

2917y_Qida məhsullarının soyudulma texnologiyası_Azərbaycan (əyani) testinin sualları

Fənn : 2917Y Qida məhsullarının soyudulma texnologiyası

1 Saxlanılma qabiliyyətinə görə bütün qida məhsulları neçə əsas qrupa bölünür?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

2 Saxlanılma zamanı qida məhsullarında baş verən dəyişikliklər hansı variantda tam verilib?

- biokimyəvi və mikrobioloji
- kimyəvi, biokimyəvi və mikrobioloji
- fiziki, kimyəvi, biokimyəvi və mikrobioloji
- kimyəvi, biokimyəvi
- fiziki, kimyəvi

3 Qida məhsullarında baş verən dəyişikliklərə hansı amillər təsir göstərir?

- havanın tərkibi, temperaturu, rütubət
- temperaturu, rütubət, şüa enerjisi
- havanın tərkibi, temperaturu, rütubət, şüa enerjisi, mikroorqanizmlər
- şüa enerjisi, mikroorqanizmlər
- havanın tərkibi, temperaturu

4 Mühit amilləri hansı variantda tam verilib?

- temperatur, havanın nisbi rütubəti
- temperatur, havanın nisbi rütubəti, qaz tərkibi, işıq, mexaniki təsirlər
- qaz tərkibi, işıq, mexaniki təsirlər
- havanın nisbi rütubəti, qaz tərkibi
- temperatur, havanın nisbi rütubəti, qaz tərkibi, işıq,

5 Məhsulun görünüşündə baş verən dəyişikliklər zamanı hansı proseslər sürətlənir?

- mexaniki və kimyəvi
- kimyəvi və biokimyəvi
- mexaniki və fiziki
- fiziki və kimyəvi
- mexaniki və biokimyəvi

6 Saxlanılma zamanı kimyəvi dəyişikliklərin baş verməsi nəticəsində məhsulun hansı göstəricilərini pisləşdirən maddələr əmələ gəlir?

- konsistensiyasını, dadını
- dadını, rəngini, iyini
- şəffaflığını, qidalılıq dəyərini
- elastikliyini, dadını, rəngini, iyini
- qidalılıq dəyərini, dadını, rəngini, iyini

7 Qida məhsullarının saxlanılmasında baş verən proseslərdən ən çox müşahidə olunan hansı

prosesdir?

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

8 Konservləşdirmə sözünün mənası nədir?

- qaynatmaq
- saxlamaq
- qızdırmaq
- emal etmək
- bağlamaq

9 Soyudulma zamanı məhsulun temperaturu nə qədər aşağı salınır?

- 1oC
- 0-1oC
- 3-4oC
- 5oC
- 0oC

10 1.01Soyutmaqla məhsulları neçə ay saxlamaq olar?

- 5 ay
- 6-10 ay
- 8 ay
- 1 il
- 2 ay

11 Dondurulmuş məhsullar neçə dərəcədə saxlanılır?

- 15oC-də
- 18oC-də
- 28oC-də
- 8oC-də
- 12oC-də

12 Pasterilizasiya zamanı məhsul neçə dərəcə temperaturda qızdırılır?

- 30-58oC
- 60oC
- 50-68oC
- 60-98oC
- 120oC

13 Məhsulların çoxu neçə faiz su qalana qədər qurudulur?

- 5-15%
- 5-10%
- 2-8%
- 8-14%
- 1-5%

14 Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar şərabdə nə baş verir?

- kondensləşmə
- suyun donması
- qatılma
- bulanıqlaşma
- kristallaşma

15 Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar pivədə nə baş verir?

- kondensləşmə
- suyun donması
- qatılma
- bulanıqlaşma
- kristallaşma

16 Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar bitki yağlarında nə baş verir?

- kondensləşmə
- suyun donması
- bulanıqlaşma
- qatılma
- kristallaşma

17 Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar çox sulu məhsullarda nə baş verir?

- kondensləşmə
- qatılma
- bulanıqlaşma
- suyun donması
- kristallaşma

18 Hidrolitik proseslər nəyə aiddir?

- bioloji
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji

19 Avtolitik proseslər nəyə aiddir?

- bioloji
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji

20 Tənəffüs hansı proseslərə aiddir?

- bioloji
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- mikrobioloji

21 Aşağı və yüksək temperaturun təsiri ilə konservləşdirmə hansı metoda aiddir?

- biotexnoloji
- bioloji
- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji

22 Mexaniki sterilizasiya hansı metoda aiddir?

- biotexnoloji
- bioloji
- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji

23 Qırılmayan soyuduculuq zənciri nəyə deyilir?

- temperaturun tənzimlənməsində ət və ət məhsullarının növünün rolu
- ət və ət məhsullarının temperaturunun tənzimlənməsi
- 5 temperaturda saxlanılan məhsullara deyilir
- İstehsal edilən tez xarab olan ət və ətməhsullarının temperaturunun tələb olunan dərəcəyədək aşağı endirilməsi və istehlak olunana kimi məhz həmin temperaturda saxlanılması
- istehsal olunan ət məhsullarının saxlanılması

24 Tez xarab olan balıq və balıq məhsullarının alıcılara keyfiyyətli çatdırılması işində ən çox təsadüf edilən nöqsanlardan ən əsası hansıdır?

- mal yeridilişinin bir mərhələsində onun soyuqla ilənilib, o biri mərhələsində işlənməməsi
- ətin hissələrə ayrılması
- ət məhsullarının aşağı temperaturda saxlanması
- ət məhsullarının yüksək temperaturda saxlanması
- ətin duzla işlənməsi

25 QZS – nin qruplaşdırılmış elementləri hansılardır?

- Nəqliyyat vasitələri, soyuducu qurğular
- Səyyar soyuducuxanalar, nəqliyyat vasitələri
- Stasionar soyuducuxanalar, səyyar soyuducuxanalar
- Köməkçi obyektlər, nəqliyyat vasitələri
- köməkçi obyektlər, nəqliyyat vasitələri

26 Stasionar, səyyar soyuducuxanalara hansı variant uyğundur?

- tedarük soyuducuxanaları, su nəqliyyatı
- vitrinlər, piştaxtalar, avtonəqliyyat
- istehsal müəssisələrinin soyuducuxanaları, yuyan stansiyalar
- tedarük soyuducuxanalar, istehsal müəssisələrinin soyuducuxanaları, nəqliyyat soyuducuxanaları, ticarətdə olan bölüşdürücü soyuducuxanaları, soyuducu avadanlıqlar, məişət soyuducuxanaları
- köməkçi obyektin indeksi

27 Stasionar soyuducuxanalarda i – hansı indeksdir?

- məhsulun indeksi
- nəqliyyat növünün indeksi
- konkret obyektin indeksi

- soyuducuxananın və ya soyuducu qurğunun indeksi
- köməkçi obyektin indeksi

28 Stasionar soyuducuxanalarda J – indeksi nəyi bildirir?

- məhsulun indeksini
- köməkçi obyektin indeksini
- nəqliyyat növünün indeksini
- soyuducu qurğunun indeksini

29 Nəqliyyat vasitələrində i – hansı indeksdir?

- məhsulun indeksini
- soyuducuxananın və ya soyuducu qurğunun indeksi
- konkret obyektin indeksi
- nəqliyyat növünün indeksi
- köməkçi obyektin indeksi

30 Köməkçi obyektlərdə i – hansı indeksdir?

- məhsulun indeksini
- nəqliyyat növünün indeksi
- konkret obyektin indeksi
- köməkçi obyektin indeksi
- soyuducuxananın və ya soyuducu qurğunun indeksi

31 Nəqliyyat vasitələri hansı variant uyğundur?

- tədarük soyuducuxanaları, soyuducu dəmir yolu
- konteynerlər, tədarük soyuducuxanaları
- vitrinlər su nəqliyyatı
- dəmir yolu, su nəqliyyatı, avtonəqliyyat, süni yolla soyudulan konteynerlər, termoslu nəqliyyat
- dezinfeksiya edən avtonəqliyyat, bölüşdürücü soyuducuxanalar

32 Köməkçi obyektlər qrupuna hansı variant uyğundur?

- süni yolla soyudulan konteynerlər
- dezinfeksiya edən stansiyalar, məişət soyuducuxanalar
- yuyan stansiyalar, piştaxtalar, avtonəqliyyat
- buz zavodları, nəqliyyat vasitələri və avadanlıqları, dezinfeksiya edən və yuyan stansiyalar, depo
- depo, su nəqliyyatı

33 İS – hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- tədarük soyuducuxanalarının
- soyudulan avtonəqliyyatın
- soyudulan dəniz nəqliyyatının
- istehsalat soyuducuxanasının
- bölüşdürücü soyuducuxanalarının

34 SDN – hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- tədarük soyuducuxanalarının
- istehsalat soyuducuxanasının
- soyudulan avtonəqliyyatın
- soyudulan dəmir yolu nəqliyyatının

bölüşdürücü soyuducuların

35 SAN - hansı soyuducuların şərti işarəsidir?

- tədarük soyuducularının
- istehsalat soyuducularının
- soyudulan dəniz nəqliyyatının
- soyudulan avtonəqliyyatın
- bölüşdürücü soyuducuların

36 SDƏN - hansı soyuducuların şərti işarəsidir?

- soyudulan avtonəqliyyatın
- istehsalat soyuducularının
- tədarük soyuducularının
- soyudulan dəniz nəqliyyatının
- tədarük soyuducuların

37 BS - hansı soyuducuların şərti işarəsidir?

- bölüşdürücü soyuducuların
- tədarük soyuducuların
- istehsalat soyuducularının
- soyudulan dəniz nəqliyyatının
- soyudulan avtonəqliyyatın

38 TS - hansı soyuducuların şərti işarəsidir?

- soyudulan avtonəqliyyatın
- istehsalat soyuducularının
- soyudulan dəniz nəqliyyatının
- tədarük soyuducularının
- bölüşdürücü soyuducuların

39 ÇS - hansı soyuducuların şərti işarəsidir?

- soyudulan dəniz nəqliyyatı
- tədarük soyuducularının
- bölüşdürücü soyuducuların
- soyudulan çay nəqliyyatının
- məişət soyuducularının

40 SS - hansı soyuducuların şərti işarəsidir?

- soyudulan çay nəqliyyatının
- tədarük soyuducularının
- bölüşdürücü soyuducuların
- pərakəndə ticarət və ictimai işə soyuducularının
- məişət soyuducularının

41 MS - hansı soyuducuların şərti işarəsidir?

- soyudulan çay nəqliyyatının
- tədarük soyuducularının
- pərakəndə ticarət və ictimai işə soyuducularının
- məişət soyuducularının

bölüşdürücü soyuducuların

42 QSZ – nın hansı aspektləri var?

- texnoloji, hüquqi, iqtisadi
- iqtisadi, hüquqi
- texnoloji, istismar
- texnoloji, istismar, iqtisadi, hüquqi
- istismar, iqtisadi

43 Tez xarb olan ərzaq mallarının soyuqla işlənməsi, soyudulan şəraitdə

- fizioloji
- iqtisadi
- istismar
- texnoloji
- hüquqi

44 Soyuducuların, nəqliyyat vasitələrinin və yardımçı elementlərin yerləşdirilməsi və onların lazımi texnika ilə təchiz edilməsi məsələləri hansı aspektə aiddir?

- fizioloji
- iqtisadi
- texnoloji
- istismar nəzərdə tutulur.
- hüquqi

45 Kapital qoyuluşu, onun QSZ-nin ayrı-ayrı halqaları arasında bölüşdürülməsi,

- fizioloji
- texnoloji
- istismar
- iqtisadi
- hüquqi

46 Respublikamızda əldə edilən bağ-bostan məhsullarının təqribən neçə faizinin tədarük, saxlanma, daşınma və satış zamanı xarab olub, istehlakçıya çatdırılmadığının əsas səbəblərindən biri də məhz QSZ-nin yaradılmamasıdır?

- 10-30%
- 15-25%
- 10-20%
- 15-35%
- 2-5%

47 Maşınla məhsul yığımının getdikcə daha çox genişlənməsi nəyə səbəb olur?

- əl əməyinin azalmasına
- texnologiyanın inkişafına
- məhsulun azalmasına
- mexaniki zədələnmiş və kənar qatışıqlarla (torpaq, yarpaq və s.) çirklənmiş meyvə-tərəvəzin artmasına
- texnikanın inkişafına

48 Dondurulmuş ətə və balıq dəniz nəqliyyatında neçə dərəcədə daşımaq tələb olunur?

- 12...-180C-də

- 10....-300C-də
- 8....-100C-də
- 18....-200C-də
- 15....-250C-də

49 Dondurulmuş əti və balığı dəmir yolu nəqliyyatında neçə dərəcədə daşımaq tələb olunur?

- 15 0C-də
- 10 0C-də
- 22 0C-də
- 12 0C-də
- 2 0C-də

50 Dondurucu və soyuducuxanalarda olan uyğunsuzluqlar nəticə etibarilə tezxtarabolan qida məhsullarında hansı dəyişikliklərə səbəb olur?

- enerjiliyinin azalmasına, itkinin yüksəlməsinə
- dad göstəricilərinin, enerjiliyinin azalmasına
- itkinin yüksəlməsinə
- qidalılıq dəyərinin, dad göstəricilərinin, enerjiliyinin azalmasına
- qidalılıq dəyərinin, dad göstəricilərinin, enerjiliyinin azalmasına, itkinin yüksəlməsinə

51 Tezxtarabolan qida məhsullarının alıcılara keyfiyyətli çatdırılması işində ən çox təsadüf edilən nöqsanlardan biri hansıdır?

- mal yeridilişinin heç bir mərhələsində soyuqla işlənməməsidir
- qablaşdırılmamasıdır
- düzgün saxlanma temperaturunun seçilməməsidir
- mal yeridilişinin hər iki mərhələsində soyuqla işlənməsidir
- mal yeridilişinin bir mərhələsində onun soyuqla işlənilib, o biri mərhələsində işlənməməsi
- mal yeridilişinin hər iki mərhələsində soyuqla işlənməsidir

52 Obyektiv səbəblərdən ən əsası hansı variantda verilib?

- QSZ elementlərinin sayının az olması
- QSZ elementlərinin bir-birinə uyğun gəlməməsi və bir-birini tamamlamaması
- QSZ elementlərinin bir-birinə uyğun gəlməməsi
- QSZ elementlərinin bir-birinə uyğun gəlməsi
- QSZ elementlərinin bir-birinə uyğun gəlməsi
- QSZ elementlərinin bir-birini tamamlamaması

53 QSZ-nin son halqası aşağıdakılardan hansıdır?

- soyuducu avadanlıqlar
- nəqliyyat soyuducuxanaları
- istehsal müəssisələrinin soyuducuxanaları
- istehsal müəssisələrinin soyuducuxanaları
- məişət soyuducuxanaları
- ticarətdə olan bölüşdürücü soyuducuxanalar

54 Soyuducu avadanlıqlar hansı variantda tam verilib?

- piştaxtalar, vitrinlər, tezdonduran cihazlar
- soyuducu kameralar, şkaflar, piştaxtalar
- vitrinlər, tezdonduran cihazlar

- soyuducu kameralar, şkaflar, piştaxtalar, vitrinlər, tezdonduran cihazlar
 şkaflar, piştaxtalar

55 Nəqliyyat soyuducuxanaları əsasən hansı məhsulların daşınmasında istifadə olunur?

- süd və süd məhsullarının
 kolbasa məmulatlarının
 ət və süd məhsullarının
 ət və balıq məhsullarının
 qənnadı məhsullarının

56 Tezkarabolən ət və balıq məhsullarının nəql edilməsində istifadə olunan soyuduculu nəqliyyat vasitələri hansı variantda tam verilib?

- avtonəqliyyat, süni yolla soyudulan (isidilən) konteynerlər
 konteynerlər və ya termoslu nəqliyyat
 dəmir yolu, su nəqliyyatı
 dəmir yolu, su nəqliyyatı, avtonəqliyyat, süni yolla soyudulan (isidilən) konteynerlər və ya termoslu nəqliyyat
 su nəqliyyatı, avtonəqliyyat

57 QSZ –yə daxil olan elementləri çoxluqlar nəzəriyyəsinə görə necə yazmaq olar?

- QSZ= {dij ; mij : Sij}
 QSZ= {aij ; nij : kij}
 QSZ= {cij ; bij : Sij}
 QSZ= {aij ; bij : Sij}
 QSZ= {aij ; bij : kij}

58 QSZ-nin sxemi müxtəlifliyi ilə fərqlənib, tezkarabolən qida məhsullarının hansı xassələrindən asılıdır?

- termiki vəziyyətindən, daşınacağı marşrutdan, nəqliyyat növündən
 termiki vəziyyətindən, daşınacağı marşrutdan
 növündən, termiki vəziyyətindən
 növündən, termiki vəziyyətindən, daşınacağı marşrutdan, nəqliyyat növündən
 daşınacağı marşrutdan, nəqliyyat növündən

59 Soyudulmuş və dondurulmuş qida məhsulları QSZ –i bir-birindən hansı əlamətlərə görə fərqlənir?

- elementin növünə görə
 yalnız elementlərin xüsusiyyətinə görə
 yalnız zəncirdəki elementlərin sayına görə
 həm zəncirdəki elementlərin sayına, həm də elementlərin xüsusiyyətinə görə
 zəncirin uzunluğuna görə

60 Soyudulmuş ət və balıq alıcıya çatdırılana qədər ən azı neçə dəfə yüklənib-boşaldılmışdır?

- 1.0
 3.0
 4.0
 5.0
 2.0

61 Soyudulmuş ət və balıq alıcıya çatdırılana qədər ən azı neçə dəfə tərəzidə çəkilmişdir?

- 4.0
- 6.0
- 7.0
- 8.0
- 5.0

62 Dondurulmuş məhsulun saxlanılmasının hər bir günü, yüklənilib-boşalmasının hər bir dəfəsi məhsulun hansı göstəricilərinə təsir edir?

- onun qidalılıq dəyərinə və dad göstəricilərinə
- rənginə
- dadına
- xarici görünüşünə
- konsistensiyasına

63 Əgər dondurulmuş məhsulun daşınması mərkəzləşdirilmiş qaydada aparılırsa, onda hansı elementlərdən biri çıxır?

- BŞS
- SDN
- BS və MS
- BS və SAN
- MS

64 Tələb olunan soyuducuxana tutumu hansı düsturla hesablanır?

- $Gümumi = \sum 1 \cdot \sum j \cdot a_{ij} + \sum 1 \cdot \sum j \cdot E_{b1j}$
- $Gümumi = \sum 1 \cdot \sum j \cdot E_{a1j} \cdot b_{ij} + \sum 1 \cdot \sum j \cdot E_{b1j} \cdot a_{ie}$
- $Fümumi = \sum 1 \cdot \sum j \cdot E_{a1j} \cdot a_{ij} + \sum 1 \cdot \sum j \cdot E_{b1j} \cdot a_{ie}$
- $Gümumi = \sum 1 \cdot \sum j \cdot E_{a1j} \cdot a_{ij} + \sum 1 \cdot \sum j \cdot E_{b1j} \cdot a_{ie}$
- $Fümumi = \sum 1 \cdot \sum j \cdot E_{a1j} \cdot a_{ij} + \sum 1 \cdot \sum j \cdot E_{b1j} \cdot k_{ie}$

65 Qırılmayan soyuduculuq zəncirində tez xarabolan qida məhsullarının hər bir növünün təminatlı saxlanılma müddətinə əməl edilməsi aşağıdakılardan hansına əsasən aparılır?

- $R_i = f(P_{aij}, P_{bij}, P_{cij}, P_{dij})$
- $Gümumi = \sum 1 \cdot \sum j \cdot E_{a1j} \cdot a_{ij} + \sum 1 \cdot \sum j \cdot E_{b1j} \cdot a_{ie}$
- $P_{a1j} \propto P_{b1j} \propto P_{cij} \propto P_{a1j}$
- $t_{qsz} \leq t_{ssh}$
- $R_t = (P_t, P_\varphi, P_s, P_b)$

66 Soyuğun heyvan toxumalarına və hüceyrələrinə göstərdiyi təsir bu zaman gedən prosesləri hansı elm öyrənir?

- histologiya
- biologia
- gibemetika
- kriobiologiya
- extiologiya

67 Temperaturun birdən birə aşağı düşməsi canlı hüceyrələrdə maddələr mübadiləsinin kəskin pozulmasına səbəb olur ki, bu hadisə necə adlanır?

- temperatur momenti
- temperatur fərqi

- temperatur infaktı
- temperatur iflici
- temperatur soru

68 Soyudulma prosesində fiziki – kimyəvi və avtolitik proseslərin sürəti necə dəyişir?

- əvvəl azalır, sonra artır
- sabit qalır
- artır
- yavaşlayır
- əvvəl artır, sonra azalır

69 Tərkibindəki suyun miqdarı çox olan balıq hansı şəraitdə saxlandıqda kütləsi daha çox azalır?

- aşağı rütubət, havası sürətlə cərəyan edən yerdə
- yüksək rütubət, havası yavaş cərəyan edən yerdə
- havası yavaş cərəyan edən
- yüksək rütubət, havası sürətlə cərəyan edən yerdə
- aşağı rütubətdə

70 Buxarlanma əmsalı nəyi göstərir?

- hüceyrədaxili suyun buxarlanan miqdarı
- 1 sahədə soyuğun sürətini
- ağ ciyərlərdən buxarlanan suyu
- 1 saat ərzində = 1 həddində balığın 1 səthindən buxarlanan suyun miqdarını
- ətin daxilindəki suyun buxarlanan miqdarını

71 Soyudulma zamanı ayrılan istiliyin miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

- ətin növündən, vəziyyətindən
- ətin növündən, vəziyyətindən, temperaturundan
- ətin vəziyyətindən
- ətin növündən
- ətin temperaturundan

72 $Q = q$ düsturunda q – nəyi ifadə edir?

- kütlə
- toxuma şirəsinin suvaşqanlığı
- toxumaların sıxlığı
- vahid vaxt ərzində ayrılan istiliyin miqdarı
- balığın saxlanma müddəti

73 $Q = q$ düsturunda – nəyi ifadə edir?

- kütlə
- toxuma şirəsinin suvaşqanlığı
- toxumaların sıxlığı
- balıq və balıq məhsullarının saxlanma müddəti
- ayrılan istiliyin miqdarı

74 Soyudulma zamanı balıqda baş verən avtolik və bakterial proseslərin sürəti necə dəyişir?

- azalır, sonra artır
- dəyişmir

- artır
- yavaşdır
- artır, sonra azalır

75 Balıq dondurularken əsas baş verən dəyişiklik hansıdır?

- fiziki
- elektrokimyəvi
- kimyəvi
- bakterioloji
- histoloji

76 Balıqda baş verən histoloji dəyişikliklər nə ilə şərtlənir?

- buzun əriməsi ilə
- ətin yumşalması ilə
- duzun həll olması ilə
- suyun buza dönməsi ilə
- duzun çökməsi ilə

77 Yavaş dondurma zamanı əmələ gələn buz kristallarının sayı və ölçüsü hansı variantla uyğundur?

- sayı çox, ölçü kiçik
- sayı az, ölçü kiçik
- sayı az, ölçü orta
- say az, ölçü böyük
- say çox, ölçü böyük

78 Avtoliz mərhələsində dondurulduqda yaranan buz kristalcıqlarının ölçüsü necə olur?

- xırda
- böyük
- kiçik
- iri
- orta

79 Mühitin pH – ı 1,5....2 olduqda hansı tərəfə yönəlir?

- əvvəl neytral, sonra qələvi
- neytral
- qələvi
- turş mühit
- əvvəl qələvi, sonra turş

80 Duz məhlulunun qatılığı yüksəldikdə osmotik təzyiq necə dəyişir?

- azalır,sonra artır
- azalır
- dəyişmir
- yüksəlir
- artır, sonra azalır

81 Toxuma şirəsinin duz tərkibinin dəyişməsinə hansı birləşmələr daha həssasdır?

- proteinlər
- glikoproteidlər

- lipidlər
- lipoproteidlər
- histonlar

82 Щцсейря ширясиндя калсиумун чох олмасы, дондурулма заманы язялялярә несә тәсир edir?

- onun davamlılığını artırır
- onu kristallaşdırır
- onu pıxtalaşdırır
- onun зядялянмясини артырыр

83 Осмотик тязийгін йцксятәси нәуә сәбәб olur?

- temperatur momenti
- temperatur fәrqi
- temperatur infaktı
- термикі ифлися
- temperatur soru

84 Temperaturun 0°C –dәk tez ашаğı salınması әксәр canlı hüceyrәләрә несә тәсир göstәrir?

- әla
- normal
- yaxşı
- pis
- kafi

85 Soyudulma prosesindә qida mәhsullarında hansı dәyişikliklәр baş verir?

- fiziki xassәsi dәyişilir, fiziki-kimyәvi vә avtolitik proseslәрин sürәti yavaşыır
- fiziki-kimyәvi vә avtolitik proseslәрин sürәti yavaşыır
- mikroorqanizmlәрин һәyat fәaliyyәti zәiflәyir
- fiziki xassәsi dәyişilir, fiziki-kimyәvi vә avtolitik proseslәрин sürәti yavaşыır, mikroorqanizmlәрин һәyat fәaliyyәti zәiflәyir
- fiziki xassәsi dәyişilir

86 Fiziki dәyişikliklәrdән hansıları göstәrmәk olar?

- toxuma şirәsinin suvaşqanlığının yüksәlmәsini
- heyvan toxumalarının sıxlığının artmasını, toxuma şirәsinin suvaşqanlığının yüksәlmәsini
- toxuma şirәsinin suvaşqanlığının yüksәlmәsini, kütlәsinin azalmasını (quruma)
- heyvan toxumalarının sıxlığının artmasını, toxuma şirәsinin suvaşqanlığının yüksәlmәsini, kütlәsinin azalmasını (quruma)
- kütlәsinin azalmasını (quruma)

87 Buxarlanma әmsalının vahidi ашаğıdakılardan hansıdır?

- km
- kq/ kq
- m2
- kq (m2 · saat)
- sm

88 Buxarlanma әmsalı hansı amillәrdән asılıdır?

- havanın һәрәкәt sürәtindән

- məhsulun konsistensiyasından
- məhsulun səthinin vəziyyətindən
- məhsulun rəngindən
- məhsulun səthinin vəziyyətindən, havanın hərəkət sürətindən

89 Soyudulma zamanı məhsulun tərkibindəki hansı maddələrin parçalanması davam edir?

- qlikogen, adenzintrifosfat turşusu
- adenzintrifosfat turşusu
- qlikogen, kreatinfosfat
- qlikogen, kreatinfosfat, adenzintrifosfat turşusu
- kreatinfosfat, adenzintrifosfat turşusu

90 Kristallaşma yalnız hansı məhlulda gedir?

- duz məhlulunda
- qələvi məhlulunda
- çoxsoyudulmuş məhlulda
- kristal mərkəzləri yaranan və inkişaf edən çoxsoyudulmuş məhlulda
- turşu məhlulunda

91 Ət və balıqda çox soyuma, adətən neçə dərəcədən yüksək olmur?

- 4... 5°C-dən
- 3... 4°C-dən
- 2... 3°C-dən
- 1... 2°C-dən
- 0... 1°C-dən

92 Kristallaşma prosesinin sürəti və xüsusiyyəti hansı amillərdən asılıdır?

- istiliyin miqdarı ilə
- xüsusi səthin sahəsi ilə
- havanın hərəkət sürətindən
- istiliyin ayrılması şəraitindən
- məhsulun konsistensiyasından

93 İstilik yavaş-yavaş ayrıldıqda buz kristalları necə dəyişir?

- böyüyür
- düzbucaqlı şəkil alır
- rombşəkili olur
- kiçilir
- dairəvi şəkil alır

94 Buz kristalcıqları ətrafındakı lifləri sıxaraq nəyə səbəb olur?

- kristalların ölçüsünün kiçilməsinə
- buz kristallarının rənginin dəyişməsinə
- səthin sahəsinin böyüməsinə
- şirənin bir hissəsinin ayrılmasına və donaraq ona yapışmasına
- kristalların ölçüsünün böyüməsinə

95 Su donan zamanı həcmi təqribən nə qədər artır?

- 0.15

- 0.3
- 0.05
- 0.1
- 0.25

96 Liflər arasında yaranan buz kristəcicqlarının ölçüsünün getdikcə artması nəyə səbəb olur?

- nüvənin bölünməsinə
- hüceyrə qlafının cırılmasına
- hüceyrələrin deformasiyasına
- hüceyrələrin deformasiyasına və hüceyrə qlafının cırılmasına
- hüceyrələrin böyüməsinə

97 Dondurulma şəraiti və qaydası eyni olduqda, məhsulun daxilində yaranan buz kristəcicqların hansı göstəriciləri onların dondurulmazdan əvvəl ilkin keyfiyyətindən asılıdır?

- sayından
- sayı və harada yerləşməsindən
- ölçüsü, sayından
- ölçüsü, sayı və harada yerləşməsindən
- ölçüsü və harada yerləşməsindən

98 Avtoliz mərhələsində dondurulduqda yaranan buz kristəcicqlarının ölçüləri necə olur?

- 0.2
- 0.1
- az
- çox
- 0.15

99 Yavaş dondurma zamanı liflərarası sahədə iri ölçülü buz kristəcicqlarının yaranması ilə nə baş verir?

- protoplazma zülalları denaturatlaşır, hüceyrələr deformasiyaya uğrayır və susuzlaşır
- protoplazma zədələnir, protoplazma zülalları denaturatlaşır
- hüceyrələr deformasiyaya uğrayır və susuzlaşır
- hüceyrələr deformasiyaya uğrayır və susuzlaşır, protoplazma zədələnir, protoplazma zülalları denaturatlaşır
- protoplazma zülalları denaturatlaşır

100 Hüceyrə şirəsində nəyin çox olması dondurulma zamanı əzələlərin zədələnməsini artırır?

- kaliumun
- suyun
- natriumun
- kalsiumun
- azotun

101 Mühitin pH-ı neçə olduqda vahid turş tərəfə yönəlir?

- 5... 7
- 1,5... 2
- 4... 6
- 1... 2
- 1... 3

102 Donma zamanı hüceyrə və toxumaların zədələnməsinin əsas səbəbi buz kristallıqlarına olan hansı təsir sayılmamalıdır?

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

103 Hüceyrələrin membranını əmələ gətirən lipoproteidlər hansı dəyişikliyə daha həssasdır?

- toxuma şirəsinin su tərkibinin dəyişməsinə
- toxuma şirəsinin mineral maddə tərkibinin dəyişməsinə
- toxuma şirəsinin mineral maddə tərkibinin dəyişməsinə
- toxuma şirəsinin duz tərkibinin dəyişməsinə
- toxuma şirəsinin vitamin tərkibinin dəyişməsinə

104 Keyləşmə mərhələsi başlamazdan əvvəl dondurulduqda yaranan buz kristallarının ölçüsü necə olur?

- 5 sm
- 3 sm
- iri
- xırda
- 4 sm

105 Soyuducu agent nəyə deyilir?

- rütubəti tənzimləyən maddələrə
- təzyiqi tənzimləyən maddələrə
- havanın qaz tərkini yaradan maddələrə
- soyudulma tsikli zamanı ətraf mühitdən istiliyi alaraq temperaturun aşağı düşməsinə təmin edən işçi maddələrə
- temperaturu tənzimləyən maddələrə

106 Soyuducu agent hansı tələblərə cavab verməlidir?

- termodinamik, iqtisadi
- fiziki – kimyəvi, fizioloji
- termodinamik, fiziki – kimyəvi
- termodinamik, fiziki – kimyəvi, fizioloji, iqtisadi
- iqtisadi, fiziki, kimyəvi

107 Termodinamik tələblərə hansılar aiddir?

- bərkimə temperaturu, kütlə, həcm
- soyuqvermə məhsuldarlığı, həcm
- təzyiq, kütlə, həcm
- kondensator və buxarlandırıcıdakı təzyiqi, kütlə, həcm, soyuqvermə məhsuldarlığı, bərkimə temperaturu
- kondensator və buxarlandırıcıdakı təzyiqi, kütlə

108 Soyuducu agentlərin kritik temperaturu necə olmalıdır?

- sabit
- normal
- aşağı

- yüksək
 kritik

109 Soyuducu agentlərin bərkimə temperaturu necə olmalıdır?

- sabit
 normal
 yüksək
 aşağı
 kritik

110 Soyuducu agentlərin molekul kütləsi necə olmalıdır?

- sabit
 aşağı
 orta
 yüksək
 dəyişməz

111 Soyuducu agentlərin suvaşqanlığı necə olmalıdır?

- sabit
 yüksək
 orta
 aşağı
 dəyişməz

112 QSZ-nin fəaliyyəti ilə bu və ya digər dərəcədə əlaqəsi olan müəssisə, təşkilat və

- fizioloji
 texnoloji
 istismar
 hüquqi
 iqtisadi

113 Yüksək sıxlıqlı soyuducu agentlərdən istifadə etdikdə soyuducu maşınların boru və klapnlarında təzyiq necə dəyişir?

- heç biri
 dəyişmir
 azalır
 artır
 orta

114 Suvaşqanlıq azaldıqca istilikvermə və istilikötürmə əmsalları necə dəyişir

- azalır
 dəyişmir
 tamamilə itir
 yüksəlir
 heç biri

115 Soyuducu agentin qaynama təzyiqi atmosfer təzyiqindən necə olması yaxşıdır?

- heç biri
 sabit

- az
- çox
- A) dəyişməz

116 Fiziki –kimyəvi tələblərə soyuducu agentin hansı xassələri aiddir?

- çəkisi
- təzyiqi
- sıxılma gərginliyi
- suda, yağda həll olma xassəsi, yüksək və aşağı temperatura münasibəti, iyi
- sorulması

117 Soyuducu agentə qoyulan fizioloji tələblər hansılardır?

- qatı olması
- kondensator və buxarlandırıcıdakı təzyiqin az olması
- baha və qıt olamaması
- insan həyatı və sağlamlığı üçün təhlükəli olmaması
- açıq rəngli olması

118 Soyuducu agentə qoyulan iqtisadi tələblər hansılardır?

- qatı olmalı
- xüsusi növdə olmalı
- miqdarı az olmalı
- baha və qıt olmamaları
- aşağı temperaturlu olmalı

119 R – 717 zərərliyinə görə neçənci qrupa aid edilir?

- I
- III
- VII
- II
- IV

120 R – 12 zərərliyinə görə neçənci sinfə aid edilir?

- I
- III
- II
- VI
- V

121 Soyuducu agent kimi ilk dəfə nədən istifadə edilib?

- xladon - 12
- xladon 11
- freon - 12
- sudan
- R - 717

122 Xladon nəyin müasir adıdır?

- diftordixlometan
- su

- ammonyak
- freon
- tetraftordixlor etan

123 Ən geniş yayılan soyuducu agent hansıdır?

- R -22
- xladon - 11
- freon 12
- R – 717
- su

124 Ammonyak suda necə həll olur?

- yaxşı
- pis
- orta
- normal
- həll olmur

125 Ammonyak buxarı havadan...

- heç biri
- normaldır
- ağırdır
- yüngüldür
- bərabərdir

126 Xladon - 11 hava ilə necə müqayisə olunur?

- 2 dəfə yüngüldür
- 4 dəfə yüngüldür
- 4,74 dəfə ağırdır
- 4,74 dəfə ağırdır
- 4 dəfə ağırdır

127 Xladon -11 suda necə həll olur?

- yaxşı
- orta
- normal
- həll olmur
- pis

128 Xladon -11 mineral yağlarda necə həll olur?

- həll olmur
- orta
- normal
- yaxşı
- pis

129 Xladon – 12 hava ilə necə müqayisə olunur?

- 2 dəfə yüngüldür
- 4 dəfə yüngüldür

- 10 dəfə ağırdır
- 4,18 dəfə ağırdır
- 4 dəfə ağırdır

130 Xladon – 12 partlayıcıdır ya yox?

- az dərəcəli partlayıcıdır
- heç biri
- partlayıcıdır
- partlayıcı deyil
- orta dərəcəli partlayıcıdır

131 Su hansı soyuducu agentdə həll olmur?

- R – 22
- ammonyak
- xladon - 12
- freon
- xladon - 11

132 Xladon – 12 hansı maşınlarda istifadə edilir?

- vintli kompressorlarda
- rotasion və vintli kompressorlar
- borukompressorlarda
- iri və xırda porşenli maşınlarda, borukompressorlarda, rotasion və vintli kompressorlarda
- iri porşenli maşınlarda

133 Xladon – 22 hansı partlayıcı və alovlanan xassəyə malikdir?

- partlayıcıdır, alovlanan deyil
- partlayıcıdır, alovlanandır
- partlayıcı deyil, alovlanandır
- partlayıcı və alovlanan deyil
- partlayıcıdır

134 Havada R 717-nin yol verilən miqdarı nə qədərdir?

- yol verilmir
- 11-14%
- 0,5-1% olmalıdır
- 0,02 mq/l-dən artıq olmamalıdır
- 16-25%

135 Tərkibində neçə % ammonyak olan hava ilə bir neçə dəqiqə nəfəs alınması ölümlə nəticələnir?

- yol verilmir
- 0.11
- 0.6
- 0,5-1%
- 0.16

136 Havada amonyakın miqdarı neçə % olduqda alov dəyən kimi alışıb yanır?

- Havada amonyakın miqdarı neçə % olduqda partlayış baş verir? heç biri
- 60%

- 0.01
- 16-25% çox
- A) 25%

137 məhsuldarlığı necə olmalıdır?

- az
- olduqca aşağı miqdarda
- normal
- 0-ra bərabər
- çox

138 Sıxılmanın sonunda təzyiq necə olmalıdır?

- normal
- aşağı
- yüksək
- həddən yüksək
- həddən aşağı

139 Maşın və qurğuların möhkəmliyinin artırılması və konstruksiyanın mürəkkəbləşdirilməsi nəyə səbəb olur?

- maşınların iriləşməsinə
- maşınların iriləşməsinə, təhlükəliyin yüksəlməsinə
- metal sərfinin artmasına, maşınların iriləşməsinə
- metal sərfinin artmasına, maşınların iriləşməsinə, təhlükəliyin yüksəlməsinə
- metal sərfinin artmasına, təhlükəliyin yüksəlməsinə

140 Kondensatorda və buxarlandırıcıda təzyiqin nisbəti P_k P_o (sıxılma dərəcəsi) üçün hansı doğrudur?

- P_k P_o (sıxılma dərəcəsi) hər ikisi 1-ə bərabər olmalıdır
- P_k P_o (sıxılma dərəcəsi)ə bərabər olmalıdır
- P_k P_o (sıxılma dərəcəsi)dan az olmalıdır
- P_k P_o (sıxılma dərəcəsi)dan yüksək olmalıdır
- P_k P_o (sıxılma dərəcəsi) hər ikisi 0-ra bərabər olmalıdır

141 Bərkimə temperaturu nə qədər aşağı olarsa onun buxarlandırıcıda bərkimə təhlükəsi necə dəyişir?

- bir o qədər artır
- 0-ra yaxınlaşır
- 1-ə yaxınlaşır
- bir o qədər azalar
- maksimuma yaxınlaşır

142 Yüksək sıxlıqlı soyuducu agentlərdən istifadə etdikdə soyuducu maşınların boru və klapanlarında təzyiqin itməsinin qarşısını almaq üçün nə etmək lazımdır?

- boruların diametri kiçildilməlidir
- soyuducu agenti dəyişmək lazımdır
- boruların diametrinin və qapaqlarının keçid yerlərinin ölçüləri artırılmalıdır
- xeyli enerji sərf edilməli və yaxud boruların diametrinin və qapaqlarının keçid yerlərinin ölçüləri artırılmalıdır
- xeyli enerji sərf edilməlidir

143 Soyuducu agentlərin hansı xüsusiyyətləri xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

- sıxlığı
- istilik keçirməsi
- istilik verməsi
- istilik vermə və istilik keçirməsi
- xüsusi səthin sahəsi

144 Soyuducu agentlər suda necə həll olmalıdır?

- bütünlüklə həll olmalıdır
- cüzi
- pis
- yaxşı
- həll olmamalıdır

145 Soyuducu agentin yağda həll olması nə zaman mühüm əhəmiyyət kəsb edir?

- kompressor soyudularkən
- soyuducu agent dəyişilərkən
- kompressor dəyişilərkən
- kompressorun yağlanması işində
- bir neçə soyuducu agent istifadə edilərkən

146 Yağda həll olan agentlərin mənfi cəhəti nədən ibarətdir?

- buxarlandırıcıda köpük əmələ gətirmir
- kompressorun silindrindən yağ çox aparır
- kompressorun silindrindən yağ az aparır
- kompressorun silindrindən yağ az aparır, buxarlandırıcıda köpük əmələ gətirmir
- buxarlandırıcıda köpük əmələ gətirir

147 Soyuducu agentlər yağlayıcı yağlara və maşınların hazırlanmasında işlədilən materiallara qarşı kimyəvi baxımdan necə olmalıdır?

- aşındırıcı
- qismən həssas
- həssas
- neytral
- korroziyaedici

148 30% - ə R-12 (freon012)nin havada miqdarı neçə faizə çatdıqda 2 saat ərzində adamı öldürür?

- 10% - ə
- 50% - ə
- 40% - ə
- 30% - ə
- 20% - ə

149 R-12 (freon012)nin havada miqdarı 30% - ə çatdıqda neçə saat ərzində öldürücü təsir göstərir?

- 1.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

150 Azeotrop qarışıqlar hansı birləşmələrdən alınır?

- qələvilər
- soyuducu agentlər
- kimyəvi maddələr
- mineral maddələr
- turşular

151 R 502 – nin normal qaynama temperaturu nə qədərdir?

- 10.0
- 45,63
- 40.0
- 30.0
- 20.0

152 R502 – nin 350 C –də kondensasiya təzyiqi nə qədərdir?

- 4Mpa
- 1MPa
- 2MPa
- 1,5MPa
- 3MPa

153 R 502 – nin metallara qarşı həssaslığı necədir?

- Zn,Pb – a təsir edir
- Ag,Cu – a təsir edir
- bəzi metallara təsir edir
- metallara təsir etmir
- metallara təsir edir

154 R 502 ən çox neçə C-də işlədilir?

- 400C-də
- 100C-də
- 10C-də
-)-180C-də
- 250C-də

155 R 502 hansı kompressorlarda işlədilir?

- borulu kompressor
- yüksək temperaturlu porşenli kompressorlar
- aşağı temperaturlu silindirli kompressorlar
- aşağı temperaturlu porşenli kompressorlar
- yüksək temperaturlu silindirli kompressorlar

156 R 502 hansı soyuducu agentlərdən alınır?

- R152 və R115
- R502 və R12
- R152 və R12
- R115 və R12
- R12 və R10

157 R 500 – in normal qaynama temperaturu nə qədərdir?

- 50.0
- 20.0
- 30.0
- 33
- 40.0

158 R 500 –in 300 C-də kondensasiya təzyiqi nə qədərdir?

- 4Mpa
- 3MPa
- 2MPa
- 0,779MPa
- 1MPa

159 R 500 hansı kompressorlarda işlədilir?

- borulu kompressor
- heç biri
- aşağı temperaturlu silindirli kompressorlarda
- sənaye soyuducu qurğularında
- yüksək temperaturlu silindirli kompressorlar

160 Kriogen temperatur necə əldə edilir?

- özlü mayelərdən
- cod sudan
- qələvilərdən
- kriogen mayelərdən
- adi sudan

161 Kriogen temperaturun alınmasında hansı maddələr sərf edilir?

- arqon, neon
- helium, oksigen, azot, neon
- flüor, arqon, oksigen, azot, neon
- helium, hidrogen, karbon qazı, flüor, arqon, oksigen, azot, neon
- azot, neon

162 Ən geniş yayılan və ucuz başa gələn kriogen hansıdır?

- maye helium
- maye hava
- maye oksigen
- maye azot
- maye hidrogen

163 Maye azot kimyəvi baxımdan hansı xassəlidir?

- buxar
- turşu
- neytral
- plazma
- qələvi

164 Soyuqdaşıyıcılar nəyə deyilir?

- soyuq və isti rejimi tənzimləyən maddələrə
- soyudulmuş suyu isidən maddələrə
- soyuğu ötürən maddələrə
- soyudulan obyektlərdən istini soyuducu agentlərə ötürən maddələrə
- isti obyektlərdən soyuğu daşıyan maddələrə

165 Soyuqdaşıyıcılar hansı xassələrə malik olmalıdır?

- aşağı sıxlığa və yüksək suvaşqanlığa
- aşağı istilik tutumuna və istilikkeçirməyə
- yüksək sıxlığa və suvaşqanlığa
- aşağı donma temperaturuna, yüksək istilik tutumuna
- yüksək donma temperaturuna, aşağı istilik tutumuna

166 OİƏn ucuz və ziyansız soyuqdaşıyıcı hansıdır?

- etil spirti
- quru buz
- yeyinti buzu
- su
- toluol

167 Sudan hansı maşınlarda soyuducu agent kimi istifadə edilir?

- buxarejektorlu və kompressorlu
- kompressorlu
- borulu
- buxarejektorlu və absorbsion
- avtorefrejatorlarda

168 Aşağı temperatur almaq üçün hansı duzların sulu məhlullarından istifadə olunur?

- $MgCl_2, MgSO_4$
- Cu_2SO_4
- $BaCl_2, CaCl_2$
- $NaCl, Ca, Mg$
- $CaCl_2, Cu_2SO_4$

169 Duzluğun qatılığı artdıqca temperatur.....

- kriostopik nöqtəyə çatır
- sabit qalır
- yüksəlir
- aşağı düşür
- heç biri

170 Duzluğun müəyyən qatılığında məhlul ən aşağı temperatura malik olur. Bu qatılıq necə adlanır?

- kondensləşmiş
- sabit
- doymuş
- krihidrat və ya evtektik
- pıxtalaşmış

171 Duzluğun müəyyən qatılığında məhlul ən aşağı temperatura malik olur. Bu temperatur necə adlanır?

- kondensləşmiş
- sabit
- doymuş
- eutektik
- pıxtalaşmış

172 NaCl 23,1% qatılıqlı duzluğu neçə temperatur verir?

- CaCl₂ 29,9% qatılıqlı duzluğu neçə temperatur verir? -600C
- A) -33oC
- A) -55oC
- A) -21,2oC
- A) 00C

173 CaCl₂ 29,9% qatılıqlı duzluğu neçə temperatur verir?

- 45,50C
- 33,6oC
- 21,2oC
- 55oC
- 1,50C

174 MgCl₂ 20% qatılıqlı duzluğu neçə temperatur verir?

- 55oC
- 33,6oC
- 600C
- 00C
- 21oC

175 Aşağı temperatur üçün (- 60 - dək) üzvi maddələrdən hansından istifadə olunur?

- etil spirti
- izopropil
- benzol
- etilenqlikolun sulu məhlulu
- toluol

176 Etilenqlikol başqa cür necə adlanır?

- Etilenqlikol hansı xassəyə malikdir? aşılایıcı
- freon
- amorf
- antifriz
- E) aşılایıcı xladon

177 Etilenqlikol hansı xassəyə malikdir?

- sarı rəngli maye, iysiz
- rəngli, iyli maye
- rəngli, iysiz maye
- rəngsiz, iysiz maye

rəngsiz, iyli maye

178 Bərk soyuducu mühit kimi nədən istifadə olunur?

- freon
- arqon
- xladon
- buz – duz məhlulu, su buzu
- azot

179 Su dondurularkən neçə kal istilik ayrılır?

- 30kal
- 50kal
- 60kal
- 80kal
- 40kal

180 Variantlardan antiseptik buzun hansı antiseptiklər qatılan sudan hazırlandığını göstərin

- yağ turşusu
- CaCl₂
- NaCl
- biomisin
- kəhraba turşusu

181 Verilənlərdən antiseptik buzun hansı antiseptiklərdən hazırlandığını göstərin

- yağ turşusu
- CaCl₂
- NaCl
- xlorotetrasklin
- kəhraba turşusu

182 Quru buzun alınması neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0

183 Quru buzun alınmasının birinci mərhələsi nədən ibarətdir?

- duzlu məhlulun əlavə edilməsi
- maye halda olan CO₂-nin bərkidilməsi
- CO₂-nin sıxılması
- kənar qatışıqlardan təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması
- antiseptiklərin əlavə edilməsi

184 Quru buzun alınmasının ikinci mərhələsi nədən ibarətdir?

- duzlu məhlulun əlavə edilməsi
- antiseptiklərin əlavə edilməsi
- kənar qatışıqlardan təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması
- CO₂-nin sıxılması

- maye halda olan CO₂-nin bərkidilməsi

185 Quru buzun alınmasının ucuncu mərhələsi nədən ibarətdir?

- duzlu məhlulun əlavə edilməsi
 kənar qatışıqlardan təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması
 CO₂-nin sıxılması
 maye halda olan CO₂-nin bərkidilməsi
 antiseptiklərin əlavə edilməsi

186 Quru buzdan nə vaxtdan istifadə edilməyə başlanmışdır?

- 60-cı ildən
 1887-ci ildən
 1918-ci ildən
 30-cu illərin əvvəllərindən

187 Quru buzun adı atmosfer təzyiqində maye halına keçmədən buxarlanaraq qaz halına keçməsi necə adlanır?

- kondensasiya buxarlanma
 desorbsiya
 absorbsiya
 sublimasiya

188 Quru buzun normal atmosfer təzyiqində sublimasiya temperaturu nəyə bərabərdir?

- 400C
 -100C
 120C
 -79,50C
 -160C

189 Quru buzun normal atmosfer təzyiqində sublimasiya istiliyi nəyə bərabərdir?

- 95 kal/kq
 110 kal/kq
 137 kal/kq
 27 kal/kq
 40 kal/kq

190 Quru buzun normal atmosfer təzyiqində soyuqvermə xassəsi nəyə bərabərdir?

- 137 kal/kq
 337 kal/kq
 210 kal/kq
 15,2 kkal/kq
 197 kal/kq

191 Су البخары шавадан неҗе дяфя йцнэцлдцр?

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

192 Quru havanın su buxarı ilə qatışığına nə deyilir?

- kondensləşmiş hava
- buxar
- quru hava
- rütubəli hava
- doymuş hava

193 Təbii su buzundan harada istifadə olunur?

- soyuducu şkaflar və piştaxtaların soyudulmasında
- yalnız piştaxtaların soyudulmasında
- yalnız soyuducu şkafların soyudulmasında
- soyuducu şkafların, piştaxtaların, kameraların və.s soyudulmasında
- yalnız soyuducu kameraların soyudulmasında

194 Süni su buzunu harada istehsal edilir?

- buxar ejektorlu maşınlarda
- silindir qurğularda
- kompressorlu maşınlarda
- buz generatorlarında
- absorpsion maşınlarda

195 Buz generatorları hansı əlamətlərinə görə təsniflənirlir?

- məhsuldarlığa, hazırlanan buzun formasına
- soyudulma qaydasına, hazırlanan buzun formasına
- məhsuldarlığına
- soyudulma qaydasına, məhsuldarlığa, hazırlanan buzun formasına
- soyudulma qaydasına, məhsuldarlığa

196 Buz keyfiyyətindən asılı olaraq neçə növdə olur?

- 1.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

197 Buz keyfiyyətindən asılı olaraq hansı növlərə malikdir?

- bulanıq , yeyinti
- şəffaf , antiseptik
- yeyinti , antiseptik, texniki, şəffaf
- texniki, şəffaf
- yeyinti , texniki , şəffaf

198 Quru buzun alınması hansı mərhələlərdən ibarətdir?

- təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması, karbon qazının sıxılması
- karbon qazının sıxılması, maye halda olan karbon qazının bərkidilməsi
- maye halında olan karbon qazının bərkidilməsi
- təmizlənmiş qazvari karbon oksidin alınması, karbon qazının sıxılması, maye halında olan karbon qazının bərkidilməsi

- t mizl nm ş qazvari karbon oksidin alınması, maye halında olan karbon qazının b rkdilməsi

199 Quru buzdan istifadə etmənin hansı üstünlükləri vardır?

- heç bir  st nl y  yoxdur
  traf m hiyə mənfi təsir etmir
 istifadədən sonra izsiz yox olur
 kifayət qədər aşığı temperatur alınır, istifadə etdikdən sonra izsiz yox olur, ətraf m hiyə mənfi təsir etmir
 izsizdir, mənfi təsiri yoxdur

200 Rütubətli hava nəyə deyilir?

- su və duz qatışığına
 quru havanın buz ilə qatışığına
 quru havaya
 quru havanın su buxarı ilə qatışığına
 su buxarının buz ilə qatışığına

201 Havanın rütubəti nədən asılıdır?

- onun n mliyindən
 onun təzyiqindən
 onun temperaturundan
 onun su buxarı ilə doyma dərəcəsindən
 onun sıxlığından

202 Quru havadan və isti su buxarından ibarət qarışıq necə adlanır?

- isti hava
 doymuş rütubətli hava
 rütubətli hava
 doymamış rütubətli hava
 n m hava

203 Quru hava ilə doymuş su buxarından ibarət olan qat necə adlanır?

- isti hava
 n m hava
 doymamış rütubətli hava
 doymuş rütubətli hava
 rütubətli hava

204 Doymuş buxarın istilik saxlaması neçə kkal/kq – dır?

- 356,3+0,43 kkal/kq
 700 kkal/kq
 600 kkal/kq
 597,4 + 0,43 kkal/kq
 800 kkal/kq

205 Soyudulmuş  t hansı temperatura çatdırılmış  tdir?

- 1 – 20C
 2 - 80C
 8 - 100C
 0 - 40C

0 – 30C

206 Soyumuş ətın temperaturu neçə olur?

- 00C
 -80C
 0 - 40C
 5÷150C
 -120C

207 Soyudulmuş ətın temperaturu neçə olur?

- E) 00C
 -80C
 5÷150C
 0 - 40C
 -120C

208 Çox soyudulmuş ətın temperaturu neçə olur?

- 00C
 5÷150C
 -80C
 -20C
 0-40C

209 Dondurulmuş ət temperaturu neçəyə çatdırılmış ətdir?

- 00C
 5÷150C
 -20C
 -80C
 0-40C

210 Donu açılmış ət temperaturu neçəyə çatdırılmış ətdir?

- 00C
 5÷150C
 -20C
 -10C
 0-40C

211 Çürüdücü bakteriyalar hansı temperaturda inkişaf edə bilmir?

- 1 – 20C
 +2 -50C
 8 - 100C
 2 - 80C
 00C

212 Bağırsağ salmonellası hansı temperaturda inkişaf edə bilmir?

- 1 – 20C
 2 - 80C
 8 - 100C
 +2 -50C

00C

213 Xəstəliktörədən mikroblar hansı temperaturda inkişaf edə bilmir?

- 1 – 20C
 - 80C
 + 2 -50C
 +100C
 00C

214 Mikroorqanizmləri temperatura həssaslığa görə neçə qrupa bölürlər?

- 6.0
 4.0
 2.0
 3.0
 5.0

215 Psixrofil mikroblar üçün minimum temperatur neçədir?

- 120C
 - 80C
 + 2 -50C
 mənfi 100C-dən 00C
 00C

216 Psixrofil mikroblar üçün optimal temperatur neçədir?

- 120C
 + 2 -50C
 mənfi 100C-dən 00C
 +100C
 00C

217 Psixrofil mikroblar üçün maksimal temperatur neçədir?

- 120C
 + 2 -50C
 mənfi 100C-dən 00C
 +300C
 00C

218 Mezofil mikroblar üçün minimal temperatur neçədir?

- 120C
 + 2 -50C
 mənfi 100C-dən 00C
 00C-dən +100C-dək
 - 80C

219 Mezofil mikroblar üçün optimal temperatur neçədir?

- 120C
 + 2 -50C
 mənfi 100C-dən 00C
 +25-350C

00C

220 Termofil mikroblar üçün minimal temperatur neçədir?

- 120C
- +2 -50C
- mənfi 100C-dən 00C
- 300C
- 00C

221 Termofil mikroblar üçün optimal temperatur neçədir?

- 120C
- +2 -50C
- mənfi 100C-dən 00C
- +50÷600C
- 00C

222 Termofil mikroblar üçün maksimal temperatur neçədir?

- 120C
- +2 -50C
- +300C
- 70 ÷800C
- 00C

223 Psixrofil mikroblar daha necə adlanır?

- heterotrof
- çürüdücü
- istiliksevən
- soyuqsevən
- avtotrof

224 Termofil mikroblar daha necə adlanır?

- istiliksevən
- avtotrof
- çürüdücü
- soyuqsevən
- heterotrof

225 Cəmdəklər rels yollarında qarmaqdan asıldıqda hər bir metr yola neçə qaramal yarımçəmdəyi asılır?

- 4.0
- 7.0
- 1.0
- 2_3
- 6.0

226 Cəmdəklər rels yollarında qarmaqdan asıldıqda hər bir metr yola neçə donuz cəmdəyi asılır?

- 6.0
- 8.0
- 1.0

- 3-4 'd'd
 7.0

227 Qoyun cəmdəkləri 1-2 yarusda neçə ədəd asılır?

- 7-8 ƏDƏD
 3-4ƏDƏD
 1-2 ƏDƏD
 10-20 ƏDƏD
 5-6 ƏDƏD

228 Soyumuş ət hansı ətə deyilir?

- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 0C çətdırılmış ətdır
 temperaturu -8 -0C ə çətdırılmış ətdır
 temperaturu -2 0C -ə çətdırılmış ətdır
 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
 temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdır

229 Soyudulmuş ət hansı ətə deyilir?

- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
 temperaturu -80C -ə çətdırılmış ətdır
 temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdır
 xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 0C -ə çətdırılmış ətdır
 temperaturu -2 0C -ə çətdırılmış ətdır

230 Çox soyudulmuş ət hansı ətə deyilir?

- temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdır
 temperaturu -80C -ə çətdırılmış ətdır
 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
 temperaturu -20C-ə çətdırılmış ətdır
 xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 0C -ə çətdırılmış ətdır

231 Dondurulmuş ət hansı ətə deyilir?

- temperaturu yenicə kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdır
 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
 temperaturu -2 0C -ə çətdırılmış ətdır
 temperaturu -8 0C -ə çətdırılmış ətdır
 xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 0C -ə çətdırılmış ətdır

232 Donu açılmış ət hansı ətə deyilir?

- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
 temperaturu -8 0C -ə çətdırılmış ətdır
 xüsusi şəraitdə temperaturu 0-40C -ə çətdırılmış ətdır
 müəyyən şəraitdə temperaturu -10C -ə çətdırılmış cəmdəkdir
 temperaturu -2 0C -ə çətdırılmış ətdır

233 Təkrarən dondurulmuş ət hansı ətə deyilir?

- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-40C -ə çətdırılmış ətdır
 temperaturu -2 0C -ə çətdırılmış ətdır
 müəyyən şəraitdə temperaturu -1 0C -ə çətdırılmış cəmdəkdir

- donu açılmış ətın təkrarən dondurulması nəticəsində alınan ətdir
 temperaturu -8 0C -ə çatdırılmış ətdir

234 Ət neçə üsulla soyudula bilər?

- 7.0
 6.0
 1.0
 2.0
 8.0

235 Ət hansı üsullarla soyudula bilər?

- yavaş,sürətli və intensiv
 sürətli
 intensiv
 yavaş və tez
 sürətli və intensiv

236 .Yavaş soyudulma zamanı ət yığılmamışdan əvvəl havanın parametrləri necə olmalıdır?

- 2 -3 S temperatur ;50-60% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət
 -2 -3 S temperatur ;95-98% nisbi rütubət;1-2 m/san sürət
 -4 -5 S temperatur ;80-85% nisbi rütubət;2-3 m/san sürət
 -2 -3 S temperatur ;95-98% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət
 -5 -10 S temperatur ;70-80% nisbi rütubət;0,1-0,3 m/san sürət

237 Tez soyudulma zamanı kameranın temperaturu və havanın nisbi rütubəti və cərəyan etmə sürəti nə qədər olmalıdır?

- 1-0 S,90-92%,2-3 m/san
 -4-8 S,80%,4 m/san
 -3-5 S,95%,0,1-0,3 m/san
 -2-3 S,95-98%,0,1-0,3 m/san
 -3- (-5) S,95%,2-3 m/san

238 Penicillium glaucum göbələyi hansı temperaturda inkişaf edir?

- 1 – 20C
 150C
 +2 -50C
 -8-100C
 00C

239 Clodosporium herbatum göbələyi hansı temperaturda inkişaf edir?

- 1 – 20C
 150C
 +2 -50C
 -8-100C
 00C

240 Kif göbələyi hansı temperaturda inkişaf edir?

- 1 – 20C
 150C

- +2 -50C
- 8-100C
- 00C

241 Bağırsağ bakteriyaları hansı temperaturda bir neçə gün sağ qalır?

- 120C
- 300C
- 40-500C
- mənfi 172-1900C-də
- 00C

242 Kif göbələkləri hansı temperaturda bir neçə gün sağ qalır?

- 120C
- 300C
- 40-500C
- 1900C-də
- 00C

243 Quş cəmdəkləri piramida formalı arabalara yığılaraq, soyuducu kamerada necə soyudulur?

- 120C
- 300C
- +2 -50C
- 3-4 saat,
- 00C

244 Quş ətinin soyudulması müddəti yavaş soyudulduqda nə qədərdir?

- 16-18 saat
- 10-12 saat
- 12-24 saat
- 2-6 saat
- 12-14 saat

245 Dondurulmuş ətin və subməhsulların əmtəə keyfiyyətinə təsir edən əsas amillər hansı variantda doğru verilib?

- Yalnız saxlanma müddəti
- Saxlanma qaydası və müddəti
- Yalnız saxlanma şəraiti
- Saxlanma şəraiti, qaydası və müddəti
- Saxlanma şəraiti və müddəti

246 Ətin keyfiyyəti nə zaman az dəyişir?

- fiziki, kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji proseslər baş vermədikdə
- fiziki və kimyəvi proseslər getmedikdə
- fiziki, kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji proseslər sürətli getdikdə
- fiziki, kimyəvi, biokimyəvi, mikrobioloji proseslər ləng getdikdə
- biokimyəvi və mikrobioloji proseslər sürətli fiziki və kimyəvi proseslər ləng

247 Qüvvədə olan texniki şərtlərə əsasən dondurulmuş ət və subməhsulları havasının nisbi rütubəti neçə faiz olan kameralarda saxlanılmalıdır?

- 50-55 %
- 95-100%
- 80-85 %
- 70-75 %
- 60-65 %

248 Ət qalaqları yan divarlardan və soyuducu batareyalardan neçə sm aralı yığılmalıdır?

- 5 sm
- 15 sm
- 20 sm
- 30 sm
- 10 sm

249 Qüvvədə olan texniki şərtlərə əsasən dondurulmuş ət və subməhsulları temperaturu neçə dərəcə olan kameralarda saxlanılmalıdır?

- 90C-dən yüksək olmayan temperaturda
- 50C-dən yüksək olmayan temperaturda
- 150C-dən yüksək olmayan temperaturda
- 120C-dən yüksək olmayan temperaturda
- 70C-dən yüksək olmayan temperaturda

250 1m³ sahəyə neçə kq ət yığılmalıdır?

- 200-300 kq
- 300-400 kq
- 100-150 kq
- 150-200 kq
- 250-350 kq

251 Ətin hansı sahəyə yığılmasına yol verilmir?

- rəflərə
- tavan batareyalarının altına
- tavan batareyalarının üstünə
- döşəmənin üstünə
- taralara

252 Qalağın görünən yerindən nə asılır?

- məhsulun adı
- elan
- laboratoriya aktı
- briket
- marka

253 Qalağın görünən yerindən asılan briketdə hansı məlumatlar qeyd olunur?

- müəssisənin adı və ətin növü
- ətin konsistensiyası və növü
- müəssisənin adı
- ətin növü, köklük dərəcəsi, saxlanmaya qəbul edildiyi tarix
- ətin keyfiyyəti və köklük dərəcəsi

254 Dəmir yolu ilə gətirilmiş subməhsul və bloklarda olan ət partiyası hansı amillərdən asılı olaraq 1 m³ sahəyə 650 kq hesabı ilə qalaq şəklində yığılır?

- yalnız heyvanın növündən asılı olaraq
- heyvanın ətinin keyfiyyətindən asılı olaraq
- yalnız subməhsulun adından asılı olaraq
- heyvanın növündən və subməhsulun adından asılı olaraq
- heyvanın köklük dərəcəsiindən asılı olaraq

255 Dəmir yolu ilə gətirilmiş subməhsul və bloklarda olan ət partiyası alındığı heyvanın növündən və subməhsulun adından asılı olaraq 1 m³ sahəyə neçə kq ət qalağı vurulur?

- 250 kq
- 450 kq
- 550 kq
- 650 kq
- 350 kq

256 Yeşiklərə qablaşdırılmış dondurulmuş quş əti hansı amillərdən asılı olaraq ayrı-ayrı qalaq şəklində yığılır?

- yalnız quşun növündən
- quşun növündən, ətin köklük dərəcəsiindən asılı olaraq
- ətin köklük və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq
- quşun növündən, ətin köklük və təmizlənmə dərəcəsiindən asılı olaraq
- yalnız ətin köklük dərəcəsiindən

257 Yeşiklər qalağa hansı qaydada yığılmalıdır?

- yeşiklər nömrələnmiş halda olsun
- yeşiklər bir-birindən 5 sm aralı olsun
- yeşiklər bir-birinin yanında olsun
- yeşiyin markalanana və ya etiket yapışdırılan tərəfi keçidə tərəf düşmüş olsun
- yeşiklərin etiketsiz tərəfi keçidə tərəf düşsün

258 Dondurulmuş ət və subməhsulların keyfiyyətli saxlanma müddəti hansı amillərdən asılıdır

- kameranın sahəsindən və nisbi rütubətindən
- mikroorqanizmlərin miqdarından və onların tərkibindən, eləcə də ətin növündən, köklük dərəcəsiindən
- kameradakı havanın temperaturundan, nisbi rütubətindən, cərəyan etmə sürətindən
- kameradakı havanın temperaturundan, nisbi rütubətindən, cərəyan etmə sürətindən, kameranın divarlarında, havasında, batareyalarda, malaltlıqlarında olan mikroorqanizmlərin miqdarından və onların tərkibindən, eləcə də ətin növündən, köklük dərəcəsiindən
- ətin növündən, köklük dərəcəsiindən

259 Aşağı mənfi temperaturda saxlanılan dondurulmuş ətin və subməhsulların tərkibində gedən dəyişikliklərin sürəti necə dəyişir?

- tamamilə dayanır
- heç bir dəyişiklik getmir
- kəskin olaraq sürəti artır
- kəskin zəifləyir, lakin tamamilə dayanmır
- kəskin zəifləyir

260 Saxlanma, xüsusilə uzun müddətli saxlanma zamanı dondurulmuş ətin və subməhsulların əmtəlik göstəriciləri necə dəyişir?

- saxlanma müddətindən asılıdır
- dəyişmir
- yaxşılaşır
- pisləşir
- cüzi olaraq yaxşılaşır

261 Dondurulmuş ətləri -18 °C saxladıqda saxlama müddəti nə qədər olur?

- 2-12 ay
- 42125.0
- 4-14 ay
- 3-12 ay
- 6-16 ay

262 Dondurulmuş ətləri uzun müddət saxladıqda ən optimal temperatur neçə dərəcə təşkil edir?

- 40 °C
- 20 °C
- 10 °C
- 18°C
- 30 °C

263 Dondurulmuş ətin saxlanma müddətinin asılı olduğu amillər hansı variantda tam verilib?

- cəmdəyin növündən, köklüyündən
- yalnız temperatur-rütubət rejimindən
- cəmdəyin növündən, köklüyündən, temperatur-rütubət rejimindən
- cəmdəyin köklüyündən, temperatur-rütubət rejimindən
- heyvanın növündən, temperaturdan

264 Dondurulmuş ətin saxlanma müddəti artdıqca nə baş verir?

- zülalların miqdarı azalır
- zülallar parçalanır
- zülallar denaturasiya edir
- zülalların hidrofiliyi azalır
- yağın temperaturu aşağı düşür

265 Dondurulmuş ətin donu açıldıqda ondan daha çox ət şirəsinin axması nə ilə əlaqədardır

- ət toxumalarının quruluşunda baş verən dəyişikliklərlə
- cəmdəyin köklüyü ilə
- ətin növü ilə
- ət toxumalarının quruluşunda baş verən dəyişikliklərlə
- ətin növü ilə

266 Saxlanılma müddətində baş verən histoloji dəyişiklik nə ilə şərtlənir?

- yağın oksidləşməsi ilə
- zülalların denaturatlaşması ilə
- buz kristallarının ölçüsünün artması
- buz kristallarının ölçüsünün artması və zülalların denaturatlaşması ilə
- zülalların pıxtılaşması ilə

267 Kamerada temperatur azacıq belə yüksəldikdə ətin əzələ liflərində olan hansı maddə dəyişir?

- hüceyrədaxili maye donur
- yağ oksidləşir
- zülallar pıxtalaşır
- hüceyrədaxili xırda buz kristalları əriyir
- hüceyrədaxili yağ əriyir

268 Dondurulmuş ətin və subməhsulların tərkibində saxlanma müddətində onlarda gedən biokimyəvi dəyişiklər zamanı aşağıdakılardan hansının miqdarı artır?

- natrium
- kalium
- xrom
- fosfor
- kalsium

269 Dondurulmuş ətin və subməhsulların tərkibində saxlanma müddətində ətdə gedən hansı dəyişiklər fosforun miqdarının artmasına səbəb olur?

- elektrokimyəvi
- fiziki
- kimyəvi
- biokimyəvi
- fiziki-kimyəvi

270 Aşağıdakılardan hansı biokimyəvi dəyişikliklərə aiddir?

- duzun suda həll olması və məhlullarının elektrik keçirməsi
- məhlullarının elektrik keçirməsi
- duzun suda həll olması
- süd turşusunun qlikogenin parçalanması
- duzun parçalanması

271 Dondurulmuş ət və subməhsullarının saxlanması zamanı gedən biokimyəvi proseslər zamanı pH hansı tərəfə gedir?

- turşu tərəfə yəni zülalların izoelektrik nöqtəsinə tərəf
- neytral tərəfə
- qələvi tərəfə
- turşu tərəfə
- pH olduğu kimi qalır

272 Ət məhsulları saxlanılan kamerada temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 150C
- 100C
- 200C
- 20 ÷ -300C
- 400C

273 Ət məhsulları saxlanılan kamerada nisbi rütubət necə olmalıdır?

- 80-90 %
- 50-60 %
- 30-40%
- 95-98%

70-80 %

274 Saxlanma zamanı ət qalaqları nə ilə örtülməlidir?

- kartonla
- brezent və ya tənziplə
- sellofanla
- kağızla
- parça ilə

275 Saxlanma zamanı brezent və ya tənziplə örtülmüş ət qalaqlarının üzərinə neçə sm qalınlıqlı buz qoyulur?

- 15-20 sm
- 10-15 sm
- 5-10 sm
- 3-5 sm
- 20-25 sm

276 Yavaş dondurulmuş ətın rəngi necə olur?

- ağ
- çəhrayı
- açıq qırmızı
- tünd qırmızı
- bozuntul

277 Yavaş dondurulmuş ət neçə dərəcədə saxlanılır?

- 400 C
- 100 C
- 200 C
- 18 0 – 230 C
- 300 C

278 Yavaş dondurulmuş ət hansı rütubətdə saxlanılır?

- 0.9
- 0.7
- 0.6
- 90-95%
- 0.8

279 Tez dondurulmuş ətın rəngi necə olur?

- sarımtıl
- açıq çəhrayı
- tünd qırmızı
- solğun qırmızı
- tünd çəhrayı

280 Tez dondurulmuş ət neçə dərəcədə saxlanılır?

- 150 C
- 100 C
- 200 C

- 300 – 350 C
 -50 C

281 Tez dondurulmuş ət hansı rütubətdə saxlanılır?

- 0.5
 0.7
 0.8
 95-98%
 0.6

282 Dondurulmuş ətə saxlanma müddəti artdıqca zülalların hidrofiliyi necə dəyişir?

- ilk olaraq artır sonra azalır
 artır
 dəyişmir
 azalır
 0-ra bərabər olur

283 Kamerada temperatur sabit qaldıqda kristalların ölçüsü, sayı və yerləşməsi necə dəyişir?

- ləng olur
 azalır
 artır
 sürətlə dəyişmir
 sürətlə azalır

284 Saxlanma dövründə dondurulmuş ətə xarici qatlarındakı buz kristalları necə dəyişir?

- ölçüsü kiçilir
 əriyir
 daha da bərkəyir
 sublimasiya olur
 ölçüsü böyüyür

285 Sublimasiya nəyə deyilir?

- suyun buxarlanması
 buzun daha da donması
 buzun maye halına keçməsi
 buzun maye hala keçmədən, buxarlanıb qaz halına keçməsinə
 buzun nisbətən əriməsi

286 Sublimasiya zamanı ətə hansı göstəriciləri pisləşir?

- fiziki-kimyəvi göstəriciləri
 kimyəvi göstəriciləri
 fiziki göstəriciləri
 orqanoleptiki göstəriciləri, qidalılıq dəyəri
 biokimyəvi amillər

287 Dondurulmuş ətə saxlanma zamanı kütləsinin azalması hansı səbəblərdən baş verir?

- ətə növündən, köklük dərəcəsinə, kamerada temperaturun və nisbi rütubətin səviyyəsindən
 kameranın malla doldurulma dərəcəsinə, mal qalağının sıxlığından və ölçüsündən, saxlama müddətindən

- kamerada temperaturun və nisbi rütubətin səviyyəsindən, havanın cərəyan etmə sürətindən
- ətin növündən, köklük dərəcəsinə, kamerada temperaturun və nisbi rütubətin səviyyəsindən, havanın cərəyan etmə sürətindən, kameranın malla doldurulma dərəcəsinə, mal qalağının sıxlığından və ölçüsündən, saxlama müddətindən, ilin fəslindən, soyudulma üsulundan
- ilin fəslindən, soyudulma üsulundan

288 Dondurulmuş ətin mikroflorası ilk növbədə nədən asılıdır?

- mikroorqanizmlərin aşağı temperaturun təsirinə davamlılığından
- mikroorqanizmlərin yuxarı temperaturun təsirinə davamlılığından
- mikroorqanizmlərin növündən
- mikroorqanizmlərin miqdarından
- mikroorqanizmlərin təsir müddətindən

289 Neçə dərəcə temperaturda mikroorqanizmlərin inkişafı dayanır?

- 100 C-də
- 150 C-də
- 50 C-də
- 120 C-də
- 20 0 C-də

290 Mezofil mikroorqanizmlər neçə dərəcə temperaturda donur?

- 40 C-də
- 20 C-də
- 10 C-də
- 00 C-dən yuxarı
- 30 C-də

291 Mayalar üçün donma temperaturu neçə dərəcədir?

- 200 C
- 100 C
- 50 C
- 80 C
- 150 C

292 Stafilokokklar aşağıdakılardan hansına nisbətən soyuğa daha davamlıdır?

- termofillərə
- mezofil və psixrofillərə
- termofil və mezofillərə
- psixrofillərə
- mezofillərə

293 Aşağıdakılardan hansılar soyuğa davamlıdır?

- mezofillər
- maya göbələkləri
- maya və kif göbələkləri
- kif göbələkləri
- termofillər

294 Yavaş və tez dondurulmuş ət məhsulları hansı göstəricilərinə görə fərqlənirlər?

- saxlanma zamanı olan nisbi-rütubətinə görə
- ətinin konsistensiyasına görə
- yalnız ətinin rənginə görə
- ətinin rənginə, saxlanma temperaturuna və nisbi rütubətinə görə
- saxlanma temperaturuna görə

295 Soyutma zamanı balığın hansı xüsusiyyətləri dəyişmir?

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

296 Balıqları soyutmaqda məqsəd nədir?

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

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

- 5.0
- 3.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0

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

- 1.0
- 3.0
- 8.0
- 6.0
- 2.0

299 Soyudulmuş balıq ətinin onurğa sümüyünün yanındakı əzələdə temperatur neçə olmalıdır?

- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 1 və +5 - ə qədər
- 5.0

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

- 2.0
- 1.0
- 1.0
- 0.0
- 2.0

301 -1 - dən aşağı temperaturda soyudulduqda balıqlar necə olur?

- dondurulmuş
- qaxaclanmış
- qurudulmuş
- yarımsoyudulmuş
- yarımdondurulmuş

302 Balığın bədnində buz kristallarının əmələ gəlməyə başladığı temperatur necə adlanır?

- aşağı temperatur
- nisbi temperatur
- mütləq temperatur
- krioskopik temperatur
- yüksək temperatur

303 Balıqları neçə üsulla soyudurlar?

- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

304 Balıqları hansı üsullarla soyudurlar?

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

305 Hansı soyutma üsulu daha çox tətbiq olunur?

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

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

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

307 Buz ilə soyutma neçə varinatda aparıla bilər?

- 6.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

308 Buz ilə soyutma hansı varinatlarda aparıla bilər?

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

309 Balıqların buz ilə soyudulmasının hansı müsbət cəhəti var?

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

310 Doğranmış buzun ölçüsü neçə sm olmalıdır?

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

311 Soyudulmuş baqlıqları hansı nəqliyyat növü ilə daşıyırlar?

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

312 Soyudulmuş balıq hansı göstəricilərə malik olmalıdır?

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

313 Balıqların buzla emalının aparılma qaydası hansı variantda doğru verilib?

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

314 Balıqlar yeşikdə qablaşdırmaq üçün neçə % buz səpilir?

- 0.3
- 0.1
- 0.25
- 0.35
- 0.2

315 Balıqların soyudulma sürəti hansı amillərdən asılıdır?

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

316 Balıqları soyuq məhlulda soyudarkən əvvəlcədən hansı üsullardan istifadə olunur?

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

317 Dəniz suyunda baqlıqları neçə °C - dək soyutmaq olur?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

318 Balıqların soyudulma müddətini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir?

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

319 Azərbaycan balıq sənayəsində ən çox hansı balıqlar soyudulur?

- naxa
- bölgə
- nərə
- tyulka
- kələmo

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

- 41.0
- 39.0
- 38.0
- 37.0
- 40.0

321 Temperatur optimumu 25 - 35 olan mikroorqanizmlərin nə deyilir?

- hidrofob
- termofil
- psixrofil

- mezofil
 hidrofil

322 Mezofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə - dir?

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

323 Termofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə

- 10.0
 30.0
 40.0
 50 – 60
 20.0

324 Psixrofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə - dir?

- 0
 -1
 -10 -dən
 -1
 -5

325 Balıqların bədənində buz kristallarının əmələ gəlməsi nədən asılıdır?

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

326 Hansı amillərdən asılı olaraq krioskopik temperatur – 0,5 -2 arasında olur?

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

327 Soyutma zamanı balıqlarda hansı kimyəvi dəyişikliklər baş verir?

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

328 Soyuğun heyvan toxumalarına və hüceyrələrinə göstərdiyi təsir, bu zaman geden prosesləri hansı elm öyrənir?

- coğrafiya
 kriobiologiya

- histologiya
- xtiologiya
- biologiya

329 Ayrılan istiliyin miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

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

330 Şirin suda yaşayan balıqlar üçün krioskopik temperatur nə qədərdir?

- 0.0
- 2.0
- 3°C
- 0.9
- 1.0

331 Dəniz balıqları üçün krioskopik temperatur nə qədərdir?

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

332 Soyudulma zamanı hansı proseslərin sürəti yavaşır?

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

333 Kriobiologiya nə haqqında elmdir?

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

334 Soyudulma zamanı balığın tərkibindəki hansı maddələr parçalanır?

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

335 -1 - də soyudulmuş balıqlar hansı sularda yaşayır?

- şirin sularda

- hovuzlarda
- çaylarda
- dəniz suyunda
- göllərdə

336 Temperatur optimumu 50 - 60 olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- psixrofil
- mezofil
- hidrofob
- termofil
- hidrofil

337 Yuxarı temperatur həddi 70 - 80 olan mikroorqanizmlərə nə deyilir?

- psixrofil
- mezofil
- hidrofob
- hidrofil
- termofil

338 Aşağı temperatur həddi 30 olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- mezofil
- hidrofil
- psixrofil
- termofil
- hidrofob

339 Aşağı temperatur həddi 0 - 10 olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- hidrofil
- psixrofil
- termofil
- mezofil
- termofil

340 -1-də balıqda hansı göstəricilər zəifləyir?

- balığın ölçüsü
- mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
- fermentlərin fəaliyyəti
- fermentlərin və mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
- toxumaların tərkibi və ölçüsü

341 Balıq emalı sənayesində ən başlıca konservləşdirmə metodu hansıdır?

- hisləmə
- soyutma
- qaxacetmə
- dondurma
- qurutma

342 Aşağı temperatur rejimində saxlanılarkən balıq toxumalarında hansı dəyişikliklər baş verir?

- orqanoleptiki

- kimyəvi
- fiziki
- struktur – mexaniki, kimyəvi
- fiziki – kimyəvi

343 Balıqlar neçə metodla dondurulur?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

344 Balıqlar hansı metodlarla dondurulur?

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

345 Yeyilməyən hissələrdən təmizlənmiş balıq toxumasının dondurulmasından alınan yarımfabrikat nece adlanır?

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

346 Dondurucu aparatdan balığı çıxararkən bədənin ortasında temperatur neçə derece olmalıdır?

- 1.0
- 16.0
- 15.0
- 18.0
- 17.0

347 Balıqların dondurulması üsulları hansı variantda tam verilib?

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

348 Soyuğun alınma mənbəyindən asılı olaraq hansı dondurulma üsulları var?

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

349 Soyuducu mühitin növündən asılı olaraq hansı dondurma üsulları var?

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

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

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

351 Hansı növ dondurma zamanı balıq soyuducu agentə toxunur?

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

352 Balıqla soyuducu agent arasında arakesme olan dondurma nece adlanır?

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

353 Dondurulmuş balığın saxlama müddəti nədən asılıdır?

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

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

- 8ay
- 7ay
- 2ay
- 4ay
- 1ay

355 -18 olan kamerada rütubət neçə % olmalıdır?

- 70%
- 90 – 100%
- 90%
- 80%
- 60%

356 Dondurulmuş balıqları - 101 – 2ay

- 5ay
- 3ay
- 4ay
- 1 – 2ay
- 2ay

357 Dondurulmuş balıqları -25 -də neçə ay saxlamaq olar?

- 2ay
- 4ay
- 5ay
- 6 – 8ay
- 3ay

358 Mağazalarda dondurulmuş baqlıalrı 0 - də neçə gün saxlamaq olar?

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

359 Balıqları təbii soyuq havada dondurarkən necə balıqlardan istifadə olunur?

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

360 Balıqların duz və buz qarışığında dondurulması zamanı qarışığın ərimə temperaturu hansı amillərdən asılı olaraq dəyişir?

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

361 Buz – duz qarışığında dondurma zamanı duz və buzun kütləsi nədən asılı olaraq götürülür

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

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

- 6sm
- 4sm
- 3sm
- 3 – 4sm

5sm

363 Duz və buz qarışığında balıqları neçə üsulla dondururlar?

- 5.0
 4.0
 3.0
 2.0
 1.0

364 Balıqların soyuq məhlullarda dondurulması zamanı hansı duzlardan istifadə olunur?

- NaCl
 Ca
 MgCl
 NaCl, Mg və CaCl₂
 Mg və CaCl₂

365 Balıqları soyuq məhlulda dondurmaqda əsas məqsəd nədir?

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

366 Məhlullarda baqlıqlrı neçə üsulla dondururlar?

- 6.0
 4.0
 1.0
 2.0
 5.0

367 Balıqların süni soyuq havada dondurulması harada tətbiq edilir?

- ev şəraitində
 gəmilərdə
 sahil balıq emal etmə müəssisələrində
 gəmilərdə və elecede sahil balıq emal etmə müəssisələrində
 mağazalarda

368 Emaldan əvvəl balıqları yumaqda məqsəd nədir?

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

369 Balığın yuyulması zamanı temperatur neçə olmalıdır?

- 30.0
 20.0
 10.0
 15.0

25.0

370 Dondurucu kamerada xırda balıqlar neçe saat meddətində donur?

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

371 Dondurucu kamerada iri pulcuqlu balıqlar neçe saat müddətində donur?

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

372 Duzluğun təsirindən balıqlarda hansı dəyişiklik olur?

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

373 Dondurma zamanı balığın tərkibindəki hansı dəyişikliklər gedir?

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

374 Dondurma zamanı balıq ətinin rənginin dəyişməsi nə ilə bağlıdır?

- suyun buza çevrilməsi ilə
- sıxlığın dəyimi ilə
- temperatur ilə
- hemoqlobinin parçalanması ilə
- balığın növü ilə

375 Balıq ətinin dondurulan zaman rənginin dəyişməsinin səbəbi aşağıdakılardan hansıdır?

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

376 Dondurma zamanı balıqda olan qlükogen nəyə çevrilir?

- nitratlara
- yağ turşusuna
- qlükozaya
- süd turşusuna

amin turşusuna

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

- 50.0
 -10.0
 -20.0
 -30)
 -40.0

378 Donun açılması zamanı balıqların temperaturu neçə -dək yüksəlir?

- 3.0
 2.0
 -1.0
 0-1

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

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

380 Yüksək temperaturda donun açılması zamanı hansı proseslər baş verə bilər?

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

381 Havada donatma üsulu ilə donatma müddəti nə qədər olmalıdır?

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

382 Orta ölçü balıqların donu suda donatma üsulu ilə neçə saat davam edir?

- 2.0
 4.0
 5.0
 6.0
 3.0

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

- 0.05
 1,5 – 2,5
 0.02
 0.03

0.04

384 Vakumda donun açılması zamanı kameranın havası hansı təzyiqdən sorulur?

- 9 – 90Pa
- 29 – 290Pa
- 49 – 490Pa
- 39 – 390Pa
- 19 – 190Pa

385 Sənaye tezlikli cərəyanla donun açılmasının çatışmayan cəhəti hansıdır?

- baha başa gəlməsi
- balığın elektriki pis keçirməsi
- uzun müddət davam etməsi
- elektrik enerjisi və suyun sərf olunması
- cərəyanın çətin tənzimlənməsi

386 Yüksək temperaturda meyvə-tərəvəzdə gedən dəyişikliklər hansı variantda tam verilib?

- tənəffüs, maddələr mübadiləsi
- quruma çox olur
- tənəffüs, maddələr mübadiləsi və biokimyəvi proseslər sürətlə gedir
- biokimyəvi proseslər sürətlə gedir, quruma çox olur, mikroorqanizmlər sürətlə artıb çoxalır
- tənəffüs, maddələr mübadiləsi və biokimyəvi proseslər sürətlə gedir, quruma çox olur, mikroorqanizmlər sürətlə artıb çoxalır

387 Müəyyən edilmişdir ki, yığılan meyvə-tərəvəzin soyuqla işlənməsi bir gün gecikdirilərsə, onun 0°C-də saxlanma müddəti neçə gün qısalır?

- 6 gün
- 5 gün
- 1-3gün
- 9-10 gün
- 4 gün

388 Müəyyən edilmişdir ki, yığılan meyvə-tərəvəzin soyuqla işlənməsi üç gün gecikdirilərsə, onun 0°C-də saxlanma müddəti neçə gün qısalır?

- 25 gün
- 15 gün
- 10 gün
- 1 ay
- 20 gün

389 Meyvə-tərəvəzin hazırlanması dedikdə onun hansı əlamətlərə görə ayrılması nəzərdə tutulur?

- sortuna, yetişmə dərəcəsinə
- yetişmə dərəcəsinə, yığıldığı andan ötən müddətə
- yığıldığı andan ötən müddətə, saflığına
- növünə, sortuna, yetişmə dərəcəsinə, yığıldığı andan ötən müddətə, saflığına
- növünə, sortuna, yetişmə dərəcəsinə

390 Lazımi qaydada hazırlanmış meyvə-tərəvəz hansı hallarda soyudula bilər?

- qablaşdırılmış və ya koma halında

- qablaşdırılmış halda
- bükülmüş halda
- bükülmüş, qablaşdırılmış və ya koma halında
- koma halında

391 Bükücü materiallar və tara məhsulu meyvə-tərəvəzi nədən qoruyur?

- toz-torpaqdan, həşərat və cücülərdən, kiflərdən qoruyur
- tənəffüs etməsini asanlaşdırır
- yetişmədən qoruyur
- mexaniki zədələnmədən, toz-torpaqdan, həşərat və cücülərdən, kiflərdən qoruyur, yükləmə-boşaltma işini asanlaşdırır
- yalnız yükləmə-boşaltma işini asanlaşdırır

392 Bükücü material və tara kimi nədən istifadə edilir?

- vD) kağız, perqament örtüklərdən
- karton qutulardan
- yalnız taxta və fanel yeşiklərdən
- kağız, perqament, polietilen, polipropilen, polisitirol, polivinilxlorid, poliamidlər (neylon, saran, rilsan) və digər molimer örtüklərdən, taxta və fanel yeşiklərdən, karton qutulardan, müxtəlif materiallardan hazırlanan səbət, zənbil, torba, kisə, xaral, müxtəlif konstruksiyalı konteynerlərdən
- kisə, xaral müxtəlif konstruksiyalı konteynerlərdən

393 Lazımi qaydada hazırlanmış meyvə-tərəvəzin soyudulması hansı üsullarla həyata keçirilir?

- havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda, hidrosoyutma, vakuum soyutma, meyvə-tərəvəzin üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla soyudulması
- havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda, hidrosoyutma, vakuum soyutma, meyvə-tərəvəzin üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla soyudulması
- meyvə-tərəvəzin üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla soyudulması, hidroaerozol soyutma
- havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda, hidrosoyutma, vakuum soyutma, meyvə-tərəvəzin üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla soyudulması, hidroaerozol soyutma
- yalnız hidroaerozol soyutma

394 Saxlanması nəzərdə tutulan meyvə-tərəvəz bilavasitə harda soyudula bilər?

- yalnız izotermik nəqliyyat vasitələrində
- əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalarda, ticarət və emal müəssisələrinin stasionar soyuducuxanalarında
- yalnız əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalarda
- yalnız ticarət və emal müəssisələrinin stasionar soyuducuxanalarında
- əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalarda, ticarət və emal müəssisələrinin stasionar soyuducuxanalarında, eləcə də izotermik nəqliyyat vasitələrində

395 Havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda havanın temperaturu neçə dərəcə olur?

- 4°C
- 2°C
- 1°C
- 0°C
- 3°C

396 Havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda nisbi rütubət nə qədər olur?

- 50-55%
- 70-75%

- 80-85%
- 90-95%
- 60-65%

397 Havası intensiv dövr edən soyuducu kameralarda hava axınının sürəti nə qədər olur?

- 1-2 m/s
- 5-6 m/s
- 2-3 m/s
- 3-4 m/s
- 7-8 m/s

398 Taralara qablaşdırılmış meyvə-tərəvəz çox da sıx olmamamq şərtilə qalağa vurulur ki, bu zaman qalaqlar arasında məsafə nə qədər olmalıdır?

- 2-3 sm
- 6-7 sm
- 5-6 sm
- 3-5 sm
- 7-8 sm

399 Taralara qablaşdırılmış material qalaqlara vurularkən ilkin temperatur nə qədər olmalıdır?

- 15°C
- 45°C
- 35°C
- 25°C
- 55°C

400 İlkin temperaturu 25°C olan meyvə-tərəvəz 20-24 saata neçə dərəcəyədək soyudulur?

- 3°C
- 6°C
- 5°C
- 4°C
- 7°C

401 İlkin temperaturu 25°C olan meyvə-tərəvəz 4°C-dək temperaturda neçə saat soyudulur?

- 20 saat
- 8-10 saat
- 10-14 saat
- 20-24 saat
- 5-10 saat

402 Aşağıda hansı variantda verilən meyvələr hidrosoyutma ilə soyudulur?

- nar, alma
- yalnız armud
- qarpız, çəyirdəkli meyvələr
- gilənar, qovun, şaftalı, çəyirdəkli meyvələr, armud
- alça, armud, şaftalı

403 Konveyerdə 0°C temperaturu suya batan meyvə-tərəvəz neçə dəq soyudulur?

- 10-15 dəq

- 5-10 dəq
- 10-20 dəq
- 10-30 dəq
- 15 dəq

404 Vakuum soyutma ilə hansı meyvə-tərəvəz soyudulur?

- çuğundur, kök, cəfəri
- kələm, kök
- armud, alma, ispanaq
- əsasən yarpaqlı və daha böyük səthi olan tərəvəz (ispanaq, cəfəri və s.)
- gilənar, alma, kök

405 Vakuum soyutma zamanı meyvə-tərəvəzin tərkibində nə qədər su buxarlandırılır?

- 5-6%
- 3-4%
- 2-3%
- 1..2%
- 4-5%

406 Praktikada vakuum soyutma hansı kameralarda aparılır?

- soyuducu kameralarda və izotermik nəqliyyat vasitələrində
- izotermik nəqliyyat vasitələrində
- soyuducu kameralarda
- hermetik kameralarda
- əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalarda

407 2Kamera kip bağlandıqdan, sonra xüsusi qurğunun köməyi ilə hava nə qədər seyrəkləşdirilir?

- 20-25 mm/c
- 10-15 mm/c
- 25-30 mm/c
- 15-25 mm/c
- 5-10 mm/c

408 Vakuum soyutma zamanı meyvə-tərəvəz neçə dəq soyudulur?

- 25 dəq
- 25...30 dəq
- 5...10 dəq
- 15...20 dəq
- 35-40 dəq

409 Meyvə-tərəvəzin üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla soyudulması zamanı buz və ya qar tərəvəzin neçə faizi qədər olmalıdır?

- 5%-i
- 20%-i
- 30%-i
- 40%-i
- 10%-i

410 Hidroaerozol soyutmada məhsulun soyutma müddəti nə qədər olur?

- 15-20 saat
- 5-15 saat
- 8-10 saat
- 8-12 saat
- 20 saat

411 Soyudulmuş meyvə-tərəvəzin soyudulan kameralarda keyfiyyətli saxlanılma müddəti hansı amillərdən asılıdır?

- qablaşdırıldığı taranın materialından, tutumundan, məhsulun kameraya yığılma qaydasından
- məhsulun təsərrüfat-botaniki sortundan, yetişmə dərəcəsiindən, becərildiyi yerdən, iqlim şəraitindən, yığıldığı vaxtdan, soyudulanadək ötən müddətindən, bükülmə və qablaşdırılmasından, büküldüyü və qablaşdırıldığı taranın materialından, tutumundan, məhsulun kameraya yığılma qaydasından
- soyudulanadək ötən müddətindən, bükülmə və qablaşdırılmasından, büküldüyü və qablaşdırıldığı taranın materialından, tutumundan, məhsulun kameraya yığılma qaydasından
- yetişmə dərəcəsiindən, becərildiyi yerdən, iqlim şəraitindən, yığıldığı vaxtdan
- bükülmə və qablaşdırılmasından, büküldüyü və qablaşdırıldığı taranın materialından

412 Soyudulmuş meyvə-tərəvəzin saxlanması zamanı kameranın 1 m³ yığılan meyvə-tərəvəzin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 1.5 t-dan artıq
- 0.35 t-dan az
- 0.25 t-dan artıq
- 0.35 t-dan artıq
- 2 t-dan artıq

413 Meyvə-tərəvəzin keyfiyyətli qalmasını müəyyən edən əsas amillər hansılardır?

- nisbi nəmlik, sıxlıq
- kamera atmosferinin parametrləri
- meyvə-tərəvəzin saxlanma müddətində sabitqalma dərəcəsi
- kamera atmosferinin parametrləri və onların saxlanma müddətində sabitqalma dərəcəsi
- mühitin temperaturu

414 Soyudulan kameralarda hansı meyvə-tərəvəzin bir yerdə saxlanılmasına yol verilir?

- çəyirdəkli meyvələr, giləmeyvələr
- pomidor, kartof, xiyar, fasol, limon, hreydfrut, banan, göy ananas, göy pomidor
- yalnız alma, armud, portağal
- alma, armud, çəyirdəkli meyvələr, giləmeyvələr, təzə tərəvəz, kökümeyvəlilər, portağal, narınc, yetişmiş ananas, pomidor, kartof, xiyar, fasol,
- portağal, narınc, yetişmiş ananas, pomidor

415 18°C-də saxlanılan Pas Krassan armudu yetişməsi üçün əvvəlcə neçə dərəcədəyədək soyudulmalıdır?

- 4°C
- 2°C
- 1°C
- 0°C
- 3°C

416 Nisbi rütubəti azaltmaq üçün adsorbent kimi nədən istifadə edilir?

- H₂O

- H₂SO₄
- CaCO₃
- CaCl₂
- Ca(OH)₂

417 Adi havanın tərkibində neçə faiz oksigen vardır?

- 0.25
- 0.3
- 0.22
- 0.21
- 0.4

418 Adi havanın tərkibində neçə faiz azot vardır?

- 0.65
- 0.75
- 0.85
- 0.79
- 0.7

419 Soyuducuxanalarda meyvə-tərəvəzin keyfiyyətinin daha yaxşı mühafizə olunması və saxlanma səmərəliliyinin yüksəldilməsində ən əhəmiyyətli tədbirlərdən biri hansıdır?

- 5°C temperatur
- nisbi sıxlığın az olması
- yüksək temperatur
- tənzimlənən qaz mühiti (TQM)
- 0°C temperatur

420 Kameralarda tənzimlənən qaz mühiti (TQM) hansı yolla yaradılır?

- fiziki üsulla
- bioloji yolla
- süni yolla
- bioloji (meyvə-tərəvəzin tənəffüsü hesabını) və süni yolla
- kimyəvi yolla

421 TQM-də çəkilən xərclər, meyvə-tərəvəzin adi şəraitdə saxlanıldığı zaman çəkilən xərclərdən neçə faiz az olur?

- 25-45%
- 35-40%
- 20-30%
- 18—45%
- 10-15%

422 Süni yolla kamerada tələb olunan qaz tərkibi hansı avadanlıqların köməyi ilə yaradılır?

- Qaz balonları
- QNS-2B—generator neytralniy sred
- RQQS-400—requiruemiy generator qazoviy sredstva
- QNS-2B—generator neytralniy sred; RQQS-400—requiruemiy generator qazoviy sred.
- Qaz sobaları

423 Meyvə-tərəvəzin hər bir homoloji sortu üçün tələb olunan TQM yaradıldıqda məhsulun keyfiyyətli saxlanma müddəti neçə dəfə artır?

- 3.5 dəfə
- 3 dəfə
- 1.5 dəfə
- 1.5—2 dəfə
- 2 dəfə

424 Mühitdə CO₂ miqdarı nə qədər olduqda yerkökü və kələmin toxumlarında fizioloji pozuntu meydana çıxır?

- 8—9%-dən çox olduqda
- 2-3%-dən az olduqda
- 3-4 %-dən çox olduqda
- 5-6 %-dən az olduqda
- 7-8%-dən az olduqda

425 O₂-nin miqdarı 2—3%-dən az olduqda hansı tənəffüs prosesi baş verir?

- aerob və sadə tənəffüs
- aerob və anaerob tənəffüs birlikdə
- aerob tənəffüs
- anaerob tənəffüs
- adi tənəffüs

426 4—8°C temperaturda saxlanılan alma üçün ən yaxşı qaz tərkibi aşağıdakı hansı variantda doğru verilib?

- CO₂—10—12%, azot—47%
- O₂—15%, CO₂—10—22%, azot—4%
- O₂—20%, CO₂—20—32%, azot—50%
- O₂—10%, CO₂—10—12%, azot—47%
- O₂—20%, CO₂—15%,

427 Saxlama yerində temperaturun 1°C yüksəlməsi və ya aşağı düşməsi meyvələrin xarab olmasını neçə faiz artırır?

- 0.15
- 25—30%
- 15—20%
- 5—10%
- 0.05

428 Meyvə-tərəvəz saxlanılan, soyudulan kameralarda havanın temperaturunun və nisbi rütubətinin nə qədər dəyişməsinə yol verilməməlidir?

- temperaturunun $\pm 5^{\circ}\text{C}$ -dən, nisbi rütubətin isə $\pm 1\%$ -dən artıq dəyişməsinə
- temperaturunun $\pm 2.5^{\circ}\text{C}$ -dən, nisbi rütubətin isə $\pm 4\%$ -dən artıq dəyişməsinə
- temperaturunun $\pm 1^{\circ}\text{C}$ -dən, nisbi rütubətin isə $\pm 3\%$ -dən artıq dəyişməsinə
- temperaturunun $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ -dən, nisbi rütubətin isə $\pm 5\%$ -dən artıq dəyişməsinə
- temperaturunun $\pm 1.5^{\circ}\text{C}$ -dən, nisbi rütubətin isə $\pm 5\%$ -dən artıq dəyişməsinə

429 Mikrobioloji xəstəliklərə qarşı hansı vasitələrdən istifadə olunur?

- sodalı aftofenilfenat
- sodalı aftofenilfenat, binomil
- kükürd anhidridi—SO₂, sodalı aftofenilfenat
- kükürd anhidridi—SO₂, sodalı aftofenilfenat, binomil
- binomil

430 Ətrafda olan mikroorqanizmlər və parazitlər meyvə-tərəvəzlərə hansı hissədən daxil olur?

- nazik qoruyucu təbəqədən
- qabıqdan
- toxumdan
- səthin zədələndiyi yerdən
- saplaq hissədən

431 Meyvə-tərəvəzin donma temperaturu hansı amillərdən asılıdır?

- rəbitəli suyun nisbətindən
- hüceyrə şirəsində həll olan maddələrin miqdarından, sərbəst və rəbitəli suyun nisbətindən
- botaniki və homoloji sortundan
- onların növündən, botaniki və homoloji sortundan, kimyəvi tərkibindən, quruluşundan, hüceyrə şirəsində həll olan maddələrin miqdarından, sərbəst və rəbitəli suyun nisbətindən
- kimyəvi tərkibindən, quruluşundan, hüceyrə şirəsində həll olan maddələrin miqdarından

432 Xiyar neçə dərəcədə donmağa başlayır?

- 1°C
- 2.5°C
- 1.5°C
- 0.5°C
- 5.5°C

433 Dondurulacaq meyvə-tərəvəz qaynar suda neçə dəq pörtlədilir?

- 20-25 dəq
- 10-15 dəq
- 8-10 dəq
- 4-6 dəq
- 15-20 dəq

434 Meyvə və giləmeyvələr necə dondurula bilər?

- şəkərlə
- şəkərlə, şəkər şirəsində
- şəkər şirəsində və şəkərsiz
- şəkərlə, şəkər şirəsində və şəkərsiz
- şəkərlə, şəkərsiz

435 Meyvə və giləmeyvə tikələri qaralmamaq üçün 3...5 dəq hansı məhlulda saxlanılır?

- 0.1%-li xörək duzu məhlulunda
- 1%-li askorbin turşusu və 2%-li xörək duzu məhlulunda
- 1.5%-li askorbin turşusu və 2.1%-li xörək duzu məhlulunda
- 0.5%-li askorbin turşusu və 0.1%-li xörək duzu məhlulunda
- 1%-li askorbin turşusu və 1%-li xörək duzu məhlulunda

436 90°C-də 3-5 dəq pörtlədilmiş meyvə-giləmeyvələr neçə dərəcəyədək soyudulur?

- 30°C-dək
- 20°C-dək
- 15°C-dək
- 10°C-dək
- 25°C-dək

437 Meyvənin kütləsinin neçə faizi miqdarında şəkər qatılır?

- 15%-i
- 5%-i
- 1%-i
- 20%-i
- 10%-i

438 Gavalı, giləs, gilənar, zoğal hansı şəkildə dondurulur?

- bütöv və dilimlənmiş
- dənəli
- bütöv
- bütöv və dənəli
- dilimlənmiş

439 Meyvə və giləmeyvələr şəkərsiz və şirəsiz dondurulduqda nədə qablaşdırılır?

- butillərə
- çəlləklərə
- bankalara
- qutulara
- butulkalara

440 Tərəvəz (gülül, lobya, gül kələm, ispanaq) neçə sm qalınlığında ələklərə yığılaraq dondurulur?

- 6-7 sm
- 5-6 sm
- 2-3 sm
- 3-4 sm
- 4-5 sm

441 Meyvə-tərəvəz tezdonduran aparatlardan ən geniş yayılanı hansıdır?

- nəqliyyat dondurucuları, stasionar dondurucular
- dalanvarı tezdonduran aparatlar
- nəqliyyat dondurucuları
- plitəli aparat
- plitəli aparat, nəqliyyat dondurucuları, stasionar dondurucular

442 Meyvə-tərəvəz tezdonduran aparatlarda neçə plitə var?

- 15pl
- 5-10pl
- 10-20pl
- 6-20 pl
- 2-5pl

443 Plitəli aparat plitələrin üstünə nə qoyulur?

- plazmas vərəqlər
- alüminium təbəqə
- ağız
- metal vərəqlər
- dəmir lövhələr

444 Metal vərəqlərin üzərinə dondurulacaq meyvə-tərəvəz neçə saata donur?

- 1...5 saata
- 5...7 saata
- 3...5 saata
- 2...4 saata
- 7...9 saata

445 Meyvə-tərəvəzin hansı aparatlarda dondurulması daha perspektivlidir?

- plitəli dondurucularda, stasionar dondurucularda
- stasionar dondurucularda
- plitəli dondurucularda
- dalanvarı tezdonduran aparatlarda
- nəqliyyat dondurucularında

446 Meyvə tərəvəzin hansı üsulla dondurulması orijinallığı ilə fərqlənir?

- duz məhlulu ilə dondurulma
- plitəli dondurucularda dondurulma
- dalanvarı tezdonduran aparatlarda dondurulma
- "qaynayan layda" flüidizasion üsulla dondurulma
- quru buzla dondurulma

447 Meyvə-tərəvəzin dondurulmasının yeni üsulu hansıdır?

- duz məhlulu ilə dondurulma
- plitəli dondurucularda dondurulma
- qaynayan layda" flüidizasion üsulla dondurulma
- turbosoyuduculu maşınlarda soyudulan (TSM) hava ilə dondurma
- quru buzla dondurulma

448 Soyumuş hava məhsul yığılan meyvə-tərəvəzi qısa müddətdə neçə dərəcəyədək dondurmaq mümkündür?

- 80...90°C-dək
- 60...110°C-dək
- 10...70°C-dək
- 100...110°C-dək
- 50...70°C-dək

449 . - 100...110°C temperaturu hansı şəraitdə yaratmaq mümkündür?

- daşıma, saxlama və emal mərhələsində
- daşıma mərhələsində
- saxlama və satış mərhələlərində
- daşıma, saxlama və satış mərhələlərində
- emal mərhələsində

450 Bir sıra xarici ölkələrdə zərflərə və karton qutulara yığılan meyvə-tərəvəz necə dondurulur?

- buz-duz qarışığına salınmaqla
- maye azotun içinə salınmaqla
- buz ilə
- suda
- duz məhluluna salınmaqla

451 Britaniya mütəxəssislərin təklif etdiyi dondurulmuş kartof məhsulunun yeni hazırlanması üsulu hansı variantda doğru ardıcılıqla verilib?

- Kartof əvvəlcə təmizlənir, alınan tikəciklər daxilində temperatur 60°C-dən 80°C-ə çatana kimi suda qızdırılır, sonra soyudulur və (25°C-dən aşağı), suda və yaxud buxarla 95....130°C-dək qızdırılır, bir daha soyudulur, soyudulmuş hissələr dondurulur
- Kartof əvvəlcə təmizlənir, doğranılır, alınan tikəciklər daxilində temperatur 60°C-dən 80°C-ə çatana kimi suda qızdırılır, sonra soyudulur və (25°C-dən aşağı), suda və yaxud buxarla 95....130°C-dək qızdırılır, bir daha soyudulur, soyudulmuş hissələr dondurulur
- Kartof doğranılır, alınan tikəciklər daxilində temperatur 60°C-dən 80°C-ə çatana kimi suda qızdırılır, sonra soyudulur və (25°C-dən aşağı), suda və yaxud buxarla 95....130°C-dək qızdırılır, bir daha soyudulur, soyudulmuş hissələr dondurulur
- Kartof əvvəlcə təmizlənir, doğranılır, sonra soyudulur və (25°C-dən aşağı), suda və yaxud buxarla 95....130°C-dək qızdırılır, bir daha soyudulur, soyudulmuş hissələr dondurulur
- Kartof 95....130°C-dək qızdırılır, bir daha soyudulur, soyudulmuş hissələr dondurulur

452 Pomidor neçə dərəcədə dondurulur?

- 5°C-də
- 20°C-də
- 30°C-də
- 40°C-də
- 10°C-də

453 Tomat püre ilk çeşidləmə zamanı hansı hissələrdən hazırlanan bilər?

- çıxdaş edilən pomidordan
- pomidorun pərdəsindən, qabığından
- çıxdaş edilən pomidordan, pomidorun pərdəsindən
- çıxdaş edilən pomidordan, pomidorun pərdəsindən, qabığından
- çıxdaş edilən pomidordan, qabığından

454 Hansı ölkə mütəxəssisləri meyvə-tərəvəzin dondurulmaqla qurudulması və eyni vaxtda qablaşdırılmasını həyata keçirə bilən yeni üsul təklif etmişdir?

- Rusiya
- Polşa
- Yunanıstan
- Yaponiya
- ÇXR

455 Meyvə şirəsi içərisində qaz olan qaba yığılmaq üçün nəyə bükülür?

- alüminium folqaya
- plasmaya və ya kağıza
- alüminium folqaya, plasmaya
- alüminium folqaya, plasmaya və ya kağıza
- kağıza

456 Dondurulma və saxlanma zamanı meyvə-tərəvəzin hansı hissələrində dəyişiklik olur?

- çəyirdəyində
- tərkibində
- toxumlarında
- toxumalarında, tərkibində
- lətində

457 Dəyişikliklərin dərinliyi və istiqaməti hansı amillərdən asılıdır?

- dondurulma və saxlanma qaydasından və üsulundan
- dondurulma və saxlanma qaydasından, meyvə-tərəvəzin xassəsindən
- dondurulma və saxlanma üsulundan, meyvə-tərəvəzin xassəsindən
- dondurulma və saxlanma qaydasından və üsulundan, meyvə-tərəvəzin xassəsindən
- meyvə-tərəvəzin xassəsindən

458 Dondurulma zamanı meyvə-tərəvəzin keyfiyyəti əsasən tərkibində gedən hansı dəyişikliklər əsasında pisləşir?

- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- histoloji
- fiziki-kimyəvi

459 Dondurma zamanı meyvə-tərəvəzin tərkibində gedən kimyəvi dəyişikliklər hansı variantda verilib?

- turşuluğun azacıq yüksəlməsi, nəmliyin azalması
- turşuluğun azacıq yüksəlməsi
- saxarozanın intensivləşməsi
- saxarozanın intensivləşməsini, turşuluğun azacıq yüksəlməsi
- nəmliyin azalması

460 Dondurma zamanı meyvələr nəyin nəticəsində yüksəlir?

- su və şəkərin emalı zamanı
- şəkərlə emal nəticəsində
- su ilə emal nəticəsində
- propektin pektinə çevrilməsi nəticəsində
- məhlulda saxlanma zamanı

461 Hansı mürəkkəb üzvi birləşmələr daha bəsit maddələrə dək hidroliz olunur?

- qlükoza
- qlükozidlər
- nişasta
- nişasta və qlükozidlər
- karbohidratlar

462 Polifenol birləşmələri hansı birləşmələrə dək oksidləşir?

- alkillərə dək
- ketonlara dək
- fenollara dək

- flobafenlərdək
 spirtlərdək

463 Flobafenlər hansı rəngdədir?

- qırmızı rəngli
 açıq rəngli
 tutqun rəngli
 ağ rəngli
 sarı rəngli

464 Saxlanma zamanı dondurulmuş meyvə-tərəvəzin tərkibində gedən dəyişikliklər əsasən nədən asılıdır?

- saxlanma müddətindən və yerindən
 saxlanma temperaturundan
 saxlanma yerindən
 saxlanma temperaturundan və müddətindən
 saxlanma müddətindən

465 Temperaturu $-10\dots-12^{\circ}\text{C}$ -ə çatdırdıqda itki nə qədər azalır?

- 4 dəfə azalır
 3 dəfə azalır
 5 dəfə azalır
 10 dəfə azalır
 2 dəfə azalır

466 Donu açılmış meyvə-tərəvəz selik əmələgətirən bakteriyalarla yoluxduqda hansı birləşmələr toplanır?

- ketonlar
 levan tipli yüksəkmolekullu birləşmə
 lekstran tipli yüksəkmolekullu birləşmə
 lekstran və levan tipli yüksəkmolekullu birləşmələr
 fəmol tipli birləşmə

467 Şəkər çuğunduru -7°C -də dondurulub 10 gün -2°C -də saxladıqdan sonra, donu açıldıqda, məlum olur ki, quru maddəyə görə şəkərin miqdarı 66.9-dan neçə faizədək azalmışdır?

- 30 %-dək
 40 %-dək
 55 %-dək
 60.8%-dək
 40.8%-dək

468 1. Şəkər çuğunduru -7°C -də dondurulub 10 gün -2°C -də saxladıqdan sonra, donu açıldıqda, məlum olur ki, quru maddəyə görə invertin miqdarı neçə faizə çatır?

- 7%-ə
 2%-ə
 3%-ə
 4%-ə
 5%-ə

469 1. Dondurma zamanı çuğundurur aktiv turşuluğu tez bir zamanda neçə olur?

- pH 5...7
- pH 4...7
- pH 4...3
- pH 4.4...4.0
- pH 2.4...4.0

470 1. Donu açılmış meyvə-tərəvəz əvvəlcə nəyin təsirinə məruz qalır?

- fermentlərin
- mikrobların
- bakterial mikroorqanizmlərin
- kif göbələklərinin
- temperaturun

471 1. Vegetasiya və yığım zamanı meyvə-tərəvəz *Lenconogtoc*, *Streptococcus* tipli selikəmələgətirən bakteriyalarla yoluxarsa dondurulmuş meyvə-tərəvəzin donu açılarkən mikroorqanizmlərin inkişafının ilk mərhələsində aşağıdakılardan hansı intensiv parçalanır?

- karbohidratlar
- nişasta
- qlükoza
- flobafenlərdək
- fruktoza

472 Polifenol birləşmələri hansı birləşmələrdək oksidləşir?

- alkillərdək
- ketonlaradək
- fenollaradək
- flobafenlərdək
- spirtlərdək

473 Flobafenlər hansı rəngdədir?

- açıq rəngli
- qırmızı rəngli
- sarı rəngli
- tutqun rəngli
- ağ rəngli

474 Saxlanma zamanı dondurulmuş meyvə-tərəvəzin tərkibində gedən dəyişikliklər əsasən nədən asılıdır?

- saxlanma yerindən
- saxlanma müddətindən
- saxlanma temperaturundan
- saxlanma temperaturundan və müddətindən
- saxlanma müddətindən və yerindən

475 Temperaturu $-10...-12^{\circ}\text{C}$ -ə çatdırdıqda itki nə qədər azalır?

- 4 dəfə azalır
- 3 dəfə azalır

- 5 dəfə azalır
- 10 dəfə azalır
- 2 dəfə azalır

476 Donu açılmış meyvə-tərəvəz selik əmələgətirən bakteriyalarla yoluxduqda hansı birləşmələr toplanır?

- ketonlar
- levan tipli yüksəkmolekullu birləşmə
- lekstran tipli yüksəkmolekullu birləşmə
- lekstran və levan tipli yüksəkmolekullu birləşmələr
- fənot tipli birləşmə

477 Şəkər çuğunduru -7°C -də dondurulub 10 gün -2°C -də saxladıqdan sonra, donu açıldıqda, məlum olur ki, quru maddəyə görə şəkərin miqdarı 66.9-dan neçə faizədək azalmışdır?

- 30 %-dək
- 40 %-dək
- 55 %-dək
- 60.8%-dək
- 40.8%-dək

478 Şəkər çuğunduru -7°C -də dondurulub 10 gün -2°C -də saxladıqdan sonra, donu açıldıqda, məlum olur ki, quru maddəyə görə invertin miqdarı neçə faizə çatır?

- 7%-ə
- 2%-ə
- 3%-ə
- 4%-ə
- 5%-ə

479 Dondurma zamanı çuğundurun aktiv turşuluğu tez bir zamanda neçə olur?

- pH 5...7
- pH 4...7
- pH 4...3
- pH 4.4...4.0
- pH 2.4...4.0

480 Donu açılmış meyvə-tərəvəz əvvəlcə nəyin təsirinə məruz qalır?

- fermentlərin
- mikrobların
- bakterial mikroorqanizmlərin
- kif göbələklərinin
- temperaturun

481 Vegetasiya və yığım zamanı meyvə-tərəvəz *Lenconogtoc*, *Streptococcus* tipli selikəmələgətirən bakteriyalarla yoluxarsa dondurulmuş meyvə-tərəvəzin donu açılarkən mikroorqanizmlərin inkişafının ilk mərhələsində aşağıdakılardan hansı intensiv parçalanır?

- karbohidratlar
- nişasta
- qlükoza
- saxaroza

fruktoza

482 Lenconogtoc və Streptococcus hansı tip bakteriyalara aiddir?

- bassillər
 kökşəkilli
 selikəmələgətirməyən
 selikəmələgətirən
 sprillər

483 Dondurma zamanı qlükoza nəyə çevrilir?

- fruktoza və saxarozaya
 nişastaya
 saxarozaya
 fruktozaya
 monosaxaridlərə

484 Heyvanın əmcəklərindəki süd aseptik nədir?

- 1 ml-də mindən çox mikrob olmayan süd
 1 ml-də 8 mindən çox mikrob olmayan süd
 1 ml-də 3 mindən çox mikrob olmayan süd
 1 ml-də 5 mindən çox mikrob olmayan süd
 1 ml-də 5 mindən çox mikrob olmayan süd

485 Süddə mikroorqanizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr necə adlanır?

- ilkin faza
 birinci faza
 ilkin emal dövrü
 bakteriosid faza
 ikinci faza

486 Yenicə sağılan südün bakteriosid xassəsi onun tərkibində hansı maddələrin olması ilə izah edilir?

- termolabin maddəsinin
 laktenin -1, laktenin -2, lizosin, leysitin maddələrinin
 laktenin -1, lizosin, leysitin və termolabin maddələrinin
 laktenin -1, laktenin -2, lizosin, leysitin və termolabin maddələrinin
 laktenin -2, lizosin, leysitin və termolabin maddələrinin

487 Bakteriosid fazanın davam etmə müddətinin asılı olduğu amillər hansı bənddə tam verilib?

- südün temperaturundan
 süddəki mikroorqanizmlərin növ tərkibindən və südün temperaturundan
 süddəki mikroorqanizmlərin ilkin miqdarından, növ tərkibindən
 süddəki mikroorqanizmlərin ilkin miqdarından, növ tərkibindən və südün temperaturundan
 süddəki mikroorqanizmlərin ilkin miqdarından

488 Heyvandarlıq təsərrüfatlarında bakteriosid fazanın davam etmə müddətini necə uzatmaq olar?

- gigiyenik şəraiti yaratmaqla, eləcə də sağılan südü dərhal soyutmaqla
 heyvanı düzgün yemləməklə
 gigiyenik şəraiti yaratmaqla
 sağılan südü dərhal soyutmaqla

gigiyenik şəraiti yaratmaqla, heyvanı düzgün yemləməklə

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

- xaotik hərəkətə
- ardıcıl düzülüş prinsipinə
- anabioz prinsipə
- bioz prinsipinə
- sistemləşdirməyə

490 Sütün bəzi fiziki xassələri hansı temperaturda dəyişilir?

- 4°C-də
- 1°C-də
- 3°C-də
- 0°C-dək aşağı salınması ilə
- 2°C-də

491 Sütün sıxlığı neçə saatdan sonra 0.0003-0.0015 (orta hesabla 0.0006) yüksəlir?

- 3 saatdan
- 1-2 saatdan
- 5-6 saatdan
- 3-4 saatdan
- 2-3 saatdan

492 Beynəlxalq südçülük federasiyasının normalarına görə əgər süd sağıldıqdan sonra 4...24 saat ərzində zavoda çatdırılacaqsa, bu halda neçə dərəcəyədək soyudulmalıdır

- 5°C-dək
- 15°C-dək
- 20°C-dək
- 10°C-dək
- 18°C-dək

493 Süd sağılan kimi soyudulmalı və təsərrüfatlarda 10°C-də neçə saatdan artıq saxlanılmamalıdır?

- 8.0
- 16.0
- 20.0
- 24.0
- 12.0

494 Qabaqcıl təsərrüfatların təcrübəsi göstərir ki, sütün keyfiyyətinin yüksəldilməsinə nə zaman nail olmaq mümkündür?

- heyvana düzgün qulluq etməklə
- soyudulma texnologiyasına əməl etməklə
- onun ilkin emalına əməl etməklə
- onun ilkin emalı və soyudulması texnologiyasına əməl etməklə
- südü düzgün saxlamaqla

495 Süd sağılan kimi neçə dərəcəyədək soyudulduqda yüksək nəticə əldə edilir?

- 3°C-ə qədər
- 5...6°C-ə qədər

- 2...3°C-ə qədər
- 3...4°C-ə qədər
- 1...2°C-ə qədər

496 Sadə, çox yayılmış və ən qədim üsul hansı soyutma üsuludur?

- süni soyuducu qurğularda soyutma
- buz-duz qarışığında soyutma
- duz məhlulu ilə soyutma
- soyuq su ilə soyutma
- açıq havada soyutma

497 Azərbaycan şəraitində südün su ilə neçə dərəcəyədək soyutmaq olar?

- 10°C-dək
- 5-10°C-dək
- 10-15°C-dək
- 12-15°C-dək
- 2-7°C-dək

498 Hovuzdakı suyun səviyyəsi onun içərisinə soyudulmaq üçün qoyulan süd qablarının ağzından nə qədər aşağı olmalıdır?

- 7 sm
- 5-10 sm
- 10-15 sm
- 15-20 sm
- 2-5 sm

499 Bidon və ya 36 litrlik qulplu qablara doldurulan südün necə soyutmaq daha sərfəlidir?

- buz-duz qarışığında, duz məhlulunda
- duz məhlulunda
- buz-duz qarışığında
- hovuzlarda buzlu su ilə soyutmaq
- açıq havada

500 Süd emalı müəssisələrində südün süni soyuqla soyudulması üsulları daxilində ən geniş yayılan üsul hansılardır?

- hovuzlarda buzlu su ilə soyutmaq
- açıq havada
- buz-duz qarışığında soyutma
- südün vannə və tankı olan avadanlıqda təmassız üsulla soyutma
- buz-duz qarışığında, duz məhlulunda

501 Əgər temperaturu 10°C-dən yüksəkdirsə, bu halda südün neçə dərəcəyədək qızdırılır?

- 30-35°C-dək
- 5-15°C-dək
- 15-25°C-dək
- 20-25°C-dək
- 35-45°C-dək

502 Südün 80%-ə qədəri hansı aylarda sağılır?

- noyabr ayında
- may ayında
- iyun ayından iyuladək olan dövrdə
- oktyabr ayından may ayınadək olan dövrdə
- avqust ayından oktyabr ayınadək olan dövrdə

503 Qış aylarında süd necə soyudula bilər?

- buz kristalları ilə
- duz məhlulu ilə
- soyuq su ilə
- soyuq hava ilə
- buz-duz qarışığı ilə

504 Südü soyudarkən istiliyi neçə faizədək itir?

- 20 %-ə qədər
- 35%-ə qədər
- 15%-ə qədər
- 25%-ə qədər
- 5%-ə qədər

505 Hansı markalı isidən soyudan qurğular itən istiliyin qismən toplanması və təsərrüfatlarda ehtiyac duyulan yerlərdə istifadə edilməsinə imkan verir?

- MBT-14 markalı
- TXU-23, MBT-14 markalı
- TXU-14, TXU-23 markalı
- TXU-14, TXU-23, MBT-14 markalı
- TXU-14, MBT-14 markalı

506 TXU-14, TXU-23, MBT-14 markalı qurğulardan istifadə edildikdə enerjiyə nə qədər qənaət edilir?

- 20%-dək
- 40%-dək
- 50%-dək
- 60%-dək
- 30%-dək

507 Süd emalı müəssisələrindən satışa buraxılan bərpa edilmiş südün temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 6°C
- 8°C-dən yüksək
- 4°C-dən yüksək
- 4-6°C-dən yüksək
- 2-5°C-dən yüksək

508 Süd emalı müəssisələrindən satışa buraxılan bişirilmiş südün temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 0-5°C-dən
- 3-5°C-dən yüksək
- 4-6°C-dən yüksək
- 6-8°C-dən yüksək
- 8°C-dən yüksək

509 Süd emalı müəssisələrindən satışa buraxılan sterilizə edilmiş südün temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

- 2°C-dən yüksək
- 15°C-dən yüksək
- 10°C-dən yüksək
- 20°C-dən yüksək
- 5°C-dən yüksək

510 n iri avtosisternin tutumu n qədərdir?

- 11000 l
- 1000 l
- 10000 l
- 21000 l
- 32000 l

511 ABŞ, İngiltərə, Almaniya və digər ölkələrdə hansı tutumlu sistemlər geniş yayılmışdır?

- 13000 l
- 13500 l
- 3500 l
- 20500 l
- 500 l

512 İndiki avtomobil sistemlərində 10 saat ərzində saxlanılan soyudulmuş südün temperaturu n qədər yüksəlir?

- 2°C
- 1°C
- 1-5°C
- 1.5-2°C
- 1.5-4°C

513 Soyudulmuş sd flyaqalarda daınarkn hansı şərtlərə əməl olunmalıdır?

- Qapağın altına perqament və ya təmiz kağız qoyulmalı
- Flyaqanın qapağı kip baėlanmalı, perqament və ya təmiz kağız qoyulmalı
- Flyaqanın qapağı kip baėlanmalı, qapağın altına tnzif
- Flyaqanın qapağı kip baėlanmalı, qapağın altına tnzif, perqament və ya təmiz kağız qoyulmalı
- Qapağın altına tnzif, perqament və ya təmiz kağız qoyulmalı

514 Soyudulmuş südün daşınmasında hansı tutumlu dəmiryolu sistemlərdən istifadə edilir?

- 10...30 t
- 40...70 t
- 50...60 t
- 20...30 t
- 50...90 t

515 Paslanmayan poladdan və ya alüminiumdan hazırlanan sistem bərabər tutumlu neçə seksiyadan ibarət olur?

- 5.0
- 1.0

- 2.0
- 3.0
- 4.0

516 Sisternin istilik ötürməsi nə qədər olur?

- 2 $Vt/(m20^{\circ}C)$
- 0.5 $Vt/(m20^{\circ}C)$
- 1.58 $Vt/(m20^{\circ}C)$
- 0.58 $Vt/(m20^{\circ}C)$
- 2.58 $Vt/(m20^{\circ}C)$

517 Hər neçə reysdən bir sisternin seksiyaları xlorlu əhəng məhlulu ilə dezinfeksiya olunub isti su ilə yuyulmalıdır?

- 7-8reys
- 3-4reys
- 3-5reys
- 5-6
- 6-7reys

518 Soyudulmuş südün daşınmasında istifadə edilən izotermik vaqonlar yay aylarında soyudulur, qış aylarında temperaturun neçə dərəcə olması məqsədlə qızdırılır?

- 6°C
- 6-8°C
- 3-5°C
- 4-6°C
- 4°C

519 Soyudulmuş süd suyolu ilə nədə nəql edilir?

- çay katerləri və gəmi ilə
- qayıq
- gəmi
- ixtisaslaşdırılmış yük teploxodları və çay katerləri ilə
- ixtisaslaşdırılmış yük teploxodları

520 Südün temperaturu yay aylarında nə qədər olmalıdır?

- 8°C-dən yuxarı
- 2°C-dən yuxarı
- 5°C-dən yuxarı
- 10°C-dən yuxarı
- 1°C-dən yuxarı

521 Südün temperaturu qış aylarında nə qədər olmalıdır?

- 1°C-dən aşağı
- 2°C-dən aşağı
- 1°C-dən aşağı
- 0°C-dən aşağı
- 3°C-dən aşağı

522 Tank və rezervuarlarda südü neçə saat saxlamaq mümkündür?

- 6-12 saat
- 40-48 saat
- 16-20 saat
- 36-48 saat
- 6-18 saat

523 Sütü hansı tutumlu tanklarda saxlamaq olar?

- 100-200 l-dək
- 2000-4000 l-dək
- 1000-2000 l-dək
- 5000 l-dək
- 5000-7000 l-dək

524 Kəsmiyin ilkin keyfiyyətini daha yaxşı saxlaması üçün istehsal prosesinin sonunda onu neçə dərəcəyədək soyutmaq məqsədəuyğundur?

- 4—2°C-dək
- 2°C-dək
- 4—6°C-dək
- 1—2°C-dək
- 0—1°C-dək

525 Kəsmiyin istilik keçirməsi nə qədərdir?

- 4 Vt/(m. K)
- 4 mm
- 1.4 Vt/(m. K)
- 0.4 Vt/(m. K)
- 0.1 Vt/(m. K)

526 Kəsmiyi hansı qalınlıqda soyudurlar?

- 4 mm
- 2 mm
- 6 mm
- 8 mm
- 1 mm

527 Fəaliyyət göstərən süd emalı müəssisələrinin əksərində kəsmik, əsasən hansı markalı soyuducularda soyudulur?

- TXU-14 markalı isidən soyudan qurğular
- MBT-14 markalı isidən soyudan qurğularda
- TXU-14, TXU-23, MBT-14 markalı isidən soyudan qurğularda
- UPT-4 markalı borulu pressoyuducularda
- TXU-14, MBT-14 markalı isidən soyudan qurğular

528 UPT-4 markalı borulu pressoyuducularda kəsmik 4—5 saat ərzində neçə dərəcəyədək soyuyur?

- 1—5°C-dək
- 5—8°C-dək
- 10—15°C-dək
- 15—18°C-dək
- 15—20°C-dək

529 Kəsmik soyuducu kameralarda neçə dərəcəyədək soyudulur?

- 0°C-dək
- 3°C-dək
- 5°C-dək
- 8°C-dək
- 1°C-dək

530 Kəsmiyin vakuumda soyudulması üsulu nəyə əsaslanır?

- yağlılığın azalması prinsipinə
- qatılığın azalması prinsipinə
- temperaturun müəyyən səviyyəyədək aşağı salınması ilə kəsmikdəki gizli istiliyin ayrılması və nəticədə kəsmiyin soyuması prinsipinə
- təzyiqin müəyyən səviyyəyədək aşağı salınması ilə kəsmikdəki gizli istiliyin ayrılması və nəticədə kəsmiyin soyuması prinsipinə
- sıxlığın artması prinsipinə

531 Vakuumda soyudularkən kəsmiyin tərkibindəki suyun neçə faizi buxarlanır?

- 0.06
- 0.02
- 0.03
- 0.05
- 0.01

532 Südün hansı üsullarla dondurmaq olar?

- açıq havada
- yalnız süni üsulla
- yalnız təbii üsulla
- təbii və süni üsullarla
- duz məhlulunda

533 Bir sıra rayonlarda olan südün ilkin emalı zavodlarında süd 10-12 kq-lıq kütlədə qəlib şəklində dondurulub neçə gün saxlanılır?

- 5-7 gün
- 5-10 gün
- 5-15 gün
- 5-30 gün
- 10-20 gün

534 Süd xüsusi taslarda neçə dərəcədə dondurulur?

- 35°C-dən aşağı temperaturda
- 5°C-dən aşağı temperaturda
- 15°C-dən aşağı temperaturda
- 25°C-dən aşağı temperaturda
- 10°C-dən aşağı temperaturda

535 Donan süd tam bərkisin deyə -25°C-dən aşağı temperaturda neçə saat saxlanılır?

- 5 saat
- 1-2 saat
- 2-4 saat

- 3-4 saat
 3 saat

536 Sd donarkn flyaqalar partlamasn deyə tutumun ne faizindk qarışdırıla-qarışdırıla tdrcn dondurulur?

- 65-70% -ndk
 75-80% -ndk
 80-85% -ndk
 85-90% -ndk
 15-30% -ndk

537 Südün üst sthnd dondurulma zamanı ne sm qalınlığında buz əmələ gəlməlidir?

- 1.5 sm
 5 sm
 3.5 sm
 2.5 sm
 0.5 sm

538 Dondurulmuş südün xarici qatlarında quru maddələr n qədər olur?

- 0.02
 0.1%
 Çox
 az
 0.01

539 Dondurulma v saxlanma zamanı südün trkibnd hansı dəyişikliklər baş verir?

- südün qatılığı artır
 sıxlıq artır
 elektrolitlərin qatılığı artır
 süddəki kolloid hisscklrin v elektrolitlərin qatılığı artır
 süddəki kolloid hisscklrin qatılığı artır

540 Dondurulmuş südün daxili qatlarında quru maddələr n qədər olur?

- 0.5%
 0.01
 az
 Çox
 0.02

541 Donmu sd uzun müddət saxlanıldıqda zülallarda hansı dəyişiklik baş verir?

- zülallar parçalanır
 denaturasiya olunur
 qsmn pxtalar
 tamamilə pxtalar
 pxtalamr

542 Dondurulan v saxlanılan zaman südün trkibnd ba verən dəyişikliklərin sürəti, istiqaməti v dərinliyi hansı amillərdən asılıdır?

- dondurma üsulundan, donmuş südün saxlanma ritndn

- donmuş südün saxlanma şəraiti və müddətindən, donunun açılması qaydasından
- dondurma üsulundan, donmuş südün saxlanma şəraiti və müddətindən
- dondurma üsulundan, donmuş südün saxlanma şəraiti və müddətindən, donunun açılması qaydasından
- dondurma üsulundan, donunun açılması qaydasından

543 Kəsmik hansı tip taralara yığılaraq dondurulur?

- içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərilməmiş çəlləklərə
- içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərilməmiş çəllək və flyaqlara yığılaraq
- içərisinə polietilen və ya perqament sərilmiş çoxtutumlu karton və taxta yeşiklərə
- içərisinə polietilen və ya perqament sərilmiş çoxtutumlu karton və taxta yeşiklərə, içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərilməmiş çəllək və flyaqlara
- içərisinə polietilen və ya perqament sərilmiş çoxtutumlu karton və taxta yeşiklərə, içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərilməmiş çəlləklərə

544 Qablaşdırılmış kəsmik hansı temperaturu kameralara yığılır?

- 35°C
- 5—15°C
- 15—25°C
- 25—35°C
- 25°C

545 Kəsmik orta temperaturu nə qədər olanadək dondurulur?

- 5°C
- 15°C
- 8°C
- 18°C
- 10°C

546 Orta temperatur dedikdə nə başa düşülür?

- kəsmiyin xarici və daxili qatının temperaturu fərqi
- kəsmiyin xarici və daxili qatının temperaturu hasilinin yarısı
- kəsmiyin xarici və daxili qatının temperaturu fərqi yarısı
- kəsmiyin xarici və daxili qatının temperaturu cəminin yarısı
- kəsmiyin xarici və daxili qatının temperaturunun yarısı

547 Yeşik və flyaqlara qablaşdırılmış kəsmiyin donma müddəti neçə saatdır?

- 10 saat
- 30 saat
- 40 saat
- 50 saat
- 20 saat

548 Çəlləklərə qablaşdırılmış kəsmiyin donma müddəti neçə saatdır?

- 5 saat
- 18 saat
- 36 saat
- 72 saat
- 9 saat

549 Kəsmiyin dondurulmasının düzgün həyata keçirilməsi və kameraların dondurma gücünün

artırılması üçün hansı işlər görülməlidir?

- kameralar məhsulla həddən artıq doldurulmamalı, temperatur və havanın cərəyanetmə sürəti kameraların pasportlarında göstərilən həddə saxlanılmalı
- kameralar məhsulla həddən artıq doldurulmamalı, temperatur və havanın cərəyanetmə sürəti kameraların pasportlarında göstərilən həddə saxlanılmalı; donma başa çatdıqdan sonra ventilyatorlar dərhal söndürülməli
- kameralar məhsulla həddən artıq doldurulmamalı, donma başa çatdıqdan sonra ventilyatorlar dərhal söndürülməli, kamera boşaldılmalı, soyuducu cihazlar qar örtüyündən təmizlənməlidir
- kameralar məhsulla həddən artıq doldurulmamalı, temperatur və havanın cərəyanetmə sürəti kameraların pasportlarında göstərilən həddə saxlanılmalı; donma başa çatdıqdan sonra ventilyatorlar dərhal söndürülməli, kamera boşaldılmalı, soyuducu cihazlar qar örtüyündən təmizlənməlidir
- emperatur və havanın cərəyanetmə sürəti kameraların pasportlarında göstərilən həddə saxlanılmalı; donma başa çatdıqdan sonra ventilyatorlar dərhal söndürülməli, kamera boşaldılmalı, soyuducu cihazlar qar örtüyündən təmizlənməlidir

550 Taraların neçə faizi birinci dəfə istifadə olunduqdan sonra xarab olur?

- 15%-dən çoxu
- 20%-dən çoxu
- 5%-dən çoxu
- 2%-dən çoxu
- 10%-dən çoxu

551 Dondurma yavaş və qeyri-bərabər getdiyindən kəsmiyin tərkibində hansı arzu edilməyən dəyişikliklər baş verir?

- mikrobioloji
- biokimyəvi və mikrobioloji
- fiziki-kimyəvi
- fiziki
- kimyəvi

552 Suyun donması ilə əmələ gələn buz kristalçıqlarının ölçüsü necə olur?

- orta ölçülü
- toz şəkilli
- dənəvər halda
- iri
- xırda

553 Kəsmiyin donu açılarkən tərkibindən neçə faizə qədər zərdab axıb ayrılır?

- 2..3%-ə qədər
- 4..5%-ə qədər
- 5..6%-ə qədər
- 6..7%-ə qədər
- 3..4%-ə qədər

554 Kəsmik 0.25 kq kütlədə və 6.2 kq kütlədə blok şəklində çəkilib-bükülmüş halda MI—OLK xəttində və ya digər konstruksiyası dondurucu aparatlarda orta son temperaturu nə qədər olanadək dondurulur?

- 18°C -yə çatanadək
- 12°C və —20°C-yə çatanadək
- 10°C və —25°C-yə çatanadək
- 8°C və —15°C-yə çatanadək

-15°C və -25°C -yə çatanadək

555 Son zamanlar keyfiyyətli və saxlanmaya davamlı kəsmik alınması üçün dondurulmanın hansı tipli qurğularda həyata keçirilməsi təklif olunur?

- rotor tipli və vallı tezdonduran aparatlarda
 silindri tezdonduran aparatlarda
 vallı tezdonduran aparatlarda
 rotor tipli tezdonduran aparatlarda
 şnekli aparatlarda

556 Hansı temperaturu plitələrdə kəsmik orta son temperatur -18 -25°C -ə çatanadək dondurulur?

- -5°C
 -20°C
 -30°C
 -40°C
 -10°C

557 -40°C temperaturu plitələrdə kəsmiyin dondurulması neçə saat çəkir?

- 3—4 saat
 1—2 saat
 1.5—2 saat
 1.5—2.5 saat
 0.5—1.5 saat

558 -18°C -də 12 ay saxlanılan kəsmiyin turşuluğu, kəsmiyin növündən asılı olaraq nə qədər dəyişilir?

- $1-3^{\circ}\text{T}$
 $2-4^{\circ}\text{T}$
 $3-5^{\circ}\text{T}$
 $3-6^{\circ}\text{T}$
 $3-10^{\circ}\text{T}$

559 Polietilen örtüyə yığılıb 12 ay saxlanan kəsmiyin kütləsində quruma nə qədər olur?

- 0.01
 0.11%
 1.10—2.18%
 0.11—0.18%
 0.18%

560 Kəsmiyin donunun açılması zamanı itki nə qədər təşkil edir?

- 1.65%
 2.5%
 0.01
 1.5%
 0.03

561 Dondurulmuş kəsmik dəst və sortlar üzrə ayrıldıqda neçə dərəcədə saxlanmalıdır?

- $-3\pm 1^{\circ}\text{C}$
 $-8\pm 1^{\circ}\text{C}$

- $-10 \pm 1^\circ\text{C}$
- $-18 \pm 1^\circ\text{C}$
- $-5 \pm 1^\circ\text{C}$

562 Karton yeşiklərə qablaşdırılmış kəsmik üst-üstə neçə cərgədən artıq yığılmalıdır?

- 3.0
- 8.0
- 10.0
- 12.0
- 5.0

563 Pasportda hansı məlumatlar qeyd edilir?

- mal yerinin sayı, qəbul edildiyi vaxt, təşkilatın adı
- mal yerinin sayı, məhsulun sortu, qəbul edildiyi vaxt
- mal yerinin sayı, məhsulun sortu, qəbul edildiyi vaxt, təşkilatın adı
- mal yerinin sayı, təşkilatın adı
- məhsulun sortu, qəbul edildiyi vaxt, təşkilatın adı

564 Dondurulmuş kəsmiyin saxlanma müddəti hansı amillərdən asılıdır?

- dondurulma qaydasından, kameranın temperaturundan
- qablaşdırılma qaydasından
- kameranın temperaturundan
- qablaşdırılma və dondurulma qaydasından, kameranın temperaturundan
- dondurulma qaydasından

565 Yağlı və yarımyağlı kəsmik tezdonduran aparatda hansı orta sürətlə -40°C temperaturda dondurulur?

- $(1-2) \cdot 10^{-2}$ m/saat
- $(4-2) \cdot 10^{-2}$ m/saat
- $(4-5) \cdot 10^{-2}$ m/saat
- $(1.4-2.1) \cdot 10^{-2}$ m/saat
- $(1-3) \cdot 10^{-2}$ m/saat

566 Dondurulma kəsmiyin orta son temperaturu neçə dərəcəyəçatanadək davam etdirilir?

- -2°C -ə
- -10°C -ə
- -22°C -ə
- -12°C -ə
- -5°C -ə

567 Hazır kəsmik məhsulu kamerada hansı temperaturda saxlanılır?

- -2 və -8°C -də
- -10 və -12°C -də
- -6 və -9°C -də
- -12 və -18°C -də
- -15 və -18°C -də

568 Tezdonduran aparatda dondurulan kəsmik neçə ay xarab olmur?

- 5 ay

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

569 Kamerada dondurulan kəsmik neçə ay xarab olmur?

- 5 ay
- 3 ay
- 2ay
- 1 ay
- 4 ay

570 Yavaş dondurulan kəsmiyin suvaşqanlığı saxlanma zamanı neçə faiz azalmışdır?

- 0.15
- 0.08
- 0.18
- 0.28
- 0.1

571 Tezdonduran aparatda dondurulan kəsmiyi —12°C-də neçə ay saxlamaq olar?

- 5 ay
- 1 ay
- 2 ay
- 3 ay
- 4 ay

572 Yavaş dondurulan kəsmiyin suvaşqanlığı saxlanma zamanı neçə faiz azalmışdır?

- 0.15
- 0.08
- 0.18
- 0.28
- 0.1

573 Donun açılması kəsmik kütləsinin ortasında temperatur nə qədər olanadək aparılır?

- 1±2°C-ə
- 0±1°C-ə
- 0°C-ə
- 3±4°C-ə
- 0±2°C-ə

574 Kərə yağı istehsal edildiyi müəsisədə havası təmiz və yaxşı dəyişdirilən, nisbi rütubəti nə qədər olan kameralarda saxlanılır?

- 50%-dən yuxarı olmayan
- 60%-dən yuxarı olmayan
- 70%-dən yuxarı olmayan
- 80%-dən yuxarı olmayan
- 40%-dən yuxarı olmayan

575 Mikroorqanizmlərin inkişaf etməməsi üçün donun açılması müddəti neçə saatdan artıq

olmamalıdır?

- 25.0
- 5.0
- 10.0
- 15.0
- 20.0

576 Tərkibində 25%-dən artıq su olan kərə yağı qutularının təminatlı saxlanılma müddəti 5-dən 0°C-dək temperaturda neçə gündür?

- 1.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

577 Kərə yağı saxlanan stasionar bölüşdürücü soyuducuxanaların kameralarında havanın nisbi rütubəti neçə faiz olmalıdır?

- 80-90%
- 15-50%
- 75-80%
- 85-90%
- 45-70%

578 Saxlama şəraiti eyni olduqda təminatlı saxlama müddəti hansı amillərdən asılıdır?

- ilin hansı mövsümündə istehsal edildiyindən
- kərə yağının keyfiyyətindən, çeşidindən
- ilin hansı mövsümündə istehsal edildiyindən, çeşidindən
- kərə yağının keyfiyyətindən, ilin hansı mövsümündə istehsal edildiyindən, çeşidindən
- kərə yağının keyfiyyətindən, ilin hansı mövsümündə istehsal edildiyindən

579 Tövlə şəraitində saxlanılan (noyabr ayından aprel də daxil olmaqla olan dövr) mal-qaradan sağılan süddən istehsal edilən duzsuz, duzlu, həvəskar və kəndli yağın saxlanma müddəti -12-15°C-də neçə ay qəbul edilmişdir?

- 5 ay
- 1 ay
- 3 ay
- 2 ay
- 4 ay

580 Desert, Yaroslavski, çay üçün və qatqılı kərə yağı saxlanılan soyudulan kameraların temperaturu və nisbi rütubəti nə qədər olmalıdır?

- 1°C-dən yüksək, mənfi 1°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 40%-dən yüksək
- 3°C-dən yüksək, mənfi 3°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 60%-dən yüksək
- 6°C-dən yüksək, mənfi 6°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 70%-dən yüksək
- 5°C-dən yüksək, mənfi 5°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 80%-dən yüksək
- 2°C-dən yüksək, mənfi 2°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 50%-dən yüksək

581 Giləmeyvəli və ballı kərə yağını -12°C temperaturda, istehsal edildiyi gündən hesablaşmaqla neçə ay saxlamaq olar?

- 5 ay
- 3 ay
- 2 ay
- 1 ay
- 4 ay

582 Yumurtanı saxlamaq üçün necə şərait yaratmaq lazımdır?

- mikroorqanizmlərin, fermentlərin və rüşeymin inkişafının mümkün olduğu şərait
- qazının ayrılma bildiyi şərait
- mikroorqanizmlərin, fermentlərin və rüşeymin inkişafı, karbon
- mikroorqanizmlərin, fermentlərin və rüşeymin inkişafı, suyun buxarlanması, karbon qazının ayrılma bildiyi şərait
- karbon qazının ayrılma bildiyi şərait

583 Yumurtalar soyudularkən necə ədədlik qutulara qablaşdırılır?

- 60.0
- 180.0
- 240.0
- 360.0
- 120.0

584 Soyudulma zamanı yumurta ağı və sarısının həcmi necə dəyişir?

- kütlə halına düşür
- dəyişmir
- böyüyür
- kiçilir
- oval forma alır

585 Yumurta nə üçün yavaş üsulla soyudulur?

- sərfəli olduğu üçün
- yüksək keyfiyyətli olması üçün
- uzun müddət saxlanıla bilmək üçün
- mikroorqanizmlərin içəriyə keçməsinə azaltmaq məqsədilə
- ən optimal üsul olduğu üçün

586 Soyudulmanın əvvəlində kamerada temperatur yumurtanın temperaturundan neçə dərəcə aşağı olur?

- 4°C
- 3°C
- 2—5°C
- 2—3°C
- 2°C

587 Yumurta saxlanılan kameranın havasının nisbi rütubəti nə qədər olur?

- 0.75
- 70—80%
- 55—60%
- 75—80%
- 65—70%

588 Kamera havasının hərəkət sürəti nə qədər olur?

- 0.3...0.5 m/san
- 3...5 m/san
- 0.5...0.7 m/san
- 1...0.7 m/san
- 0.1...0.4 m/san

589 Havanın cərəyan etməsini yaxşılaşdırmaq üçün aşağı cərgədəki yeşiklər hansı formada yığılır?

- düzbucaqlı formada
- kvadrat formada
- dairəvi formada
- şahmatvarı qaydada
- romb şəklində

590 Yumurtaların soyudulma müddəti onların ilkin temperaturundan asılı olaraq neçə gün çəkir?

- 2 gün
- 4 gün
- 3 gün
- 2—3 gün
- 5 gün

591 Yumurtaların soyudulma müddəti hansı amildən asılı olaraq 2—3 gün çəkir?

- hava axınının hərəkət sürətindən
- saxlanma şəraitindən
- saxlanma müddətindən
- ilkin temperaturundan
- nisbi rütubətdən

592 Saxlanma kamerasının hündürlüyündən asılı olaraq yumurta qutuları neçə cərgədən artıq olmamaq şərtilə üst-üstə yığılır?

- 25.0
- 20.0
- 15.0
- 10.0
- 5.0

593 Son cərgədəki qutu kameranın tavanından neçə sm aralı olmalıdır?

- 10 sm
- 30 sm
- 40 sm
- 50 sm
- 20 sm

594 Hər dörd cərgədən bir neçə sm məsafə qoyulmalıdır?

- 30—50 sm
- 10—20 sm
- 20—30 sm
- 30—40 sm

5—10 sm

595 Yumurta soyuducuxanada neçə rejimdə saxlanıla bilər?

- 7.0
 4.0
 3.0
 2.0
 5.0

596 Yumurta soyuducuxanada hansı rejimlərdə saxlanıla bilər?

- $-1.5—2.5^{\circ}\text{C}$ və $-3...-3.5^{\circ}\text{C}$
 -1.5°C və -2.5°C
 -0.5°C və -2.5°C
 $-0.5—1.5^{\circ}\text{C}$ və $-2...-2.5^{\circ}\text{C}$
 $-0.5—1.5^{\circ}\text{C}$ və -2°C

597 Yumurta soyuducuxanasında havanın nisbi rütubəti nə qədər ola bilər?

- 45—60%
 65—70%
 80—90%
 85—88%
 55—60%

598 Hər iki halda saxlama zamanı kamerada temperaturun enib-qalxması nə qədər olmalıdır?

- $\pm 3^{\circ}\text{C}$ -dən artıq
 $\pm 1.5^{\circ}\text{C}$ -dən artıq
 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ -dən artıq
 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ -dən artıq
 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ -dən artıq

599 Soyuducuxanada yumurtanın temperaturu nə qədər aşağı enir?

- $-0...-0.5^{\circ}\text{C}$ -dək
 $-2...-2.5^{\circ}\text{C}$ -dək
 $-4...-4.5^{\circ}\text{C}$ -dək
 $-3...-3.5^{\circ}\text{C}$ -dək
 $-1...-1.5^{\circ}\text{C}$ -dək

600 Saxlanma qaydasına əməl edildikdə yumurtanı neçə ay saxlamaq olar?

- 2—3 ay
 4—5 ay
 5—6 ay
 6—7 ay
 3—4 ay

601 Soyuducuxanada saxlanılan yumurtanın tərkibində hansı dəyişikliklər baş verir?

- yumurtanın kütləsi azalır
 yumurtanın kütləsi artır, sarısı və ağı sıyıqlaşır
 yumurtanın kütləsi artır
 yumurtanın sarısı və ağı sıyıqlaşır

yumurtanın kütləsi azalır, sarısı və ağı sıyıqlaşır

602 Yumurta soyuducuxanda saxlanan zaman tərkibində baş verən dəyişikliklərin sürəti və dərinliyi hansı amillərdən asılıdır?

- qalağa vurulma qaydasından
 saxlanma müddətindən, qalağa vurulma qaydasından
 saxlanıldığı yerin havasının parametrlərindən, saxlanma müddətindən
 saxlanıldığı yerin havasının parametrlərindən, saxlanma müddətindən, qalağa vurulma qaydasından
 saxlanıldığı yerin havasının parametrlərindən, qalağa vurulma qaydasından

603 16—20°C temperaturda 14 gün saxlanılan yumurtanın kütləsi neçə faiz azalır?

- 0.2%
 1.2%
 2.2%
 3.2%
 4.2%

604 16—20°C temperaturda 14 gün saxlanılan yumurtanın sarısının indeksi neçə faiz azalır?

- 0.2
 0.08
 0.05
 0.1
 0.15

605 Saxlama temperaturunun 0—1°C-ə endirilməsi ilə yumurta kütləsində itki neçə dəfə azalır?

- 25.0
 20.0
 15.0
 10.0
 5.0

606 6 ay saxlanılan yumurtanın turşuluğu 5.2-dən neçəyə qədər artır?

- 15-ə
 13.5-ə
 12.5-ə
 11.5-ə
 14-ə

607 Ammonyak azotunun miqdarı 1.8-dən neçə faizə qədər artır?

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

608 Çirkli yumurtalar nə ilə yuyulur?

- 6%-li ammonium sulfat duzu və ya 2%-li natrium əsası
 2%-li ammonium sulfat duzu və ya 0.1%-li natrium əsası ilə
 3%-li ammonium sulfat duzu və ya 0.2%-li natrium əsası ilə

- 5%-li ammonium sulfat duzu və ya 0.1—0.2%-li natrium əsası ilə
- 1%-li ammonium sulfat duzu və ya 1%-li natrium əsası ilə

609 Təzə yumurtanın temperturu nə qədər olmalıdır?

- 1—5°C
- 3—7°C
- 2—4°C
- 3—5°C
- 5—10°C

610 Patogen orqanizmlərin, xüsusən salmonellərin məhv edilməsi üçün yumurta dondurulmazdan qabaq hansı emala məruz qalınır?

- duz məhlulunda saxlanılır
- qaynadılır
- sterilizə edilir
- asterizə edilir
- duzlu suda saxlanılır

611 Bircinsli yumurta kütləsi pasterizatorda neçə san pasterizə edilir?

- 5 san
- 40 san
- 30 san
- 20 san
- 10 san

612 Bircinsli yumurta kütləsi pasterizatorda 40 san neçə dərəcədə pasterizə edilir?

- 20°C-də
- 40°C-də
- 50°C-də
- 60°C-də
- 30°C-də

613 Bircinsli yumurta kütləsi pasterizatorda 40 san müddətində neçə dərəcəyə kimi soyudulur?

- 1—3°C-ə
- 3—5°C-ə
- 10—20°C-ə
- 13—15°C-ə
- 10—25°C-ə

614 ABŞ-da pasterizasiya 60—62°C-də neçə dəq aparılır?

- 1.5 dəq
- 2.5 dəq
- 4.5 dəq
- 3.5 dəq
- 3 dəq

615 Fransa və İngiltərədə pasterizasiya 64°C-də neçə dəq aparılır?

- 5 dəq
- 2 dəq

- 1.5 dəq
- 2.5 dəq
- 3 dəq

616 Ölkəmizin bəzi quşçuluq fabrikləri maye yumurta məhsullarını neçə kq tutumlu karton torbalara yığıb dondurur?

- 2 kq
- 4 kq
- 3 kq
- 2—4 kq
- 5 kq

617 Bankalara yığılmış yumurta məhsul dondurucu kamerada —18—25°C-də daxilində temperatur nə qədər olanadək dondurulur?

- 2°C-ə
- 4°C-ə
- 5°C-ə
- 6°C-ə
- 3°C-ə

618 Dondurulma nə zaman uzun çəkir?

- kiçik sıxlıqlı mühitdə
- yüksək nəmlikdə
- aşağı temperaturda
- yuxarı temperaturda
- aşağı nəmlikdə

619 Maye yumurta məhsulları intensiv hava axınında tezdonduran aparatlarda neçə dərəcədə dondurulduqda yaxşı nəticə alınır?

- 20°C
- 40°C
- 30°C
- 30—40°C
- 50°C

620 Dondurulma müddəti hansı amillərdən asılıdır?

- taranın ölçüsündən
- taranın tipindən və ölçüsündən
- taranın tipindən və ölçüsündən, eləcə də dondurulma prosesinin aparılma şəraitindən
- dondurulma temperaturundan
- dondurulma prosesinin aparılma şəraitindən

621 2 kq tutumlu bankalarda maye yumurta məhsullarının tezdonduran aparatlarda —40°C-də donma müddəti nə qədər olur?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

622 Karton qutunun içərisinə ölçüsü 570x420 mm, qalınlığı 0.08 mm olan hansı markalı polietilen plyonka qoyulur?

- E markalı
- C markalı
- B markalı
- A markalı
- D markalı

623 Yumurta melanjının kütləsi nə qədər olduqda M6-AP-20 markalı maşına verilir?

- 3.5 kq-a çatdıqda
- 5.5 kq-a çatdıqda
- 2.5 kq-a çatdıqda
- 8.5 kq-a çatdıqda
- 6.5 kq-a çatdıqda

624 20—-25°C, hava axınının sürəti 3—4 m/san olduqda neçə saata məhsulun ortasındakı temperatur —6°C-ə çatır?

- 8-12 saata
- 10-15 saata
- 20-24 saata
- 30—36 saata
- 5-10 saata

625 20—-25°C, hava axınının sürəti 3—4 m/san olduqda 30—36 saata məhsulun ortasındakı temperatur neçə dərəcəyə çatır?

- 2°C-ə
- 4°C-ə
- 5°C-ə
- 6°C-ə
- 3°C-ə

626 Dondurulmuş yumurta melanjının saxlanma müddəti —10°C-də neçə aydır?

- 1 ay
- 4 ay
- 6 ay
- 8 ay
- 2 ay

627 Kif və maya göbələkləri neçə dərəcədə artıb-çoxala bilir?

- 8—-10°C-də
- 1—-3°C-də
- 10—-12°C-də
- 12—-15°C-də
- 2—-5°C-də

628 .Saxlanma müddətini artırmaq üçün kamerada temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 1°C və ondan aşağı
- 5°C və ondan aşağı

- 10°C və ondan aşağı
- 18°C və ondan aşağı
- 3°C və ondan aşağı

629 Yumurta melanjını —18°C-də neçə ay keyfiyyətli saxlamaq olur?

- 2 ay
- 5 ay
- 10 ay
- 15 ay
- 3 ay

630 Yumurta melanjını —26°C-də neçə ay keyfiyyətli saxlamaq olur?

- 5 ay
- 10 ay
- 12 ay
- 24 ay
- 8 ay

631 Donu açılmış yumurta məhsullarının temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 2°C-dən yüksək
- 1°C-dən yüksək
- 3°C-dən yüksək
- 5°C-dən yüksək
- 6°C-dən yüksək

632 Ərzaq mallarının keyfiyyətinin pisləşməsi, xarab olması və bu əsasda da itkinin yol verilməz dərəcədə yüksək olması nə ilə bağlıdır?

- saxlanmadakı qüsurla
- daşınmadakı qüsurla
- istehsaldakı qüsurla
- nəqlətmə işindəki qüsurlarla
- markalanmadakı qüsurla

633 Qida məhsulları necə nəqliyyatda daşınmalıdır?

- istilik sistemi olan nəqliyyatla
- hava nəqliyyatı ilə
- dəmiryol nəqliyyatı ilə
- soyudulan nəqliyyatla
- su nəqliyyat növü ilə

634 Tez xarabolan ət məhsullarının tələb olunan yerlərə keyfiyyətli surətdə çatdırılması işində hansı nəqliyyatların rolu böyükdür?

- soyuduculu və refrijeratolru nəqliyyatın
- refrijeratolru nəqliyyatın
- soyuduculu nəqliyyatın
- izotermik, soyuduculu və refrijeratolru nəqliyyatın
- izotermik nəqliyyatın

635 Soyuduculu nəqliyyat nəyə deyilir?

- belə nəqliyyat növü məlum deyil
- soyuducuxanalara gedən nəqliyyat
- soyudulmada iştirak edən nəqliyyat
- tələb olunan temperaturun yaradılmasına imkan verən avadanlıq və qurğularla təchiz edilmiş nəqliyyat
- məhsul soyudulan yerə

636 Ət və ət məhsullarının daşına biləcəyi nəqliyyat növləri hansı bənddə tam verilib?

- dəmiryolu, su və hava nəqliyyatı
- soyudulan dəmiryolu nəqliyyatı
- su və hava nəqliyyatı
- soyudula bilən avtomobil, dəmiryolu, su və hava nəqliyyatı
- soyudula bilən avtomobil

637 Ət məhsullarını daşıyan nəqliyyat vasitələrində hansı sənəd olmalıdır?

- daşınan məhsulun miqdarını, növünü ifadə edən sənəd
- laborator nəzarəti haqqında sənəd
- ətin keyfiyyəti haqqında sənəd
- sanitariya pasportu
- nəqliyyat vasitəsinin vəziyyətini göstərən sənəd

638 Banın daxilində orta temperatur nə qədər olmalıdır?

- +2 °C
- +10 °C
- +20 °C
- +30 °C
- +5 °C

639 B sinfinin istilikgötürmə əmsalı nə qədər olur?

- 0.5 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$
- 0.2 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$
- 0.3 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$
- 0.4 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$
- 0.1 $Vt/m^2 \cdot ^\circ C$

640 Refrijerator nəqliyyat vasitələri hansı siniflərə bölünür?

- E, F
- D, E, F
- A, B, C
- A, B, C, D, E, F
- B, C, D

641 Refrijerator nəqliyyat vasitəsinin F sinfi üçün temperatur səviyyəsi nə qədərdir?

- +15-dən -10-dək
- 10-dan yüksək olmayan
- +12-dən -20-dək
- 20-dən yüksək olmayan
- +12-dən -10-dək

642 Qızdırılan nəqliyyat vasitələrində A sinfi üçün nəqliyyat banında temperatur neçə dərəcə olur?

- +3-dən aşağı olmamalı
- +9-dan aşağı olmamalı
- +15-dən aşağı olmamalı
- +12-dən aşağı olmamalı
- +5-dən aşağı olmamalı

643 Aşağıdakı nəqliyyat vasitələrindən hansı soyuqla işlənmiş ət məhsullarının nəql edilməsində ən çox istifadə ediləni və daha perspektivlisidir?

- bütün nəqliyyat növləri eyni dərəcədə perspektivlidir
- soyuduculu su nəqliyyatı
- soyuduculu dəmiryol nəqliyyatı
- Soyuduculu avtomobil nəqliyyatı
- soyuduculu hava nəqliyyatı

644 Gücləndirilmiş izolyasiyalı buzxana C sinfinin tanıtdırıcı işarəsi necədir?

- İK
- İN
- RNA
- RRC
- RRB

645 Gücləndirilmiş izolyasiyalı refrijerator, C sinfinin tanıtdırıcı işarəsi necədir?

- FRC
- İN
- RNA
- RRB
- İK

646 Normal izolyasiyalı refrijerator, F sinfinin tanıtdırıcı işarəsi necədir?

- İK
- RRB
- RNA
- FRF
- İN

647 Maşınla soyudulan avtorefrijeratorların banında neçə dərəcə temperatur yaratmaq mümkündür?

- 0 °C-dək
- 5 °C-dən +10 °C-dək
- 10 °C-dən +20 °C-dək
- 20 °C-dən +12 °C-dək
- 15 °C-dən +5 °C-dək

648 Banın havasının temperaturu neçə variantda soyudula bilər?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

649 İlanvari qıvrılmış borudan axan hansı soyuducu agent evtetik məhlulu dondurur?

- soyuq su
- maye ammonyak
- quru buz
- duz məhlulu
- maye azot

650 Zerotorla soyutma sistemi başqa cür necə adlanır?

- süni soyutma
- tədricən soyutma
- birbaşa soyutma
- evtektik soyutma
- təbii soyutma

651 Hazırda quru buzdən istifadə etməklə avtonəqliyyatın banında avtomatik surətdə neçə dərəcə temperatur rejimi yarada bilən qurğu buraxılır?

- 3 °C
- +10 °C
- +5 °C
- 5...-5°C
- 2 °C

652 . Maşınla soyudulmada tələb olunan temperatur nə qədər müddətdən sonra yaradılır?

- 1-5 saatdan
- 5-10 saatdan
- 10-15 saatdan
- 15-18 saatdan
- 3-5 saatdan

653 Azot qurğusu harada quraşdırılır?

- avtomobildən kənarında
- soyuducuda
- müəssisədə
- avtomobilin banında
- sahədə

654 Tezkarabolan ərzaq mallarının neçə faizi dəmiryol nəqliyyatı ilə daşınır?

- 40 %-ə qədəri
- 60 %-ə qədəri
- 70 %-ə qədəri
- 80 %-ə qədəri
- 50 %-ə qədəri

655 Soyuduculu dəmir yolu nəqliyyatı təyinatına görə hansı vaqonlara ayrılır?

- kombinə edilmiş
- yalnız ixtisaslaşdırılmış
- yalnız universal
- universal və ixtisaslaşdırılmış

kompleks

656 Avtonom refrejeratorlu vaqonlarla (ARV), vaqon buzxanalarla, 5 və 12 vaqonlu mexaniki seksiyalarla, 21 və 23 vaqonlu qatarlarla tez xarab olan məhsullar hansı amillərdən asılı olaraq daşına bilər?

- Daşınılacaq yükün miqdarından, keyfiyyətindən
 Daşınılacaq yükün miqdarından
 Daşınılacaq yükün keyfiyyətindən
 Daşınılacaq yükün miqdarından, keyfiyyətindən, məsafədən
 Məsafədən

657 Yanacaq, sürtgü yağı və su ehtiyatının yaradılması, vaqonlara xidmət və təmir işləri harada aparılır?

- yüklənən yerlərdə
 müəssisənin daxilində
 soyuducu maşınlarda
 xüsusi texniki xidmət stansiyalarında və ya yüklənən-boşaldılan yerlərdə
 xüsusi ərazilərdə

658 Hər bir yük vaqonu neçə seksiyalı elektroqızdırıcıdan ibarətdir?

- 2.0
 5.0
 4.0
 3.0
 6.0

659 Soyuducu-qızdırıcı qurğunun ikinci rejimində vaqona yüklənmiş meyvə-tərəvəz neçə saat müddətində -250C-dən 50C-dək soyudula bilər?

- 5-45 saat
 20-30 saat
 40-45 saat
 48-60 saat
 10-12 saat

660 Seksiya bütövlükdə platformasının uzunluğu neçə metr olan stasionar soyuducuxanaların platformasına yerləşir?

- 110 m-dək
 160 m-dək
 150 m-dək
 120 m-dək
 170 m-dək

661 İlin soyuq günlərində 21 vaqonlu refrejeratorlu qatarın vaqonunun daxilində hava neçə dərəcəyədək isidilə bilər?

- 18 °C-dək
 16 °C-dək
 15°C-dək
 14 °C-dək
 17 °C-dək

662 Qış vaxtında vaqonlar gücü nə qədər olan elektrik peçləri ilə qızdırılır?

- 2 kVt
- 4 kVt
- 5 kVt
- 6 kVt
- 3 kVt

663 Bir soyuducu qurğu neçə vaqonu soyudur?

- 20.0
- 1.0
- 5.0
- 10.0
- 15.0

664 Qış aylarında daşınılan soyudulmuş qida məhsullarının donmaması üçün bu vaqonlarda nə quraşdırılır?

- elektrik peçləri
- kondisionerlər
- istilik sistemləri
- gəzdirilən peçlər
- lampalar

665 Dondurulmuş əti blok şəklində qablaşdırılmış olduqda vaqonlarda vurarkən sümüyə yaxın yerdə temperatur nə qədər olmalıdır?

- +3 °C
- 1 °C
- 5 °C
- 10 °C
- +2 °C

666 Dondurulmuş quş ətinin temperaturu nə qədər olmalıdır?

- 10 °C
- 3 °C
- 5 °C
- 8 °C-dən yuxarı olmamalıdır
- 7 °C

667 Bişirilmiş-hislənmiş kolbasaları temperaturu 0-dan -3 °C-dək olduqda neçə gün qət edilə biləcək məsafəyə göndərmək olar?

- 30 gün
- 20 gün
- 15 gün
- 10 gün
- 25 gün

668 Daşınma qaydası və dəmiryolu vaqonları tipini seçilməsi hansı amillərdən asılıdır?

- nəql ediləcək məhsulun növündən
- termiki vəziyyətindən

- nəqliyyatın mənzil başına çatanadək keçəcəyi ərazinin havasının temperaturundan
- nəql ediləcək məhsulun növündən, termiki vəziyyətindən, nəqliyyatın mənzil başına çatanadək keçəcəyi ərazinin havasının temperaturundan
- nəql ediləcək məhsulun növündən, termiki vəziyyətindən

669 Taranın keyfiyyətinə kim cavabdehdir?

- sahə rəisi
- işçilər
- müəssisə rəhbəri
- malgöndərən
- istehlakçılar

670 Platformaya verilən vaqonlar hansı baxımdan yoxlanılır?

- kimyəvi
- yalnız texniki
- yalnız kommersiya
- kommersiya və texniki
- laborator

671 Məhsul əskik gəldikdə, keyfiyyətinin aşağı düşdüyü göstərildikdə və digər çatışmazlıqlar müşahidə edildikdə malalan vaqon açıldıqdan neçə saat sonra ekspert tələb edə bilər?

- 18 saatdan gec olamayaraq
- 12 saatdan gec olamayaraq
- 14 saatdan gec olamayaraq
- 16 saatdan gec olamayaraq
- 24 saatdan gec olamayaraq

672 Hansı tip termometrlərdən istifadə olunur?

- Kelvin şkalalı termometrlər
- elektron termometrlər
- Civali termometrlərdən
- Platindən hazırlanan, sudan mühafizə olunan TSP-6108 tipli termometrlərdən
- beurer-ft-55 termometri

673 12 vaqonlu seksiyalarda və qatarlarda neçə telemetrik stansiya quraşdırılır

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

674 Qeyri-məhdud dairədə üzən gəmilər sahildən yenidən yanacaq, ərzaq və s. götürmədən neçə gün üzə bilər?

- 60 gündən 150 günədək
- 10 gündən 30 günədək
- 50 gündən 100 günədək
- 60 gündən 120 günədək
- 15 gündən 50 günədək

675 Tezxabolan ərzaq mallarının daşınması üçün nəzərdə tutulan bütün konteynerlər standartlaşma

üzrə Beynəlxalq təşkilatın (İSO) təsnifatına əsasən neçə tipə ayrılır?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

676 Əsasən hansı kompressorlardan istifadə olunur?

- mürəkkəb tipli
- yarımhermetik
- hermetik
- hermetik və yarımhermetik
- soyuduculu

677 Ortatonnajlı konteynerlərin brutto kütləsi nə qədərdir?

- dən 6 t-dək
- 3-dən 4 t-dək
- 2-dən 3 t-dək
- 2,5-dən 5 t-dək
- 4-dən 5 t-dək

678 -10C-də 4 gün ət yarımcəmdək halında saxlandıqda itki nə qədər olur?

- 0.04
- 0.02
- 0.01
- 1.5 %
- 0.03

679 Buz ilə soyutma hansı varinatlarda yerinə yetirilə bilər?

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

680 Qalağın görünən hissəsindən asılan briketdə hansı məlumatlar qeyd olunur?

- müəssisənin adı və ətin növü
- ətin konsistensiyası və növü
- müəssisənin adı
- ətin növü, köklük dərəcəsi, saxlanmaya qəbul edildiyi tarix
- ətin keyfiyyəti və köklük dərəcəsi

681 Buz keyfiyyətindən asılı olaraq hansı növlərə malikdir?

- bulanıq , yeyinti
- şəffaf , antiseptik
- yeyinti , antiseptik, texniki, şəffaf
- texniki, şəffaf
- yeyinti , texniki , şəffaf

682 Doğranmış buzun ölçüsü neçə sm olmalıdır?

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

683 Soyuğun alınma mənbəyindən asılı olaraq aşağıdakılardan hansı dondurulma üsulları vardır?

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

684 Qablaşdırılmış kəsmik hansı temperaturu kameralara yığılır?

- 5—15°C
- 25—35°C
- 35°C
- 25°C
- 15—25°C

685 Pasportda daha hansı məlumatlar qeyd edilir?

- mal yerinin sayı, təşkilatın adı
- məhsulun sortu, qəbul edildiyi vaxt, təşkilatın adı
- mal yerinin sayı, məhsulun sortu, qəbul edildiyi vaxt
- mal yerinin sayı, məhsulun sortu, qəbul edildiyi vaxt, təşkilatın adı
- mal yerinin sayı, qəbul edildiyi vaxt, təşkilatın adı

686 Termofil mikroblar daha nə cür adlanır?

- heterotrof
- çürüdücü
- soyuqsevən
- istiliksevən
- avtotrof

687 Saxlanma zamanı dondurulmuş ətın və subməhsulların əmtəlik göstəriciləri necə dəyişir?

- saxlanma müddətindən asılıdır
- dəyişmir
- yaxşılaşır
- pisləşir
- cüzi olaraq yaxşılaşır

688 Aşağı və yuxarı temperaturun təsiri ilə konservləşdirmə hansı metoda aiddir?

- biotexnoloji
- mikrobioloji
- fiziki
- kimyəvi
- bioloji