişilmir
- 20%-ə enir
- 1,5%-ə enir

610 Hansı mənbə Xəzəri çirkləndirmir, deməli balıqların yaşayışına ağır zərbə vurmur?

- Volqa və Kür çaylarının deltasının vaxtaşırı təmizlənməsi
- Xəzərin sahil ərazilərində və sularında enerji daşıyıcılarının çıxardılması, saxlanması, nəql edilməsi və emalı

- Xəzərin sahil ərazilərində və ona tökülən çayların ətrafında yerləşən keomunal-məişət obyektlərinin tam təmizlənməyən çirkli suları
- atmosfer yığıntıları ilə dənizə tökülən yabançı maddələr, mikroorqanizmlər
- təbii və təbiət kataklizmləri

611 Balıqlara öldürücü təsir edən və sulara yol verilən miqdarı 1 mkq/l olan fenolların Xəzər dənizindəki faktiki miqdarı nə qədərdir?

- 30 mkq/l
- 0,1 mkq/l
- 0,01 mkq/l
- yoxdur
- 3 mkq/l

612 Balığın cinsindən, yaşından, köklüyündən, fizioloji vəziyyətindən, ov mövsümündən və s. asılı olaraq ətindəki su %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir?

- 46÷92
- 50÷80
- 25÷70
- 30÷50
- 40÷50

613 Balıqçılığa böyük zərbə vuran ağır və keçici metallardan hansının faktiki miqdarı Xəzərdə yol verilən səviyyədədir?

- kadmium-0,015 mkq/l
- sind-20 mkq/l
- barium-50 mkq/l
- arsen və xrom-6 mkq/l
- civə-0,1 mkq/l

614 Balığın cinsindən, yaşından, köklüyündən, fizioloji vəziyyətindən, ov mövsümündən və s. asılı olaraq ətindəki mineral maddələr %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir?

- 0,2÷2,5
- 0,3÷2,8
- 0,5÷2
- 1÷3
- 0,1÷0,3

615 Balığın cinsindən, yaşından, köklüyündən, fizioloji vəziyyətindən, ov mövsümündən və s. asılı olaraq ətindəki azotlu maddələr %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir?

- 13÷15
- 5÷10
- 6,1÷14
- 5,4÷27
- 21÷25

616 Balığın kimyevi tərkibi hansı amildən asılı deyil?

- su hövzəsinin yem zənginliyindən
- cinsindən
- yaşından
- köklüyündən
- su hövzəsinin orta illik temperaturundan

617 Balığın cinsindən, yaşından, köklüyündən, fizioloji vəziyyətindən, ov mövsümündən və s. asılı olaraq ətindəki zülallar %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir?

- 26÷30
- 13÷20
- 5÷10
- 1÷5
- 21÷25

618 Balığın cinsindən, yaşından, köklüyündən, fizioloji vəziyyətindən, ov mövsümündən və s. asılı olaraq ətindəki yağları %-lə hansı hədd daxilində dəyişilir?

- 26÷30
- 5÷10
- 0,1÷5,4
- 20÷30
- 21÷25

619 Elm aləmində hökm dünya okeanlarının bioehtiyatları tükənməzdir. İkinci dünya müharibəsinin qalib dövlətləri 1947-ci ildə balıq ovuna dair beynəlxalq sazişi qəbul edərkən nəyi əsas götürmüşlər?

- əhalinin qida rasionunda balıq məhsullarının artırılmasının vacibliyini
- müharibə dövründə su hövzələrinə dəyən zərbəni
- müharibə illərində açıq sulara balıq ovunun azalmasını
- müharibədə məğlub olan dövlətlərin balıqçılıq donanmasından məqsədəuyğun istifadə edilməsi
- elm aləmində hökm sürən “dünya okeanlarının sərvəti tükənməzdir” fikrini

620 Xırdatikə, iritikə və paylar şəklində (125 q-lıq) ət yarımfabrikatları nə üçün təbii (natural) adlandırılır?

- yumşaq ət tikələrinin kütləsi və forması standartlaşdırılmadığına
- cəmdəkdən müəyyən kütlədə və formada kəsilən ət tikələri heç bir əlavə emaldan keçirilmədiyinə
- cəmdəyin bud nahiyəsindən alındığına
- heyvan emal edildikdən sonra alınan cəmdəkdən dərhal istifadə edildiyinə
- ət tikələrindən qaba birləşdirici toxuma, şındır, vətər təmizləndiyinə

621 Hansı məhsul qoyun ətindən pay halında hazırlanan təbii ət yarımfabrikatları qrupuna aid deyil?

- lülə kabab
- tikə kabab
- eskalop
- şnitsel
- təbii kotlet

622 İritikə təbii ət yarımfabrikatı qrupuna daxil olan can əti cəmdəyin hansı nahiyəsindən alınır?

- qabırğa
- boyun
- bud
- arxa və bel fəqərələrinin daxili hissəsindəki
- döş

623 Sup yığıcı xırdatikəli təbii yarımfabrikat ət cəmdəyinin hansı nahiyəsindən alınır?

- döş
- boyun
- bel
- quyruq
- miyantəng

624 Təbii ət yarımfabrikatları ət cəmdəyinin hansı nahiyəsindən hazırlanır?

- boyun
- maça
- ən zərif və tamdəyərlə zülallarla zəngin olan nahiyələrdən
- miyantəng
- qətilgah

625 Yağlı yemlə yemlənmiş donuz cəmdəyindən alınan yumşaq piy hansı qrup kolbasaların istehsalında sərf edilir?

- subməhsul kolbasalar
- bişmiş
- yarımhislənmiş
- hislənmiş
- qan kolbasaları

626 Hansı göstərici əvvəlcədən çəkilib-bükülmüş ət satışının artırılmasının üstünlüyünü əsaslandırır?

- satıcının əmək məhsuldarlığına və mal dövriyyəsinin səviyyəsinə təsiri
- xidmət mədəniyyətinə təsiri
- sanitariya-gigiyena şəraitinə təsiri
- alış vaxtının qısalmasına səbəb olması
- saxlanma müddətinin qısalması

627 Texniki şərtlərə görə içəli-yumurtalı pirojki istehsal edildikdə götürülən yumurta içəli neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 0,5÷1
- 5÷6
- 4÷5
- 2÷3
- 1÷1,5

628 Hansı heyvanın ətinin əvvəlcədən çəkilib-bükülmüş halda satılmasına yol verilir?

- donu açılmış qoyun əti
- buğa

- kəl
- axtalanmamış erkək donuz
- təzə mal əti

629 Əvvəlcədən çəkilib-bükülmüş ətin kütləsinin etikətdə göstəriləndən nə qədər az və ya çox olmasına icazə verilir?

- 25 qr
- 10%
- 5%
- 1%
- 50 qr

630 Texniki şərtlərə görə içəli-üyüdü pirojki istehsal edildikdə götürülən üyü içəli-üyü neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 2÷3
- 5÷6
- 4÷5
- 1÷1,5
- 0,5÷1

631 Hansı göstəriciyə malik olan əvvəlcədən çəkilib bükülmüş soyudulmuş ətin satılmasına icazə verilir?

- paralanmış tilişkənli sümüklü
- etiketsiz və bağlanmamış
- TŞ-in tələbinə cavab verən
- kütləsində fərq $\pm 1\%$ -dən artıq olan
- hazırlandığı vaxtdan 12 saat ötmüş

632 Pərakəndə ticarət obyektlərində əvvəlcədən çəkilib bükülmüş soyudulmuş ət hansı şərait və müddətdə saxlanılmalıdır?

- 0÷mənfi 1°C, 85÷90% nisbi rütubətdə 48 saat
- 2÷8°C, 85% nisbi rütubətdə 36 saat
- 10÷15°C, 80% nisbi rütubətdə 24 saat
- 15÷20°C, 75% nisbi rütubətdə 12 saat
- mənfi 2÷mənfi 3°C, 85÷90% nisbi rütubətdə 72 saat

633 Texniki şərtlərə görə ətli-yumurtalı pirojki istehsal edildikdə götürülən yumurta ətin neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 0,5÷1
- 5÷6
- 5÷6
- 4÷5
- 2÷3
- 1÷1,5

634 Hansı göstərici ət yarımfabrikatları istehsal və satışının artırılmasının vacibliyini əsaslandırır?

- malların qidalılıq dəyərinə təsiri

- istehsal və satışının bu günkü aşağı səviyyəsi
- xidmət mədəniyyətinə təsiti
- mətbəxdə sərf olunan əməyin səviyyəsinə təsiri
- ticarətdə mütərəqqi xidmət metodlarının tətbiqinə təsiri

635 Texniki şərtlərə görə ətli-düyülü pirojki istehsal edildikdə götürülən düyü ətin neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 0,5÷1
- 5÷6
- 4÷5
- 2÷3
- 1÷1,5

636 Hansı məhsul ətli pirojki adlanır?

- nazik yayılmış xəmirin içərisinə qoyulmuş içalat və düyü qiyməsinin yağda 150÷190°C-də qızardılmasından alınan məhsul
- nazik yayılmış xəmirin içərisinə qoyulmuş içalat qiyməsinin yağda 150÷190°C-də qızardılmasından alınan məhsul
- nazik yayılmış xəmirin içərisinə qoyulmuş düyü qiyməsinin yağda 150÷190°C-də qızardılmasından alınan məhsul
- nazik xəmirin içərisinə qoyulmuş ət və ət qiyməsinin yağda 150÷190°C-də qızardılmasından alınan məhsul
- nazik xəmirin içərisinə qoyulmuş ət və yumurta qiyməsinin yağda 150÷190°C-də qızardılmasından alınan məhsul

637 Ət yarımfabrikatlarının təsnifləşdirilməsində ətin hansı göstəricisi nəzərə alınmır?

- kulinariya təyinatı
- növü
- su saxlama qabiliyyəti
- emal üsulu
- termiki vəziyyəti

638 Qulyaş hansı ət yarımfabrikatı qrupuna aiddir?

- ət qiyməsi
- iritikə ət fabrikatı
- urvalanmış
- döyülmüş
- təbii (natural)

639 Soyuducu tutumu olamayan yerdə ət qiyməsi satıla bilərmi?

- alıcının xahişi ilə onun yanında çəkilib satıla bilər
- olmaz
- olar
- günortayadək olar
- günortadan sonra olar

640 Doğranılmış və döyülməklə yumşaldılmış yumşaq ətin səthinin çalınmış yumurta ilə örtülməsində əsas məqsəd nədir?

- hazırlanan məhsulun maya dəyərinə təsir edilməsi
- hazır məhsula xoşa gələn rəng verilməsi
- əti döyəcəyərkən didilmiş yerlərin doldurulması
- hazır məhsulun kimyəvi tərkibinin zənginləşdirməsi
- istilik emalı zamanı yumurta pıxtılaşmaqla ətin səthində örtücü pərdə yaratması

641 Küftə, tefteli, şnitse və kotlet ət yarımfabrikatlarının hansı qrupuna aid edilir?

- xırdatikə
- təbii
- urvalanmış
- döyülmüş
- ət qiyməsi

642 Hansı qüsurlu ət pirojkilərinin satılmasına yol verməyən nöqsanlardan biri sayılır?

- hər tərəfi eyni dərəcədə qızarmayan
- yanmış
- xarab olmuş
- deformasiyaya uğramış
- kütləsi standartda göstəriləndən 2,5%-dən çox əksik olan

643 Hansı məhsul donuz ətindən pay halında hazırlanan təbii ət yarımfabrikatları qrupuna aid deyil?

- lülə kabab
- təbii kotlet
- eskalop
- şnitse
- tikə kabab

644 Hansı xammal ət pirojkiləri istehsalında sərf olunmur?

- kələm
- ət
- ət subməhsulları
- yumurta, melanj
- düyü

645 Pirojkinin içərisindəki qiymə ümumi kütləsinin neçə %-i qədər olmalıdır?

- 40÷50
- 5÷10
- 10÷20
- 25÷35
- 25÷35
- 35÷40

646 Urvalanmış ət yarımfabrikatları qrupuna daxil olan yarımfabrikatlar hansı adlarla buraxılır?

- təbii ət yarımfabrikatları
- döyülmüş ət yarımfabrikatları
- istehsalında istifadə olunan ətin adı ilə

- ət cəmdəyinin hansı anatomik nahiyəsindən alındığı adla
- aşıbaqlıq emalında hansı xörəyin hazırlanacağı adla

647 Urvalanmış yarımfabrikatlardan hansı sensor göstəricisi texniki şərtlərin tələbinə cavab vermir?

- konsistensiyası-yumşaqdır
- zahiri görünüşü-suxarı qatı bütün səthi nazik lay şəklində örtür və onun arasından ət və yağ görünür
- rəngi-sarımtıldan qızılvariyyə kimidir
- səthi-nəmli deyil
- səthinin bu və ya digər yerindən urva tökülmüşdür

648 Hansı ət yarımfabrikatı düşbərə adlanır?

- yağ, soğan, yumurta və ədviyyatlı kütləni xəmirin içinə qoymaqla alınan məmulat
- yağ, soğan, yumurta və ədviyyatlı kütləni ət qiyməsi ilə qarışdırmaqla alınan kütlə
- yağlı, soğanlı, yumurtalı və ədviyyatlı ət qiyməsini xəmirin içərisinə qoyub bükməklə alınan məmulat
- ət qiyməsini xəmirin içərisinə qoyub bükməklə alınan məmulat
- ət qiyməsi ilə xəmirin qarışdırılmasından alınan məmulat

649 Təbii ət yarımfabrikatlardan hansı sensor göstəricisi texniki şərtlərin tələbinə cavab vermir?

- forması-müxtəlif formalı
- zahiri görünüşü-səthi hamar (kotlet ətindən başqa), azacıq sulu, lakin yapışmamalı, kənarları səliqəli işlənmiş
- rəngi-yüksək keyfiyyətli ətə xas olan
- qoxusu-yüksək keyfiyyətli ətə xas olan
- konsistensiyası-bərk, qayışvari, möhkəm

650 Azərbaycanın bəzi rayonlarında hazırlanan "girs", "kürzə" düşbərədən nəyi ilə fərqlənir?

- tərkibinə
- iriliyinə
- formasına
- rənginə
- dadına

651 Satışa verilən döyülmüş ət yarımfabrikatlarının temperaturu neçə °C olmalıdır?

- 12
- 0
- 3
- 6
- 9

652 ət qiyməsinin satış müddəti nə qədərdir?

- 3 saat
- 30 dəqiqə
- 1 saat
- 2 saat
- 1 gün

653 Standart kütlədə hazırlanan döyülmüş ət yarımfabrikatlarının 10 ədədinin kütləsində nə qədər fərqin

olmasına yol verilir?

- 5 qram
- 3%
- 5%
- 2%
- verilmir

654 Standart kütlədə hazırlanan kotletlərin və digər döyülmüş ət yarımfabrikatlarının kütləsində neçə faiz artıq-əskik olmasına yol verilir?

- 5
- 1
- 2
- 3
- 4

655 Qoyun əti kotletində çörək suxarı unu ilə birlikdə neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 24
- 15
- 18
- 20
- 22

656 Hansı yarımfabrikat ət qiyməsi adlanır?

- yumşaq ətin soğan, ədviyyat, çörəklə birlikdə ət çəkən maşından keçirməklə alınan məmulat
- yumşaq ətin ət çəkən maşından keçirməklə alınan məmulat
- sümükdən, damarlardan, şındırdan və qaba birləşdirici toxumalardan təmizlənmiş ətin ət çəkəndən keçirməklə alınan məmulat
- yumşaq ətin dəhrə ilə xırda-xırda doğranmasından alınan məmulat
- birləşdirici toxumaya 2÷3% miqdarında çörək qatmaqla ət çəkən maşından keçirilərək qiymə halına salınan məmulat

657 Qoyun əti kotletində suyun miqdarı neçə %-dən artıq olmamalıdır?

- 80
- 72
- 70
- 60
- 50

658 Ət yarımfabrikatlarının soyudulan nəqliyyatla daşınma müddəti nə qədərdir?

- müddətsiz
- 1 gün
- 2 həftə
- 2 saat
- 1 ay

659 Satışa verilmiş düşbərənin temperaturu neçə °C olmalıdır?

- 10
- mənfi 10°C-dən yuxarı
- mənfi 5°C-dən yuxarı
- 0
- 5

660 Urvalanmış ət yarımfabrikatları taraya necə yığılmalıdır?

- bir cərgədə 5 ədəd üst-üstə
- iki cərgədə yan-yana
- üç cərgədə böyrüüstə
- dörd cərgədə üst-üstə
- bir cərgədə böyrüüstə yatımına

661 Təbii ət yarımfabrikatları taraya necə yığılmalıdır?

- bir cərgədə 5 ədəd
- iki cərgədə yan-yana
- üç cərgədə böyrüüstə yatımına, biri o birisinin 3-də 2 hissəsini örtün
- dörd cərgədə üst-üstə
- bir cərgədə böyrüüstə yatımına

662 Ət pirojkilərinin satışı zamanı hansı temperaturadək qızdırılması məsləhət görülür?

- 70°C
- 20°C
- 30°C
- 40°C
- 50°C

663 Tələb olunan şəraiti olan yerlərdə ət konservlərinin saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 5 ay
- 5 il
- 5 gün
- 5 həftə
- 5 il
- 5 ay
- 25 il
- 5 həftə
- 5 gün

664 İlin isti günlərində soyuducuxanalardan buraxılan ət konservlərinin “tərləməməsi” və paslanmaması üçün nə edilir?

- yeşiklər torbaların içinə salınır
- üzərinə soyuq su çilənir
- yeşiklərdən azad edilir
- quru dəsmalla silinir
- 10÷15°C-də hava axını olan kamerada 2÷3 gün saxlanılır

665 Ət konservlərinin qəbulu zamanı hansı göstərici ekspertiza ardıcılığın sırasına daxil deyil?

- yeşiklərin sayı, faktiki bruto kütləsi, bankaların sayı
- bankanın içindəki məhsulun aktiv turşuluğunun pH metrə ölçülməli
- bankaların zahiri görünüşünün yoxlanılması
- sensor və instrumental göstəricilərin ekspertizası üçün mal nümunəsinin götürülməsi
- taranın halı, markalanmanın düzgünlüyü

666 Yeşiklərə qablaşdırılmış bankasının kütləsi 1 kq-dan çox olan ət konservlərinin ekspertizası üçün mal partiyasından neçə banka götürülür?

- 3÷5
- 16÷20
- 11÷15
- 6÷10
- 1÷2

667 Yeşiklərə qablaşdırılmış bankasının kütləsi 1 kq-dək olan ət konservlərinin ekspertizası üçün mal partiyasından neçə banka götürülür?

- 20
- 1
- 5
- 10
- 15

668 Ət konservlərinin instrumental göstəricilərindən hansının ekspertizası nəzərdə tutulmur?

- ağır metal duzlarının və qatışıqların miqdarı
- xörək duzunun miqdarı
- netto kütləyə görə ət və yağın faizlə miqdarı
- pəpədid və dipepədidlərin miqdarı
- ümumi və aktiv turşuluğu

669 Standarta əsasən ət konservləri saxlanılan yerin havasının parametrləri necə olmalıdır?

- temperatur mənfı 6÷mənfı 10°C, nisbi rütubət 91÷95%
- temperatur 0÷5°C, nisbi rütubət 75÷78%
- temperatur 0÷1°C, nisbi rütubət 79÷80%
- temperatur mənfı 1÷mənfı 2°C, nisbi rütubət 85÷87%
- temperatur mənfı 3÷mənfı 5°C, nisbi rütubət 88÷90%

670 Ət konservlərində göstərilən qüsurlardan hansı olduqda onun dəmir yolu ilə daşınmasına yol verilir?

- deformatsiya olmuş
- tənəkə bankaların səthindəki lak bir neçə yerdən cızılmış
- etiketsiz (əgər uzun müddət saxlanılması nəzərdə tutulmayıbsa)
- möhkəm və saz olmayan yeşiklərə yığılan
- xarab olma əlaməti olan

671 Ət konservləri istehsalında hansı ətdən istifadə olunur?

- qoca (yaşı 10 il və artıq) heyvanların əti
- buğlu-isti ət

- bir dəfə artıq dondurulmuş ət
- erkək heyvanın ət
- təzə ət

672 Bombaj zamanı bankanın qapağında nə baş verir?

- qapaq qırışır
- qapaq şişir
- qapaq paslanır
- qapaq çatlayır
- qapaq əyilir

673 Kimyəvi bombaj zamanı ət konservin daxilində əsasən hansı qaz toplanır?

- kükürd qazı
- hidrogen
- ammonyak
- karbon qazı
- azot

674 Ət konservləri texnologiyasında ilk əməliyyat hansıdır?

- bankanın qapağının bağlanması və markalanma
- xammalın və taranın hazırlanması
- reseptura üzrə xammalın bankalara yığılması
- vakuumlaşdırma
- bankanın germetik bağlanması yoxlanması

675 Mikrobioloji bombaj zamanı ət konservlərinin daxilində hansı qaz toplanmır?

- kükürd qazı
- ammonyak
- karbon qazı
- azot
- ozon

676 Mikrobioloji bombaj aşkar edilmiş ət konservləri nə edilir?

- dondurulduqdan sonra istifadə edilir
- qida üçün şərti yararlıdır
- qida üçün yararlıdır
- təkrar emala göndərilir
- şüalandırıldıqdan sonra heyvanlara verilir

677 Fiziki (aldadıcı) bombaj aşkar edilmiş ət konservləri nə edilməlidir?

- təkrar emala qaytarılmalı
- yandırılmalı
- çıxdaş edilməli
- satışdan çıxarılmalı
- sanitariya nəzarətindən keçirildikdən sonra istifadə edilməli

678 Ət konservlərində mikrobioloji bombaj nəyin nəticəsində yaranır?

- məhsulun donması
- məhsuldakı turşuların tənəkəyə təsiri
- bankanın deformasiyaya uğraması
- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
- bankaya aşağı temperaturlu məhsul yığılması

679 Ət konservləri istehsalında vakuumlaşdırma lazımı qaydada aparılmadıqda hansı proses baş verir?

- taranın deformasiyası
- yağların, vitaminlərin oksidləşməsi
- mikroorqanizmlərin inkişafı
- metalların korroziyası
- biokimyəvi və kimyəvi proseslərin ləngiməsi, hətta dayanması

680 Hansı qüsurlar ət konservlərində yol verilməyən qüsurlardan biri deyil?

- tənəkə bankanın bir neçə yerdən cızılması
- qara ləkə
- axıdan
- bombaj
- mexaniki zədəli

681 Turş xama sousunda beçə əti konserv bankası etiketində digər məlumatlarla yanaşı əlavə olaraq hansı məlumatda yazılır?

- istehlakdan əvvəl dilim-dilim doğrayın
- konserv bankasının içindəkini sarımsaqla qarışdırın
- istehlakdan əvvəl konserv bankasını soyudun
- istehlakdan əvvəl konserv bankasını qızdırın
- istehlakdan əvvəl suda bişirin

682 Ət konservləri bankalarından hansı həcminə görə şərti banka kimi götürülür?

- həcmi 303,3 ml olan 14 №-li banka
- həcmi 515 ml olan 12 №-li banka
- həcmi 250 ml olan 3 №-li banka
- həcmi 104 ml olan 1 №-li banka
- həcmi 353,4 ml olan 7 №-li banka

683 Dil konserv bankası etiketində digər məlumatlarla yanaşı əlavə olaraq hansı məlumatda yazılır?

- istehlakdan əvvəl dilim-dilim doğrayın
- istehlakdan əvvəl konserv bankasını soyudun
- istehlakdan əvvəl konserv bankasını qızdırın
- konserv bankasının içindəkini sarımsaqla qarışdırın
- istehlakdan əvvəl suda bişirin

684 Hansı konserv ət məhsullarından alınan konserv qrupuna aid deyil?

- donuz yağında sosiska

- preslənmiş ət
- sosiska kələmlə
- tomatda sosiska
- bulyonda sosiska

685 Hansı məhsul texnoloji prosesdən asılı olaraq ət konservlərin ayrıldığı yarımqruplardan biri deyil?

- preslənmiş
- həll bişirilmiş
- qızardılmış
- bişirilmiş
- hislənmiş

686 Ət konservləri hansı amil nəzərə alınmaqla təsnifləşdirilmir?

- istehsal üsulu
- əsas xammal
- reseptura
- təyinatı
- saxlanmaya davamlılığı

687 Ət konservləri qablaşdırılan tara markalanarkən və ya ona yapışdırılan etikətdə hansı məlumatın verilməsi tələb olunmur?

- taradaki bankaların sayı, bir bankanın kütləsi
- konservin adı, sortu
- istehsalçının adı, ünvanı
- hazırlandığı, tarix
- bir ədədin qiyməti

688 Hansı halda istehsal olunan ət konservinin üzərinə texniki vazelin çəkilir?

- ekspertizaya göndəriləcəksə
- MDB-yə daxil olan ölkələrə göndəriləcəksə
- ölkə daxilində satılacaqsə
- uzaq xarici ölkələrə göndəriləcəksə
- uzun müddət saxlanılacaqsə

689 Sterilizasiya zamanı ət konservlərinin tərkibindəki maddələrin hansının dəyişilməsi düzgün göstərilir?

- qeyri üzvi fosfor birləşmələri azalır
- qlükoza artır
- qlikogen azalır
- turşuluq yüksəlir
- yod və rodon ədədləri azalır

690 Hansı ət konservi növünün sterilizasiya rejimi düzgün göstərilir?

- ət konservləri-120°C-də 15÷20 dəqiqə
- vetçina, sosiska konservləri-100°C-də 70 dəqiqə
- subməhsul konservləri (beyin) -110°C-də 70 dəqiqə

- ətli-bitkili konservlər-120°C-də 15÷20 dəqiqə
- subməhsul konservlər (qaraciyər) -130°C-də 70 dəqiqə

691 Ət konservləri bankalarının germetikliyi necə yoxlanılır?

- bankaları sıxmaqla
- bankaları soyuq suya salıb 2÷3 dəqiqə saxlamaqla
- bankaları içərisində 85°C temperaturu su olan ağı və işıqlandırılan vannalara salıb 1÷2 dəqiqə saxlamaqla
- bankaları fırladaraq hər tərəfinə baxmaqla
- bankaların səthinə xüsusi maddə çəkməklə

692 RF-dən gətirilən tənəkədə ət konservlərinin üst qapağına zərb olunan 219Г01-də Г hərfi nəyi bildirir?

- qapağının kip bağlandığını
- qaz əti konservi olduğunu
- qızardılmış ət konservi
- aprel ayında istehsal əstehsal olunduğunu
- taranın içinin qalaylandığını

693 Yumurta tozu hermetik tarada nə qədər saxlanılır?

- 3 ay
- 2 il
- 1 ay
- 6 ay
- 1 il

694 Yumurta hansı temperaturda qurudulur?

- 50-60 dərəcə Selsi
- 130-140 dərəcə Selsi
- 70-80 dərəcə Selsi
- 30-40 dərəcə Selsi
- 10-20 dərəcə Selsi

695 Yem unu yumurtanın hansı hissəsindən hazırlanır?

- qabığından
- heç birindən
- nüvədən
- sarısından
- ağından

696 Yumurta neçə dərəcədə saxlanılır?

- 6-7 dərəcə Selsi
- 15-18 dərəcə Selsi
- 1-2 dərəcə Selsi
- 10-12 dərəcə Selsi
- 3-5 dərəcə Selsi

697 Yumurta hansı nisbi rütubətdə saxlanılır?

- 10-20%
- 85-88%
- 40-50%
- 60-70%
- 30-40%

698 Yumurtanın saxlanılma müddəti nə qədərdir?

- 6 ay
- 10 gün
- 1 il
- 2 il
- 6 gün

699 Yeməxana və pəhriz yumurtaları neçə kateqoriyada olur?

- 2
- 5
- 3
- 1
- 4

700 Pəhriz və yeməxana yumurtası karton qutulara neçə ədəd yığılıb pərakəndə ticarətə göndərilir?

- 5
- 7
- 6
- 8
- 10