

1118_Az_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 1118 Ərzaq malları əmtəşünashığı və ekspertizası - 2**

1 Yeyinti yağları mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

2 Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- 5.0
 4.0
 1.0
 2.0
 3.0

3 Maye bitki yağları tərkibindəki yağ turşularının kəmiyyət və keyfiyyətindən asılı olaraq neçə yarımqrupa ayrılır?

- 5.0
 2.0
 1.0
 4.0
 3.0

4 Qurumayan yağların tərkibində hansı yağ turşularının miqdarı daha çoxdur?

- kapril
 linolen
 linol
 olein
 kapron

5 Bunlardan hansı qurumayan yağlara aiddir?

- çətənə
 soya
 qarğıdalı
 badam
 günəbaxan

6 Qurumayan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

- 200-dən çox
 150-190
 100-145
 100-ə qədər

190-220

7 Bunlardan hansı yarımquruyan yağlara aiddir?

- gənəgərçək
 kətan
 zeytun
 qarğıdalı
 badam

8 Yarımquruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

- 200-dən çox
 150-190
 100-ə qədər
 100-145
 190-220

9 Bunlardan hansı quruyan yağlara aiddir?

- gənəgərçək
 zeytun
 qarğıdalı
 kətan
 soya

10 Quruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

- 200-dən çox
 100-145
 100-ə qədər
 190-220
 150-190

11 Ritsinol turşulu yağların tərkibində hansı doymamış yağ turşuları olur?

- eleostearin
 linol
 olein
 oksiturşular
 linolen

12 Bərk konsistensiyalı bitki yağları neçə yarımqrupa ayrılır?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

13 Bunlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olmayan bərk bitki yağlarıdır?

- kakao, muskat
- badam, muskat
- palma, palmanüvə
- kakos, palmanüvə
- kətan, çətənə

14 Bunlardan hansıları tərkibində uçucu yağ turşuları olan bərk bitki yağlarıdır?

- kakos, kakao
- kakao, muskat
- palma, palmanüvə
- kakos, palmanüvə
- badam, muskat

15 Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 1.0

16 Bitki yağları əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

17 Yağlı toxumların preslənməsi neçə üsulla aparılır?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0

18 Ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsalı hansı ardıcılıqla gedir?

- yağlı toxumların təmizlənməsi və qurudulması → toxumun xırdalanması → toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası → həlledicinin yağdan ayrılması → alınmış yağın qablaşdırılması
- yağlı toxumların qurudulması → toxumun xırdalanması → həlledicinin yağdan ayrılması → toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası → alınmış yağın saflaşdırılması → alınmış yağın qablaşdırılması
- yağlı toxumların təmizlənməsi → toxumun xırdalanması → həlledicinin yağdan ayrılması → toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası → həlledicinin yağdan ayrılması → alınmış yağın saflaşdırılması
- yağlı toxumların təmizlənməsi və qurudulması → toxumun xırdalanması → toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası → həlledicinin yağdan ayrılması → alınmış yağın saflaşdırılması
- yağlı toxumların təmizlənməsi → toxumun xırdalanması → toxumdan yağın həlledicilərlə ekstraksiyası → həlledicinin yağdan ayrılması → alınmış yağın saflaşdırılması → alınmış yağın qablaşdırılması

19 Yağların saflaşdırılmasına hansı üsullar aiddir?

- fiziki, fiziki-kimyəvi
- kimyəvi, biokimyəvi
- fiziki, kimyəvi
- fiziki, kimyəvi, fiziki-kimyəvi
- fiziki, kimyəvi, bikimyəvi

20 Bunlardan hansıları fiziki üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- hidratasiya, neytrallaşdırma, dondurulma
- mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə, hidratasiya, çökdürmə
- yağın ağardılması, dezodorsiyası, dondurulması
- çökdürmə, filtrasiya, mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə
- yağın ağardılması, hidratasiya, dezodarsiyası

21 Bunlardan hansıları kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- yağın ağardılması, çökdürülməsi
- hidratasiya, çökdürülmə
- dezodorsiyası, dondurulma
- hidratasiya, neytrallaşdırma
- filtrasiya, dezodorsiyası

22 Bunlardan hansıları fiziki-kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

- mərkəzdənqaçma aparatından keçirmə, filtrasiya
- dezodarsiyası, dondurulma, çökdürülmə
- çökdürmə, filtrasiya, dondurulma
- yağın ağardılması, dezodarsiyası, dondurulması
- hidratasiya, neytrallaşdırma

23 fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan üçün gün ərzində neçə qram yağ istehsal edilir?

- 150-200 qr
- 50-80 qr
- 100-120 qr
- 80-100 qr
- 120-150 qr

24 aşağıdakı hansı sırada bitgi yağlarının alınması üsulları göstərilmişdir

- presləmə, hidratasiya
- bioloji, kimyəvi
- sintetik, sterilizasiya
- presləmə, ekstraksiya
- hidratasiya, dezotarsiyası

25 Hidratasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

- sərbəst yağ turşuları
- tokoferol
- triqlisridlər
- fosfatidlər

boya maddələri

26 Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- saflaşdırma
 vinterezasiya
 dezodarasiya
 hidratasiya
 çökdürmə

27 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- selikli maddələr
 mumlar
 fosfatidlər
 boya maddələri
 zülallar

28 Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

- yağların parçalanması
 yağın acılaşması
 yağın oksidləşməsi
 yağların hidrolizi
 yağların birləşməsi

29 Yağların qaxsımasının qarşısını almaq üçün onlara nə qatılır?

- qələvi
 duz
 turşu
 antioksidantlar
 su

30 Bitki yağının turşuluq ədədi aşağıdakı hansı fermentin təsiri ilə yüksəlir?

- peroksidaza
 lipaza
 fosfataza
 reduktaza
 katalaza

31 Zeytun meyvəsinin ətlik hissəsində neçə % yağ olur?

- 0.7
 20-25%
 12-13%
 0.55
 0.45

32 Zeytunun çəyirdəyində neçə % yağ olur?

- 0.7
- 0.45
- 20-25%
- 12-13%
- 0.55

33 Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

- mumlar
- doymamış yağ turşuları fosfatidlər
- doymuş yağ turşuları
- fermentlər
- fosfatidlər

34 Yağlarda hansı göstərici refraktometrlə təyin edilir?

- nisbi sıxlığı
- turşuluq ədədi
- yod ədədi
- şüasındırma əmsalı
- sabunlaşma ədədi

35 Hansı sırada yeyinti yağlarının kimyəvi tərkibə quruluşu düzgün olaraq əks olunmuşdur?

- 3- atomlu spirt qliserinlə müxtəlif aldehidlərin birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- 2- atomlu spirt etilenqlikolla nitrat turşusunun birləşməsindən əmələ gələn üzvi turşulardır
- 2- atomlu spirt etilenqlikolla karbon turşularının birləşməsindən əmələ gələn qliseridlərdir
- 3- atomlu spirt qliserinlə müxtəlif yağ turşularının birləşməsindən əmələ gələn mürəkkəb efirlərdir
- 3- atomlu spirt qliserinlə mürəkkəb aromatik turşuların birləşməsindən əmələ gələn sadə efirlərdir

36 Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

- presləmə, hidrotasiya
- sintetik sterilizasiya
- hidrotasiya, dezodorasiya
- presləmə, ekstraksiya
- bioloji, kimyəvi

37 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

- selikli maddələr
- mumlar
- fosfatidlər
- boya maddələri
- zülallar

38 Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- saflaşdırma
- dezodorasiya
- vinterezasiya
- çökdürülmə

hidratasiya

39 Yağlarda olan kənar qoxu və dad verən maddələri hansı əməliyyatla təmizləyirlər?

- hidratasiya
- dezodorasiya
- deaerasiya
- vinterezasiya
- saflaşdırma

40 Yağların dadını neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

- 10 dərəcə C
- 25 dərəcə C
- 30 dərəcə C
- 20 dərəcə C
- 15 dərəcə C

41 Yağda həll olan vitaminlər qrupu hansıdır?

- H, PP, D, C
- A, PP, B qrup vitaminlər
- A, E, C, D
- A, D, E, K
- A, B, E, K

42 100 qram bitki yağı neçə kkal enerji verir?

- 780- 781 kkal
- 770- 771 kkal
- 900- 901 kkal
- 898- 899 kkal
- 805- 806 kkal

43 Ekstraksiya üsulu ilə hazırlanan yağlarda jmxının tərkibində neçə faiz yağ qalır?

- 3%- ə qədər
- 4%- ə qədər
- 5%- ə qədər
- 1%- ə qədər
- 2%- ə qədər

44 İsti presləmə üsulu ilə hazırlanan yağlarda jmxının tərkibində neçə faiz yağ qalır?

- 9- 10%
- 13- 14%
- 15- 16%
- 7- 8%
- 11- 12%

45 Günəbaxanda neçə faiz yağ vardır?

- 60-75%
- 75-90%
- 58-75%
- 33-57%
- 18-31%

46 Yağları və onları müşayiət edən maddələri necə adlandırırlar?

- steroidlər
- poliqliseridlər
- qliseridlər
- lipidlər
- triqliseridlər

47 Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

- yağların parçalanması
- yağın acılaşması
- yağın oksidləşməsi
- yağların hidrolizi
- yağların birləşməsi

48 Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

- hidrogenləşdirilmiş yağın təmizlənməsi
- katalizatorun hazırlanması
- hidrogenin alınması və təmizlənməsi
- yağların saflaşdırılması
- yağların hidrogenlə doydurulması

49 Bitki yağının turşuluq ədədi aşağıdakı hansı fermentin təsiri ilə yüksəlir?

- peroksidaza fermenti
- reduktaza fermenti
- fosfataza fermenti
- lipaza fermenti
- katalaza fermenti

50 Günəbaxan yağının neçə növü istehsal edilir?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

51 Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0

4.0

52 Maye heyvanat yağları neçə yarımqrupa bölünür?

- 4.0
 3.0
 2.0
 5.0
 1.0

53 Quruda yaşayan heyvanlardan alınan maye konsistensiyalı yağın tərkibində əsasən hansı yağ turşusu olur?

- stearin turşusu
 kapril turşusu
 kapron turşusu
 olein turşusu
 linolen turşusu

54 Dəniz heyvanları və balıq yağları alınma mənbəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
 2.0
 1.0
 3.0
 4.0

55 Bunlardan hansı dəniz heyvanından alınan yağdır?

- qızılbalıq yağı
 treska yağı
 kambala yağı
 balina yağı
 kefal yağı

56 Qaraciyər yağı əsasən hansı balığın qaraciyərindən alınır?

- ilanbalığı
 kefal
 qızılbalıq
 treska
 nərə

57 Bərk konsistensiyalı yağlar neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

58 Bunlardan hansı tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olan bərk konsistensiyalı heyvanat yağıdır?

- sümük yağı
- donuz yağı
- balina yağı
- süd yağı
- mal yağı

59 Bunlardan hansı tərkibində uçucu yağ turşulu qliseridləri olmayan bərk konsistensiyalı heyvanat yağıdır?

- süd yağı
- delfin yağı
- balina yağı
- mal yağı
- qaraciyər yağı

60 Heyvanat yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

61 “Oleo-yağ” necə alınır?

- Qarışdırıcı buxar qazanlarında xam piyi 70-800S-də qızdırmaqla alırlar
- Yaş üsulla xam piy əvvəlcə 60-700S-də, sonra isə 1000S-də qızdırmaqla alırlar
- Yaş üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-700S-də qızdırmaqla alırlar
- Quru üsulla xam piyi əridir və 1-ci yağ şirəsini 60-700S-də qızdırmaqla alırlar
- Quru üsulla xam piy əvvəlcə 60-700S-də, sonra isə 1000S-də qızdırmaqla alırlar

62 Ekspulsion üsulla piyin əridilməsi hansı müddətə başa çatır?

- 60 dəq
- 30 dəq
- 5 dəq
- 15 dəq
- 45 dəq

63 Ekspulsion üsul ilə alınan yağın çıxarı neçə % olur?

- 0.99
- 0.96
- 0.95
- 0.98
- 0.97

64 Ətdən ayrılmış sümükdə orta hesabla neçə % yağ olur?

- 0.3
- 0.2
- 0.1

- 0.15
 0.25

65 Keyfiyyət göstəricilərindən asılı olaraq mal yağı hansı əmtəə sortuna ayrılır?

- 1-ci əmtəə sortuna heç bir əmtəə sortuna ayrılır
 əla, 1-ci, 2-ci əmtəə sortuna
 1-ci və 2-ci əmtəə sortuna əla,
 əla və 1-ci əmtəə sortuna
 1-ci, 2-ci əmtəə sortuna ancaq

66 Yığma yağ necə istehsal edilir?

- dəniz və balıq yağlarının qarışığından istehsal edilir
 balıq yağlarının qarışığından istehsal edilir
 dəniz heyvanlarından alınan yağların əridilməsindən istehsal edilir
 əla və 1-ci sort yağların əridilməsindən alınan cızdaqdan istehsal edilir
 ancaq əla sort yağların əridilməsindən alınan cızdaqdan istehsal edilir

67 Balıqlar tərkibində olan yağın miqdarına görə neçə qrupa bölünürlər?

- 5.0
 2.0
 1.0
 4.0
 3.0

68 Tərkibində 2%-ə qədər yağ olan balıqlar hansılardır?

- nərə, qızılbalıq
 çəki, çapaq
 ilanbalığı, uqor balığı
 treska, suf
 xəmsə, siyənək

69 Tərkibində 2-5% yağ olan balıqlar hansılardır?

- ilanbalığı, uqor balığı
 nərə, qızılbalıq
 siyənək, kiləkə
 çəki, çapaq
 xul, suf

70 Tərkibində 16-18%-ə qədər yağ olan balıqlar hansılardır?

- ilanbalığı, uqor balığı
 siyənək, xəmsə
 çəki, çapaq
 treska, xul
 suf, xanı

71 Tərkibində 20%-dən çox yağ olan balıqlar hansılardır?

- çəki, çapaq
- xanı, xəmsə
- kefal, kütüm
- ilanbalığı, uqor balığı
- treska, suf

72 Heyvanat yağlarının tərkibində neçə faizə qədər doymuş yağ turşuları olur?

- 85-97%
- 60-75%
- 27-45%
- 47-60%
- 77-85%

73 heyvanat yağları keyfiyyətini itirmədən neçə ay saxlanıla bilər?

- 12 ay
- 6 ay
- 3 ay
- 18 ay
- 9 ay

74 Dəniz heyvanlarından alınan yeyinti yağlarının saxlanılma müddəti neçə aydır?

- 6 ay
- 3 ay
- 1 ay
- 2 ay
- 4 ay

75 Tibbi yağların saxlanılma müddəti neçə aydır?

- 6 ay
- 4 ay
- 2 ay
- 12 ay
- 1 ay

76 Heyvanat yağlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, yod ədədi, şüasındırma əmsalı, nisbi sıxlığı
- Polensk ədədi, Reyxet-Meyssel ədədi, şüasındırma əmsalı, nisbi sıxlığı
- şüasındırma əmsalı, nisbi sıxlığı, yod ədədi, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, Polensk ədədi
- yod ədədi, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, Polensk ədədi, Reyxet-Meyssel ədədi
- yod ədədi, turşuluq ədədi, sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi

77 Peroksid ədədi ilə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- yağlılığı
- qələviliyi
- turşuluğu

- t z liyi
 yod ədədi

78 Polensk ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- peroksidl rin miqdarı
 aldehidlərin miqdarı
 suda həll olan uçucu yağ turşularının miqdarı
 suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı
 ketonların miqdarı

79 Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- k hn liyi
 qələviliyi
 yağlılıq
 t z liyi
 turşuluğu

80 Polensk ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- q l vid  həll olmayan yağ turşularının miqdarı
 suda həll olan yağların miqdarı
 suda həll olan karbohidratların miqdarı
 suda həll olmayan yağ turşularının miqdarı
 turşuluqda həll olan qələvilərin miqdarı

81 Reyxet- Meyssel ədədlə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- turşuda həll olan yağların miqdarı
 yağda həll olan qələvilərin miqdarı
 suda həll olan turşuların miqdarı
 suda həll olan uçucu yağ turşuların miqdarı
 q l vid  həll olan yağ turşularının miqdarı

82 Yağların tərkibində bař verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

- mumlar
 doymamıř yağ turşuları
 doymuř yağ turşuları
 fermentlər
 fosfatidlər

83 Reyxet-Meyssel ədədi ilə heyvanat yağlarında hansı maddələrin miqdarı təyin edilir?

- suda həll olan uçucu yağ turşularının miqdarı
 ketonların miqdarı
 peroksidl rin miqdarı
 suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı
 aldehidlərin miqdarı

84 Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarindən n  ilə fərqlənir?

- saxlanmaya davamlılığına görə
- tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə
- daha çox bitki yağı olmasına görə
- daha çox heyvanat yağı olmasına görə
- konsistensiyasına görə

85 Orqanoleptiki üsulla yağların hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- sabunlaşma ədədi, peroksid ədədi, konsistensiyası
- konsistensiyası, şəffaflığı, turşuluq ədədi, iyi
- yod ədədi, ərimə və donma temperaturu, rəngi, dadı
- iyi, dadı, rəngi, şəffaflığı, konsistensiyası
- sıxlığı, turşuluq ədədi, şüasındırma əmsalı, şəffaflığı

86 Aşağıdakı yağlı toxumlardan hansı texniki yağ istehsalında istifadə olunmur?

- peril
- tunq
- kətan
- soya
- gənəgərçək

87 Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş adlandırılır?

- tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən sümük yağları
- tərkibində doymuş yağ turşuları üstünlük təşkil edən heyvanat yağları
- tərkibində doymamış yağ turşuları üstünlük təşkil edən bitki yağları
- tərkibindəki doymamış yağ turşularına hidrogen birləşdirilərək bərk hala keçirilən bitki və heyvanat yağları
- aşağı mənfi temperaturda saxlanılan bitki yağları

88 Marqarin ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- Almaniya
- ABŞ
- Rusiyada
- Fransada
- Azərbaycan

89 Maye marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə bərk marqarinlərdən əsasən nə ilə fərqlənirlər?

- saxlanmaya davamsızlığına görə
- daha çox heyvanat yağı olmasına görə
- konsistensiyasına görə
- daha çox (70-80%) təbii bitki yağı olmasına görə
- tərkibindəki mineral maddələrin sayına görə

90 Mətbəx yağı istehsalı üçün sərf olunan əsas xammaldan asılı olaraq neçə qrupa ayrılır?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0

4.0

91 Bitki piyi nədir?

- pereeterifikasiya edilmiş salomasla maye bitki yağının qarışığından ibarətdir
- hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə donuz yağı qarışığından ibarətdir
- bitki yağının hidrogenləşdirilməsindən alınır
- hidrogenləşdirilmiş bitki yağı ilə saflaşdırılmış bitki yağı qarışığından ibarətdir
- bitki və dəniz heyvanları yağının salomasından ibarətdir

92 Ukrayna yağı necə hazırlanır?

- bitki yağının saloması, maye bitki yağı və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır
- maye bitki yağı ilə hidrogenləşdirilmiş yağın qarışığından hazırlanır
- pereeterifikasiya edilmiş salomasla maye bitki yağının qarışığından hazırlanır
- bitki və dəniz heyvanları yağının saloması, maye bitki yağı və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır
- dəniz heyvanları yağının saloması, və əridilmiş donuz yağının qarışığından hazırlanır

93 Kombinəlanmış mətbəx yağı neçə tipdə hazırlanır?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0
- 2.0

94 Marqaquselin necə hazırlanır?

- Bitki salomasından başqa 10% maye heyvanat yağı və 20% donuz yağı istifadə edilməklə hazırlanır
- Bitki salomasından başqa 10% maye bitki yağı və 20% balıq yağı istifadə edilməklə hazırlanır
- Bitki salomasından başqa 20% donuz yağı istifadə edilməklə hazırlanır
- Bitki salomasından başqa 10% maye bitki yağı və 20% donuz yağı istifadə edilməklə hazırlanır
- Bitki salomasından başqa 20% dəniz heyvanlarının yağı istifadə

95 Mətbəx yağlarının orqanoleptiki qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəng, iyi, dadı, konsistensiyası, turşuluğu
- rəng, iyi, şəffaflığı, konsistensiyası
- ərimə və donma temperaturu, suyun miqdarı, turşuluğu
- rəng, iyi, dadı, konsistensiyası, şəffaflığı
- rəngi, iyi, ərimə və donma temperaturu

96 Mətbəx yağlarının fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- rəng, iyi, dadı, konsistensiyası, şəffaflığı
- rəng, şəffaflığı, turşuluğu, uçucu maddələrin miqdarı
- yağın, turşuluğun, suyun miqdarı, ərimə və donma temperaturu
- ərimə və donma temperaturu, xörək duzunun, suyun miqdarı
- yağın, turşuluğun, uçucu maddələrin miqdarı, ərimə və donma temperaturu

97 Çörəkçilik yağı neçə növdə buraxılır?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

98 Pereeterifikasiya nədir?

- yağların istehsalı zamanı yağ turşularının dəyişməsi reaksiyasından ibarətdir.
 triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə molekularası dəyişməsi reaksiyasından ibarətdir
 triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə molekul daxili dəyişməsi reaksiyasından ibarətdir
 triqliseridlərin yağ turşularının katalizator iştirakı ilə molekul daxili və molekularası dəyişməsi reaksiyasından ibarətdir
 yağ turşularının molekul daxili və molekularası dəyişməsi reaksiyasından ibarətdir

99 Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarinlərdən nə ilə fərqlənir?

- saxlanmaya davamlılığına görə
 tərkibindəki mineral maddələrin miqdarına görə
 tərkibində daha çox bitki yağı olmasına görə
 tərkibində daha çox heyvanat yağı olmasına görə
 konsistensiyasına görə

100 100 qram marqarinin verdiyi enerji aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir ?

- 475-598
 345-450
 545-600
 637-746
 296-400

101 Marqarinin bioloji dəyərliliyi aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir?

- doymuş yağ turşusu ilə stearin turşusu
 sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
 tsiklik yağ turşuları və doymamış hidroksi turşular
 əvəzolunmaz polidoymamış yağ turşuları, fosfatidlər, mumlar
 fermentlər və su

102 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

- sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
 sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
 doymamış yağ turşuları və vitaminlər
 yağla suyun yüksək dispersiyası
 triqliseridlər və boyaq maddələri

103 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 2.0
 6.0
 4.0

- 3.0
 7.0

104 Marqarin yağlarını göstərin?

- Teksun, Bahar, Paşa
 Final, Həyat, Sana
 Aseel, Nova, Möcüzə
 Sana, Ona, Yayla
 Soya Sun, Super Sun, Final

105 Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 60.0
 30.0
 10.0
 100.0
 50.0

106 Adi aşxana marqarini neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
 2.0
 1.0
 4.0
 3.0

107 Markalı marqarin neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
 2.0
 1.0
 3.0
 4.0

108 Sənaye emalı və kütləvi iaşə üçün istehsal olunan marqarin neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

109 Marqarinin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir ?

- yağın, suyun, duzun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
 yağın, suyun, duzun miqdarı, Kettstorferə görə turşuluğu, ərimə temperaturu
 suyun, duzun miqdarı, şəffaflığı, sıxlığı, emulsiyanın davamlılığı
 ərimə temperaturu, turşuluğu, yağlılığı, şəffaflığı
 suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi

110 Marqarin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

- kərə yağı, heyvanat yağı, bitki yağı, qaymaq , xama
- təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, oleo-yağ, kakos, palmanüvə, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salomas
- təbii və hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, oleo-yağ, soya, qarğıdalı yağlarından alınan salomas
- donuz piyi, oleo-yağ, kakos, palmanüvə, yerfındığı, küncüt və günəbaxan yağlarından alınan salomas
- hidrogenləşmiş bitki və heyvanat yağları, donuz piyi, kakos, zeyun, badam yağlarından alınan salomas

111 Mayonez istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

- saflaşdırılmış bitki yağı, yumurta, quru süd , qıtıqotu, ədviyyələr, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- saflaşdırılmış bitki və heyvanat yağı, yumurta tozu, quru süd, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- bitki və heyvanat yağı, yumurta, quru süd, xardal, duz, sirkə, kornişon, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- saflaşdırılmış bitki yağı, yumurta tozu, quru süd, xardal, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr
- bitki yağı, donuz piyi, yumurta, quru süd, xardal, duz, sirkə, müxtəlif dad və ətirverici maddələr

112 Mayonez istehsalında emulqator kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

- yumurta və bitki yağı
- yumurta ağı və sirkə
- yumurta və xardal
- süd kozeini və yumurta sarısı
- süd kozeini və qıtıqotu

113 100 qram mayonez neçə kkal enerji verir?

- 745 kkal
- 562 kkal
- 550 kkal
- 627 kkal
- 710 kkal

114 Mayonez istifadə olunmasına görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

115 Qəlyanaltı mayonezin tərkibini göstərin

- bitki yağı, yumurta tozu, sirkə turşusu, ətirli-dadlı əlavələr
- zülali maddələr, karbohidratlar, dad-tam verici əlavələr
- bitki yağı, heyvanat yağı, şəkər, dad-tam verici əlavələr
- bitki yağı, zülali maddələr, karbohidratlar, ətirli-dadlı əlavələr
- bitki yağı, sirkə turşusu, şəkər, ədviyyələr

116 Desert mayonezin tərkibini göstərin

- bitki yağı, yumurta tozu, sirkə turşusu, ətirli-dadlı əlavələr
- bitki yağı, zülali maddələr, sirkə, ətirli-dadlı əlavələr
- bitki yağı, heyvanat yağı, şəkər, dad-tam verici əlavələr
- bitki yağı, limon turşusu, şəkər, ətirli-dadlı əlavələr
- zülali maddələr, karbohidratlar, dad-tam verici əlavələr

117 Marqarin yağı orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

- 75- 80%
- 83- 84,8%
- 85- 87,7%
- 94- 96,7%
- 1.0

118 Maye yağların hidrogenlə doydurularaq, emal edilib bərk yağa çevrilməsi prosesi necə adlandırılır?

- homogenləşdirmə
- fotogenləşdirmə
- litogenləşdirmə
- hidrogenləşdirmə
- samogenləşdirmə

119 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

- triqliseridlər və boyaq maddələri
- doymamış yağ turşuları ilə vitaminlər
- sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
- yağla suyun yüksək dispersiyası
- doymuş yağ turşuları ilə stearin turşusu

120 Mayonezin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100.0
- 50.0
- 10.0
- 30.0
- 60.0

121 Mayonezin fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir ?

- suyun, duzun miqdarı, sıxlığı, emulsiyanın davamlılığı
- yağın, suyun, qələviliyin miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
- suyun, duzun miqdarı, turşuluğu, konsistensiyası, rəngi
- yağın, suyun, turşuluğun miqdarı, emulsiyanın davamlılığı
- ərimə temperaturu, turşuluğu, yağlılığı, konsistnsiyası

122 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gündəlik qida payında neçə qram süd və ya qatıq qəbul etməlidir?

- 250 qr.
- 420 qr.

- 500qr.
- 180 qr.
- 300 qr.

123 Sd insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- 80-82%
- 88-92%
- 92-94%
- 96-99%
- 84-85%

124 Südün tərkibinin neçə faizini su təşkil edir?

- 92-95%
- 63-68%
- 50-58%
- 83-89%
- 72-79%

125 Sd zlalinn əsasını hansı zülallar təşkil edir?

- kazein, miozin, leykozin
- albumin, qlbulin, qlyutelin
- kazein, protein, prolamin
- kazein, albumin, qlbulin
- qlyutelin, kazein, avenin

126 Sd saęılandan sonra immun cisimlər hansı müddət ərzində mikrobların etməsinə maneçilik göstərir?

- 10 saat
- 2 saat
- 3 saat
- 6 saat
- 8 saat

127 Südün yaęsız quru qalıęı (SYQQ) hansı komponentlərdən ibarətdir ?

- kazein, mineral maddələr, yaę, su
- kazein, sd yaęı, zülal, sd ŗkri
- laktoza, üzvü turŗular, yaę, su
- kazein, laktoza, zərdab zlal, mineral maddələr
- zərdab zlal, laktoza, yaę, su

128 Südün sterlizasiyas hansı temperaturda aparılır?

- 160-180 dr.S
- 110-120 dr.S
- 100-102 dr.S
- 120-130 dr.S
- 130-150 dr.S

129 Sütün uzun müddətli pasterizasiyası hansı temperaturda və müddətdə aparılır?

- 85 dər.S -də ani olaraq
- 72-76 dər.S -də bir neçə dəqiqə
- 63-65 dər.S -də bir neçə saniyə
- 63-65 dər.S -də bir neçə dəqiqə
- 72-76 dər.S -də bir neçə saniyə

130 Sütün qısa müddətli pasterizasiyası hansı temperaturda və müddətdə aparılır?

- 850S-də ani olaraq
- 63-650S-də 15-20saniyə
- 63-650S-də 3-5 dəqiqə
- 72-760S-də 15-20saniyə
- 72-760S-də 3-5dəqiqə

131 Bərpa edilmiş südün hazırlanması üçün götürülmüş 130kq quru süd neçə kq su ilə qarışdırılmalıdır?

- 465 l
- 680 l
- 778 l
- 886 l
- 550 l

132 Ərgin süd hansı temperaturda emal edilir və yağılılığı neçə faiz olur?

- 75 dər.S -də , yağılılığı 3% və 5%
- 70 dər.S -də , yağılılığı 3% və 4%
- 85 dər.S -də , yağılılığı 2% və 3%
- 95 dər.S -də , yağılılığı 4% və 6%
- 60 dər.S -də , yağılılığı 1% və 2%

133 Sütün tərkibindəki hansı maddə raxit xəstəliyinin qarışısını alır?

- sterin
- kefalin
- lesitin
- erqosterin
- xolesterin

134 Sterilizə edilmiş süd neçə faiz yağılılığı olmaqla buraxılır?

- 3,6- 4,1
- 3,6- 3,8%
- 3,5 və 4%
- 2,5 və 3,2%
- 3,7- 4,0%

135 100 qram inək südü neçə kCoul enerji verir?

- 330.0
- 250.0

- 310.0
- 289.0
- 350.0

136 Südün tərkibində suyun miqdarı neçə faizdir?

- 80-85%
- 85-90%
- 82-86%
- 83-89%
- 75-80%

137 Aıdaki sıralardan hansı südün sıxlıđına uyđun gəlir?

- 1,020-1,025
- 1,025-1,030
- 1,028-1,035
- 1,027-1,030
- 1,025-1,030

138 Sd yađının tərkibində olan erqosterin ultrabənövşəyi ŗuların təsirindən hansı vitamin çevrilir?

- E
- B
- K
- D
- A

139 Mikrobların sporlarını məhv etmək üçün sd neçə dərəcə temperaturda sterilizə edirlər?

- 90- 110 dərəcə C
- 145- 150 dərəcə C
- 140- 160 dərəcə C
- 120- 130 dərəcə C
- 100- 115 dərəcə C

140 Sd yađında hansı maddə orqanizmdə kalsium duzlarının v fosfat turŗularının mübadiləsini nizamlayır?

- fosfatidlər
- zvi turŗular
- sd ŗkri
- xolesterin
- mineral maddələr

141 ŗkrli qatılaŗdırılmıŗ zlv südün tərkibində neçə faiz ŗkr var?

- 38,4%
- 0.333
- 0.467
- 0.435
- 0.492

142 Sd neçə dərəcə C- də qaynayır?

- 100,5 dərəcə C
- 100,7 dərəcə C
- 100,4 dərəcə C
- 100,2 dərəcə C
- 100,6 dərəcə C

143 Təzə saęılımıř südün turřuluęu neçə dərəcə T- dir?

- 19- 21 dərəcə T
- 25- 27 dərəcə T
- 20- 22 dərəcə T
- 16- 18 dərəcə T
- 22- 24 dərəcə T

144 Südün homogenleřdirilmsi n deməkdir?

- sd yaęının dondurulması
- sd yaęının bir yerə toplanması
- sd yaęının yığılması
- süddə yaę krciklerinin xırdalanması v südün hər tərəfinə bərabər yayılması
- sd yaęının yüksək temperaturda əridilməsi

145 Südün tərkibində olan bəzi baęırsaę bakteriyaları, maya göbələkləri, yaę turřusu bakteriyaları hansı qüsurları yaradır?

- dərman iyi
- ammonyak qoxulu
- Çox sulu
- kpklnm
- balıq iyi

146 Südün tərkibindəki hansı ferment sd yaęını qliserin v yaę turřularına parçalayır?

- fosfataza fermenti
- katalaza fermenti
- peroksidaza fermenti
- lipaza fermenti
- reduktaza fermenti

147 Hansı fermentin təsiri ilə südün pasterizə olub- olmamasını təyin edirlər?

- fosfataza fermenti
- katalaza fermenti
- reduktaza fermenti
- lipaza fermenti
- peroksidaza fermenti

148 Südün tərkibində olan bir sıra bakteriyalar hansı fermenti ifraz edirlər?

- amilaza fermenti

- peroksidaza fermenti
- fosfataza fermenti
- reduktaza fermenti
- katalaza fermenti

149 Südün tursuluęu hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

- faiz
- kkal
- dərəcə selsi (C dərəcə)
- trer dərəcə (T dərəcə)
- qram

150 Hansı halda süddə qaxsımış dad müşahidə olunur?

- yelinin bəzi xəstəlikləri zamanı
- sd tursusu bakteriyalarının inkişafi zamanı
- heyvanın yemind yovan otu olduqda
- sd uzun müddət aaęı temperaturda saxladıqda
- baęırsaq çöplərinin inkişafi zamanı

151 Südün sıxlıęı hansı cihazla təyin edilir?

- spirtometr
- refraktometr
- psixrometr
- laktodensimetr
- aerometr

152 İstehsal olunan sd məhsullarının neçə faizini tursulmu sd məhsulları təşkil edir?

- 0.7
- 0.5
- 0.3
- 0.4
- 0.6

153 Phrizi tursulmu sd məhsulları mayalanma xüsusiyyəti v qıqırdılmadan alınan son məhsula görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

154 Bunlardan hansıları yalnız sd tursusuna qıçqırma gedən məhsullardır?

- kəsmik, xama, ayran
- yoęurt, ryajenka, kefir
- qatıq, yoęut, qımız
- qatıq, asidofilin, ryajenka

- qatıq, kefir, qımız,

155 Bunlardan hansıları qarışıq qıçqırma nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsullarıdır?

- kəsmik, xama
 kəsmik, asidofilin
 qatıq, yoğurt
 kefir, qımız
 ryajenka, qımız

156 Turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemi hansı ardıcılıqla gedir?

- südün qəbulu →südün pasterizə edilməsi → südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→ dələmələnmə prosesi→yetişdirmə
 südün qəbulu →südün pasterizə edilməsi →südün hemogenləşdirilməsi→südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması →südün mayalanması→dələmələnmə prosesi →soyutma→yetişdirmə və saxlanılma
 südün qəbulu→südün yağlılığının normalaşdırılması →südün hemogenləşdirilməsi→südün mayalanması →dələmələnmə prosesi→soyutma→ yetişdirmə və saxlanılma
 südün qəbulu→südün yağlılığının normalaşdırılması→südün pasterizə edilməsi→südün hemogenləşdirilməsi →südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması →dələmələnmə prosesi→soyutma→ yetişdirmə və saxlanılma
 südün qəbulu →südün pasterizə edilməsi →südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→soyutma→yetişdirmə və saxlanılma

157 Adi qatığın mayalanması hansı temperaturda və neçə saata başa çatır?

- 50-52 dər.S və 3 saata
 25-30 dər.S və 6 saata
 40-42 dər.S və 4 saata
 36-38 dər.S və 6 saata
 46-48 dər.S və 4 saata

158 Adi qatığın yağlılığı və turşuluğu aşağıdakılardan hansına uyğun gəlir?

- 6% və 130-140 dər.T
 4% və 110-120 dər.T
 3,2% və 90-120 dər.T
 3,2% və 110-120 dər.T
 2,5 və 120-130 dər.T

159 Meçnikov qatığının istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

- asidofil çöplərinin təmiz kulturundan
 mezofil streptokokk bakteriyalardan
 termofil süd turşusuna qıçqırdan streptokokklardan
 termofil süd turşusuna qıçqırdan bakteriyadan və bolqar çöplərindən
 asidofil və bolqar çöplərindən

160 Orqanoleptiki üsulla turş süd məhsullarının hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

- xarici görünüşü, rəngi, dadı, konsistensiyası, turşuluğu

- rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası, yağlılığı, turşuluğu
- məhsulun rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası
- məhsul qablaşdırılmış taranın xarici görünüşü, dadı, iyi, konsistensiyası, yağlılığı
- məhsul qablaşdırılmış taranın xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası

161 Konsistensiyasına görə turş süd məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

162 Bunlardan hansı yumşaq konsistensiyalı turş süd məhsuludur?

- qımız
- yoğurt
- qatıq
- kəsmik
- asidofilin

163 Qımızın hazırlanmasında hansı süddən istifadə edilir?

- camış südündən
- inək südündən
- keçi südündən
- at südündən
- qoyun südündən

164 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalı zamanı qəbul edilən südün turşuluğu və sıxlığı necə olmalıdır?

- 22 dər.T- dən az və 0,028 q/kub.sm çox olmayan
- 20 dər.T- dən və 0,028 q/kub.sm az olmayan
- 18 dər.T-dən çox və 0,028 q/kub.sm az olmayan
- 19 dər.T- dən çox və 1,028 q/kub.sm az olmayan
- 21 dər.T- dən az və 1,028 q/kub.sm olmayan

165 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında südün kütləsinin neçə faizi qədər bakterial maya əlavə edilərək südü mayalandırırlar?

- 15-20%-i qədər
- 10-12%-i qədər
- 5-10%-i qədər
- 1-5%-i qədər
- 12-14%-i qədər

166 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında məhsulun yetişdirilmə müddəti nə qədərdir?

- 3-5 saata qədər
- 3-18 saata qədər
- 12-1 günə qədər

- 12 saatdan 3 günə qədər
 6-12 saata qədər

167 Yağlılığı neçə faizli yarımyağlı kəsmik istehsal olunur?

- 17% və 13%
 15% və 10%
 4% və 9%
 9% və 5%
 13% və 9%

168 Süzmə istehsalı üçün götürülən südün yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 0.012
 0.028
 0.055
 0.036
 0.045

169 Süzmə məhsullarının süzülməsi tərkibində neçə faiz su qalana qədər davam etdirilir?

- 0.6
 0.72
 0.75
 0.7
 0.65

170 Standarta əsasən süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 0.16
 0.15
 0.25
 0.18
 0.2

171 Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

- kəsmik yağlı turşudulmuş süd məhsulu olub, çiy südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
 kəsmik vitaminli turşudulmuş süd məhsulu olub, üzsüz südün turşudulub, ondan yağın bir hissəsini kənar etməklə
 kəsmik karbohidratlı süd məhsulu olub, üzlü südün turşudulub, ondan qaymağın bir hissəsini kənar etməklə
 kəsmik zülali turşudulmuş süd məhsulu olub, pasterezə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə
 kəsmik minerallı süd məhsulu olub, yağsız südü turşudub, ondan zərdabın bir hissəsini kənar etməklə

172 Turş süd məhsullarında orqanoleptiki göstəricilərdən hansılarını öyrənirlər?

- qablaşmış taranın xarici görünüşü, suyun və uçucu maddələrin miqdarı
 iyi, dadı, uçucu maddələrin miqdarı, qablaşmış taranın xarici görünüşü
 qablaşmış taranın xarici görünüşü, iyi, dadı, uçucu maddələrin miqdarı
 qablaşmış taranın xarici görünüşü, məhsulun rəngi, konsistensiyası, iyi və dadı
 iyi, dadı, turşuluq ədədi, konsistensiyası, məhsulun rəngi

173 Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

- dondurulmuş süddən
- ərgin süddən
- zülallı süddən
- pasterizə edilmiş süddən
- sterilizasiya olunmuş süddən

174 Pəhriz turşudulmuş süd məhsulları qıvcırdılmadan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

175 Əgər qatığın üzərinə zərdab toplanmışa, o neçə faizdən çox olmamalıdır?

- 0.06
- 0.5%
- 0.01
- 0.03
- 0.05

176 Qurudulmuş süd məhsulları neçə üsulla istehsal edilir?

- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 1.0
- 5.0

177 Kontakt üsulla alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- 1.0
- 50-65%
- 0.5
- 70-85%
- 65-70%

178 Tozlandırma üsulu ilə alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

- 49-59%
- 60-75%
- 74-85%
- 89-99%
- 50-65%

179 Quru üzlü süddə neçə faiz su və yağ olur?

- 8% su və 18% yağ
- 5% su və 30% yağ

- 10% su və 15% yağ
- 4-7% su və 25% yağ
- 3% su və 10% yağ

180 Quru üzsüz süddə neçə faiz su və quru maddə olur?

- 8%su və 92% quru maddə
- 15% su və 85% quru maddə
- 10% su və 80% quru maddə
- 5% su və 95% quru maddə
- 12% su və 88% quru maddə

181 Quru südün rənginin tündləşməsinə səbəb olan nöqsanı göstərin

- quru südün rütubətli yerdə saxlanması
- südün qurudulması zamanı temperaturun aşağı olması
- quru südün sıxılıb kəsəkləşməsi
- quru südün uzun müddət qeyri hermetik tarada saxlanması
- südün qurudulması zamanı temperaturun yüksək olması

182 1-10 dər.S-də hermetik tarada quru süd məhsulunun saxlanılma müddəti neçə aydır?

- 18 ay
- 6 ay
- 3 ay
- 8 ay
- 12 ay

183 Kontakt üsulla qurudulmuş süd hansı dadı verməlidir?

- qıcqırmış süd dadı
- çiy süd dadı
- pasterizə edilmiş süd dadı
- qaynanmış süd dadı
- turş süd dadı

184 “Malyutka” süd qarışığı necə aylıq uşaqların qidası üçün istifadə edilir?

- 6 ayından 1 yaşınadək olan uşaqlar üçün
- 3-6 aylıq uşaqlar üçün
- 2-4 aylıq uşaqlar üçün
- yeni doğulmuş uşaqların 1-ci günündən başlayaraq 3 ayınadək olan uşaqlar üçün
- 4-8 aylıq uşaqlar üçün

185 Qurut nədir?

- qıcqırdılmış süd məhsuludur
- turşudulmuş milli süd məhsuludur
- at südündən alınan turş süd məhsuludur
- qurudulmuş milli süd məhsuludur
- bərpa edilmiş süd məhsuludur

186 Uşaq qidası üçün olan quru süd qarışıǵından hansı öz tərkinə görə ana südüne yaxındır?

- “Malış”
- “Vitalakt”
- “Malyutka”
- “Laduşka”
- “Heinz”

187 Süd konservlərinin istehsalının əsas əməliyyatları hansı ardıcılıqla gedir?

- südün qəbulu → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkinin normallaşdırılması → pastərizə edilməsi → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- südün qəbulu → sterilizə edilməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkinin normallaşdırılması → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- südün qəbulu → pastərizə edilməsi → soyudulması → tərkinin normallaşdırılması → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- südün qəbulu → təmizlənməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkinin normallaşdırılması → pastərizə edilməsi → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- südün qəbulu → təmizlənməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkinin normallaşdırılması → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması

188 Kakao ilə qatılaştırılmış süd hazırladıqda 1kq südə neçə qram kakao tozu qatılır?

- 30-32,5qr.
- 50-52qr.
- 60-65qr.
- 73-74,5qr.
- 40-45qr.

189 Qatılaştırılmış sterilizə edilmiş südün sterilliyini yoxlamaq üçün onu hansı temperaturda neçə gün saxlamaq lazımdır?

- 5 dər.S-də 10 gün
- 10 dər.S-də 15 gün
- 20 dər.S-də 20 gün
- 18 dər.S-də 7 gün
- 37 dər.S-də 10 gün

190 Şəkərlə qatılaştırılmış üzlü və üzsüz südün orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərindən hansıları əsas sayılır?

- rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluǵu
- konsistensiyası, dadı, iyi və yaǵlılıǵı
- xarici görünüşü, rəngi, iyi və dadı
- dad və ətri, konsistensiyası və rəngi
- dadı və ətri, yaǵlılıǵı və şəkərin miqdarı

191 Qatılaştırılmış süd konservlərinin istehsal olunduǵu gündən etibarən 0-10 dər.S-də nə qədər saxlamaq olar?

- 18 ay
- 6 ay
- 8 ay

- 12 ay
 3ay

192 Kakao ilə qatılaşıdırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər vardır?

- 0.475
 0.495
 0.505
 0.435
 0.485

193 Quru süddə «piyvari tam» qüsuru hansı halda yaranır?

- yüksək temperaturda qurudulduqda
 istehsalında yağlı süddən istifadə edildikdə
 istehsal prosesi düzgün aparılmadıqda
 süd yağı oksidləşdikdə
 germetik tarada saxlanmadıqda

194 «Hipp»1 ticarət markalı quru süd məhsulu hansı yaşda uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- doğulan gündən 3 ayadək
 1 yaşınadək
 1 yaşından 3 yaşınadək
 doğulan gündən 6 ayadək
 3aydan 6 ayadək

195 Qatılaşıdırılıb konservləşdiriliş və sterilizə olunmuş süd konservlərini hansı temperaturda saxlamağa icazə verilmir?

- 15-20 dər. S temperaturda
 5-10 dər. S temperaturda
 1-5 dər. S temperaturda
 0 dər.Sdən aşağı temperaturda
 10-15 dər.S temperaturda

196 Ənənəvi kərə yağının tərkibində neçə faiz yağ olur?

- 0.98
 0.735
 0.752
 0.825
 0.67

197 Kərə yağı insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- 0.525
 0.825
 1.0
 0.97
 0.752

198 Kərə yağının istehsalı üçün əsas xammal nədir?

- süd zərdabı
- kəsmik
- süd
- qaymaq
- heyvanın piyi

199 Kərə yağı neçə üsulla istehsal edilir?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

200 Çalxalanma üsulu ilə kərə yağının istehsalında tərkibində yağılılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- 80-82,5%
- 60-75%
- 45-60%
- 25-45%
- 75-80,5%

201 Axın xəttində kərə yağının istehsalı zamanı tərkibində yağılılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- 0.25
- 0.605
- 0.735
- 0.825
- 0.45

202 Süd qaymağından hazırlanan kərə yağları neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

203 Yüksək temperaturda istehsal edilən kərə yağı neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 6.0

204 Zərdab kərə yağı hansı növdə istehsal edilir?

- pasterizə edilmiş, sterilizə edilmiş və əridilmiş
- duzsuz və duzlu
- şirin və turş
- şirin, turş, duzsuz və duzlu
- meyvəli, kakaolu, qəhvəli

205 Kərə yağının hansı sortları mövcuddur ?

- heç bir sorta ayrılmır
- 1-ci və 2-ci sort
- əla, 1-ci və 2-ci sort
- əla və 1-ci sort
- 1-ci, 2-ci və 3-cü sort

206 Kərə yağı orqanoleptki göstəricilərinə görə neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10 ball
- 50 ball
- 80 ball
- 100 ball
- 30 ball

207 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə (o cümlədən dad və ətri) neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı əla əmtəə sortun aid edilir?

- 78-60 ball, dad və ətri ən azı 32 ball
- 97-80 ball, dad və ətri ən azı 39 ball
- 100-97 ball, dad və ətri ən azı 46 ball
- 100-88 ball, dad və ətri ən azı 41 ball
- 87-80 ball, dad və ətri ən azı 37ball

208 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə (o cümlədən dad və ətri) neçə balla qiymətləndirilmiş kərə yağı 1-ci əmtəə sortun aid edilir?

- 100-88 ball, dad və ətri ən azı 41 ball
- 86-81 ball, dad və ətri ən azı 30 ball
- 79-70 ball, dad və ətri ən azı 32 ball
- 87-80 ball, dad və ətri ən azı 37 ball
- 90-85 ball, dad və ətri ən azı 40 ball

209 Kərə yağının axın üsulu ilə istehsalı hansı ardıcılıqla gedir?

- südün seperatordan keçirilməsi → 25-45% -i qaymağın alınması → qaymağın pasterizə edilməsi → yüksək yağlı qaymağın normalaşdırılması → kərə yağının axın xəttində hazırlanması → kərə yağının mexaniki emalı, qablaşdırılması və markalanması
- südün qəbulu və seperatordan keçirilməsi → 25-45%-i qaymağın alınması → qaymağın sterilizə edilməsi → yüksək yağlı qaymağın alınması → yüksək yağlı qaymağın normalaşdırılması → kərə yağının axın xəttində hazırlanması → kərə yağının qablaşdırılması və markalanması
- südün qəbulu və seperatordan keçirilməsi → 32-35%-i qaymağın alınması → qaymağın pasterizə edilməsi → yağlı qaymağın normalaşdırılması → kərə yağının axın xəttində hazırlanması → kərə yağının mexaniki emalı, qablaşdırılması və markalanması

- südün qəbulu və seperatordan keçirilməsi → 32-35%-i qaymağın alınması → qaymağın pasterizə edilməsi → yüksək yağlı qaymağın alınması → yüksək yağlı qaymağın normalaşdırılması → kərə yağının axın xəttində hazırlanması → kərə yağının mexaniki emalı, qablaşdırılması və markalanması
- südün qəbulu → 25-45%-i qaymağın alınması → qaymağın sterilizə edilməsi → yüksək yağlı qaymağın alınması → kərə yağının axın xəttində hazırlanması → kərə yağının mexaniki emalı, qablaşdırılması və markalanması

210 Kərə yağ istehsalında qaymağa xoş sarımtıl rəng vermək üçün ona hansı boya maddəsi qatılır?

- koler
- ultramarin
- karotinoid
- orlean
- indiqo

211 Kərə yağını uzun müddət saxlamaq üçün anbarın temperaturu və nisbi rütubəti necə olmalıdır?

- temperatur -8-dən... -10 dər.S-yə qədər və nisbi rütubət 70%
- temperatur -12-dən... -14 dər.S-yə qədər və nisbi rütubət 75%
- temperatur -12-dən... -16 dər.S-yə qədər və nisbi rütubət 80%
- temperatur -12-dən... -18 dər.S-yə qədər və nisbi rütubət 80%
- temperatur -10-dən... -12 dər.S-yə qədər və nisbi rütubət 75%

212 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

- nişasta, duzlar, turşular, mikotoksinlər
- karbohidratlar, mineral maddələr, radionuklidlər
- yağlar, zülallar, toksiki elementlər
- toksiki elementlər, pestisidlər, mikotoksinlər, radionuklitlər
- su, sellüloza, saxaroza, pestisidlər

213 Kərə yağında piy dadın olmasına səbəb nədir?

- plazmanın həll olan azotlu birləşmələrin miqdarının artması
- yağ plazmasında dəmir və mis duzlarının həll olması
- süd şəkərin süd turşusuna qıçqırması
- olein turşusunun oksidləşməsindən dioksisiearin turşusunun əmələ gəlməsi
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi

214 Kərə yağında acı dadın olması nöqsanının meydana çıxmasına səbəb nədir?

- yağda kənar mikrofloranın inkişafı
- yağa proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması
- qaymaq və kərədə süd turşusuna qıçqırdan mikrofloranın çox olması
- yağa proteolitik və çürüdücü mikrofloranın yoluxması
- heyvanların yem payında qoxulu bitkilərin olması

215 Əla əmtəə sortuna aid edilən kərə yağının dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilir?

- ən azı 52 balla
- ən azı 48 balla
- ən azı 41 balla

- ən azı 37 balla
 ən azı 31 balla

216 Əla sort kərə yağının orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 90-88 balla
 87-80 balla
 100-95 balla
 100-88 balla
 79-73 balla

217 1-ci əmtəə sortuna aid edilən kərə yağının dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilir?

- ən azı 48 balla
 ən azı 39 balla
 ən azı 41 balla
 ən azı 37 balla
 ən azı 53 balla

218 Kərə yağının ovxalanması nöqsanının səbəbi nədir?

- yağda olein turşusu çox olanda qaymağın kifayət qədər yetişməməsi
 kərəyə kif sporların düşməsi
 lipaza fermentinin və hava oksigeninin təsiri
 qaymağı yetişdirəndə, emal edəndə temperatur rejiminin pozulması
 kərənin çox duzlanması

219 Kərə yağında, en kəsiyində su damcılarının olması nöqsanına səbəb nədir?

- kərəni emal edəndə ona uzun müddət mexaniki təsir göstərilməsi
 duzlamaq üçün kəltənli duzun işlənməsi
 qatılan duzun standartdan çox olması
 kərə yağının kifayət qədər yuyulması və emal olunması
 emal edəndə temperatur rejiminin pozulması

220 1-ci sort kərə yağının orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

- 97-93 balla
 79-73 balla
 100-88 balla
 87-80 balla
 67-62 balla

221 Kərə yağının rənginin ağ və solğun olması nöqsanına səbəb nədir?

- kərənin tələsik emal olunması
 maye yağda həll olmuş karotinin oksidləşməsi
 iri duzdan istifadə olunması
 boyağın olmaması və ya kərə yağı rəngləyəndə rəngin az vurulması, süd yağında piqmentlərin çatışmaması
 iri damcılar olanda kərə yağda nəməkovun qeyri- müntəzəm dispersləşməsi

222 Pəhriz kərə yağının tərkibində neçə faiz bitki yağı var?3

- 0.2
- 0.3
- 0.23
- 0.25
- 0.27

223 3.0

- duz
- su
- qələvi
- antioksidantlar
- turşu

224 Ovxalanan kərə yağı qüsuru nə zaman baş verir?

- proteaza fermentinin təsiri ilə zülalların hidrolizi zamanı
- süd yağında olan linol turşusunun oksidləşməsi zamanı
- yağın maye fraksiyasının artıq ayrılması zamanı
- temperatur rejiminə düzgün əməl etmədikdə
- süd yağının polimerləşməsi zamanı

225 Pendirləri təsnifata ayırarkən əsas hansı göstəricilər nəzərdə tutulur?

- pendir kütləsində suyun miqdarı, pendir kütləsində duzun miqdarı, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- yağlı pendirdə yağın miqdarı, yağsız pendirdə suyun miqdarı, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- pendir kütləsinin yetişmə xarakteri, pendir kütləsinin yağlılığı, pendir kütləsində duzun miqdarı
- yağsız pendirdə suyun miqdarı, quru maddəyə görə yağın faizi, pendir kütləsinin yetişmə xarakteri
- pendir kütləsinin yetişmə xarakteri, quru maddəyə görə yağın faizi, pendir kütləsinin konsistensiyası

226 Müxtəlif pendirlərdə suyun faizlə miqdarı nə qədərdir?

- 34-79%
- 25-65%
- 20-60%
- 19-69%
- 30-70%

227 Bütün pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə sinfə bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

228 Qursaq mayalı pendirlər neçə yarım sinfə bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

6.0

229 Qursağ mayalı bərk pendirlər neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 4.0
 3.0
 2.0
 5.0

230 Bunlardan hansı ikinci dəfə yüksək temperaturda qızdırılan qursağ mayalı bərk pendirdir?

- Minsk pendiri
 Kaunas pendiri
 Hollandiya pendiri
 İsveç pendiri
 Litva pendiri

231 Bunlardan hansı ikinci dəfə aşağı temperaturda qızdırılan qursağ mayalı bərk pendirdir?

- Latviya pendiri
 Altay pendiri
 İsveç pendiri
 Hollandiya pendiri
 Pikant pendiri

232 Bunlardan hansı qursağ mayalı yarım bərk pendirdir?

- Rokfor pendiri
 İsveç pendiri
 Hollandiya pendiri
 Pikant pendiri
 Altay pendiri

233 Bunlardan hansı qursağ mayalı yumşaq pendirdir?

- Pribaltika pendiri
 Hollandiya pendiri
 Altay pendiri
 Rokfor pendiri
 Kaunas pendiri

234 Qursağ mayalı yumşaq pendirlər yetişməsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 4.0
 3.0
 5.0
 2.0

235 Bunlardan hansı pendir silizinin və kifin iştirakı ilə yetişən qursağ mayalı yumşaq pendirdir?

- Gəlincik pendiri
- Pokfər pendiri
- Kalinin pendiri
- Qəlyanaltı pendiri
- Ağ desert pendiri

236 Bunlardan hansı pendirin səthində inkişaf edən kifin iştirakı ilə yetişən qursağ mayalı yumşaq pendirdir?

- Yol pendiri pendiri
- Gəlincik pendiri
- Doroqobuj pendiri
- Ağ desert pendiri
- Yumşaq duzlu pendir

237 Bunlardan hansı pendirin daxilindəki kifin iştirakı ilə yetişən qursağ mayalı yumşaq pendirdir?

- Kalinin pendiri
- Qəlyanaltı pendiri
- Gəlincik pendiri
- Rokfər pendiri
- Yol pendiri

238 İsveç pendiri neçə aya yetişdirilir və kütləsi neçə kq olur?

- 2-2,5 aya yetişdirilir və kütləsi 1,5-2 kq olur
- 3-4aya yetişdirilir və kütləsi 5-10 kq olur
- 4-5aya yetişdirilir və kütləsi 12-20 kq olur
- 6-8 aya yetişdirilir və kütləsi 50-100 kq olur
- 2-3aya yetişdirilir və kütləsi 3,5-4 kq olur

239 Pendir istehsalının texnoloji əməliyyatları hansı ardıcılıqla gedir?

- Sütün dələmələnmə üçün hazırlanması → sütün dələmələnməsi → dələmənin emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə → pendirin saxlanması → pendirin yetişdirilməsi → pendirin qablaşdırılması
- Sütün dələmələnmə üçün hazırlanması → dələmənin emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə → pendirin yetişdirilməsi və saxlanması
- Sütün dələmələnməsi → dələmənin emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə → pendirin yetişdirilməsi → pendirin duzlanması və qablaşdırılması
- Sütün dələmələnmə üçün hazırlanması → sütün dələmələnməsi → dələmənin emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə → pendirin duzlanması → pendirin yetişdirilməsi
- Sütün dələmələnməsi → dələmənin emalı → pendirin formaya salınması → preslənməsi və ya öz-özünə preslənmə → pendirin yetişdirilməsi → pendirin qablaşdırılması və saxlanması

240 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə pendirlər neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 100.0
- 30.0
- 50.0
- 80.0
- 10.0

241 Pendirdə duzun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- psixrometr
- butrometr
- piknometr
- refraktometr
- spirtometr

242 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə ümumi ball qiyməti o cümlədən dad və ətri neçə balla qiymətləndirilmiş pendir satışı verilmir?

- ümumi ball 85-dən az, dad və ətri 44 baldan az
- ümumi ball 58-dən az, dad və ətri 24 baldan az
- ümumi ball 48-dən az, dad və ətri 27 baldan az
- ümumi ball 75-dən az, dad və ətri 34 baldan az
- ümumi ball 65-dən az, dad və ətri 37 baldan az

243 Yağlılığı 50% olan pendirə vurulan marka hansı formada olur?

- düzbucaqlı formada
- dairəvi formada
- üçbucaqlı formada
- kvadrat formada
- səkkizbucaqlı formada

244 Yağlılığı 45% olan pendirə vurulan marka hansı formada olur?

- üçbucaqlı formada
- kvadrat formada
- dairəvi formada
- səkkizbucaqlı formada
- düzbucaqlı formada

245 Pendirlərdə acımış, qələvi dadı nöqsanına səbəb nədir?

- tam yetişməməsi
- süddə və pendirdə yağ turşusunu qıvcırdan bakteriyaların olması
- pendirin yüksək temperaturda yetişdirilməsi və saxlanması
- fermentlərin təsiri ilə yağın parçalanması məhsullarının toplanması və qələvi məhsullarının əmələ gəlməsi
- pendirin həddindən artıq «quru» bişirilməsi

246 Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsurlarına səbəb nədir?

- pendirin yüksək temperaturda yetişdirilməsi və saxlanması
- duzlamaq üçün maqnezium və sulfat duzları qatışıqı olan duz işlədilməsi
- heyvanların, südə acı dad verən yemlə yemlənməsi
- turşuluğu yüksək olan süddən istifadə olunması
- duzlama mərhələsinə əməl olunmaması

247 Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb nədir?

- yetişmənin birinci mərhələsində aşağı temperatur

- boyaq dozasının artıq olması
- çox duzlanması
- süddə dəmir, miş duzlarının olması
- südü rəngləmək şərtlərinin pozulması

248 Respublikamızda istehsal olunan pendirlərin neçə faizini Brınza pendiri təşkil edir?

- 0.5
- 0.7
- 0.85
- 0.9
- 0.65

249 Motal pendirin turşuluq dərəcəsi neçə dərəcə T- dir?

- 280- 260 dərəcə T
- 250- 230 dərəcə T
- 220- 200 dərəcə T
- 340- 330 dərəcə T
- 300- 280 dərəcə T

250 Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asılı olaraq ərgin pendirlər neçə qrupa bölünür?

- 5 qrupa
- 3 qrupa
- 2 qrupa
- 6 qrupa
- 4 qrupa

251 Holland pendirinin tərkibində neçə faiz yağ var?

- 0.4
- 0.45
- 0.35
- 0.5
- 0.55

252 Brınza pendiri hansı süddən hazırlanır?

- sterilizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- duzlu süddən, yaxud çiy süddən
- duzlu süddən, yaxud pasterizə edilmiş
- pasterizə edilmiş, yaxud çiy süddən
- pasterizə edilmiş, yaxud sterilizə edilmiş süddən

253 Pendirin konsistensiyasının yaxılan, yumşaq olması qüsurlarına səbəb nədir?

- qızdırma prosesində pendir dənəsinin düzgün emal olunmaması
- pendir kütləsinin yüksək turşuluğu
- pendir layının düzgün əmələ gəlməməsi
- südün yüksək yağlılığı
- dənənin səliqəsiz, natamam emalı, pendir kütləsində rütubətin çox olması

254 Pendir konsistensiyasının qovular (gözcüklər) qüsurlarına səbəb nədir?

- yelini mastit xəstəliyinə tutulmuş inəklərin südündən istifadə olunması
- südün yüksək yağlılığı
- yüksək turşuluğu olan süddən istifadə olunması
- ikinci qızdırma prosesində pendir dənəsinin düzgün emal edilməməsi, düzgün qəliblənməməsi
- pendir kütləsinin yüksək turşuluğu

255 Pasterizə edilmiş süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- 60.
- 40.
- 80.
- 20.
- 70.

256 Çiy süddən hazırlanan pendir neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- 40.
- 20.
- 50.
- 60.
- 30.

257 Motal pendirinin istehsalında hansı heyvanın südündən istifadə olunur?

- at südü
- inək südü
- camış südü
- qoyun südü
- dəvə südü

258 Refraktometr vasitəsilə pendirdə hansı göstəricinin miqdarı müəyyən edilir?

- karbohidratların
- zülalların
- vitaminlərin
- duzun
- yağın

259 Hansı pendirlərə kvadrat formalı marka vurulur?

- yağlılığı 60% olan
- yağlılığı 53% olan
- yağlılığı 48% olan
- yağlılığı 50% olan
- yağlılığı 45% olan

260 Hansı pendirlərə səkkiz bucaqlı formalı marka vurulur?

- yağlılığı 58% olan
- yağlılığı 50% olan

- yağılılığı 48% olan
- yağılılığı 45% olan
- yağılılığı 60% olan

261 Aşağıdakı cavab variantlarından hansında İsveç pendirinin yetişdirilmə müddəti qeyd olunmuşdur?

- 2-3 ay
- 4-5 ay
- 2-2,5 ay
- 6-8 ay
- 3-4,5 ay

262 İsveç pendirin kütləsi ... olur.

- 10-20 kq
- 1,5-7,5 kq
- 5-10 kq
- 50-100 kq
- 25-30 kq

263 Çiy süddən hazırlanan Brınza pendiri neçə gündən sonra satışa verilə bilər?

- 45-50 gündən sonra
- 20-30 gündən sonra
- 15-20 gündən sonra
- 60 gündən sonra
- 40 gündən sonra

264 Bunlardan hansı duzluqda yetişən pendirdir?

- Minsk pendiri
- Hollandiya pendiri
- Rokfor pendiri
- Brınza pendiri
- İsveç pendiri

265 Motal pendiri hansı süddən hazırlanır?

- bərpa edilmiş süddən
- camış südündən
- inək südündən
- qoyun südündən
- ərgin süddən

266 Azərbaycanda motal pendirinin hansı çeşidləri məlumdur?

- Qarabağ, Şamaxı, Quba motalı
- Qarabağ, Şəmkir, Quba motalı
- Gəncə, Ləzgi, Lənkəran motalı
- Qarabağ, Gəncə, Ləzgi motalı
- Lənkəran, Şəmkir, Ləzgi motalı

267 Qarabağ motal pendirini digər motal pendirlərindən fərqləndirən xüsusiyyətləri hansılardır?

- duzlu olması və çox saxlanıla bilməsi
- konsistensiyasının bərk və duzlu olması
- konsistensiyasının yumşaq və çox saxlanıla bilməsi
- konsistensiyasının yumşaq və az duzlu olması
- konsistensiyasının ovulan və çox duzlu olması

268 Motal pendirinin yetişmə müddəti neçə aydır?

- 6 ay
- 1,5-2 ay
- 2-3 ay
- 3,5-4 ay
- 1-1,5ay

269 Duzluqda yetişən pendirlərin saxlanması üçün son hədd neçə gündür?

- 40 və 50 gün
- 100 və 120 gün
- 90 və 100 gün
- 60 və 90 gün
- 30 və 60 gün

270 Ərgin pendirlər neçə hazırlanır?

- müxtəlif pendirləri, kərə yağını 100-120 dər.S-də 50-60 dəq əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, kərə yağını 100-120 dər.S-də 30-40 dəq əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi 100-120 dər.S-də 30-40 dəq əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, qaymağı, xamanı 90-110 dər.S-də 30-35 dəq əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90 dər.S-də 20-30 dəq. əritməklə hazırlanır

271 Tərkibindən, konsistensiyasından və təyinatından asıl olaraq ərgin pendirlər neçə qrupa bölünür?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

272 Dondurmanın istehsal texnologiyası hansı ardıcılıqla gedir?

- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışıqın 75 dər.S-də 40-50 san. pasterizə edilməsi → qarışıqın süzülməsi və homogenləşdirilməsi → qarışıqın soyudulması → qarışıqın -50S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın satışa göndərilməsi
- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışıqın 95 dər.S-də 1-2 dəq . sterilizə edilməsi → qarışıqın süzülməsi və homogenləşdirilməsi → qarışıqın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışıqın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın saxlanması
- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışıqın 85 dər.S-də 50-60 san. pasterizə edilməsi → qarışıqın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışıqın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi

- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 85 dər.S-də 50-60 san. pasterizə edilməsi → qarışığın süzülməsi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın saxlanması
- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 105 dər.S-də 20-30 san. sterilizə edilməsi → qarışığın süzülməsi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın satışa göndərilməsi

273 Hazırlanmış dondurmalar -20 dər.S-də neçə aya qədər saxlanıla bilər?

- 6 aya qədər
- 1 aya qədər
- 2 aya qədər
- 3 aya qədər
- 5 aya qədər

274 Orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərinə görə dondurma neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10 ball
- 30 ball
- 50 ball
- 100 ball
- 25 ball

275 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş dondurma əla növə aid edilir?

- 81-85ball
- 87-91 ball
- 89-91 ball
- 91-95 ball
- 85-87 all

276 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş dondurma 1-ci növə aid edilir?

- 65-70 ball
- 72-75 ball
- 75-80 ball
- 80-90 ball
- 70-72 ball

277 Orqanoleptiki qaydada dondurmanın dad və ətri maksimum neçə balla qiymətləndirilir?

- 80.0
- 65.0
- 70.0
- 60.0
- 75.0

278 Aromatlı dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- çiyələkli, gilaslı, qozlu, şokoladlı
- qəhvəli, qozlu, şokoladlı, gilaslı
- qozlu, şokoladlı, limonlu, gilaslı

- çiyələkli, gilaslı, moruqlu, limonlu
 moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı

279 Plombir dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- moruqlu, üzümlü, qəhvəli, karamelli
 qəhvəli, karamelli, çiyələkli, gilaslı, qozlu
 şokoladlı, üzümlü, çiyələkli, gilaslı, qozlu
 qozlu, şokoladlı, üzümlü, qəhvəli, karamelli
 qozlu, şokoladlı, üzümlü, gilaslı

280 Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

- qəhvəli, karamelli, çiyələkli, gilaslı
 çiyələkli, gilaslı, qozlu, şokoladlı
 çiyələkli, gilaslı, moruqlu, limonlu
 vanilli, qozlu, qəhvəli, şokoladlı
 moruqlu, limonlu, qozlu, şokoladlı

281 Ticarət şəbəkəsində dondurmanı -120S-dən yüksək olmayan temperaturda neçə gündən çox saxlamaq olmaz?

- 1 gün
 3 gün
 4 gün
 5 gün
 2 gün

282 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan gün ərzində neçə qram ət istehlak etməlidir?

- 220 qr.
 80 qr.
 100 qr.
 150qr
 200 qr.

283 Mal ətini insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- 0.83
 0.72
 0.78
 0.95
 0.65

284 Ətin tərkibində orta hesabla zülal, yağ, su, mineral maddə neçə faiz olduqda həmin ət yüksək keyfiyyətli sayılır?

- 20% zülal, 22% yağ, 56% su, 2% mineral maddə
 19% zülal, 18% yağ, 62% su, 1% mineral maddə
 18% zülal, 19% yağ, 61% su, 2% mineral maddə
 17% zülal, 20% yağ, 62% su, 1% mineral maddə
 15% zülal, 18% yağ, 65% su, 2% mineral maddə

285 Ətin əzələ toxuması insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- 57-60%
- 80-83%
- 0.85
- 96-98%
- 70-75%

286 Heyvanın diri kütləsi nədir?

- heyvanın diri kütləsinin cəmdəyin kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır
- buğlu cəmdəyin kütləsinin heyvanın diri kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır
- heyvanı kəsdikdə alınan cəmdəyin kütləsidir
- normal yemlənmiş heyvanın diri halda fiziki kütləsindən 3% çıxdıqdan sonra qalan çəkisidir
- normal yemlənmiş heyvanın diri halda olan kütləsidir

287 Cəmdəyin kütləsi nədir?

- normal yemlənmiş heyvanın diri halda olan kütləsidir
- heyvanın diri kütləsinin cəmdəyin kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır
- heyvanın diri halda fiziki kütləsindən 3% çıxdıqdan sonra qalan çəkisidir
- heyvanı kəsdikdə alınan cəmdəyin kütləsidir
- buğlu cəmdəyin kütləsinin heyvanın diri kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır

288 Qoyunlarda hansı orqan cəmdəyin kütləsinə aid edilir?

- dalaq
- qaraciyər
- ürək
- böyrək və böyrəkaltı piy
- ağciyər

289 Heyvanın ət çıxarı nəyə deyilir?

- heyvanın diri kütləsinin cəmdəyin kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır
- normal yemlənmiş heyvanın diri halda olan kütləsidir
- heyvanı kəsdikdə alınan cəmdəyin kütləsidir
- buğlu cəmdəyin kütləsinin heyvanın diri kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır
- heyvanın diri halda fiziki kütləsindən 3% çıxdıqdan sonra qalan çəkisidir

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

- 40.0
- 160.0
- 100.0
- 60.0
- 90.0

291 Qaramal cinsləri hansı istiqamətli olur?

- ətlik, ətlik-südlük, südlük-ətlik

- ətlik, ətlik-piylik, südlük
- ətlik, südlük
- ətlik, südlük, qarışıq
- ətlik, ətlik-piylik

292 Bunlardan hansı ətlik qoyun cinsləridir?

- Qarabağ, Şirvan
- Mazex, Saraca
- Hisar, Edilbəy
- Həmpşir, Linkoln
- Cəro, Balbas,

293 Heyvanlara su verilməsi kəsilməyə neçə saat qalmış dayandırılır?

- 6 saat
- 1 saat
- 1-2 saat
- 2-3 saat
- 0,5 saat

294 Ət-subməhsulları qaramalın diri kütləsinin neçə faizini təşkil edir?

- 45,5-50,0%-ni
- 12,5-14,5%-ni
- 10,2- 14,6%-ni
- 13,7- 18,3%-ni
- 9,6-12,4%-ni

295 Ət-subməhsulları qoyunların diri kütləsinin neçə faizini təşkil edir?

- 45,6-50,2%-ni
- 12,5-14,5%-ni
- 10,2- 14,4%-ni
- 14,7- 18,2%-ni
- 9,6-12,4%-ni

296 Morfoloji əlamətlərinə görə subməhsullar neçə qrupa ayrılır?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0
- 4.0

297 Bunlardan hansıları ətli-sümüklü subməhsullardır?

- qoyun, mal və donuz ayaqları
- qat-qat, qarın, qursağ və donuz mədəsi
- ağciyər, diafraqma və nəfəs borusu
- mal kəlləsi, qoyun və mal quyruqları
- qoyun kəlləsi, mal dodaqları və qulaqları

298 Bunlardan hansıları yumşaq subməhsullardır?

- yelin, dil, mal dodaqları və qulaqları
- diafraqma, dalaq, qoyun və mal quyruqları
- ürək, böyrəklər, dil, qoyun quyruğu
- qaraciyər, ağciyər, ürək, diafraqma
- qat-qat, qarın, qursağ və donuz mədəsi

299 Bunlardan hansıları tüklü subməhsullardır?

- qoyun kəlləsi, mal kəlləsi və mal dodaqları
- qat-qat, qarın, qursağ və donuz mədəsi
- qoyun kəlləsi, yelin, dil, dalaq
- qoyun, mal və donuz ayaqları
- diafraqma, dalaq, qoyun və mal quyruqları

300 Bunlardan hansıları selikli subməhsullardır?

- ağciyər, diafraqma və nəfəs borusu
- qat-qat, qarın, qursağ və donuz mədəsi
- yelin, dil, dalaq və beyin
- beyin, qarın, qursağ və diafraqma
- yelin, dil, mal dodaqları və qulaqları

301 Termiki vəziyyətinə görə subməhsullar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

302 Tam dəyərli zülalların miqdarı hansı subməhsullarada daha çoxdur?

- ürək, böyrək, yelin
- beyin, dil, yelin
- qaraciyər, ağciyər, böyrək
- ürək, qaraciyər, dil
- beyin, dodaq, qulaq

303 Yağın miqdarı hansı subməhsullarda üstünlük təşkil edir?

- beyin, qulaq
- böyrək, dalaq
- ürək, qaraciyər
- dil, yelin
- qat-qat, qarın

304 Standarta əsasən subməhsullar qidalılıq dəyərinə görə neçə kateqoriyaya ayrılır?

- 6.0
- 4.0

- 3.0
 2.0
 5.0

305 Bunlardan hansıları I kateqoriya subməhsullardır?

- qoyun kəlləsi və quyruğu
 ağciyər, nəfəs borusu
 qaraciyər, ağciyər
 qaraciyər, ürək
 mal kəlləsi ə dırmağı

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

- 100.0
 25.0
 50.0
 35.0
 75.0

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

- 100.0
 160.0
 90.0
 60.0
 40.0

308 Azərbaycanlılar qidalarında ən çox hansı ətə üstünlük verirlər?

- mal ətinə
 quş ətinə
 at ətinə
 qoyun ətinə
 donuz ətinə

309 Ət çıxarı nədir və hansı vahidlə ifadə olunur?

- 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
 içalatdan azad edilmiş cəmdəyin kütləsi, kq-la
 içalat və kəllə-paçadan azad edilmiş cəmdəyin kütləsi, kq-la

310 Heyvanların ətlik məhsuldarlığını səciyyələndirən göstəricilərə hansı amil təsir etmir?

- heyvanın cinsi
 köklük dərəcəsi
 emalı texnologiyası
 dərisinin rəngi
 heyvanın yaşı

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

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

312 Ətin morfologiyası və qidalılıq dəyərinə hansı amil təsir göstərmir?

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

313 Mal ətinin enerji dəyəri təşkil edir.

- 200,4 kkal
- 300,2 kkal
- 200,8 kkal
- 218,4 kkal
- 198,7 kkal

314 Mal əti hansı vitaminlə zəngindir?

- A
- D
- E
- B9
- C

315 Aşağıda göstərilənlərdən hansı B qrup vitamini mal ətində üstünlük təşkil edir?

- B2
- B1
- B5
- B12
- B6

316 Hansı mikroelement mal ətində daha çoxdur?

- Mn
- S
- Mg
- Fe
- Ni

317 Hansı makroelement mal ətinin tərkibində üstünlük təşkil edir?

- Mo
- Ca

- Co
 K
 P

318 Dil subməhsul kimi ... aiddir.

- II kateqoriyaya
 IV kateqoriyaya
 V kateqoriyaya
 I kateqoriyaya
 III kateqoriyaya

319 Ayaqlar subməhsul kimi hansı kateqoriyaya aid edilir?

- I kateqoriyaya
 III kateqoriyaya
 V kateqoriyaya
 II kateqoriyaya
 IV kateqoriyaya

320 Dil ... kateqoriyaya, ayaqlar isə ... kateqoriyaya aid olan subməhsullardır.

- II; I
 I; V
 III; II
 I; II
 IV; V

321 Aşağıdakı variantlardan hansında ətli-sümüklü subməhsullar göstərilmişdir?

- ağciyər və nəfəs borusu
 mal dodaqları və qulaqları
 qarın və qursağ
 mal kəlləsi və mal quyruğu
 qoyun və donuz ayaqları

322 Aşağıdakı variantlardan hansında yumşaq subməhsullar göstərilmişdir?

- yelin və mal qulaqları
 qoyun və mal quyruqları
 qaraciyər və ürək
 böyrəklər və qoyun quyruğu
 qat-qat və donuz mədəsi

323 Aşağıdakı variantlardan hansında tüklü subməhsullar qeyd olunmuşdur?

- diafraqma və mal quyruğu
 qat-qat və qursağ
 qoyun kəlləsi və dalaq
 qoyun və donuz ayaqları
 mal kəlləsi və mal dodaqları

324 Selikli subməhsulları göstərin.

- beyin, qursağ və diafraqma
- dil, dalaq və beyin
- ağciyər, diafraqma və nəfəs borusu
- qarın, qursağ və donuz mədəsi
- dil, mal dodaqları və qulaqları

325 Aşağıda verilmiş hansı subməhsullar tam dəyərli zülallarla zəngindir?

- dodaq və qulaq
- beyin və yelin
- dil və dalaq
- ürək və qaraciyər
- ağciyər və böyrək

326 Qeyd olunmuş subməhsullardan hansı yağla zəngindir?

- ürək
- mədə
- dalaq
- dil
- ağciyər

327 Qidalılıq baxımından subməhsulların neçə kateqoriyası ayırd edilir?

- 5.0
- 3.0
- heç bir kateqoriya ayırd edilmir
- 2.0
- 4.0

328 I kateqoriyaya aid olan subməhsulu göstərin.

- ağciyər
- mal dırnağı
- qoyun kəlləsi
- qaraciyər
- nəfəs borusu

329 Heyvanın hansı orqanı yemək üçün yararlı subməhsul sayılır?

- quyruq
- dırnaqlar
- kəllə
- öd kisəsi
- yelin

330 Hansı subməhsulunun qidalılıq dəyəri göstərilən növlərlə müqayisədə ən aşağıdır?

- dil
- qaraciyər

- ürək
- ağciyər
- böyrək

331 Ətlik qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

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

332 II kateqoriyaya aid olan subməhsulu göstərin.

- ürək
- qoyun quyruğu
- mal kəlləsi
- ağciyər
- diafraqma

333 Bunlardan hansıları II kateqoriya subməhsullardır?

- mal kəlləsi, beyin
- diafraqma, yelin
- qaraciyər, ürək
- ağciyər, nəfəs borusu
- mal və qoyun quyruğu

334 Heyvanın köklüyünə, əzələ və yağ toxumalarının inkişafına görə ət neçə kateqoriyaya ayrılır?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

335 Donuz əti keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya bölünür?

- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

336 Bunlardan hansında ətin termiki vəziyyətinə görə təsnifatı düzgün göstərilmişdir?

- soyumuş, soyudulmuş, çox soyudulmuş, dondurulmuş, çox dondurulmuş və defrostasiya edilmiş
- buğlu, soyumuş, soyudulmuş, , dondurulmuş, və donu açılmış
- soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş, defrostasiya edilmiş və donu açılmış
- buğlu, soyumuş, soyudulmuş, çox soyudulmuş, dondurulmuş, defrostasiya edilmiş və donu açılmış
- buğlu, soyumuş, soyudulmuş, çox soyudulmuş, dondurulmuş, çox dondurulmuş, defrostasiya edilmiş və donu açılmış

337 Termiki vəziyyətinə görə hansı ət ticarətə göndərilir?

- buğlu, soyumuş, dondurulmuş və donu açılmış ət
- çox soyudulmuş, dondurulmuş və defrostasiya edilmiş və donu açılmış ət
- buğlu, soyumuş, soyudulmuş və dondurulmuş ət
- buğlu, defrostasiya edilmiş və donu açılmış ət
- dondurulmuş, defrostasiya edilmiş və donu açılmış ət

338 Buğlu ət nədir və temperaturu neçə dər.S olur?

- Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Dondurularaq temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Çox soyudulmuş və temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Yenicə kəsilmiş heyvanın ətidir və temperaturu 35 dər.S olur
- Heyvan kəsildikdən 6 saat sonra temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ət

339 Soyumuş ət nədir və temperaturu neçə dər.S olur?

- Soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb temperaturu 0-4 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Heyvan kəsildikdən 6 saat sonra temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Çox soyudulmuş və temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Yenicə kəsilmiş heyvanın ətidir və temperaturu 35 dər.S olur

340 Soyudulmuş ət nədir və temperaturu neçə dər.S olur?

- Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb temperaturu 0-4 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Heyvan kəsildikdən 6 saat sonra temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Yenicə kəsilmiş heyvanın ətidir və temperaturu 35 dər.S olur
- Çox soyudulmuş və temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ət

341 Azca dondurulmuş ət nədir?

- Temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb temperaturu 0-4 dər.S-yə çatdırılmış ət

342 Dondurulmuş ət nədir?

- Soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb temperaturu 0-4 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ət

343 Defrostasiya edilmiş ət nədir?

- Soyuducu kameralarda müəyyən müddət saxlanılıb temperaturu 0-4 dər.S-yə çatdırılmış ət
- Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ət

- Temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- Temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ətdir
- Temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ətdir

344 Xəstə heyvanlardan alınan ət neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

345 Ətin təzəliyini təyin etdikdə kimyəvi təhlil zamanı ətin hansı göstəriciləri təyin edilir?

- ətin iyi, rəngi, yağının vəziyyəti, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları
- amin-ammonyak azotu və uçucu yağ turşularının miqdarı
- ətin yetişmə dərəcəsi, daşınılmağa və uzun müddət saxlanılmağa yaraması
- ətin zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası , iyi və ət bulyonunun vəziyyəti
- ətin iyi, rəngi, yağının vəziyyəti, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları

346 Ətin təzəliyini təyin etdikdə histoloji təhlil zamanı ətin hansı göstəriciləri təyin edilir?

- ətin zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası , iyi və ət bulyonunun vəziyyəti
- ətin yetişmə dərəcəsi, daşınılmağa və uzun müddət saxlanılmağa yaraması
- amin-ammonyak azotu və uçucu yağ turşularının miqdarı
- kokkların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalama dərəcəsi
- ətin iyi, rəngi, yağının vəziyyəti, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları

347 Ətin təzəliyini təyin etdikdə mikroskopik təhlil zamanı ətin hansı göstəriciləri təyin edilir?

- ətin iyi, rəngi, yağının vəziyyəti, bulyonda zülalların ilk parçalanma məhsulları
- kokkların və çöplərin miqdarı, əzələ toxumasının parçalama dərəcəsi
- amin-ammonyak azotu və uçucu yağ turşularının miqdarı
- ətin yetişmə dərəcəsi, daşınılmağa və uzun müddət saxlanılmağa yaraması
- ətin zahiri görünüşü, rəngi, konsistensiyası , iyi və ət bulyonunun vəziyyəti

348 I kateqoriya mal və cavan mal, camış cəmdəklərinə neçə damğa vurulur?

- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 5.0
- 4.0

349 kateqoriya mal, cavan mal, camış, qoyun, keçi cəmdəklərinə vurulan damğa hansı ölçüdə və formada olur?

- 30 mm ölçüdə və kvadrat damğa
- 40 mm ölçüdə girdə damğa
- 35 mm ölçüdə üçbucaq damğa
- 40mm ölçüdə və kvadrat damğa
- 30 mm ölçüdə və girdə damğa

350 kateqoriyaya aid olan ət cəmdəklərinə girdə formalı, ... kateqoriyaya aid olanlara isə kvadrat formalı damğa vurulur.

- II; I
- I; II
- V; III
- IV; V
- III; IV

351 III kateqoriyalı donuz ətə hansı damğa ilə markalanır?

- kvadrat formalı
- oval formalı
- konus formalı
- silindrik formalı
- girdə formalı

352 I kateqoriyalı ət hansı damğa ilə markalanır?

- oval formalı
- girdə formalı
- konus formalı
- silindrik formalı
- kvadrat formalı

353 II kateqoriyalı ət hansı damğa ilə markalanır?

- oval formalı
- kvadrat formalı
- konus formalı
- silindrik formalı
- girdə formalı

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

- qırmızı
- bənövşəyi
- göy
- qara
- sarı

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

- sarı
- qırmızı
- qara
- göy
- bənövşəyi

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

- hər iki böyrünə

- kürək və buduna
- qabırğa və miyəntəng nahiyəsinə
- boyun və belinə
- döş və belinə

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

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

358 Heyvan kəsildikdən 6 saat sonra temperaturu 5-12 dər.S-yə çatdırılmış ət necə adlanır?

- soyudulmuş ət
- soyumuş ət
- defrostasiya edilmiş ət
- dondurulmuş ət
- azca dondurulmuş ət

359 Temperaturu -2 dər.S-yə çatdırılmış ət necə adlanır?

- soyumuş ət
- azca dondurulmuş ət
- defrostasiya edilmiş ət
- dondurulmuş ət
- soyudulmuş ət

360 Temperaturu -8 dər.S-yə çatdırılmış ət necə adlanır?

- soyumuş ət
- dondurulmuş ət
- defrostasiya edilmiş ət
- azca dondurulmuş ət
- soyudulmuş ət

361 Hansı obyekt ət emalı müəssisəsi tipinə aid deyil?

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

362 Soyuduculu sallaqxanalarda hansı əməliyyat keçirilmir?

- şərti yararlı ətlərin zərərsizləşdirilməsi
- kolbasa istehsalı
- bağırsaqların, sub məhsulların dərinin emalı
- ət cəmdəklərinin soyuqla emalı
- mal qaranın qəbulu, hazırlanması və emalı

363 Hansı qoyun cinsi ətlük-yunluq-südlük qrupuna aid deyil?

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

364 Zərif yunlu qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

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

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

- at
- donuz
- zebu
- davar
- qaramal

366 Ətlük üçün qəbul edilən qaramalın hansı göstəricisi müəyyənləşdirilmir?

- diri kütləsi və ona verilən çıxdaş faizi
- boy-buxunu
- yaşı, cinsiyyəti, dərisinin təmizliyi
- mədə-bağırsağ nahiyəsinin dolğunluğu
- temperaturu, sağlamlığı

367 Tədarük zamanı aşkar edilən xəstə heyvanlar nə edilir?

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

368 Qaramal əksər ət kombinatlarında hansı yolla gicəlləndirilir?

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

369 Ətin morfologiyası və qidalılıq dəyərində hansı amil təsir göstərmir?

- ətin termiki vəziyyəti
- ətin şaqqalanması üsulu

- ətin saxlanılma müddəti
- heyvanın yaşı, köklüyü
- heyvanın növü, cinsiyyəti

370 Camış əti olduğunu bildirmək üçün əlavə hansı damğa vurulur?

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

371 Ətin qidalılıq dəyəri və enerjililiyini yüksəldən yağ toxuması heyvanın hansı nahiyəsində toplanır?

- quyruq nahiyəsində
- dırmaqlarda
- əzələlər arasında
- daxili orqanların ətrafında
- dəri altında

372 Hansı toxuma sıx birləşdirici toxumaya aid deyil?

- lifli
- əzələ
- hialin
- qığırdaq
- elastik

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

- vitaminlər
- mineral duzlar
- su
- yağlar
- zülallar

374 Səya, eninəzolaqlı, və ürək toxuması hansı toxumaya aid edilir?

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

375 Əmtəəşünaslıq baxımından qiymətləndirdikdə ətin hansı göstəricisi nəzərə alınır?

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

376 Qaramal, qoyun və keçi ətləri köklüyünə görə hansı kateqoriyalara bölünür?

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

377 Ət cəmdəkləri hansı üsullarla dondurulur?

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

378 Ətin yavaş üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- mənfi 20...-250 S
- mənfi 18...-230 S
- mənfi 35...-400 S
- mənfi 30...-350 S
- mənfi 23...-300 S

379 Ətin intensiv üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- mənfi 10...-150 S
- mənfi 23...-300 S
- mənfi 35...-400 S
- mənfi 30...-350 S
- mənfi 15...-200 S

380 Ətin sürətli dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

- mənfi 10...-150 S
- mənfi 30...-350 S
- mənfi 23...-300 S
- mənfi 18...-230 S
- mənfi 15...-200 S

381 Dondurulmuş ətin saxlanıldığı nisbi rütubət faizini göstərin.

- 70-75%
- 95-98%
- 50-58%
- 60-65%
- 80-85%

382 Xüsusi kameralarda donu açılıb temperaturu 1-4 dər.S-yə çatdırılmış ət necə adlanır?

- soyumuş ət
- defrostasiya edilmiş ət

- dondurulmuş ət
- azca dondurulmuş ət
- soyudulmuş ət

383 Əzələ liflərinin quruluşu və funksiyasına görə əzələ toxumaları hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- birləşdirici və eninəzolaqlı əzələ toxuması
- saya, eninəzolaqlı və ürək əzələ toxuması
- saya və eninəzolaqlı əzələ toxuması
- aktin, miozin və aktomiozin əzələ toxuması
- mioalbumin və X-qlobulin əzələ toxuması

384 Heyvanın növündən, köklüyündən, yaşından cinsiyyətindən asılı olaraq ət cəmdəyinin neçə %-ni eninəzolaqlı əzələ toxuması təşkil edir?

- 1.0
- 35-70%
- 10-15%
- 20-30%
- 20-50%

385 Ətin əzələ toxuması zülalları hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- albumin və qlobulin zülalları
- miofibrilyar zülallar, sarkoplazma və sarkolemma zülalları və nüvə zülalları
- miofibrilyar zülallar və nüvə zülalları
- sarkoplazma və sarkolemma zülalları
- xromoproteid və albumin zülalları

386 Birləşdirici toxuma şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

387 Qanın formalı elementləri hansı variantda düzgün

- elastin, retukulin, kollagen
- eritrosit, leykosit, trombosit
- eritrosit, leykosit
- eritrosit, fibrosit
- trombosit, limfa, leykosit

388 Qanın tərkibi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ancaq formalı elementlər
- plazma və formalı elementlər
- limfa və plazma
- retikulyar və limfa

- retikulyar və plazma

389 Maye birləşdirici toxumaya hansı toxumalar aiddir?

- limfa və piqment toxumaları
 qan və kollagen fibrinləri
 qan, limfa, retikulyar toxumalar
 yağ və piqment toxumaları
 kollagen fibrinləri

390 Hansı toxuma bərk birləşdirici toxumaya aiddir?

- qığırdaq toxuması
 sümük toxuması
 yağ toxuması
 retikulyar toxuma
 kollagen toxuma

391 Limfanın tərkibi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- trombosit və plazma
 plazma və limfositlər
 ancaq formalı elementlər
 retikulyar və leykosit
 limfa və plazma

392 Heyvanın diri kütləsinin neçə %-ni qan təşkil edir?

- 1-2%
 5-8%
 0.5
 20-30%
 10-15%

393 Heyvanın kəsilməsi zamanı qanın neçə %-i kənar edilir?

- 20-30%
 0.5
 0.05
 0.1
 15-20%

394 Ətin hansı toxuması yüksək qidalılıq dəyərində malikdir?

- qığırdaq toxuması
 əzələ toxuması
 birləşdirici toxuma
 yağ toxuması
 sümük toxuması

395 Ətin hansı toxuması onun enerji dəyərini artırır?

- birləşdirici toxuma
- yağ toxuması
- sümük toxuması
- qığırdaq toxuması
- əzələ toxuması

396 Qanın laxtalanmasında iştirak edən elementlər hansılardır?

- retikulyar
- qanın formalı elementləri
- plazma
- kollagen
- limfa

397 Respublikamızda istehsal olunan ətin təxminən neçə faizi qaramalının payına düşür?

- 0.1
- 0.5
- 0.9
- 0.3
- 0.2

398 Respublikamızda istehsal olunan ətin təxminən neçə faizi qoyun ətinin payına düşür?

- 0.9
- 0.3
- 0.5
- 0.1
- 0.2

399 Respublikamızda istehsal olunan ətin təxminən neçə faizi quş ətinin payına düşür?

- 0.5
- 0.1
- 0.05
- 0.2
- 0.3

400 Ətlik istiqamətli qaramal cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- Qırmızı səhra cinsi
- Hereford, Şorthorn
- Qara-ala, Kastroma
- Xolmoqor, Karpat
- Jerzey, Lebedin

401 Südlük istiqamətli qaramal cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- Kazax, Qırmızı səhra cinsi
- Qara-ala, Xolmoqor
- Hereford, Şorthorn
- Karpat, Karpat

Həştərxan, Lebedin

402 Piylik istiqamətli donuzların piy qatı neçə sm-ə çatır?

- 7-9 sm
 10-12 sm
 1-2 sm
 2-5 sm
 5-7 sm

403 Piylik istiqamətli donuz cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir ?

- Liven, Meşə dağ donuz cinsləri
 İri ağ, Ukrayna səhra
 Ağ Latviya, Ağ Litva
 Mirqorod, Eston cinsi
 Şimal, Sibir donuzu

404 Balbas, Qarabağ, Mazex qoyun cinsləri hansı qrupa aid edilir?

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

405 II kateqoriya mal, cavan mal, camış, qoyun, keçi cəmdəklərinə vurulan damğa hansı ölçüdə və formada olur?

- 35 mm ölçüdə üçbucaq damğa
 40mm ölçüdə və kvadrat damğa
 40 mm ölçüdə girdə damğa
 30 mm ölçüdə və girdə damğa
 30 mm ölçüdə və kvadrat damğa

406 Bunlardan hansıları ətlik istiqamətli toyuq cinsləridir?

- Ağ rus, Orlov, İspan
 Brama, Koxinkina, Lanqşan
 Pavlovski, Uşanki, Pervomayski
 Zaqorsk, Zerkalny, Moskva
 Rod-Aylend, Nyu-Hempşir, Vialdot

407 Bunlardan hansıları yumurtalıq istiqamətli toyuq cinsləridir?

- Pavlovski, Uşanki, Pervomayski
 Ağ rus, Orlov, İspan
 Zaqorsk, Zerkalny, Moskva
 Brama, Koxinkina, Lanqşan
 Rod-Aylend, Nyu-Hempşir, Vialdot

408 Yumurtalıq istiqamətli toyuq cinsləri ildə neçə yumurta verir?

- 100-150 ədəd
- 200-300 ədəd
- 150- 350 ədəd
- 50-100 ədəd
- 150-200 ədəd

409 Bütün ev quşlarının əti köklüyünə və keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya ayrılır?

- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

410 Hansı ev quşları sənaye üsulu ilə saxlanılmağa çətin uyğunlaşır?

- hind toyuğu
- qaz
- toyuq
- ördək
- firəng toyuğu

411 Emalından asılı olaraq quş cəmdəkləri neçə qrupa bölünür?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

412 Termiki vəziyyətindən asılı olaraq quş əti hansı halda olur?

- soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş, defrostasiya edilmiş
- soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş
- isti-buğlu, soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş
- soyudulmuş, dondurulmuş
- soyumuş, soyudulmuş, dondurulmuş, donu açılmış

413 I kateqoriyaya aid quş cəmdəyinə hansı rəngdə etiket vurulur?

- narıncı
- qırmızı
- göy
- sarı
- yaşıl

414 II kateqoriyaya aid quş cəmdəyinə hansı rəngdə etiket vurulur?

- yaşıl
- qırmızı
- sarı
- göy

narıncı

415 Ov quşları təsnifləşdirilərkən neçə qrupa bölünür?

- 1.0
 5.0
 4.0
 2.0
 3.0

416 Bunlardan hansıları meşə ov quşlarıdır?

- qaşqaldaq, ördək, qaz
 tetra, Sibir xoruzu, ağ kəklik
 boz kəklik, bildirçin
 cüllütlər, qırqovul
 dağ kəkliyi, dağ hind toyuğu

417 Bunlardan hansıları çöl ov quşlarıdır?

- qaşqaldaq, ördək, qaz
 boz kəklik, bildirçin
 dağ kəkliyi, dağ hind toyuğu
 cüllütlər, qırqovul
 Sibir xoruzu, ağ kəklik

418 Bunlardan hansıları su quşlarıdır?

- cüllütlər, qazlar
 qaşqaldaq, ördək, qaz
 cüllüt, qaşqaldaq
 Sibir xoruzu, qazlar
 ördək, bildirçin

419 Aşağıda göstərilən quşlardan hansı meşə ov quşu hesab edilir?

- bildirçin
 Sibir xoruzu
 qırqovul
 qaşqaldaq
 boz kəklik

420 Meşə ov quşunu göstərin.

- qaz
 tetra
 hind toyuğu
 bildirçin
 ördək

421 Verilmiş variantların hansında meşə ov quşu göstərilmişdir?

- qırqovul
- ağ kəklik
- qaz
- hind toyuğu
- qaşqaldaq

422 Verilmiş variantların hansında çöl ov quşu göstərilmişdir?

- qırqovul
- boz kəklik
- ağ kəklik
- tetra
- ördək

423 Aşağıda göstərilən quşlardan hansı çöl ov quşudur?

- Sibir xoruzu
- bildirçin
- qaz
- ağ kəklik
- ördək

424 Aşağıda göstərilən quşlardan hansı su quşudur?

- Sibir xoruzu
- qaz
- bildirçin
- boz kəklik
- tetra

425 Verilmiş variantların hansında su quşu göstərilmişdir?

- tetra
- ördək
- Sibir xoruzu
- bildirçin
- ağ kəklik

426 Hansı göstərici ətlik istiqamətli toyuqlara xas deyil?

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

427 Hansı göstərici yumurtalıq istiqamətli toyuqlara xas deyil?

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

boynu qısadır

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

- toyuq
 qaz
 firəng toyuğu
 ördək
 hinduşka

429 Su quşunu göstərin.

- tetra
 qaşqaldaq
 boz kəklik
 bildirçin
 ağ kəklik

430 Keyfiyyətindən və işlənmə qayasından asılı olaraq ov quşları neçə kateqoriyaya bölünür?

- 5.0
 2.0
 1.0
 3.0
 4.0

431 Yumurta insan orqanizmi tərəfindən neçə faiz mənimsənilir?

- 77-78%
 97-98%
 94-95%
 88-89%
 85-87%

432 Orta yaşlı adam fizioloji normaya əsasən ildə neçə ədəd yumurta yeməlidir?

- 150 ədəd
 260 ədəd
 280 ədəd
 350 ədəd
 180 ədəd

433 Quruluşuna görə yumurta neçə hissədən ibarətdir?

- 2.0
 3.0
 4.0
 5.0
 6.0

434 Kütləyə görə toyuq yumurtasının neçə %-ni ağı təşkil edir?

- 0.12
- 0.56
- 0.52
- 0.36
- 0.32

435 Kütləyə görə toyuq yumurtasının neçə %-ni sarısı təşkil edir?

- 0.52
- 0.32
- 0.56
- 0.36
- 0.12

436 Kütləyə görə toyuq yumurtasının neçə %-ni qabığı təşkil edir?

- 0.36
- 0.12
- 0.16
- 0.24
- 0.32

437 Toyuq yumurtasının uzunluğunun eninə nisbəti hansıdır?

- 2,0: 1,4
- 1,4:1,0
- 1,2:1,0
- 1,6 : 1,2
- 1,8: 1,2

438 Yumurtanın qabığı hansı mineral duzlardan təşkil olunmuşdur?

- Fe, F və Cl duzlarından
- Ca, Mg və P duzlarından
- Na, K və Ca duzlarından
- Fe, P və K duzlarından
- Na, Mg və P duzlarından

439 Yumurta ağı hansı temperaturda donur və hansı temperaturda denaturatlaşır?

- 6,5 dər.S-də donur və 30-35 dər.S-də denaturatlaşır
- menfi 4,5 dər.S-də donur və 60-65 dər.S-də denaturatlaşır
- menfi 2.5 dərS-də donur və 80-85 dərS-də denaturatlaşır
- 0 dər.S-də donur və 90 dər.S-də denaturatlaşır
- 0 dər.S-də donur və 100 dər.S-də denaturatlaşır

440 Təzə yumurtanın sarı indeksi neçəyə bərabərdir?

- 42036.0
- 0,3-0,4
- 0,25- 0,3
- 0,4-0,45

0,04- 0,05

441 Yumurta sarısının neçə faizini zülal təşkil edir?

- 25-30%
 16-17%
 12-13%
 5-10%
 20-22%

442 Sarı indeksi neçə olduqda pərdə partlayır və yumurtanın ağı sarısına qarışır?

- 0.65
 0.25
 0.35
 0.45
 0.55

443 Təzəliyinə keyfiyyətinə və saxlanılma şəraitinə görə yumurtaların neçə növü vardır?

- 5.0
 2.0
 1.0
 3.0
 4.0

444 Pəhriz yumurtası nədir?

- 30 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır
 Yumurtlanan gündən etibarən 7 gün ərzində istehlakçıya çatdırılır
 Yumurtlanan gündən etibarən istehlakçıya çatdırılır
 Yumurtlanan gündən etibarən 10 gün ərzində istehlakçıya çatdırılır
 7 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır

445 Aşxana yumurtası nədir?

- çəkisi 43 qramdan az olan yumurtalardır
 7 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır
 Yumurtlanan gündən etibarən istehlakçıya çatdırılan yumurtalardır
 Yumurtlanan gündən etibarən 7 gün ərzində istehlakçıya çatdırılan yumurtalardır
 30 gündən artıq saxlanılan yumurtalardır

446 Saxlanılma şəraitinə və müddətinə görə aşxana yumurtası neçə növə ayrılır?

- 5.0
 3.0
 2.0
 1.0
 4.0

447 I dərəcəli pəhriz yumurtasının 1 ədədinin kütləsi neçə qramdan az olmamalıdır?

- 34 qr
- 54 qr
- 64 qr
- 74 qr
- 44 qr

448 II dərəcəli pəhriz yumurtasının 1 ədədinin kütləsi neçə qramdan az olmamalıdır?

- 74 qr
- 44 qr
- 34 qr
- 54 qr
- 64 qr

449 I dərəcəli aşxana yumurtasının 1 ədədinin kütləsi və hava kamerasının hündürlüyü neçə mm -dən çox olmamalıdır?

- 36 qr və 12 mm
- 48 qr və 7 mm
- 45 qr və 8 mm
- 43 qr və 9 mm
- 40 qr və 10 mm

450 II dərəcəli aşxana yumurtasının 1 ədədinin kütləsi və hava kamerasının hündürlüyü neçə mm -dən çox olmamalıdır?

- 48 qr və 7 mm
- 43 qr və 9 mm
- 45 qr və 8 mm
- 36 qr və 12 mm
- 40 qr və 10 mm

451 Yumurtanın üzərindəki qırmızı rəngli DI yazısı nəyi ifadə edir?

- I dərəcəli buzxanada saxlanılan yumurta
- I dərəcəli pəhriz yumurtası
- II dərəcəli pəhriz yumurtası
- I dərəcəli aşxana yumurtası
- II dərəcəli aşxana yumurtası

452 Yumurtanın təzəliyinin yoxlanılmasında istifadə edilən cihazın adı nədir?

- mikroskop
- ovoskop
- kalorimetr
- xətkəş
- refraktometr

453 Aşağıdakılardan hansı yumurtanın fiziki göstəricisi sayılır?

- optik xassəsi
- forması

- tərki bində olan su
- xüsusi kütləsi
- kütləsi

454 Normal yumurtanın forması adətən necə olur?

- oxlovvari
- dartılmış ellipsisvari
- slındirvari
- uzunsov
- yumuru

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

- qaz
- toyuq
- firəng toyuğu
- hinduşka
- ördək

456 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

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

- 15.0
- 12.0
- 5.0
- 25.0
- 20.0

458 Yumurta saxlanılarkən tərki bində gedən fiziki prosesin ən əsası hansıdır?

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

459 Hansı yumurtanın emalı məhsulu sayılır?

- melanj
- qayğanaq
- yumurta tozu
- dondurulmuş yumurta sarısı
- dondurulmuş yumurta ağı

460 Hansı məhsul melanj adlanır?

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

461 I dərəcəli pəhriz yumurtasının üzərində olan DI yazısı hansı rəngdə olur?

- göy
- qırmızı
- qara
- yaşıl
- bənövşəyi

462 II dərəcəli pəhriz yumurtasının üzərində olan DII yazısı hansı rəngdə olur?

- qırmızı
- göy
- qara
- yaşıl
- narıncı

463 Bir ədəd I və II dərəcəli pəhriz yumurtasının uyğun olaraq kütləsini göstərin.

- 50 qr; 40 qr
- 54 qr; 44 qr
- 44 qr; 54 qr
- 34 qr; 27 qr
- 65 qr; 39 qr

464 Bir ədəd I və II dərəcəli aşxana yumurtasının uyğun olaraq kütləsini göstərin.

- 43 qr; 48 qr
- 48 qr; 43 qr
- 40 qr; 35 qr
- 55 qr; 45 qr
- 84 qr; 34 qr

465 Toyuq yumurtasında yumurta ağının və sarısının uyğun olaraq kütlə payını (%-lə) göstərin.

- 32% və 56%
- 56% və 32%
- 41% və 47%
- 48% və 40%
- 65% və 23%

466 Toyuq yumurtasının ağı ilə sarısının nisbəti nə qədərdir?

- 0.0014293981481481482
- 3,5:2

- 3,5:4,5
- 2,5:2
- 0.0028067129629629635

467 Yumurtanın üzərindəki göy rəngli DII yazısı nəyi ifadə edir?

- II dərəcəli buzxanada saxlanılan yumurta
- II dərəcəli pəhriz yumurtası
- I dərəcəli pəhriz yumurtası
- I dərəcəli aşxana yumurtası
- II dərəcəli aşxana yumurtası

468 Kolbasa istehsalında istifadə olunan qiymənin əsas bərkidici materialı hansıdır?

- ədviyyələr
- mal əti
- qoyun əti
- ət-subməhsulları
- donuz əti

469 Kolbasa istehsalında qiymənin suvaşqanlıqını, zərifliyini, şirəliyini yüksəltmək üçün ona hansı material qatılır?

- ət-subməhsulları
- donuz əti
- mal əti
- qoyun əti
- quş əti

470 Kolbasaya xoş çəhrayı rəng vermək üçün ona hansı maddələr qatılır?

- dəmir-nitrit və yeyinti boyası
- natrium-nitrit və yeyinti boyası
- kalium-nitrit və yeyinti boyası
- kalsium-nitrit və yeyinti boyası
- maqnezium-nitrit və yeyinti boyası

471 İstehsal olunan kolbasaların neçə faizini bişmiş kolbasalar təşkil edir?

- 0.1
- 0.5
- 0.3
- 0.6
- 0.7

472 Hislənmiş kolbasalar hazırlanma üsulundan asılı olaraq neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

473 Bişmiş kolbasaların tərkibində suyun və duzun miqdarı neçə faiz olur?

- 53-75% su və 1,8-3,5% duz
- 60-65% su və 1,6-3,6% duz
- 70-75% su və 2,0-3,5% duz
- 50-75% su və 1,5-4,5% duz
- 65-80% su və 2,5-3,5% duz

474 Xammalından, keyfiyyətindən və istehsal texnologiyasından asılı olaraq kolbasa məmulatı neçə qrupa bölünür?

- 9.0
- 5.0
- 3.0
- 12.0
- 6.0

475 Kolbasa məmulatının keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, en kəsiyinin görünüşü, konsistensiyası, iyi və tamı
- iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası və xörək duzunun miqdarı
- xarici görünüşü, en kəsiyinin görünüşü suyun və xörək duzunun miqdarı
- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi və konsistensiyası
- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi və suyun miqdarı

476 Kolbasa məmulatının keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- turşuluq ədədinin və yod ədədinin miqdarı
- nəmliyin, nişastanın və xörək duzunun miqdarı
- uçucu yağ turşularının, suyun və duzun miqdarı
- rütubətin, nişastanın və yod ədədinin miqdarı
- yağın, suyun və xörək duzunun miqdarı

477 Kolbasa məmulatının keyfiyyətinin bakterioloji üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada olan mikroorqanizmlərin ümumi miqdarı, çürüdücü və xəstəliktörədici bakteriyaların olması
- 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada xəstəliktörədici bakteriyaların və kifin olması
- 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada çürüdücü bakteriyaların və boz rəngli ləkələrin olması
- 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada olan mikroorqanizmlərin ümumi miqdarı və qiymədə hava boşluqlarının olması
- 1 qr məhsul hesabı ilə kolbasada çürüdücü və xəstəliktörədici bakteriyaların olması və vicin uzunluğu

478 Keyfiyyət göstəricilərindən asılı olaraq kolbasa məmulatı neçə yerə ayrılır?

- 3.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0

5.0

479 Sərf edilən əsas xammaldan asılı olaraq hislənmiş ət məhsulları neçə tipə bölünür?

- 5.0
 2.0
 1.0
 4.0
 3.0

480 Bud əti (okorok) bekonluq və ətlik donuz cəmdəyinin hansı hissələrindən hazırlanır?

- döş-göbək nahiyəsindən
 arxa bud və bel nahiyələrindən
 ön və arxa budlarından
 döş və bel hissəsinin əzələlərindən
 arxa və bel hissəsinin əzələlərindən

481 Hislənmiş ət istehsalında əsasən hansı ətdən istifadə edilir?

- quş əti
 donuz əti
 qoyun əti
 mal əti
 ət-subməsullar

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

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

483 Çiy hislənmiş ət məhsulları hisləndikdən sonra nə edilir?

- satışa verilir
 qurudulur
 qovrulur
 qızardılır
 bişirilir

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

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

485 Kolbasa qiyməsinin əsasını hansı heyvanın əti təşkil edir?

- donuz
- mal
- dəvə
- at
- qoyun

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

- qızılyel
- onkoloji
- brusellyoz
- trixinellyoz
- finnoz

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

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

488 Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

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

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

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

490 Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

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

491 Mağazaya gətirilən kolbasanın keyfiyyəti adətən hansı metodla təyin edilir?

- kimyəvi
- sensor
- bakterioloji

- kimyəvi
- fiziki-kimyəvi

492 Qan kolbasalarının digər qrup kolbasalardan fərqləndirici cəhəti nədir?

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

493 Sosiska və sardelkalar hansı göstəriciyə görə bişmiş kolbasalara bənzəyir?

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

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

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

495 Duzlanıb-hislənmiş ət məhsulları istehsalında hansı ətdən istifadə etmək olar?

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

496 Donuz yarımçəmdəkləri standart sxem üzrə şaqqalandıqda hansı hissədən bud alınır?

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

497 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
- konsistensiyası xəmirvari, barmaqla basdıqda alınan xəmir düzəlmir
- kəsilən yerin səthi düz, hamar, sulu, barmaqları isladır
- rəngi daha qırmızı

498 Duzlanıb-hislənmiş ət məhsulları istehsal edən müəssisələrdə quru, yaş və qarışıq duzlama

üsullərindən ən çox hansından istifadə edilir?

- tüstü – yaş üsul
- qarışıq üsul
- duzluqsuz üsul
- yaş üsul
- quru üsul

499 Hansı məhsul mal ətindən hazırlanan duzlanıb-hislənmiş məhsullardan biri sayılır?

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

500 Duzlanıb hislənmiş ət məhsullarından ən çox istehsal edilən və satılan hansıdır?

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

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

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

502 Kolbasa məmulatının tərkibində olan nitrit və nitroza birləşmələr insan orqanizmində ən çox hansı xəstəliyin baş verməsinə səbəb olur?

- brusellyoz
- onkoloji
- trixinellyoz
- finnoz
- qızılyel

503 Paştet, zels, içalat kolbasaların istehsalında əsas xammal kimi nə götürülür?

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

504 Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

- bakterioloji

- yağ və zülal
- xörək duzu
- rütubət
- nitrit

505 Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

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

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

- soyutma
- qızartma
- çökdürmə
- duzlama
- hisləmə

507 Örtücü pərdələrə yığılmış kolbasa batonları növbəti hansı əməliyyata yönəldilir?

- duzlama
- çökdürmə
- soyutma
- qızartma
- bişirmə

508 Bujenina donuz cəmdəyinin hansı hissəsindən hazırlanır və çəkisi neçə kq-dan az olmamalıdır?

- arxa və bel hissəsinin əzələlərindən hazırlanır və çəkisi 1 kq-dan az olmamalıdır
- arxa buddan hazırlanır və çəkisi 3 kq-dan az olmamalıdır
- bel hissəsinin əzələlərindən hazırlanır və çəkisi 1 kq-dan az olmamalıdır
- döş hissəsinin əzələlərindən hazırlanır və çəkisi 2 kq-dan az olmamalıdır
- döş-göbək nahiyəsindən hazırlanır və çəkisi 2 kq-dan az olmamalıdır

509 Ət konservlərinin istehsalında sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

- 100-105 dər. S
- 110-120 dər. S
- 120-130 dər.S
- 130-140 dər. S
- 140-150 dər. S

510 Ət konservləri keyfiyyətini itirmədən optimal şəraitdə neçə il saxlanıla bilər?

- 1 il
- 3-4 il
- 4,5-5 il
- 2,5-3 il
- 1-2 il

511 Ət konservlərini digər ət məhsullarından fərqləndirən əlamətlər hansılardır?

- sub məhsullarından, kolbasa, yağ və paxlalı bitkilərdən hazırlanması
- yüksək qidalılıq dəyərliliyi, uzun müddət saxlanması və daşınmağa əlverişli olması
- yağla, zülallarla, karbohidratlarla zəngin olması
- zərif konsistensiyalı olmaqla saxlanılmağa davamsız olması
- zülallarla zəngin olmaqla uzun müddət saxlanması

512 Ət konservləri neçə yarımqrupa ayrılır?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

513 Ət konservlərinin keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, suyun və xörək duzunun miqdarı
- xarici görünüşü, dadı, iyi və konsistensiyası
- xarici görünüşü, iyi, rəngi və bulyonunun vəziyyəti
- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi və suyun miqdarı
- iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası və xörək duzunun miqdarı

514 Ət konservlərinin keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- yağın, suyun və xörək duzunun miqdarı
- bankanın gərmətikliyi, xörək duzunun və ağır metal duzlarının miqdarı
- uçucu yağ turşularının, suyun və duzun miqdarı
- rütubətin, nişastanın və yod ədədinin miqdarı
- turşuluq ədədinin və yod ədədinin miqdarı

515 Konservlərdə fiziki bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

- tənəkə bankanın qeyri-hermetik bağlanması səbəb olur
- bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması, bankanın kəskin deformasiyaya uğraması, məhsulun donması, tənəkə bankanın paslanması səbəb olur
- məhsuldakı turşuların tənəkə bankanın metalı ilə reaksiyaya girib, hidrogen ayrılması nəticəsində baş verir
- mikroorqanizmlər məhsulun üzvi turşularını parçalayır ki, bu da bankanın alt və üst qapağını şişirir
- bankaya yüksək və aşağı temperaturlu məhsulun yığılması səbəb olur

516 Konservlərdə kimyəvi bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

- mikroorqanizmlər məhsulun üzvi turşularını parçalayır ki, bu da bankanın alt və üst qapağını şişirir
- məhsuldakı turşuların tənəkə bankanın metalı ilə reaksiyaya girib, hidrogen ayrılır ki, bu zaman məhsula qalay, dəmir keçir
- bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması, bankanın kəskin deformasiyaya uğraması səbəb olur
- bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması, məhsulun donması səbəb olur
- məhsuldakı üzvi turşuların parçalanması, tənəkə bankanın paslanması səbəb olur

517 Konservlərdə mikrobioloji bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

- bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması, məhsulun donması səbəb olur
- mikroorqanizmlər məhsulun üzvi turşularını parçalayır, əmələ gələn ammiak karbon qazı, kükürd qazı və azot daxilə təzyiq yaradaraq bankanın alt və üst qapağını şişirir.
- məhsuldakı turşuların tənəkə bankanın metalı ilə reaksiyaya girib, hidrogen ayrılması nəticəsində məhsula qalay, dəmir keçir
- bankaya aşağı temperaturlu məhsulun yığılması, bankanın kəskin deformasiyaya uğraması səbəb olur
- mikroorqanizmlər məhsulun üzvi turşularını parçalayır ki, bu da tənəkə bankanın paslanmasına səbəb olur

518 Ət konservlərinin saxlanması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

- 5-10 dər.S temperatur və 80% nisbi rütubət
- 0-5 dər.S temperatur və 75% nisbi rütubət
- 12-18 dər.S temperatur və 70% nisbi rütubət
- 15-20 dər.S temperatur və 65% nisbi rütubət
- 10-12 dər.S temperatur və 85% nisbi rütubət

519 Ət konservləri texnologiyasında ilk əməliyyat hansıdır?

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

520 Kimyəvi bombaj zamanı ət konservin daxilində əsasən hansı qaz toplanır?

- azot
- hidrogen
- ammonyak
- karbon qazı
- kükürd qazı

521 Mikrobioloji bombaj aşkar edilmiş ət konservləri nə edilir?

- dondurulduqdan sonra istifadə edilir
- qida üçün yararlıdır
- şüalandırıldıqdan sonra heyvanlara verilir
- təkrar emala göndərilir
- qida üçün şərti yararlıdır

522 Fiziki (aldadıcı) bombaj aşkar edilmiş ət konservləri nə edilməlidir?

- təkrar emala qaytarılmalı
- sanitariya nəzarətindən keçirildikdən sonra istifadə edilməli
- satışdan çıxarılmalı
- çıxdaş edilməli
- yandırılmalı

523 Ət konservlərində mikrobioloji bombaj nəyin nəticəsində yaranır?

- məhsulun donması
- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
- bankaya aşağı temperaturlu məhsul yığılması
- bankanın deformasiyaya uğraması
- məhsuldakı turşuların tənəkəyə təsiri

524 Hansı qüsur ət konservlərində yol verilməyən qüsurlardan biri deyil?

- qara ləkə
- tənəkə bankanın bir neçə yerdən cızılması
- mexaniki zədəli
- bombaj
- bankanın axıtması

525 Hansı konserv ət məhsullarından alınan konserv qrupuna aid deyil?

- donuz yağında sosiska
- preslənmiş ət
- bulyonda sosiska
- tomatda sosiska
- sosiska kələmlə

526 Dil konserv bankası etiketində digər məlumatlarla yanaşı əlavə olaraq hansı məlumatda yazılır?

- istehlakdan əvvəl dilim-dilim doğrayın
- istehlakdan əvvəl konserv bankasını soyudun
- konserv bankasının içindəkini sarımsaqla qarışdırın
- istehlakdan əvvəl suda bişirin
- istehlakdan əvvəl konserv bankasını qızdırın

527 Optimal şəraitdə laklanmış bankalarda ət konservlərini neçə il saxlamaq olar?

- 1 il
- 5 il
- 4 il
- 3 il
- 2 il

528 Termiki vəziyyətinə görə ət yarımfabrikatları hansı halda olur?

- ancaq soyudulmuş
- soyudulmuş və dondurulmuş
- soyumuş və soyudulmuş
- soyumuş və dondurulmuş
- ancaq dondurulmuş

529 Azu-ət cəmdəyinin hansı hissəsindən və hansı çəkiddə hazırlanan xırda tikə ət yarımfabrikatıdır ?

- omba- maça və can ətindən 3-4 sm ölçüdə, əzələ toxumalarına perpendikulyar olmaqla 5-10 qr kütlədə uzunsov kəsilmiş xırda ət tikələridir
- arxa və can ətindən, həmçinin budun xarici tərəfindən 3-4 sm ölçüdə, 10-15 qr kütlədə kəsilmiş xırda ət tikələridir

- malın kürək və bel nahiyələrindən 1,5-2 sm qalınlıqda 125 qr kütlədə doğranılmış ət tikələridir
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 qr kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələridir
- malın can ətindən və qoyunun kürək və bel nahiyəsindən 20-40 qr kütlədə kəsilmiş ət tikələridir

530 Qulyaş - ət cəmdəyinin hansı hissəsindən və hansı çəkiddə hazırlanan xırda tikə ət yarımfabrikatıdır ?

- malın can ətindən və qoyunun kürək və bel nahiyəsindən 20-40 qr kütlədə kəsilmiş ət tikələridir
- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 qr kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələridir
- arxa və can ətindən, həmçinin budun xarici tərəfindən 3-4 sm ölçüdə, 10-15 qr kütlədə kəsilmiş xırda ət tikələridir
- omba- maça və can ətindən 3-4 sm ölçüdə, əzələ toxumalarına perpendikulyar olmaqla 5-10 qr kütlədə uzunsov kəsilmiş xırda ət tikələridir
- malın kürək və bel nahiyələrindən 1,5-2 sm qalınlıqda 125 qr kütlədə doğranılmış ət tikələridir

531 Befstroqanov - ət cəmdəyinin hansı hissəsindən və hansı çəkiddə hazırlanan xırda tikə ət yarımfabrikatıdır ?

- qabırğaüstü və kürək nahiyələrindən 20-30 qr kütlədə kub şəklində doğranılmış ət tikələridir
- omba- maça və can ətindən 3-4 sm ölçüdə, əzələ toxumalarına perpendikulyar olmaqla 5-10 qr kütlədə uzunsov kəsilmiş xırda ət tikələridir
- arxa və can ətindən, həmçinin budun xarici tərəfindən 3-4 sm ölçüdə, 10-15 qr kütlədə kəsilmiş xırda ət tikələridir
- malın kürək və bel nahiyələrindən 1,5-2 sm qalınlıqda 125 qr kütlədə doğranılmış ət tikələridir
- malın can ətindən və qoyunun kürək və bel nahiyəsindən 20-40 qr kütlədə kəsilmiş ət tikələridir

532 Təbii ət yarımfabrikatları neçə formada hazırlanır?

- xırda tikə, iri tikə, qiymələnmiş
- paylar şəklində, qiymələnmiş
- döyüclənmiş, aşxana yığıcı
- xırda tikə, iri tikə, paylar şəklində
- urvalanmış, narınlaşdırılmış

533 Emalına görə ət yarımfabrikatları neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 5.0
- 8.0
- 7.0
- 3.0

534 Aşağıdakı hansı sırada xırda tikə ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir

- kabablıq ət, antrekot əti, can əti,
- azu, qulyaş, befstroqanov
- qulyaş, eskalop, langet
- antrekot əti, can əti, döş əti
- azu, langet, kotlet əti

535 Aşağıdakı hansı sırada iri tikə ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir.

- can əti, eskalop, befstroqanov
- can əti, kotlet əti, döş əti

- antrekot ətı, kabablıq ət qulyaş
- qulyaş, eskalop, langet
- azu, qulyaş, befstroqanov

536 Aşağıdakı hansı sırada pay halında hazırlanana ət yarımfabrikartları düzgün olaraq göstərilmişdir.

- bifşteks ətı, kotlet ətı, langet
- antrekot ətı, bifşteks ətı, langet
- can ətı, eskalop, befstroqanov
- azu, langet, kotlet ətı
- can ətı, kotlet ətı, döş ətı

537 Aşağıdakı hansı sırada narınlaşdırılmış ət yarımfabrikartları düzgün olaraq göstərilmişdir.

- Kiyev kotleti, küftə, eskalop,
- teftel, lüləkabab, Kiyev kotleti
- bifşteks ətı, azu, langet
- can ətı, eskalop, befstroqanov
- romşteks, teftel, qulyaş

538 ət yayımfabrikatlarının keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, konsistensiyası, əlavələrin miqdarı
- xarici görünüşü, iyi, dadı, konsistensiyası
- rəngi, dadı, iyi, çörəyin miqdarı
- suyun miqdarı, xörək duzunun miqdarı, turşuluğu
- dadı, iyi, suyun miqdarı, duzun miqdarı

539 ət yayımfabrikatlarının keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- dadı, iyi, suyun miqdarı, xörək duzunun miqdarı
- nəmliyin, turşuluğun, xörək duzunun, çörəyin miqdarı, əlavələrin miqdarı
- konsistensiyası, nəmliyi, turşuluğu, xörək duzunun miqdarı
- xarici görünüşü, iyi, dadı, konsistensiyası
- rəngi, dadı, iyi, turşuluğu, çörəyin miqdarı

540 Göstərilənlərdən hansı pay halında hazırlanmış ət yarımfabrikatıdır?

- qulyaş
- antrekot ətı
- döş ətı
- teftel
- befstroqanov

541 Aşağıdakılardan hansı narınlaşdırılmış ət yarımfabrikatlarına aiddir?

- döş ətı
- teftel
- langet
- azu

can ətı

542 Göstərilənlərdən hansı xırda tikə ət yarımfabrikatıdır?

- langet
 azu
 eskalop
 kotlet ətı
 bişteks ətı

543 Aşağıda verilmiş ət yarımfabrikatlarından hansı pay halında hazırlanır?

- lülə kabab
 langet
 teftel
 Kiyev kotleti
 befstroqanov

544 Hansı ət yarımfabrikatı pay halında hazırlanandır?

- lülə kabab
 bişteks ətı
 teftel
 Kiyev kotleti
 kotlet ətı

545 Hansı ət yarımfabrikatı narınlaşdırılmış halda olur?

- bişteks ətı
 langet
 Kiyev kotleti
 can ətı
 antrekot ətı

546 Narınlaşdırılmış halda olan ət yarımfabrikatını göstərin.

- eskalop
 lülə kabab
 can ətı
 döş ətı
 bişteks ətı

547 İri tikələr şəklində hazırlanan ət yarımfabrikatını göstərin.

- lülə kabab
 can ətı
 qulyaş
 azu
 teftel

548 Bunlardan hansı iri tikələr şəklində hazırlanan ət yarımfabrikatıdır?

- qulyaş
- döş əti
- bəfstroqanov
- Kiyev kotleti
- azu

549 Hansı variantda iri tikəli ət yarımfabrikatı göstərilmişdir?

- qulyaş
- kotlet əti
- lülə kabab
- bəfstroqanov
- azu

550 Hansı ət yarımfabrikatı xırda tikələr şəklində hazırlanır?

- kotlet əti
- qulyaş
- eskalop
- döş əti
- can əti

551 Xırdatikə, iritikə və paylar şəklində (125 q-lıq) ət yarımfabrikatları nə üçün təbii (natural) adlandırılır?

- cəmdəyin bud nahiyəsindən alındığına görə
- cəmdəkdən müəyyən kütlədə və formada kəsilən ət tikələri heç bir əlavə emaldan keçirilmədiyinə görə
- yumşaq ət tikələrinin kütləsi və forması standartlaşdırılmadığına görə
- ət tikələrindən qaba birləşdirici toxuma, vətər və s. təmizləndiyinə görə
- heyvan emal edildikdən sonra alınan cəmdəklər dərhal istifadə edildiyinə görə

552 Hansı məhsul qoyun ətindən pay halında hazırlanan təbii ət yarımfabrikatları qrupuna aid deyil?

- tikə kabab
- lülə kabab
- təbii kotlet
- şnitset
- eskalop

553 Təbii ət yarımfabrikatları ət cəmdəyinin hansı nahiyəsindən alınır?

- quyruq
- ən zərif və təmdəyərlə zülallarla zəngin olan nahiyələrdən
- boyun
- maça
- miyantəng

554 Hansı heyvanın ətinin əvvəlcədən çəkilib-bükülmüş halda satılmasına yol verilir?

- buğa
- təzə mal əti
- axtalanmamış erkək donuz

- donu açılmış qoyun əti
- kəl

555 Verilmiş ət yarımfabrikatından hansı xırda tikələr şəklində olur?

- kotlet əti
- befstroqanov
- can əti
- eskalop
- döş əti

556 Çəkilib-bükülmüş ət kütləsində olan sümük neçə faizdən artıq olmamalıdır?

- 45-50%
- 20-25%
- 10-15%
- 30-35%
- 40-45%

557 Fizioloji normaya əsasən orta yaşlı insan ildə azı neçə kq balıq istehlak etməlidir?

- 45,0 kq
- 18,2 kq
- 20,4 kq
- 12,0 kq
- 30,8 kq

558 Yayıldığı mühitə və həyat tərzinə görə balıqlar neçə qrupa bölünürlər?

- 6.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

559 Bu balıqlardan hansıları dəniz balıqları qrupuna aid edilir?

- kambala, şahmahi, forel
- kefal, treska, skumbriya,
- qızılbalıq, xəşəm, ziyad
- çəki, çapaq, külmə
- nərə, naqqa, suf

560 Bu balıqlardan hansıları keçici balıqlar qrupuna aid edilir?

- nərə, naqqa, xramuliya
- nərə, qızılbalıq, xəşəm
- tunes, şahmahi, forel
- çəki, çapaq, külmə
- dumabalığı, kefal, siyənək

561 Bu balıqlardan hansıları yarımkəçici balıqlar qrupuna aid edilir?

- naqqa, külmə, kefal
- çəki, çapaq, suf
- tunes, skumbriya, siyənək
- nərə, qızılbalıq forel
- şahmahi, xəşəm, kefal

562 Yağlılığın görə balıqlar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

563 Balığın bədəni bir-birinə bitişik olan neçə hissədən ibarətdir?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

564 Respublikamızın çay və göllərində, eləcə də Xəzərin Azərbaycan sularında neçə növ və yarımnöv balıq yaşayır?

- 55 növ və yarımnöv
- 87 növ və yarımnöv
- 96 növ və yarımnöv
- 76 növ və yarımnöv
- 64 növ və yarımnöv

565 Respublikamızın çay və göllərində, eləcə də Xəzərin Azərbaycan sularında yaşayan balıqların neçə növünün xalq təsərrüfat əhəmiyyəti vardır?

- 5 növün
- 25 növün
- 40 növün
- 30 növün
- 10 növün

566 Bu balıqlardan hansıları nərə balıqları fəsiləsinə aiddir?

- nərə , nerka, kefal balığı
- nərə, kələmo, cökə balığı
- bölgə, uzunburun, keta balığı
- nərə, qorbuşa, nerka balığı
- uzunburun, forel, somğa balığı

567 Bu balıqlardan hansıları qızılbalıqlar fəsiləsinə aiddir?

- forel, suf, cökə balığı,
- qorbuşa, forel, somğa balığı

- nərə , nerka, kefal balığı
- suf balığı, berş balığı, xanıbalığı
- qızılbalıq, kələmo, uzunburun balıq

568 Bu balıqlardan hansıları çəki balıqları fəsiləsinə aiddir?

- çapaq, çömçə balığı, cökə balığı
- çəki, çapaq, külmə balığı
- sazan,forel, somğa
- kütüm, suf, naqqa balığı
- şahmahi, nerka, kefal balığı

569 Bu balıqlardan hansıları xanı balıqları fəsiləsinə aiddir?

- xanı balığı, kələmo, cökə balığı
- suf , berş balığı, yorş balığı
- qorbuşa, forel, somğa balığı
- nərə , nerka, uzunburun balıq
- qızılbalıq, qorbuşa, salaka balığı

570 Diri balıqlar nəqliyyatla daşınarkən istifadə edilən su balığın kütləsindən neçə dəfə çox olmalıdır?

- 3, 5 dəfə
- 3 dəfə
- 5 dəfə
- 4 dəfə
- 2,5 dəfə

571 Balıqlar neçə üsulla soyudulur?

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

572 Soyudulmuş balıq ətinin onurğa sümüyünün yanandakı əzələdə temperatur neçə dər.S olmalıdır?

- 0..+8 dər.S
- menfi 1+5 dər.S
- menfi 3..+1 dər.S
- menfi 2..+2 dər.S
- menfi 1..+3 dər.S

573 Dondurulmuş balıq ətinin onurğa sümüyünün yanandakı əzələdə temperatur neçə dər.S-dən aşağı olmalıdır?

- menfi 5 dər.S-dən aşağı
- menfi 8 dər.S-dən aşağı
- 0 dər.S-dən aşağı
- menfi 1 dər.S-dən aşağı
- menfi 3 dər.S-dən aşağı

574 Dondurulan zaman balıqda hansı proseslər baş verir?

- mürəkkəb və dönməz yalnız kimyəvi proseslər
- mürəkkəb və dönməz fiziki-kimyəvi proseslər
- mürəkkəb və dönər bioloji proseslər
- mürəkkəb və dönər fizioloji proseslər
- mürəkkəb və dönməz yalnız fiziki proseslər

575 Donu suda açılan balıqda mineral maddələrin itkisini azaltmaq məqsədilə suya nə əlavə edilir?

- sirkə turşusu
- xörək duzu
- soda
- limon duzu
- şəkər

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

- duma balıqkimilər
- siyənəkkimilər
- nərəkimilər
- qızılbalıqkimilər
- çəkikimilər

577 Mineral maddələrin itkisini azaltmaqdan ötrü suda donu açılarkən çay balığı üçün 1l suya neçə qram xörək duzu qatılır?

- 17 qr
- 7 qr
- 10 qr
- 13 qr
- 15 qr

578 Dünya əhalisinin zülalə olan tələbatının neçə faizi balıq və balıq olmayan su məhsulları hesabına ödənilir?

- 10%-i
- 0.01
- 6%-i
- 8%-i
- 3%-i

579 Ən yağlı ($\approx 55\%$ -dək) balıq hansıdır?

- sardina
- ilan balığı
- çapaq
- nərə
- treska

580 Ən yağsız ($\approx 0,1\%$) balıq hansıdır?

- keta
- treska
- oculbalıq
- çəki
- suf

581 Ətinin tərkibində ən çox su olan ($\approx 92\%$ -dək) balıq hansıdır?

- ağ balıq
- zubatka
- siyənək
- həşəm
- durma balığı

582 Ətinin tərkibində ən az su olan ($\approx 46\%$) balıq hansıdır?

- uzunburun
- ilan balığı
- salaka
- qalxanbalıq
- nerka

583 Balığın tərkibində hansı suda həll olan vitaminlər olur?

- D vitamini, E vitamini
- U vitamini, A vitamini
- B qrup vitaminləri
- D vitamini, C vitamini
- H vitamini, K vitamini

584 Balıq əti ev heyvanlarının ətindən əsasən nə ilə fərqlənir?

- tərkibindəki zülal və yağ çətin mənimsənilir
- tərkibindəki zülal və yağ asan mənimsənilir
- tərkibində daha az vitamin olur
- tərkibində daha az omeqa – 3 yağ turşuları olur
- tərkibində daha çox karbohidrat olur

585 Balığın kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin artması ilə ətin qidalılıq dəyəri aşağı düşür?

- mineral maddələrin
- suyun
- karbohidratların
- yağların
- zülalların

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

- karbohidratlar
- ekstraktiv maddələr
- mineral maddələr
- yağlar

zülallar

587 Dirı balıĝın tərkibində su nee % atıřmadıqda  l r?

- 5÷7%
 15÷20%
 20÷25%
 10÷14%
 7÷10%

588  mt eřunaslıq baxımından balıĝın kütlə tərkibi dedikdə nə bařa d ř l r?

- Balıĝın bařının,quyruĝunun v   zg cl rinin kütləsinin biri-birinə olan nisbəti
 Ayrı-ayrı anatomik nahiy l rin v  orqanların bütöv balıĝın kütləsinə olan nisbətinin %-l  ifadəsi
 Balıĝın ialatının ümumi kütləsinə olan nisbətinin %-l  ifadəsi
 Balıĝın bařının ümumi kütləsinə olan nisbətinin %-l  ifadəsi
 Balıĝın  zg cl rinin ümumi kütləsinə olan nisbətinin %-l  ifadəsi

589 Balıq məhsulları istehsalında istifadə edilən dondurulmuř balıqların donu əsasən hansı üsulla aılır?

- yüksək və çox y ks ktezlikli cərəyanla
 duzluqda
 suda
 sənaye tezlikli cərəyanla
 vakumda kondensasiya olunan buxarla

590 A vitamini balıĝın hansı orqanında daha çoxdur ?

- bařında
 qaraciyərində
  z l l rində
 sümüyündə
  zg cl rində

591 Balıq yaĝının tez oksidl řm si n  ilə izah edilir?

- tərkibində daha cox doymuř yaĝ turřularının olması ilə
 tərkibində 4-6 və daha cox ikiqat rabitəli doymamıř yaĝ turřularının olması ilə
 tərkibində doymuř v  doymamıř yaĝ turřularının bərabər olması ilə
 tərkibində olan yaĝ turřularının sayının daha çox olması ilə
 tərkibində daha az doymuř yaĝ turřularının olması ilə

592 Balıq yaĝının heyvanat yaĝlarından bařlıca fərqi nədir?

- tərkibində daha cox doymuř yaĝ turřularının olması
 tərkibində 4-6 və daha cox ikiqat rabitəli doymamıř yaĝ turřularının olması
 tərkibində doymuř v  doymamıř yaĝ turřularının bərabər olması
 tərkibində olan yaĝ turřularının sayının daha çox olması
 tərkibində daha az doymuř yaĝ turřularının olması

593 Balıĝın kimyəvi tərkibindəki hansı maddənin artması ilə ətin qidalılıq dəyəri ařaĝı d ř r?

- zülalların
- suyun
- mineral maddələrin
- karbohidratların
- yağların

594 Az zülallı, lakin yağlı və çox yağlı balıqların hansı məhsul istehsalına yönəldilməsi daha məqsədəuyğundur?

- dondurulmaya
- hislənməyə
- konserv istehsalına
- qaxaclanmaya
- duzlanmaya

595 Hansı balıq nərəkimilər fəsiləsinə aid deyil?

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

596 Mineral maddələrin itkisini azaltmaq məqsədilə suda donu açılan zaman dəniz balığı üçün 1l suya nə qədər xörək duzu əlavə edilir?

- 18-20 qr
- 20-23 qr
- 10-13 qr
- 13-15 qr
- 15-18 qr

597 Duzlanmış balıqlar əlavələrdən asılı olaraq neçə cür hazırlanır?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

598 Duzlanma üsulundan asılı olaraq duzlanmış balığın kütləsi neçə faiz azalır?

- 30-40%
- 8-20%
- 1-10%
- 20-28%
- 25-30%

599 Balıqları neçə üsulla duzlayırlar?

- 6.0
- 3.0

- 2.0
- 4.0
- 5.0

600 Temperatur şəraitindən asılı olaraq duzlama hansı formada olur?

- soyuq, soyudulmuş, və dondurulmuş
- isti, soyuq və soyudulmuş
- isti və soyuq
- soyudulmuş və dondurulmuş
- soyuq və soyudulmuş

601 Balıq ətində olan duzun miqdarına görə duzlanmış balıqlar neçə qrupa ayrılır?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

602 Zəif duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 12-14%
- 7-10%
- 1-3%
- 3-5%
- 9-12%

603 Orta duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

- 14%-dən çox
- 10-14%
- 3-6%
- 7-9%
- 9-11%

604 Tünd duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faizdən çox olur?

- 10-14%
- 14%-dən çox
- 3-7%
- 7-10%
- 9-12%

605 Duzlanmış balıqların keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- duzlu suyun keyfiyyəti, pulcuqlarla örtülməsi, mexaniki zədələnməsi
- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, duzlu suyun keyfiyyəti
- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası,
- xarici görünüşü, iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, donma dərəcəsi
- iyi, dadı, rəngi, konsistensiyası, duzlu suyun keyfiyyəti, mexaniki zədələnməsi

606 Duzlanmış balıqların keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- suyun, xörək duzunun və yağın miqdarı,
- yetişmə dərəcəsi, yağın və xörək duzunun miqdarı
- yağın, lipidin və hidrogen-sulfidin miqdarı
- duzlu suyun keyfiyyəti, yetişmə dərəcəsi və yağın miqdarı
- yod ədədi, sabunlaşma ədədi və lipidin miqdarı

607 Qaxac edilmiş balıqları qurudulmuş balıqlardan fərqləndirən cəhət nədir?

- daha çox duzlu olması
- əlavə kulinariya emalına ehtiyacın olması
- xammala xas çiy iyin olması
- saxlanma müddətinin az olması
- yetişmə prosesinin getməsi

608 Balıqların soyuq üsulla qurudulması hansı temperaturda neçə gün davam edir?

- 50-60 dər.S -də və 1-3 gün
- 20-40 dər.S -də və 8-10 gün
- 5-10 dər.S-də və 10-15 gün
- 15-18 dər.S -də və 15-18 gün
- 40-50 dər.S -də və 3-5 gün

609 Duzsuz qurudulmuş balıq məhsulları hansı balıqlardan hazırlanır?

- nərə, keta, kütüm
- treska, pikşa, mintay
- nərə, uzunburun, qızılbalıq,
- bölgə, naqqa, qızılxallı
- kefal, forel, qorbuşa

610 Azərbayanda ən çox qaxac edilən balıq hansıdır?

- kefal
- külmə
- şahmahi
- sazan
- qorbuşa

611 Göstərilən balıqlardan hansından balıq məmulatı hazırlanır?

- kilkə
- nərə
- kütüm
- forel
- siyənək

612 Temperatur rejimindən asılı olaraq hisəvermə neçə üsulla aparılır?

- 6.0

- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

613 Soyuq hisləmə hansı temperaturda aparılır?

- 80 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- 40 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- 20 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- 40-60 dər. S temperaturda
- 60- 80 dər. S temperaturda

614 Natamam isti hisləmə hansı temperaturda aparılır?

- 50- 80 dər. S temperaturda
- 80 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- 30 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- 50 dər.S-dən yüksək olmayan temperaturda
- 30-60 dər. S temperaturda

615 Balıqların soyuq üsulla qurudulması hansı temperaturda neçə gün müddətində aparılır?

- 0-100S-də 30 gün
- 20-400S-də 8-10 gün
- 50-600S-də 3-5 gün
- 1000S-də 1 gün
- 10-200S-də 15-20 gün

616 Bu balıqlardan hansılarından duzsuz qurudulmuş balıq məhsulları hazırlanır?

- nərə, bölgə
- treska, pikşa
- kütüm, külmə
- çəki, çapaq
- qızılbalıq, forel

617 Dondurulmuş balıq qiyməsi əsasən hansı balıqlardan hazırlanır?

- orta və yağlı balıqlardan
- yağsız və az yağlı balıqlardan
- ancaq yağsız balıqlardan
- ancaq yağlı balıqlardan
- bütün balıqlardan

618 Aşağıdakı balıqlardan hansıları “ədviyyatlı-duzlu balıqdan preservər”in hazırlanmasında istifadə olunur?

- çəki, çapaq
- siyənək, kilkə
- xanı, yorş
- forel, kefal

kütüm, külmə

619 İstehsal olunan konservlərin neçə %-i dəniz heyvanları və yosunlardan hazırlanan konservlərin payına düşür?

- 50%-ə qədər
 5%-ə qədər
 1%-ə qədər
 20%-ə qədər
 30%-ə qədər

620 İsti hisləmə hansı temperaturda aparılır?

- 1700S-dən yüksək temperaturda
 800S-dən yüksək olmayan temperaturda
 400S-dən yüksək olmayan temperaturda
 40-1200 S temperaturda
 80- 1700 S temperaturda

621 Emalına və istehsal texnologiyasına görə balıq konservləri təsnifləşdirilərkən neçə qrupa bölünür?

- 9.0
 3.0
 9.0
 5.0
 7.0

622 Balıq preservlərini balıq konservlərindən fərqləndirən cəhəti göstərin

- pasterizə edilmədən soyuducuda saxlanılır
 sterilizə edilmir və soyuqda saxlanılır
 yağda qızardılıb, adi şəraitdə saxlanılır
 sterilizə edilir və duzluqda saxlanılır
 pasterizə edilir və otaq temperaturunda saxlanılır

623 Balıq preservlərinin saxlanılıb yetişmə müddətini göstərin

- 6 ay
 10 gündən 3 aya qədər
 10-20 gün
 20 gündən 2 aya qədər
 5 ay

624 Balığın əvvəlcədən emalı üsullarından və üzərinə tökülən məhluldan asılı olaraq preservlər neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 5.0
 2.0
 3.0
 4.0

625 Nə üçün balıq preservlərinin saxlanılma müddəti balıq konservləri ilə müqayisədə azdır?

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

626 Balıq konservlərinin saxlanılması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

- nisbi rütubət 90% və temperatur 0-5 dər.S
- nisbi rütubət 70-75% və temperatur 0-15 dər.S
- nisbi rütubət 60-65% və temperatur 5-10 dər.S
- nisbi rütubət 80-85% və temperatur 15-20 dər.S
- nisbi rütubət 85% və temperatur 10-12 dər.S

627 Göstərilən balıqların hansından “ kəsilmiş balıqdan preservlər ” hazırlanır?

- suf
- skumbriya
- sazan
- kütüm
- naqqa

628 Balıq kababı yarımfabrikatı hazırlamaq üçün əsasən hansı balıq fəsiləsindən olan bلیqlardan istifadə edilir?

- xanı balıqları fəsiləsindən olan balıqlardan
- nərə balığı fəsiləsindən olan balıqlardan
- qızılbalıq fəsiləsindən olan balıqlardan
- çəkikimilər fəsiləsindən olan balıqlardan
- siyənəkkimilər fəsiləsindən olan balıqlardan

629 Balıq konservləri (sardina və şprot istisna olmaqla) hansı əmtəə sortuna ayrılır?

- yalnız əla sorta
- əmtəə sortuna ayrılmır
- əla və I sorta
- I və II sorta
- yalnız I sorta

630 Pəhriz və uşaq qidası üçün balıq konservi hazırladıqda oraya hansı əlavələr edilmir?

- tomat pastası və müxtəlif tərəvəzlər
- ədviyyat, sirkə və tomat pastası
- duz və sirkə
- dəniz kələmi və yosun
- kərə yağı və vitaminlər

631 Okean balıqlarından “ədviyyatlı-duzlu preservlər” neçə kq-lıq tənəkə bankalarda hazırlanır?

- 0,5-1 kq

- 3kq-a qədər
- 5 kq-a qədər
- 1-2 kq
- 0,5 kq

632 Balıq konservləri hansı balıqlardan istehsal edilir

- ancaq soyudulmuş
- diri, soyudulmuş və dondurulmuş
- ancaq diri
- soyudulmuş və dondurulmuş
- ancaq dondurulmuş

633 Preservlərdə bombaj nə zaman baş verir?

- sirkəyə qoyulmuş balıqdan hazırladıqda
- yüksək temperaturda saxlandıqda
- aşağı temperaturda saxlandıqda
- antiseptik əlavə etmədikdə
- sterilizə etmədikdə

634 Emal edənə qədər kürünü hansı temperaturda neçə saatdan artıq saxlamaq olmaz?

- 5-7 dər.S və 0,5 saat
- 2....-1 dər.S və 4-5 saat
- 0...-2 dər.S və 3 saat
- 1-2 dər.S və 2-3 saat
- 3-5 dər.S və 1-2 saat

635 Kürünün əsas konservləşdirmə üsulu hansıdır?

- qurutma
- duzlama
- turşutma
- sterilizasiya
- pasterizasiya

636 Qırmızı kürü hansı qızılbalıqlardan alınır?

- Qara dəniz qızılbalığından
- Uzaq Şərqi qızılbalığından
- Xəzər dənizi qızılbalığından
- Baltik dənizi qızılbalığından
- Qərbi Sibir qızılbalığından

637 Nərə cinsli balıqlardan alınan kürü növlərinin sayını göstərin

- 5.0
- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

638 Balıq kürüsünün emalında əvvəllər işlədilən urotropindən hazırda edilməsi hansı səbəbdən qadağan olunmuşdur?

- urotropin istehsalı çətin və baha olduğu üçün
- insan orqanizminə zərər yetirdiyi üçün
- sensor göstəricilərini pisləşdirdiyi üçün
- saxlanma müddətini kifayət qədər uzatmadığı üçün
- kürünün maya dəyərini artırdığı üçün

639 Balıq kürüsünün keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- xarici görünüşü, konsistensiyası, rəngi, iyi, dadı
- xarici görünüşü, rəngi, iyi, dadı və xörək duzunun miqdarı
- rəngi, iyi, dadı, nəmliyi və xörək duzunun miqdarı
- xörək duzunun miqdarı, bura və bor turşusunun təyini
- konsistensiyası, rəngi, iyi, dadı və duzun miqdarının təyini

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

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

641 Kürüdə rast gəlinən əsas özünəməxsus zülal hansıdır?

- insulin
- ixtulin
- qlobulin
- albumin
- transferrin

642 Kürüdə hansı vitamin daha çoxdur?

- P
- D
- C
- H
- U

643 Dənəvər qızılbalıq kürüsü neçə sorta bölünür?

- sorta bölünmür
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

644 Bütün növ kürülərin tərkibində nə qədər (% -lə) zülal olur?

- 17-21%
- 21-30%
- 5-10%
- 10-15%
- 15-17%

645 Nərə kürüsü hansı rəngdə olur?

- narıncı
- qara
- qırmızı
- bənövşəyi
- sarı

646 Qızılbalıq kürüsünün rəngini göstərin.

- çəhrayı
- qırmızı
- qara
- bənövşəyi
- sarı

647 Qeyd edilənlərdən hansı düzgündür?

- Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsurluna səbəb turşuluğu yüksək olan süddən istifadə olunmasıdır
- Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb onun çox duzlanmasıdır
- Motal pendirində turşuluq 200-230 dər.T-dir
- Brınza pendiri sterilizə edilmiş süddən hazırlanır
- Standarta əsasən Holland pendirində yağlılıq 30%-dir

648 DÖST -ə əsasən Çanax və Naxçıvan pendirlərinin nəmliyinin faizlə miqdarını göstərin.

- 39-40% və 46% -ədək
- 49-50% və 56% -ədək
- 59-60% və 86% -ədək
- 19-20% və 76% -ədək
- 29-30% və 66% -ədək

649 Ticarət şəbəkəsində dondurmanı -120 S-dən yüksək olmayan temperaturda neçə gündən çox saxlamaq olmaz?

- 1 gün
- 5 gün
- 4 gün
- 3 gün
- 2 gün

650 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə neçə balla qiymətləndirilmiş dondurma 1-ci növə aid edilir?

- 65-70 ball
- 80-90 ball
- 75-80 ball

- 72-75 ball
- 70-72 ball

651 DÖST -ə əsasən Çanax və Naxçıvan pendirlərindəki yağın faizlə miqdarını göstərin

- 5%,15% və 20%
- 20%, 30% və 50%
- 40%, 50% və 45%
- 25%,35% və 55%
- 55%,60% və 25%

652 Ərgin pendirlər necə hazırlanır?

- müxtəlif pendirləri, kərə yağını 100-120 dər.S-də 30-40 dəq əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi, kərə yağını və digər süd məhsullarını 79-90 dər.S-də 20-30 dəq. Əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, qaymağı, xamanı 90-110 dər.S-də 30-35 dəq əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, kəsmiyi 100-120 dər.S-də 30-40 dəq əritməklə hazırlanır
- müxtəlif pendirləri, kərə yağını 100-120 dər.S-də 30-40 dəq əritməklə hazırlanır

653 Aşağıdakılardan hansı ikinci dəfə yüksək temperaturda qızdırılan qursağ mayalı bərk pendirdir?

- İsveç pendiri
- Holland pendiri
- Minsk pendiri
- Litva pendiri
- Kaunas pendiri

654 Yağlılığı 50% olan pendirə vurulan marka hansı formada olur?

- düzbucaqlı formada
- kvadrat formada
- üçbucaqlı formada
- dairəvi formada
- səkkizbucaqlı formada

655 İsveç pendiri neçə aya yetişdirilir?

- 6-8 aya
- 2-2,5 aya
- 3-4 aya
- 2-3 aya
- 4-5 aya

656 Yağlılığı 45% olan pendirə vurulan marka hansı formada olur?

- dairəvi formada
- kvadrat formada
- düzbucaqlı formada
- üçbucaqlı formada
- səkkizbucaqlı formada

657 Aşağıdakılardan hansı duzluqda yetişən pendirdir?

- Holland pendiri
- Brınza Pendiri
- Minsk Pendiri
- İsveç pendiri
- Rokfor pendiri

658 Pendirdə duzun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- psixrometr
- refraktometr
- densimetr
- piknometr
- butrometr

659 Respublikamızda istehsal olunan pendirlərin 90 faizi hansı pendirin payına düşür?

- Kamamber
- Brınza
- İsveç
- Holland
- Parmezan

660 Respublikamızda istehsal olunan pendirlərin neçə faizini Brınza pendiri təşkil edir?

- 50%
- 60%
- 70%
- 80%
- 90%