

# 2925 Qida fiziologiyası\_AZ\_YAY\_2016 testinin sualları

## Fənn : 2925 Qida fiziologiyası

1 XVII əsrdə elmə ilk dəfə “refleks” sözünü daxil edən alim kimdir?

- 66.0
- R. Dekard
- A.N. Uqolev
- İ.M. Seçenov
- A.A. Pokrovski
- İ.P. Pavlov

2 Kalori dəyərliliyi haqqında ilk təsəvvür kim tərəfindən yaradılmışdır?

- İ.P. Pavlov
- M. Rubner
- A.N. Uqolev
- İ.M. Seçenov
- A.A. Pokrovski

3 Həzm fiziologiyasının banisi kimdir?

- R. Dekard
- İ.P. Pavlov
- A.N. Uqolev
- İ.M. Seçenov
- A.A. Pokrovski

4 Fistula metodunu tətbiq edən alim:

- R. Dekard
- İ.P. Pavlov
- A.N. Uqolev
- İ.M. Seçenov
- A.A. Pokrovski

5 Orqanizmdə baş verən proseslərin reflektormexanizmlə əlaqəsini söyləyən alim:

- R. Dekard
- İ.M. Seçenov
- A.N. Uqolev
- İ.P. Pavlov
- A.A. Pokrovski

6 Həzm şirələrinin və onların ifrazı proseslərinin təcrübədə xüsusi eksperimental üsullarla öyrənən alim:

- R. Dekard
- İ.P. Pavlov
- A.N. Uqolev
- İ.M. Seçenov
- A.A. Pokrovski

7 Mərkəzi sinir sisteminin fəaliyyəti ilə əlaqədar elmi tədqiqatları kim aparmışdır?

- R. Dekard
- İ.M. Seçenov
- A.N. Uqolev
- İ.P. Pavlov
- A.A. Pokrovski

8 Qida biokimyası, fiziologiyası və patologiyası sahələrində geniş elmi tədqiqatların təşkilində mühüm rol oynamış alim:

- R. Dekard
- A.A. Pokrovski
- A.N. Uqolev
- İ.P. Pavlov
- İ.M. Seçenov

9 Hansı alimin rəhbərliyi altında "Elmi-Tədqiqat Qida İnstitutu" fəaliyyət göstərmişdir?

- R. Dekard
- A.A. Pokrovski
- A.N. Uqolev
- İ.P. Pavlov
- İ.M. Seçenov

10 "Adekvat qidalanma nəzəriyyəsi və trofologiya" adlı monoqrafiya kimə məxsusdur?

- R. Dekard
- A.N. Uqolev
- A.A. Pokrovski
- İ.P. Pavlov
- İ.M. Seçenov

11 "Tibb elminin qanunları" əsərinin müəllifi kimdir?

- İ.Müller
- İbn Sina
- İ.P. Pavlov
- İ.M. Seçenov
- Ömər Osman oğlu

12 Fiziologiya nədir?

- Təbiətdə maddələr dövrənini öyrənən elmdir
- Orqanizmin, onun üzv və sistemlərinin həyat fəaliyyəti proseslərini və funksiyalarını, onların bir-biri ilə və xarici mühitlə qarşılıqlı əlaqə və təsirlərini öyrənən elmdir.
- Mikrobların həyat və xassələrini öyrənən elmdir
- Canlı orqanizmlərin müxtəlifliyi haqqında elmdir
- Həyatı üçün optimal şəraiti yaratmaq haqqında elmdir

13 Orqanizmin, onun üzv və sistemlərinin həyat fəaliyyəti proseslərini və funksiyalarını, onların bir-biri ilə və xarici mühitlə qarşılıqlı əlaqə və təsirlərini öyrənən elm hansıdır?

- İmmunologiya
- Qida fiziologiyası
- Mikrobiologiya

- Ekologiya
- Biokimya

14 Qidalanma elminin digər tibb elmlərilə əlaqəsinin düzgün variantını göstərin

- kimya, fiziologiya, mikrobiologiya
- biokimya, fiziologiya, diyetologiya, mikrobiologiya
- anatomiya, üzvi kimya, fizika
- qeyri-üzvi kimya, biologiya,
- fiziologiya mikrobiologiya, kimya, anatomiya

15 Orqanizm tərəfindən qida maddələrinin qəbulu, həzm zamanı sorulması, quruluş (struktur) elementlərinə və enerji mənbəyinə çevrilməsi proseslərini öyrənən elm?

- İmmunologiya
- Qida fiziologiyası
- Mikrobiologiya
- Ekologiya
- Biokimya

16 Rasional qidalanma haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

- İnsan həyatının yaş, peşə, istehsalat, iqlim, coğrafi mühit, məişət və fərdi xüsusiyyətlərinə müvafiq olaraq qurulmalıdır
- Hamısı
- Qəbul edilən hazır məhsullarda qida maddələrinin insan orqanizminin fizioloji tələbatlarına uyğunluğunu təmin edir
- Qida maddələrinin mənimsənilməsi və sərf edilməsi prosesləri arasında müəyyən tarazlığın olmasını təmin edir
- Orqanizmin böyümə və inkişafı ilə əlaqədar olaraq, qidaya olan əlavə ehtiyaclarının ödənilməsini nəzərdə tutur

17 Qida fiziologiyası haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

- Qidanın kimyəvi tərkibini öyrənir
- Deyilənlərin hamısı
- Enerji dəyərini öyrənir
- Sutkalıq normaları öyrənir
- Qidalanmanın rejimi kimi məsələləri araşdırır

18 Müxtəlif qida çatışmamazlıqları ilə əlaqədar baş verən fizioloji və patoloji dəyişiklikləri öyrənən elm:

- İmmunologiya
- Qida fiziologiyası
- Mikrobiologiya
- Ekologiya
- Biokimya

19 Qidanın kimyəvi tərkibi, enerji dəyəri, sutkalıq normaları və qidalanmanın rejimi kimi məsələləri və müxtəlif qida çatışmamazlıqları ilə əlaqədar baş verən fizioloji və patoloji dəyişiklikləri öyrənən elm:

- İmmunologiya
- Qida fiziologiyası
- Mikrobiologiya

- Ekologiya
- Biokimya

20 Mərkəzi sinir sisteminin fəaliyyətinin vəziyyətini əks etdirən göstəricilər:

- heç biri
- yaddaş
- yaddaş, diqqət, düşüncə
- düşüncə
- diqqət

21 İnsan orqanizmi, onun üzv və toxumaları, üzvlər sistemlərinin həyat fəaliyyətini və funksiyalarını, onların qarşılıqlı əlaqə və təsirlərini, idarə və tənzim mexanizmlərini, orqanizm ilə xarici mühitin vəhdətini öyrənən elm?

- Ekologiya
- İnsan fiziologiyası
- İmmunologiya
- Qida fiziologiyası
- Mikrobiologiya

22 İnsan orqanizmində neçə növ hüceyrəyə rast gəlinir?

- 10-a yaxın
- 200-ə yaxın
- 500-ə yaxın
- 70-ə yaxın
- 100-ə yaxın

23 Fəaliyyət göstərən, eyni funksiya yerinə yetirən hüceyrələrin birləşməsindən nə əmələ gəlir?

- düzgün cavb yoxdur
- toxuma
- hüceyrə
- orqan
- orqanlar sistemi

24 Eyni növ toxumalar birləşərək nə əmələ gətirir?

- düzgün cavb yoxdur
- orqan
- hüceyrə
- toxuma
- orqanlar sistemi

25 Eyni funksiya yerinə yetirən orqanlar birləşərək nə əmələ gətirirlər?

- düzgün cavb yoxdur
- orqanlar sistemi
- hüceyrə
- toxuma
- orqan

26 Sinir toxuması hansı funksiya daşıyır?

- sekresiya funksiya

- sinir siqnallarının nəqli və yenidən işlənməsi funksiyası
- yığılma funksiyasını
- dayaq funksiyasını
- ötürücü funksiya

27 Sinir siqnallarının nəqli və yenidən işlənməsi funksiyasını hansı toxuma yerinə yetirir?

- Deyilənlərin hamısı
- Sinir toxuması
- Əzələ toxuması
- Sümük toxuması
- Epitel toxuması

28 Əzələ toxuması hansı funksiya daşıyır?

- sekresiya funksiya
- yığılma funksiyasını
- sinir siqnallarının nəqli və yenidən işlənməsi funksiyası
- dayaq funksiyasını
- ötürücü funksiya

29 Yığılma funksiyasını hansı toxuma yerinə yetirir?

- Deyilənlərin hamısı
- Əzələ toxuması
- Sinir toxuması
- Sümük toxuması
- Epitel toxuması

30 Sümük toxuması hansı funsiyanı yerinə yetirir?

- sekresiya funksiya
- dayaq funksiyasını
- sinir siqnallarının nəqli və yenidən işlənməsi funksiyası
- yığılma funksiyasını
- ötürücü funksiya

31 Dayaq funksiyasını hansı toxuma yerinə yetirir?

- Deyilənlərin hamısı
- Sümük toxuması
- Əzələ toxuması
- Sinir toxuması
- Epitel toxuması

32 Ötürücü və sekresiya funksiyalarını icra edən toxuma:

- Deyilənlərin hamısı
- Epitel toxuması
- Sümük toxuması
- Sinir toxuması
- Əzələ toxuması

33 Epiteli toxuması hansı funsiyanı yerinə yetirir?

- deyilənlərin hamısını

- ötürücü və sekresiya funksiyasını
- dayaq funksiyasını
- yığılma funksiyasını
- sinir siqnallarının nəqli və yenidən işlənməsi funksiyası

34 Sinir sisteminin şöbələri hansılardır?

- periferik və vegetativ
- mərkəzi və periferik
- somatik və vegetativ
- simpatik və parasimpatik
- vegetativ və parasimpatik

35 Mərkəzi sinir sistemi hansı hissələrdən təşkil edilmişdir?

- Səhv cavab yoxdur
- Baş beyin və onurğa beyin
- Yalnız baş beyindən
- Yalnız onurğa beyindən
- Duzgun cavab yoxdur

36 Şərtsiz reflekslər nə zaman gəlir?

- həyatın ilk saatlarında əldə edilir
- anadan gəlmə olur
- həyat fəaliyyəti prosesində əldə edilir
- həyatın ilk günlərində əldə edilir
- həyatın ilk aylarında əldə edilir

37 Şərti reflekslər nə zaman əmələ gəlir?

- həyatın ilk günlərində əldə edilir
- həyat fəaliyyəti nəticəsində əldə edilir
- anadan gəlmə olur
- həyatın ilk aylarında əldə edilir
- həyatın ilk saatlarında əmələ gəlir

38 Bütün hiss üzvlərindən, hərəkət aparatından və daxili orqanlardan gələn siqnalların analiz və sintezində, ali sinir və psixi fəaliyyətin müxtəlif xassələrinin (yaddaş, qavrama, təfəkkür, nitq, şüur və s.) təzahüründə başlıca rol oynayan orqan:

- qan dövrəni
- baş beyin
- böyrək
- ürək
- onurğa beyin

39 Orqanizmin davranış və emosional reaksiyalarının təşəkkülündə və həyata keçməsində fəal iştirak edən orqan:

- Ürək
- Beyinin qabıqaltı və ara beyin törəmələri
- Beyinin kötük (lülə) hissəsinin törəmələri
- Onurğa beyin
- Böyrək

40 Hərəkət aparatının tonusu və fəaliyyətini idarə edən və əlaqələndirən mühüm mərkəz?

- onurğa beyin
- beyincik
- uzunsov beyin
- beyin körpüsü
- orta beyin

41 Yaşlı adamlarda mədənin həcminə qədərdir?

- 3,5 l
- 2,5 l
- 1,5 l
- 2 l
- 3 l

42 "Aclıq", "toxluq", "susuzluq" hissləri ilə sıx bağlı olan vegetativ mərkəzlər harada yerləşir?

- orta beyində
- hipotalamusda
- uzunsov beyində
- onurğa beyində
- beyincikdə

43 Bədənin baş hissəsi istisna olmaqla qalan bütün hissələrini - dərinə, əzələləri, daxili üzvləri sinirləşdirən və reflektor reaksiyalarda mühüm rol oynayan üzv:

- orta beyin
- onurğa beyin sinirləri
- hipotalamus
- uzunsov beyin
- beyincik

44 Hansı sinir sisteminin struktur elementidir:

- hüceyrə
- neyron
- akson
- dendrid
- sinaps

45 Sinir hüceyrəsi informasiyanı nə vasitəsilə alır?

- reseptorla
- dendridlə
- aksonla
- sinapsla
- neyronla

46 Funksiyaların kimyəvi tənzimləyiciləri:

- Minerl duzlar
- Hormonlar
- Zülallar
- Yağlar

Vitaminlər

47 İnsanın dəqiqə ərzində ne reflektor tənəffus aktı yerinə yetirir?

- 5.0
- 14-16
- 40-45
- 70-80
- 3.0

48 Kiçik qan dövrənı nəyə xidmət edir?

- səhv cavab yoxdur
- venoz qanın O<sub>2</sub>-lə zənginləşməsinə və CO<sub>2</sub>-dən təmizlənməsinə
- qida maddələrinin və O<sub>2</sub>-nin toxuma və hüceyrələrə daşınmasına
- böyrəklər vasitəsilə bəzi tullantı məhsullarından azad olmasına
- düz cavab yoxdur

49 Böyük qan dövrənı nəyə xidmət edir?

- səhv cavab yoxdur
- qida maddələrinin və O<sub>2</sub>-nin toxuma və hüceyrələrə daşınmasına, böyrəklər vasitəsilə bəzi tullantı məhsullarından azad olmasına
- venoz qanın O<sub>2</sub>-lə zənginləşməsinə və CO<sub>2</sub>-dən təmizlənməsinə
- həzmə
- düz cavab yoxdur

50 Aşağıdakılardan hansı qanın laxtalanmasında iştirak edir?

- eritrosit
- fibrinogen
- hemoqlobin
- qlobulin
- albumin

51 Ürəyin fəaliyyətini sürətləndirən və qüvvətləndirən sinirlər necə adlanır?

- səhv cavab yoxdur
- simpatik sinirlər
- parasimpatik sinirlər
- affərent sinirlər
- düz cavab yoxdur

52 Ürəyin fəaliyyətini zəiflədən və ləngidən sinirlər necə adlanır?

- səhv cavab yoxdur
- parasimpatik sinirlər
- simpatik sinirlər
- affərent sinirlər
- düz cavab yoxdur

53 İnsanın ürəyi dəqiqədə orta hesabla necə dəfə yığılır?

- 15-20 dəfə
- 70-75 dəfə
- 25-30 dəfə



- 90-95 dəfə
- 100-110 dəfə

54 İnsanın ürəyinin hər yığılması zamanı aorta damarına nə qədər qədər qan qovur?

- 25 ml
- 70 ml
- 10 ml
- 90 ml
- 115 ml

55 Qan tərkibi necədir?

- səhv cavab yoxdur
- plazmadan və formalı elementlərdən təşkil olunmuşdur
- yağlardan təşkil olunmuşdur
- vitaminlərdən təşkil olunmuşdur
- aminturşularından təşkil olunmuşdur

56 Eritrositlər nəyə deyilir?

- Düz cavab yoxdur
- Qizmizi qan kürəciklərinə
- Ağ qan kürəciklərinə
- Qan lövhəciklərinə
- Səhv cavab yoxdur

57 Leykositlər nəyə deyilir?

- Düz cavab yoxdur
- Ağ qan kürəciklərinə
- Qizmizi qan kürəciklərinə
- Qan lövhəciklərinə
- Səhv cavab yoxdur

58 Qırmızı qan kürəcikləri necə adlanır?

- səhv cavab yoxdur
- eritrositlər
- leykositlər
- trombositlər
- xlorofillər

59 Ağ qan kürəcikləri necə adlanır?

- səhv cavab yoxdur
- leykositlər
- eritrositlər
- trombositlər
- xlorofillər

60 Qan lövhəcikləri necə adlanır?

- səhv cavab yoxdur
- trombositlər
- eritrositlər

- leykositlər
- xlorofillər

61 Hemoqlobulinin təkimində hansı metal elementi var?

- Səhv cavab yoxdur
- Dəmir
- Sink
- Aliminium
- Mis

62 Azqanlılıq nə vaxt meydana gəlir?

- düz cavab yoxdur
- eritrositlərin miqdarı 3 mln-dan az olduqda
- eritrositlərin miqdarı 5 mln olduqda
- eritrositlərin miqdarı 7 milyon olduqda
- səhv cavab yoxdur

63 Eritrosit harada əmələ gəlir?

- səhv cavab yoxdur
- qırmızı sümük iliyində
- böyrəkdə
- mədədə
- ürəkdə

64 Leykositlər harada əmələ gəlir?

- səhv cavab yoxdur
- qırmızı sümük iliyində, limfa düyünlərində və dalaqda
- böyrəkdə
- mədədə
- ürəkdə

65 Aşağıdakılardan hansı laxtalanma prosesində iştirak edir?

- səhv cavab yoxdur
- trombosit
- leykosit
- eritrosit
- xlorofil

66 Qanın laxtalanma prosesində iştirak edən qan hüceyrəsi necə adlanır?

- səhv cavab yoxdur
- trombosit
- eritrosit
- leykosit
- xlorofil

67 I qan qrupundan olan qanı hansı qan qrupuna vurmaq olar?

- IV qan qrupuna
- Bütün qan qruplarına vurmaq olar
- II qan qrupuna

- I qan qrupuna
- III qan qrupuna

68 II qan qrupundan olan qanı hansı qan qrupuna vurmaq olar?

- bütün qan qruplarına vurmaq olar
- yalnız II və IV qrupa
- I qan qrupuna
- III qan qrupuna
- yalnız IV qrupa

69 III qan qrupundan olan qanı hansı qan qrupuna vurmaq olar?

- bütün qan qruplarına vurmaq olar
- yalnız III və IV qrupa
- I qan qrupuna
- yalnız II və IV qrupa
- II qrupa

70 IV qan qrupundan olan qanı hansı qan qrupuna vurmaq olar?

- bütün qan qruplarına vurmaq olar
- yalnız IV qrupuna
- I qan qrupuna
- yalnız II qrupa
- yalnız III qrupa

71 Qanın hərəkətini təşkil edən orqan

- Mədə
- Ürək
- Böyrək
- Ağ ciyər
- Qara ciyər

72 Ürək hansı hissələrdən təşkil olunmuşdur?

- səhv cavab yoxdur
- 2 qulaqcıq, 2 mədəcikdən
- 4 mədəcikdən
- 4 qulaqcıqdan
- düz cavab yoxdur

73 Ürəkdən qanı daşıyan damarlar necə adlanırlar?

- səhv cavab yoxdur
- arteriya
- vena
- kapilyar
- düz cavab yoxdur

74 Damarlar hansı təbəqələrdən təşkil olunmuşdur?

- Adventisiyadan
- Hamısından
- İntimadan

- Mediadan
- Heç birindən

75 Sistola nəyə deyilir?

- Səhv cavab yoxdur
- Ürək əzələsinin yığılmasına
- Ürək əzələsinin boşalmasına
- Mədənin deşilməsinə
- Düz cavab yoxdur

76 Diastola nəyə deyilir?

- Səhv cavab yoxdur
- Ürək əzələsinin boşalmasına
- Ürək əzələsinin yığılmasına
- Mədənin deşilməsinə
- Düz cavab yoxdur

77 Ürək əzələsinin yığılması necə adlanır?

- səhv cavab yoxdur
- sistola
- diastola
- fistula
- düz cavab yoxdur

78 Ürək əzələsinin boşalması necə adlanır?

- səhv cavab yoxdur
- diastola
- sistola
- fistula
- düz cavab yoxdur

79 Beyinə daxil olan sinir impulslarının getdiyi yol necə adlanır ?

- dentrid
- afferent
- effèrent
- hissi neyronlarla
- mielin neyronları

80 Hüceyrənin qəbuledici strukturu nə adlanır?

- akson
- reseptor
- refleks
- dentrid
- neyron

81 Reflektor aktın həyata keçməsi üçün minimum neçə neyron lazımdır?

- 7.0
- 2.0
- 3.0

- 5.0  
 4.0

82 Daxili sekresiya vəzləri orqanizmin maddələr mübadiləsinə təsir edən nə ifraz edirlər?

- vitaminlər  
 hormonlar  
 şəkər  
 mineral duzlar  
 üzvi turşular

83 Sinir hüceyrələri çıxıntıları arasındakı hüceyrəarası maye ilə dolan boşluqlar necə adlanır

- dentrid  
 sinaps  
 refleks  
 akson  
 neyron

84 Azan sinir hansı orqanın fəaliyyətini tənzim edir?

- duyğu orqanları  
 qarın boşluğu və döş qəfəsi orqanları  
 yuxarı ətrafları  
 aşağı ətrafları  
 eşitmə orqanları

85 Skolioz nə deməkdir?

- heç biri  
 onurğanın frontal müstəvidə əyriliyi  
 bel əyriliyi  
 onurğa yırtığı  
 əsəb pozğunluğu

86 Dərinin orqanizm üçün fizioloji əhəmiyyəti :

- həzmdə, tənəffüsdə iştirak edir  
 istilik tənzimində, mübadilə proseslərində iştirak edir, ifrazat funksiyası daşıyır  
 istilik tənzimində, mübadilə proseslərində, həzm prosesində iştirak edir  
 ifrazat funksiyası daşıyır, tənəffüs prosesində iştirak edir  
 istilik tənzimində, həzmdə, ifrazat prosesində iştirak edir

87 Zülallar nədən təşkil olunmuşdur?

- düz cavab yoxdur  
 amin turşularından  
 yağ turşularından və qliserindən  
 sadə şəkərlərdən  
 səhv cavab yoxdur

88 Yağ turşularından və qliserindənəmələ gələn maddə hansıdır?

- Mineral maddələr  
 Yağlar  
 Zülallar

- Karbohidratlar
- Vitaminlər

89 Yağlar nədən təşkil olunmuşdur?

- düz cavab yoxdur
- yağ turşularından və qliserindən
- amin turşularından
- sadə şəkərlərdən
- səhv cavab yoxdur

90 Karbohidratlar nədən təşkil olunmuşdur?

- düz cavab yoxdur
- sadə şəkərlərdən
- yağ turşularından və qliserindən
- amin turşularından
- səhv cavab yoxdur

91 Ağız boşluğu orqanları hansılardır?

- qalxanabənzər vəz, udlaq, dil
- dodaq, dil, dişlər
- dil, qida borusu, dişlər
- dişlər, bronxlar, dodaqlar
- qida borusu, udlaq, bronxlar

92 Ağız boşluğunda hansı proses baş verir?

- xolesterinin sintezi
- qidanın xırdalanması
- yağların hissəvi hidrolizi
- zülalların hissəvi hidrolizi
- yağların parçalanması

93 Hüceyrədaxili həzm aparatı funksiyasını hansı orqanoid yerinə yetirir?

- hamısı
- lizosomlar
- holci aparatı
- endoplazmatik şəbəkə
- ribasom

94 Mədə-bağırsağ həzmi necə adlanır?

- düz cavab yoxdur
- boru həzmi
- hüceyrədaxili həzm
- membran həzmi
- səhv cavab yoxdur

95 Aşağıdakılardan hansı ağız suyu vəzisi deyildir?

- səhv cavab yoxdur
- qaraciyər vəzisi
- çənəaltı vəzi

- dilaltı vəzi
- qulaqyanı vəzi

96 Mədənin həcmi hansı variantda düzgün verilmişdir?

- 5-5.5l
- 2-2.5l
- 4-4.5l
- 0.5-1l
- 7-7.5l

97 Mədənin yuxarı hissəsi necə adlanır?

- düz cavab yoxdur
- kardial şöbə
- fundal şöbə
- pilorik şöbə
- səhv cavab yoxdur

98 Mədənin orta hissəsi necə adlanır?

- düz cavab yoxdur
- fundal şöbə
- kardial şöbə
- pilorik şöbə
- səhv cavab yoxdur

99 Mədənin aşağı hissəsi necə adlanır?

- düz cavab yoxdur
- pilorik şöbə
- kardial şöbə
- fundal şöbə
- səhv cavab yoxdur

100 Mədənin xarici qatı necə adlanır?

- düz cavab yoxdur
- serroz təbəqə
- selikli qişa
- əzələ qatı
- səhv cavab yoxdur

101 Mədənin orta qatı necə adlanır?

- düz cavab yoxdur
- əzələ qatı
- selikli qişa
- serroz təbəqə
- səhv cavab yoxdur

102 Mədənin daxili qatı necə adlanır?

- düz cavab yoxdur
- selikli qişa
- serroz təbəqə

- əzələ qatı
- səhv cavab yoxdur

103 Mədə şirəsi necə reaksiyaya malikdir?

- düz cavab yoxdur
- turş
- qələvi
- neytral
- səhv cavab yoxdur

104 Mədə şirəsində yaqlara təsir edən hansı ferment var?

- düz cavab yoxdur
- lipaza
- pepsin
- amilaza
- tripsin

105 On iki barmaq bağırsağ hansı vəzin axacaqları açılır?

- Yumurtalıqın
- Mədəaltı vəzi və qaraciyər
- Dilaltı vəzin
- Çənəaltı vəzin
- Timus vəzin

106 Qaraciyər haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- Qaraciyərin "qapısı" adlanan nahiyəsindən onun daxilinə qaraciyər arteriyası, qapı venası, limfa damarları və sinirlər daxil olur.
- Səhv cavab yoxdur
- ən böyük vəzidir, kütləsi 1,5-2 kq-a çatır.
- o qarın boşluğunda, diafraqmanın altında yerləşir
- iki böyük paydan-sağ və sol hissələrdən ibarətdir.

107 Mədə vəzilərini qıcıqlandıran amillər:

- fiziki ağırlıq
- şərti siqnallar (əvvəllər qida qəbulu ilə bağlı olan) və qida
- qida və su
- su
- üşümə

108 Ödün funksional əhəmiyyəti nədən ibarətdir?

- Səhv cavab yoxdur
- Bağırsaqda yağlara parçalayıcı təsir göstərən lipaza fermentini fəallaşdırır, qida yağlarının emulsiya halına düşməsinə sürətləndirir
- Zülalları parçalayır,
- Karbohidratları parçalayır
- Düz cavab yoxdur

109 Mədədə həzmin pozulmasına nə səbəb ola bilər?

- qidalanma zamanı mineral suyun istifadə olunması



- tələsik yeyilən quru qida
- yanm cıq qıdalanma
- gündəlik qidaya tərəvəzlərin daxil edilməsi
-  tin, ekstra aktivləşdirici maddələrin istifadəsi

110 Mədəaltı vəzin Őir sinin ifrazının dayanmasına səbəb olan məhsullar hansılardır?

- qida qəbulu
- s d z rdabı v  spirtli içkilər
- k l m
- soĝan
- yaĝ

111 Qaraciyər orqanizmdə bu funksiyanın hansını yerinə yetirir?

- suyun sorulması
- yaĝların sorulması
- vitamin C-nin sintezi
- toksik birləşmələrin zərərsizləşdirilməsi
- qidanın xırdalanması

112  d hansı maddələrdən təşkil olunub?

- ximozin v  tripsin
- xolesterin v   d turşusu
- pepsin v  xolesterin
- laktoza v  amiloza
- saxaroza v  lipaza

113  d n əsas funksiyası nədir?

- dəmirin bərpası
- yaĝ turşularının sorulması
- zülalın həzmi
- karbohidratın həzmi
- suda həll olunan vitaminlərin qəbul edilməsi

114  d kisəsini dayandıran səbəb hansılardır?

- maqnezium duzları
- aclıq
- yaĝlar
- ksilit
- dondurma

115  d ifrazı funksiyasını zədələyən səbəb hansılardır ?

- soyuq qida
- yaĝın həddindən artıq istifadəsi
- duzun həddindən artıq istifadəsi
- s d
- isti qida

116 Pepsin hansı orqanda əmələ gəlir ?

- yoĝun baĝırsaqda

- mədədə
- mədəaltı vəzdə
- nazik bağırsaqda
- ağız boşluğunda

117 Həll olmayan ərzaqlar orqanizmdən hansı orqan vasitəsilə xaric olunur?

- dəridən
- yoğun bağırsaqdan
- böyrəkdən
- ağızdan
- ağciyərlərdən

118 Hansı orqan xolesterinin ifrazında iştirak edir?

- nazik bağırsaq
- qara ciyər
- ağ ciyər
- böyrək
- mədə

119 Yoğun bağırsağın peristaltikasını artıran məhsullar hansılardır?

- ət məhsulları
- tərəvəz və quru meyvələr
- xəmir məmulatları
- kisel
- kompotlar

120 İnsanın həzm sistemi hansı düzgün ardıcılıqdan ibarətdir?

- həzm vəziləri, qida borusu, ürək, mədə, bağırsaq
- ağız boşluğu, udlaq, qida borusu, mədə, bağırsaq
- ağız boşluğu, qida borusu, qırtlaq, mədə, bağırsaq
- ağız boşluğu, ağ ciyər, mədə, qara ciyər və bağırsaq
- ağız boşluğu, udlaq, qida borusu, böyrəklər, həzm vəziləri

121 Bunlardan hansı qara ciyərin yerinə yetirdiyi funksiyalardan biridir?

- öd nə ifraz edir
- qana daxil olan zərərli maddələri zərərsizləşdirmək
- sidiyin ifrazını təmin etmək
- tənzimlənmiş tənəffüs
- sinir sistemini qaydaya salır

122 Ödün hansı orqan ifraz edir ?

- qalxanabənzər vəz
- öd kisəsi
- qara ciyər
- dalaq
- böyrək

123 Həzm harada başlayır?

- udlaq

- ağız boşluğunda
- qara ciyərdə
- bağırsaqda
- mədədə

124 Nazik bağırsaqlarda aşağıdakı proseslərdən hansı gedir ?

- zülal və karbohidratların sintezi
- sorulma və həzm
- həzm və sintez
- toksik maddələrin xaric olunması
- şəkər və vitamin sintezi

125 Yoğun bağırsaqda hansı proses baş verir?

- həzm
- çürümə və vitaminlərin sintezi
- vitaminlərin sintezi və sorulma
- toksinlərin zərərsizləşdirilməsi
- qida hissələrinin mənimsənilməsi

126 Tüpürcək hansı maddələrdən təşkil olunub?

- peptidaza, lisosimadan
- liozima, amilaza, selikdən
- yağ turşusu, amilazadan
- lipaza, selikdən
- selik, amin turşularından

127 Ağız boşluğunun selikli qişasının normal vəziyyətini təmin edən maddələr hansılardır

- ferment və vitamin C
- vitamin C və vitamin A
- vitamin A və kalsium
- kalsium və pepsin
- qlikogen və amilaza

128 Mədə şirəsi hansı maddələrdən təşkil olunub?

- lipaza, öd və lizosimdən
- pepsin, lipaza, duz turşusundan
- duz turşusu və selikdən
- sirkə turşusu və yağ turşusundan
- amilaza və lipazadan

129 Mədədə zülalları parçalayan əsas ferment hansılardır?

- qlikogen
- pepsin
- lipaza
- öd
- amilaza

130 Mədə lipazası yalnız hansı maddəni parçalayır?

- zülal

- emulsiya olunmuş yağları
- xolesterin
- nişasta
- karbohidrat

131 Sütün laktozası hansı orqanlara parçalanır

- ağız boşluğunda
- nazik bağırsaqda
- mədədə
- yoğun bağırsaqda
- 12 barmaq bağırsaqda

132 Mədəaltı vəzi şirəsi hansı maddələrdən təşkil olunub

- qlükoza və pepsin
- lipaza və tripsin
- pepsin və qlükoza
- tripsin və lizozim
- insulin və amiloza

133 Həzmlə əlaqədar olan mərkəzlər harada yerləşir?

- Onurğa beyində
- Uzunsov beyində
- Beyincikdə
- Orta beyində
- Ara beyində

134 Həzmlə əlaqədar olan mərkəzləri göstərin

- Mədəaltı vəzi şirəsinin ifrazı mərkəzi və öd ifrazı mərkəzi
- Deyilənlərin hamısı
- Əmmə mərkəzi və çeynəmə mərkəzi
- Ağız şirəsi ifrazı mərkəzi və udma mərkəzi
- Mədənin boşalması (evakuasiya) mərkəzi və qusma mərkəzi -

135 Aşağıdakılardan hansı karbohidrat mənbəyi deyildir?

- Kartof
- Ət
- Buğda
- Arpa
- Qarğıdalı

136 Taxıl (buğda, arpa, düyü, qarğıdalı və s.), kartof və düyü məhsulları hansı qida məhsulları ilə zəngindir?

- heç biri ilə
- karbohidratlarla
- zülallarla
- yağlarla
- alkaqollu maddələrlə

137 Paxlalı bitkilər hansı qida maddəsi ilə zəngindir?

- heç biri ilə
- bitki zülalları ilə
- karbohidratlarla
- yağlarla
- alkaqollu maddələrlə

138 Günəbaxan, zeytun, pambıq və s. kimi bitkilər hansı qida maddəsi ilə zəngindir?

- heç biri ilə
- yağlarla
- karbohidratlarla
- bitki zülalları ilə
- alkaqollu maddələrlə

139 Hansı maddələr bədənin əsas enerji mənbəyi rolunu oynayır?

- Heç biri
- Karbohidratlar və yağlar
- Vitaminlər və mineral maddələr
- Zülallar və yağlar
- Mineral maddələr

140 Hansı maddə bədənin əsasən tikinti materialları rolunu oynayır?

- Heç biri
- zülallar və yağlar
- Karbohidratlar və yağlar
- Vitaminlər və mineral maddələr
- Mineral maddələr

141 Ağız aparatına hansı orqanlar daxildir?

- dişlər və ağız boşluğuna açılan həzm vəziləri
- deyilənlərin hamısı
- Dil və diş
- Dodaq və diş,
- ağız boşluğuna açılan həzm vəziləri

142 Heyvan orqanizmlərində hüceyrədaxili həzm aparatı funksiyasını hansı orqan yerinə yetirir?

- deyilənlərin heç biri
- lizosomlar
- xloroplastlar
- mitoxondriylər
- deyilənlərin hamısı

143 İnsanda əsas həzm forması hansıdır?

- Heç biri
- Mədə-bağırsaq həzmi
- Lizosom həzmi
- Membran həzmi
- Divaryanı həzm

144 Mədənin xarici qatı hansı variantda düzgün verilmişdir?

- düz cavab yoxdur
- serroz təbəqə
- əzələ qatı
- selikli qişa
- səhv cavab yoxdur

145 Mədənn tutumu variantda düzgün verilmişdir?

- 10l
- 2-2,5l
- 5l
- 0.5l
- 4l

146 Deyilənlərdən hansını mədəyə aid etmək olar?

- İnsanda əsasən üç hissədən - kardial, fundal və pilorik şöbələrdən ibarətdir
- Deyilənlərin hamısı
- Qidanın həzmində mühüm əhəmiyyət kəsb edir.
- Mədə, içərisi boşluq olan əzələ orqandır
- Tutumu orta hesabla 2-2,5 litrə bərabərdir

147 Mədə üçün xarakterik olanı göstərin:

- Mədənin divarı üç qatlıdır
- Deyilənlərin hamısı
- Tutumu orta hesabla 2-2,5 litrə bərabərdir
- Qidanın həzmində mühüm əhəmiyyət kəsb edir.
- Mədə, içərisi boşluq olan əzələ orqandır

148 Mədə şirəsinin tərkibinə necə ferment daxildir:

- 20.0
- 4.0
- 15.0
- 2.0
- 8.0

149 Aşağıdakılardan hansı mədə şirəsinin tərkibinə daxildir?

- pepsin-b,
- deyilənlərin hamısı
- rennin (ximozin)
- qastriksin.
- lipaza

150 Mədə şirəsinin proteolitik fəallığının 95%-i qədəri hansı fermentlərin payına düşür?

- transferazanın
- pepsin və qastriksinin
- renninin (ximozin)
- lipazanın
- hidrolazanın

151 On iki barmaq bağırsağa hansı vəzin axacaqları açılır?

- Hamısının
- Mədə altı vəzin və qara ciyərin
- Timus vəzisinin
- Böyrəküstü vəzin
- Həc birinin

152 Langerhans adacıqları qana hansı hormonları ifraz edir?

- progesteron
- insulin və qlükoqon hormonunu
- samotropin hormonu
- kortizol
- estrogen

153 Zərdab və yumurta zülalına təsir edən ferment hansıdır?

- Nukleaza
- Ximotripsin
- Tripsin
- Lipaza
- Amilaza

154 Zülalları polipeptidlərə parçalayan ferment necə adlanır?

- Nukleaza
- Tripsin
- Lipaza
- Xemotripsin
- Amilaza

155 Karohidratlara təsir edən ferment hansıdır?

- Nukleaza
- Amilaza
- Lipaza
- Xemotripsin
- Tripsin

156 Yağları parçalayan ferment hansıdır?

- Nukleaza
- Lipaza
- Amilaza
- Xemotripsin
- Tripsin

157 Nuklein turşularını parçalayan ferment hansıdır?

- Tripsin
- Nukleaza
- Lipaza
- Amilaza
- Xemotripsin

158 Yağları qliserin və yağ turşularına parçalayan ferment necə adlanır?

- Nukleaza
- Lipaza
- Amilaza
- Xemotripsin
- Tripsin

159 Öd haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

- Öd piqmentləri hemoqlobinin parçalanması və oksidləşməsi nəticəsində əmələ gələn məhsullardır
- Hamısı
- Yağların həzm olunmasına ödənin böyük təsiri vardır
- Öd turşuları yağın emulsiya halına düşməsinə və lipaza fermentinin təsirinin fəallaşmasına yardım edir
- Ödənin tərkibində ödənin turşularından başqa ödənin piqmentləri və xolesterin də vardır

160 Qaraciyərdə fasiləsiz olaraq əmələ gəlsə də, onikibarmaq bağırsağına ancaq qida qəbul ediləndə ifraz olunur sözləri nəyə aiddir?

- Deyilənlərin heç birinə
- Ödə
- Ağız suyuna
- Mədə şirəsinə
- Deyilənlərin hamısına

161 Ödənin funksional əhəmiyyəti hansı variantda düzgün verilmişdir?

- Ödənin, yağların sorulması proseslərini stimullaşdırır
- Deyilənlərin hamısında
- Bağırsaqda yağlara parçalayıcı təsir göstərən lipaza fermentini fəallaşdırır
- Qida yağlarının emulsiya halına düşməsinə sürətləndirir
- Ödənin, həmçinin bağırsağın hərəkət funksiyasını artırır, bağırsaqdan çıxan ifrazat kütləsinin - ekskrementlərin rəngini dəyişir

162 Dişlər haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

- Sür dişlərin çıxması 6-16 aylıq müddətlərində baş verir və 22-30 aylıq müddətlərində başa çatır
- Deyilənlərin hamısı
- Dişlər iki mərhələdə əmələ gəlir: əvvəlcə sür dişləri, sonra isə daimi dişlər çıxır
- Dişlərin əvəzlənməsi 16 yaşa qədər başa çatır.
- Daimi dişlərin inkişafı 6-7 yaşlarına kimi yavaş gedir

163 Həzmlə əlaqədar olan mərkəzlər beynin hansı hissəsində yerləşir?

- Ara beyində
- Uzunsov beyində
- Onurğa beyində
- Beyincikdə
- Orta beyində

164 Baş beyinin uzunsov beyin nahiyəsində həzmlə əlaqədar olan hansı mərkəzlər fəaliyyət göstərir:

- Udma mərkəzi
- Sadalananların hamısı
- Əmmə mərkəzi
- Çeynəmə mərkəzi
- Ağız şirəsi ifrazı mərkəzi



165 Əmmə mərkəzi funksiyası hansı variantda düzgün verilmişdir?

- mədədəki qida möhtəviyyatının onikibarmaq bağırsağa hissə-hissə keçməsinə təmin edir
- südəmə körpələrdə fəaliyyət işinin əmmə reaksiyalarını işə salır
- ağıza qida düşdükdə, reflektori olaraq onun çeynənilməsi aktını işə salır
- qidanın ağıza düşməsi ilə əlaqədar olaraq ağız suyu vəzilərinin fəaliyyətini reflektori artırır və qidanın xarakterindən asılı olaraq onu dəyişir
- ağız və udlaq boşluqlarının əzələlərinin vəziyyətini reflektor olaraq dəyişdirir və udma aktını həyata keçirir.

166 Çeynəmə mərkəzinin funksiyası hansı variantda düzgün verilmişdir?

- Mədədəki qida möhtəviyyatının onikibarmaq bağırsağa hissə-hissə keçməsinə təmin edir
- ağıza qida düşdükdə, reflektori olaraq onun çeynənilməsi aktını işə salır
- südəmə körpələrdə fəaliyyət işinin əmmə reaksiyalarını işə salır
- qidanın ağıza düşməsi ilə əlaqədar olaraq ağız suyu vəzilərinin fəaliyyətini reflektori artırır və qidanın xarakterindən asılı olaraq onu dəyişir
- ağız və udlaq boşluqlarının əzələlərinin vəziyyətini reflektor olaraq dəyişdirir və udma aktını həyata keçirir.

167 Ağız şirəsi ifrazı mərkəzinin funksiyası hansı variantda düzgün verilmişdir?

- mədədəki qida möhtəviyyatının onikibarmaq bağırsağa hissə-hissə keçməsinə təmin edir
- qidanın ağıza düşməsi ilə əlaqədar olaraq ağız suyu vəzilərinin fəaliyyətini reflektori artırır və qidanın xarakterindən asılı olaraq onu dəyişir
- südəmə körpələrdə fəaliyyət işinin əmmə reaksiyalarını işə salır
- ağıza qida düşdükdə, reflektori olaraq onun çeynənilməsi aktını işə salır
- ağız və udlaq boşluqlarının əzələlərinin vəziyyətini reflektor olaraq dəyişdirir və udma aktını həyata keçirir.

168 Udma mərkəz funksiyası hansı variantda düzgün verilmişdir?

- mədədəki qida möhtəviyyatının onikibarmaq bağırsağa hissə-hissə keçməsinə təmin edir
- ağız və udlaq boşluqlarının əzələlərinin vəziyyətini reflektor olaraq dəyişdirir və udma aktını həyata keçirir.
- südəmə körpələrdə fəaliyyət işinin əmmə reaksiyalarını işə salır
- ağıza qida düşdükdə, reflektori olaraq onun çeynənilməsi aktını işə salır
- qidanın ağıza düşməsi ilə əlaqədar olaraq ağız suyu vəzilərinin fəaliyyətini reflektori artırır və qidanın xarakterindən asılı olaraq onu dəyişir

169 Mədə şirəsi ifrazı mərkəzinin funksiyası hansı variantda düzgün verilmişdir?

- mədədəki qida möhtəviyyatının onikibarmaq bağırsağa hissə-hissə keçməsinə təmin edir;
- qida ağız və mədə boşluqlarına düşdükdə, mədə şirəsinin ifrazını tənzimləyir
- ağıza qida düşdükdə, reflektori olaraq onun çeynənilməsi aktını işə salır;
- qidanın ağıza düşməsi ilə əlaqədar olaraq ağız suyu vəzilərinin fəaliyyətini reflektori artırır və qidanın xarakterindən asılı olaraq onu dəyişir;
- ağız və udlaq boşluqlarının əzələlərinin vəziyyətini reflektor olaraq dəyişdirir və udma aktını həyata keçirir;

170 Mədənin boşalması (evakuasiya) mərkəzinin funksiyası hansı variantda düzgün verilmişdir?

- qida ağız və mədə boşluqlarına düşdükdə, mədə şirəsinin ifrazını tənzimləyir
- mədədəki qida möhtəviyyatının onikibarmaq bağırsağa hissə-hissə keçməsinə təmin edir;
- ağıza qida düşdükdə, reflektori olaraq onun çeynənilməsi aktını işə salır;
- qidanın ağıza düşməsi ilə əlaqədar olaraq ağız suyu vəzilərinin fəaliyyətini reflektori artırır və qidanın xarakterindən asılı olaraq onu dəyişir;

- ağız və udlaq boşluqlarının əzələlərinin vəziyyətini reflektor olaraq dəyişdirir və udma aktını həyata keçirir;

171 Qusma mərkəzi hansı funksiyanı yerinə yetirir?

- qida ağız və mədə boşluqlarına düşdükdə, mədə şirəsinin ifrazını tənzimləyir
- müdafiə xarakterli reflektor qida imtinalarını həyata keçirir
- ağıza qida düşdükdə, reflektori olaraq onun çeynənməsi aktını işə salır;
- qidanın ağıza düşməsi ilə əlaqədar olaraq ağız suyu vəzilərinin fəaliyyətini reflektori artırır və qidanın xarakterindən asılı olaraq onu dəyişir;
- ağız və udlaq boşluqlarının əzələlərinin vəziyyətini reflektor olaraq dəyişdirir və udma aktını həyata keçirir;

172 Mədəaltı vəzi şirəsinin ifrazı mərkəzinin funksiyası hansı sırada düzgün verilmişdir?

- ağız və udlaq boşluqlarının əzələlərinin vəziyyətini reflektor olaraq dəyişdirir və udma aktını həyata keçirir;
- qida onikibarmaq bağırsağını keçdikdə, pankreas şirəsinin ifrazını tənzimləyir
- müdafiə xarakterli reflektor qida imtinalarını həyata keçirir;
- ağıza qida düşdükdə, reflektori olaraq onun çeynənməsi aktını işə salır;
- qidanın ağıza düşməsi ilə əlaqədar olaraq ağız suyu vəzilərinin fəaliyyətini reflektori artırır və qidanın xarakterindən asılı olaraq onu dəyişir;

173 Öd ifrazı mərkəzi hansı funksiyanı yerinə yetirir?

- ağız və udlaq boşluqlarının əzələlərinin vəziyyətini reflektor olaraq dəyişdirir və udma aktını həyata keçirir;
- onikibarmaq bağırsağa yağlı qidanın düşməsi ilə əlaqədar ödənin oraya reflektor tökülməsini təmin edir;
- müdafiə xarakterli reflektor qida imtinalarını həyata keçirir;
- ağıza qida düşdükdə, reflektori olaraq onun çeynənməsi aktını işə salır;
- qidanın ağıza düşməsi ilə əlaqədar olaraq ağız suyu vəzilərinin fəaliyyətini reflektori artırır və qidanın xarakterindən asılı olaraq onu dəyişir;

174 Oliqoşəkərlərin mədə-bağırsaq sistemindən parçalanmamış keçməsi hansı xəstəliyin əmələ gəlməsinə səbəb olur?

- irsi xəstəliklərin
- diareya
- şəkərli diabet
- piylənmə
- ürək-damar sistemi xəstəliklərinin

175 Sinir hüceyrəsi informasiyanı nə vasitəsilə alır?

- reseptorla
- dentridlə
- aksonla
- sinapsla
- neyronla

176 Beyinə daxil olan sinir impulslarının getdiyi yol necə adlanır?

- dentrid
- afferent
- efferent
- hissi neyronlarla
- mielin neyronları

177 Hüceyrənin qəbuledici strukturu nə adlanır?

- akson
- reseptor
- refleks
- dentrid
- neyron

178 Ağız boşluğu orqanları hansılardır?

- dişlər, bronxlar, dodaqlar
- dodaq, dil, dişlər
- dil, qida borusu, dişlər
- qida borusu, udlaq, bronxlar
- qalxanabənzər vəz, udlaq, dil

179 Ağız boşluğunda gedən prosesi göstərin:

- xolesterinin sintezi
- qidanın xırdalanması
- yağların hissəvi hidrolizi
- yağların parçalanması
- zülalların hissəvi hidrolizi

180 Mədədə həzmin pozulması səbəbi hansı variantda düzgün verilmişdir?

- qidalanma zamanı mineral suyun istifadə olunması
- tələsik yeyilən quru qida
- yarımqıq qidalanma
- gündəlik qidaya tərəvəzlərin daxil edilməsi
- ətin, ekstra aktivləşdirici maddələrin istifadəsi

181 Qaraciyərin funksiyasını göstərin:

- suyun sorulması
- toksik birləşmələrin zərərsizləşdirilməsi
- yağların sorulması
- qidanın xırdalanması
- vitamin C-nin sintezi

182 Ödün tərkibi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ximozin və tripsin
- xolesterin və öd turşusu
- pepsin və xolesterin
- laktoza və amilozat
- saxaroza və lipaza

183 Öd hansı funksiyasını daşıyır?

- suda həll olunan vitaminlərin qəbul
- yağ turşularının sorulmasında iştirak edir
- zülalın həzmində iştirak edir
- karbohidratın həzmində iştirak edir
- dəmirin bərpasında iştirak edir

184 Öd ifrazı funksiyasının pozulma səbəbi hansı variantda göstərilmişdir?

- isti qida
- yağın həddindən artıq istifadəsi
- duzun həddindən artıq istifadəsi
- süd
- soyuq qida

185 Qara ciyərin yerinə yetirdiyi funksiyaları göstərin:

- səhv cavab yoxdur
- qana daxil olan zərərli maddələri zərərsizləşdirmək
- sidiyin ifrazını təmin etmək
- tənzimlənmiş tənəffüs
- düz cava yoxdur

186 Öd ifrazını hansı orqan həyata keçirir?

- qalxanabənzər vəz
- öd kisəsi
- mədə
- dalaq
- böyrək

187 Qanın laxtalanmasında iştirak edən zülalı seçin:

- düz cavab yoxdur
- fibrinogen
- hemoqlobin
- qlobulin
- albumin

188 Orqanizmdə insulinin az sintez edilməsi və qlükozanın çoxalması nəyə səbəb olur?

- heç birinə
- diabetə
- qan azlığı
- ateroskleroz
- piylənməyə

189 Daxili sekresiya vəzləri tərəfindən ifraz olunan və maddələr mübadiləsinə təsir edən maddə:

- orqanik turşular
- hormonlar
- yağlar
- mineral duzlar
- vitaminlər

190 İnsulin orqanizmdə hansı hansı mübadiləni həyata keçirir?

- Yağ mübadiləsinə
- Karbohidrat mübadiləsinə
- Qanda şəkərin miqdarını
- Zülal mübadiləsinə
- Öd ifrazını

191 Dissimilyasiya nədir?

- Səhv cavab yoxdur
- Qida maddələrinin daha sadə birləşmələrə oksidləşmə prosesi
- Qidalı maddələrin sintezi prosesi
- Amin turşularının sintezi prosesi
- Düzgün cavab yoxdur

192 Assimilyasiya nədir?

- Səhv cavab yoxdur
- Qidalı maddələrin sintezi prosesi
- Qida maddələrinin daha sadə birləşmələrə oksidləşmə prosesi
- Zülalların parçalanması prosesi
- Düzgün cavab yoxdur

193 Assimilyasiya dissimilyasiyaya üstün gəlir:

- Səhv cavab yoxdur
- Uşaqlarda, hamilə qadınlarda
- Xörək qəbul olunmayan vaxt
- İntensiv əmək zamanı,
- Düzgün cavab yoxdur

194 Bir kalori nədir?

- 5 q suyun 10 dərəcə selsi qızmasına sərf olunan istilikdir
- 1 q suyun 1 dərəcə selsi qızmasına sərf olunan istilikdir
- 5 q suyun 15 dərəcə selsi qızmasına sərf olunan istilikdir
- 1 q suyun 10 dərəcə selsi qızmasına sərf olunan istilikdir
- Düzgün cavab yoxdur

195 Dissimilyasiya assimilyasiyaya üstün gəlir:

- Səhv cavab yoxdur
- İntensiv əmək zamanı, xörək qəbul olunmayan vaxt
- Hamilə qadınlarda
- Uşaqlarda,
- Düzgün cavab yoxdur

196 Maddələr mübadiləsinin tarazlandığı hansı yaş dövrü hansıdır?

- gənclik
- yetkinlik
- qocalıq
- uşaqlıq
- ahillik

197 Maddələr mübadiləsi hansı yaşda aşağı düşür ?

- yetkin insanlarda
- qocalarda
- uşaqlarda
- yeniyetmələrdə
- orta yaşlı insanlarda

198 Gün ərzində üç dəfəlik qidalanmada sutkaliq rasionun enerji tutumu necə bölünür?

- Səhər yeməyi – 30-35%, nahar – 10-45%, şam yeməyi – 30-20%
- Səhər yeməyi – 30-35%, nahar – 40-45%, şam yeməyi – 20% -25%
- Səhər yeməyi – 30-35%, nahar – 40-45%, şam yeməyi – 30-20%
- Səhər yeməyi – 10-25%, nahar – 30-45%, şam yeməyi – 10-20%
- Səhər yeməyi – 30-35%, nahar – 40-45%, şam yeməyi – 10-70%

199 Dissimilyasiya zamanı yaranan enerji haraya sərf olunur?

- Düz cavab yoxdur
- intensiv istilik əmələgəlmə prosesinə, fiziki və əqli əməyə
- intensiv istilik əmələgəlmə prosesinə;
- fiziki əməyə
- əqli əməyə sərf olunur

200 İstilik əmələgəlmə prosesinin yollarını göstərin:

- düz cavab yoxdur
- hamısı
- istilik keçirməsi;
- istilik şüalanması;
- buxarlanma istiliyi

201 Dissimilyasiya haqqında səhv olanı seçin:

- Səhv cavab yoxdur
- Qidalı maddələrin sintezi prosesidir
- Qida maddələrinin daha sadə birləşmələrə oksidləşmə prosesidir
- Dissimilyasiya və assimilyasiya prosesləri birlikdə maddələr mübadiləsi adlanır.
- Dissimilyasiya zamanı zülallar, yağlar və karbohidratlar oksidləşərək enerji yaradırlar

202 Mənfi temperaturada hər bir adam nə qədər enerji itirir?

- 500 k kal
- 15 kkal
- 89 kkal
- 120 k kal
- 300 kkal

203 Qida maddələrinin bioloji oksidləşməsi nəyin ixracı ilə müşahidə olunur?

- amin turşularının
- enerjinin
- biogenlərin
- adaptoqenlərin
- antigenlərin

204 İnsanın ümumi enerji itkisi nəyin hesabına sərf olunur?

- zehni fəaliyyətə
- fiziki aktivlik və əsas mübadiləyə
- su-duz balansının tənzimlənməsinə
- bədən temperaturunun saxlanmasına
- yaddaşın qorunmasına

205 Zülal, yağ və karbohidratın optimal nisbəti olmalıdır necə olmalıdır?

- 0.04309027777777776
- 0.0424074074074074
- 0.04239583333333334
- 1:1:5
- 1:1:2

206 Maddələr mübadiləsi hansı mübadilə proseslərindən təşkil olunmuşdur?

- vitaminlər və karbohidrat mübadiləsindən
- hamısından
- zülal və yağ mübadilələrindən
- su mübadiləsindən, mineral maddələr mübadilələrindən,
- energetik mübadilədən

207 Orqanizmi enerji ilə təmin edən qida maddələrinin düzgün variantını göstərin

- bioloji aktiv maddələr, vitaminlər
- karbohidratlar, zülallar, yağlar
- yağlar, bioloji aktiv maddələr
- yağlar, vitaminlər
- zülallar, vitaminlər

208 Fiziki işə neçə faiz artıq enerji sərf olunur?

- düz cavb yoxdur
- 20-30%
- 2-3%
- 0.7
- səhv cavab yoxdur

209 Orqanizmin maddələr mübadiləsi hansı faktordan asılıdır ?

- cins və bədənin çəkisindən
- yaş, cins və bədənin çəkisindən
- kreativlikdən
- cins və bədənin çəkisindən
- qidalanma xüsusiyyətindən və cinsindən

210 Daxili orqanların işinə və istilik mübadiləsinə sərf olunan enerji hansı mübadilə adlanır?

- aralıq
- əsas
- su-duz
- ümumi
- maddələr

211 Qalxanvari vəzin hormonları daha çox hansı mübadiləni aparır?

- hamısını
- zülal mübadiləsinə
- su və duz mübadiləsinə
- şəkər mübadiləsinə
- heç birini

212 Qida rasionunun dəyərliyi dedikdə hansı maddənin balanslaşdırılmış miqdarı nəzərdə tutulur?

- qida liflərinin
- əvəz olunmayan amin turşularının
- əvəz olunan amin turşularının
- kraxmalın
- karbohidratların

213 Rasiondakı yeməyin kaloriliyi necə hesablanır ?

- Reseptə daxil olan bütün ərzaqların kütləsini cəmləyərək
- Kalori koeffisientlərinin əsas qidalı maddələrin miqdarına vurularaq –nəticə stimullaşdırılır
- Əsas qidalı maddələri ərzağın kütləsi ilə cəmləyərək
- Resepdəki bütün qidalı maddələrin qida dəyəri cəmləyərək
- Zülal, yağ və karbohidratın miqdarı cəmləyərək

214 Üç dəfəlik qidalanma zamanı nahar neçə faiz enerji dəyəri təşkil etməlidir ?

- 0.7
- 0.45
- 0.25
- 0.5
- 0.8

215 Üç dəfəlik qidalanma zamanı şam yeməyi neçə faiz enerji dəyəri təşkil etməlidir?

- 0.75
- 0.25
- 0.3
- 0.45
- 0.5

216 Mədəaltı vəzin və böyrəküstü vəzilərin hormonları hansı mübadiləni aparırlar?

- hamısını
- şəkər və yağ mübadiləsini
- zülal mübadiləsini
- su və duz mübadiləsini
- heç birini

217 Qanda şəkər və digər zəruri qida maddələrinin səviyyəsi hansı yolla tənzimlənir?

- yalnız sinir yolu ilə
- neyrohumoral yol ilə
- membran yolu ilə
- artıq qida qəbul edilməsi ilə
- yalnız humoral yol ilə

218 Bir qram karbohidrat parçalandıqda nə qədər enerji ayrılır?

- 70 kkal
- 4 kkal
- 100 kkal
- 17 kkal
- 19 kkal



219 Bir qram yağ parçalandıqda nə qədər enerji ayrılır?

- 70 kkal
- 9 kkal
- 4 kkal
- 17 kkal
- 19 kkal

220 Hüceyrə daxili mübadilə necə?

- düz cavab yoxdur
- aralıq mübadilə
- ümumi mübadilə
- əsas mübadilə
- səhv cavab yoxdur

221 Bədən orqanlarının fəaliyyətinə sərf olunan enerji necə adlanır?

- düz cavab yoxdur
- əsas mübadilə
- aralıq mübadilə
- ümumi mübadilə
- səhv cavab yoxdur

222 Əsas mübadilə haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

- Əsas mübadilənin qiyməti yaşdan, cinsdən və digər amillərdən asılıdır
- Deyilənlərin hamısı
- Bədən orqanlarının fəaliyyətinə sərf olunan enerji əsas mübadilə kimi xarakterizə edilir.
- İnsanda əsas mübadilə nisbi sükunət vəziyyətində (sakit uzanmış halda), havanın otaq temperaturunda (22°C), yeməkdən 14-16 saat qabaq öyrənilir.
- Əsas mübadilənin orta enerji qiymətləri 1 kkalori/kq saat nisbəti kimi ifadə edilir.

223 1 q şəkər oksidləşdikdə neçə molekul ATF sintez olunur?

- 100 molekul
- 36 molekul
- 66 molekul
- 96 molekul
- 88 molekul

224 36 molekul ATF nə zaman sintez olunur?

- düz cavab yoxdur
- 1 q şəkərin oksidləşməsi zamanı
- 1 q yağın oksidləşməsi zamanı
- 1 q zülalın oksidləşməsi zamanı
- səhv cavab yoxdur

225 Orqanizmin enerji itkisinin təyini üsulları hansıdır?

- qızdırılma metodu, refraktometr üsulu
- düz kalorimetriya üsulu, xronometraj üsulu
- bakterioskopiya üsulu, qovma üsulu
- patensiometrik üsul, Mor metodu
- kalorimetrik üsul, kondensləşmə üsulu

226 Aşağıdakılardan hansı orqanizmin enerji itkisinin təyini üsullarıdır?

- qızdırılma metodu, refraktometr üsulu
- düz kalorimetriya üsulu, xronometraj üsulu
- bakterioskopiya üsulu, qovma üsulu
- patensiometrik üsul, Mor metodu
- kalorimetrik üsul, kondensləşmə üsulu

227 Zehni fəaliyyət zamanı əsas mübadilə neçə faiz artır?

- 25-30%
- 2-3%
- 10-15%
- 35-45%
- 75-95%

228 Metabolizmin assimilyasiya (anabolik) tərəfinin tənzimlənməsində hansı hormon iştirak etmir?

- mədəaltı vəzin insulin hormonu,
- böyrəküstü vəzin katexolalein hormonu
- hipofiz vəzin boy hormonu (somatostatin),
- qalxanvari vəzin tiroksin hormonu,
- cinsi vəzilərin estrogen və androgen hormonları

229 Anobalikalik metabolizmin tənzimlənməsində hansı hormon iştirak etmir?

- mədəaltı vəzin insulin hormonu,
- böyrəküstü vəzin katexolalein hormonu
- hipofiz vəzin boy hormonu (somatostatin),
- qalxanvari vəzin tiroksin hormonu,
- cinsi vəzilərin estrogen və androgen hormonları

230 Metabolizmin dissimilyasiya (katabolik) tərəfinin tənzimində hansı hormonlar iştirak etmir?

- hidrokortizon
- mədəaltı vəzin insulin hormonu
- böyrəküstü vəzilərin katexolalein (adrenalin, noradrenalin)
- qlükokortikoid steronu (kortizon, hidrokortizon və s.) hormonları
- mədəaltı vəzin qlyukoqon hormonu,

231 Orqanizmdə hər hansı bir qida maddəsinin oksidləşməsindən ayrılan enerjini hesablamaq üçün hansı göstəricidən istifadə edilir?

- duz cavb yoxdur
- tənəffüs əmsalından
- oksidləşmə dərəcəsiindən
- karbon əmsalından
- səhv cavab yoxdur

232 Canlı orqanizmdə istiliyin hesablanmasında hansı cihazdan istifadə olunur?

- duz cavb yoxdur
- kalorimetr
- barometr
- dinamometr

termometr

233 Kalorimetr adlanan cihaz nə məqsədlə istifadə olunur?

- duz cavb yoxdur
- İnsan orqanizmində təzyiqi ölçmək üçün
- İnsan orqanizmində əmələ gələn istiliyi hesablamaq üçün
- Atmosfer təzyiqini ölçmək üçün
- Tənəffüs hərəkətlərini ölçmək üçün

234 Enerji tutumunun miqdarına görə qida maddələrinin düzgün ardıcılığını göstərin.

- karbohidratlar, pektinlər, vitamin
- zülallar, karbohidratlar, yağlar
- zülal, su, yağ
- karbohidrat, vitaminlər, su
- zülal, yağ, vitamin

235 Dissimilyasiya prosesində yaranan enerji nəyə sərf olunur?

- deyilənlərin hər birinə
- deyilənlərin hamısına
- intensiv istilik əmələgəlmə prosesinə
- fiziki əməyə
- əqli əməyə

236 Orqanizmdə əmələ gələn ATF nəyə sərf olunur?

- sintez və nəqliyyat proseslərinə
- deyilənlərin hamısına
- hüceyrələrin bölünməsinə
- əzələ işinə
- sinir fəaliyyətinə

237 Əsas bioloji enerji harada əmələ gəlir?

- cinsi vəzilərin estrogen və androgen hormonları
- Mitoxondrilərdə
- Lizosomda
- Xloroplastlarda
- Qamçılarda

238 Ayrılan karbon qazının miqdarının udulan oksigenin miqdarına olan nisbəti nəyi xarakterizə edir?

- istilik əmsalını
- tənəffüs əmsalını
- enerji əmsalını

239 Duqlas-Xolden metodundan nə məqsədlə istifadə olunur?

- orqanizmdə əmələ gələn enerjinin miqdarını müəyyən etmək üçün
- orqanizm tərəfindən udulan və ayrılan oksigen və karbon qazının miqdarını təyin etmək üçün
- ayrılan karbon qazının miqdarının udulan oksigenin miqdarına olan nisbətini öyrənmək üçün

240 Yağlarda tənəffüs əmsalı neçədir?

- səhv cavab yoxdur
- 0,7-yə bərabərdir
- 1-ə bərabərdir
- 3-ə bərabərdir
- düz cavab yoxdur

241 Karbohidratların tənəffüs əmsalı neçədir?

- səhv cavab yoxdur
- 1-ə bərabərdir
- 0,7-yə bərabərdir
- 3-ə bərabərdir
- düz cavab yoxdur

242 Hansı mübadilə növü kişilərdə qadınlardan, uşaqlarda qocalardan yüksəkdir?

- səhv cavab yoxdur
- əsas mübadilə
- aralıq mübadilə
- ümumi mübadilə
- düz cavab yoxdur

243 Hansı mübadilənin qiyməti yuxu zamanı oturaq dövrə nisbətən 8-10% azalır?

- səhv cavab yoxdur
- əsas mübadilənin
- aralıq mübadilənin
- ümumi mübadilənin
- düz cavab yoxdur

244 Hansı mübadilə nəticəsində hüceyrələrdə ferment zülalları, hormonlar və müxtəlif üzvi birləşmələrin sintezi, böyümə və inkişafı, onların spesifik funksiyaları həyata keçirilir?

- səhv cavab yoxdur
- aralıq mübadilə
- əsas mübadilə
- ümumi mübadilə
- düz cavab yoxdur

245 Hansı mübadilə növü əzələ işi, əmək artdıqda daha da intensivləşir?

- səhv cavab yoxdur
- ümumi mübadilə
- əsas mübadilə
- aralıq mübadilə
- düz cavab yoxdur

246 Əzələ işi, əmək artdıqda intensivləşən mübadilə növü hansıdır?

- səhv cavab yoxdur
- ümumi mübadilə
- əsas mübadilə
- aralıq mübadilə
- düz cavab yoxdur

247 Zülal təbiətli maddə hansıdır?

- Düz cavab yoxdur
- Fermentlər
- Karbohidratlar
- Yağlar
- Vitaminlər

248 Tənəffüs zülalı hansıdır?

- peptidaza
- hemoqlobin
- miozin
- qlobulin
- lipaza

249 Aşağıdakılardan hansı doğrudur?

- Süd gənclər və zehni əməklə məşğul olanlar üçün əvəzedilməz ərzaq növüdür
- Süd uşaqlar və çox yaşlı şəxslər üçün əvəzedilməz ərzaq növüdür
- Süd əsas əhali qrupu üçün əvəzedilməz ərzaq növüdür
- Süd fiziki əməklə məşğul olan şəxslər üçün əvəzedilməz ərzaq növüdür
- Süd idmançılar üçün əvəzedilməz ərzaq növüdür

250 Zülal molekulunda amin turşuları hansı əlaqə vasitəsi birləşirlər?

- səhv cavab yoxdur
- peptid əlaqəsi ilə
- makroerqik əlaqə ilə
- mikroerqik əlaqə ilə
- düz cavab yoxdur

251 Ferment nədir?

- səhv cavab yoxdur
- Zülal təbiətli bioloji aktiv maddə
- Yağ təbiətli bioloji aktiv maddə
- Karbohidrat təbiətli bioloji aktiv maddə
- düz cavab yoxdur

252 Sadə zülallar necə adlanırlar?

- səhv cavab yoxdur
- proteinlər
- karbohidrat
- proteidlər
- düz cavab yoxdur

253 Mürəkkəb zülallar necə adlanırlar?

- səhv cavab yoxdur
- proteidlər
- proteinlər
- karbohidrat
- düz cavab yoxdur

254 Mürəkkəb zülallarda qeyri-zülali hissə necə adlanır?

- səhv cavab yoxdur
- prostetik qrup
- amin qrupu
- karbon qrupu
- düz cavab yoxdur

255 Mürəkkəb zülalları göstərin:

- səhv cavab yoxdur
- lipoproteidlər
- albuminlər
- qlobulinlər
- düz cavab yoxdur

256 Sadə zülalı göstərin:

- düz cavab yoxdur
- albuminlər
- lipoproteidlər
- nukleoproteidlər
- qlikoproteidlər

257 Tərkibində nuklein turşusu olan mürəkkəb zülallar necə adlanırlar?

- səhv cavab yoxdur
- nukleoproteidlər
- qlikoproteidlər
- lipoproteidlər
- düz cavab yoxdur

258 Tərkibində lipid olan mürəkkəb zülallar necə adlanırlar?

- səhv cavab yoxdur
- lipoproteidlər
- nukleoproteidlər
- qlikoproteidlər
- düz cavab yoxdur

259 Azot balansını nə deməkdir?

- 1 saat ərzində orqanizmə daxil olan və ondan xaric olan azotun miqdar nisbəti
- sutkada orqanizmə daxil olan və ondan xaric olan azotun miqdar nisbəti
- sutka ərzində orqanizmə daxil olan azotun miqdarı
- sutka ərzində orqanizmdən xaric olan azotun miqdarı
- qida ilə orqanizmə daxil olan azotun miqdarı

260 Tərkibində polisaxarid olan mürəkkəb zülallar necə adlanırlar?

- səhv cavab yoxdur
- qlikoproteidlər
- nukleoproteidlər
- lipoproteidlər
- düz cavab yoxdur

261 Zülalların bioloji dəyəri aşağıdakı hansı metodlarla öyrənilir

- texniki
- bioloji və kimyəvi
- yalnız kimyəvi
- pozitiv
- empirik

262 Qida zülalının hidrolizi harada başlayır ?

- səhv cavab yoxdur
- mədədə
- yoğun bağırsaqda
- nazik bağırsaqda
- düz cavab yoxdur

263 Zülalların fəza quruluşu nəyi müəyyənləşdirir?

- səhv cavab yoxdur
- Müxtəlifliyini və rolunu
- Dadını və rolunu
- Rəngini
- düz cavab yoxdur

264 Hemoqlobində hansı metal atomu var?

- Aliminium
- Dəmir
- Mis
- Sink
- düz cavab yoxdur

265 "Azot balansı" dedikdə nə başa düşülür?

- səhv cavab yoxdur
- Orqanizmə qida ilə daxil olan azotla, orqanizmdən sidiklə xaric olan azotun fərqi nəzərdə tutulur
- Orqanizmə hava ilə daxil olan oksigenlə , orqanizmdən sidiklə xaric olan karbonun fərqi nəzərdə tutulur
- Orqanizmə su ilə daxil olan hidrogenlə, orqanizmdən sidiklə xaric olan azotun fərqi nəzərdə tutulur
- düz cavab yoxdur

266 Müsbət azot balansı nədir?

- səhv cavab yoxdur
- Orqanizmdən az azot çıxarılması
- Orqanizmdən çox azot çıxarılması,
- Orqanizmə daxil olan azotla xaric olan azotun miqdarının bərabər olması
- düz cavab yoxdur

267 Əvəzolunmayan amin turşularının balansdırılması standartına nisbətən yaxın olan nədir?

- ət
- süd və yumurta ağıdır
- yumurta sarısıdır
- balıq
- meyvə

268 Rasionda zülalın artıq olması nəyə qətib çıxarır?

- yorğunluğa
- qaraciyərə ağırlığın düşməsinə
- qanda şəkərin artmasına
- orqanizmdə yağların artıq yığılmasına
- şəkərli diabetdə

269 Zülalın əsas hissəsi hansı maddədən təşkil olunub ?

- disaxaridlərdən
- amin turşularından
- sadə şəkərlərdən
- yağ turşularından
- orqanik turşulardan

270 Mənfi azot balansını nədir?

- səhv cavab yoxdur
- Orqanizmdən çox azot çıxarılması
- Orqanizmdən az azot çıxarılması
- Orqanizmə daxil olan azotla xaric olan azotun miqdarının bərabər olması
- düz cavab yoxdur

271 Əvəz oluna bilməyən amin turşuları hansılardır?

- prolin
- triptofan və lizin
- qlitamin
- sistin
- asparaqin

272 Müsbət azot balansını haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir?

- böyüyən orqanizmdə və hamilə qadınlarda yaranır
- acqalma hallarında yaranır
- böyüyən orqanizmdə təsadüf olunur
- hamilə qadınlarda təsadüf olunur
- orqanizmdən az azot çıxarılmasına deyilir

273 Müsbət azotlu balans nə zaman müşahidə edilir?

- vitamin çatışmaçazlığı zamanı
- uşaqların intensiv böyümə dövrü
- zülalın çatışmadığı vaxtı
- orqanizmin yorulması zamanı
- fiziki yüklənmələr zamanı

274 Orqanizmin mənfi azotlu balans nə zaman müşahidə olunur?

- uşaqların intensive böyümə dövrü
- rasionda zülalın çatışmaması zamanı
- orqanizmin yorulması zamanı
- hamiləlik dövrü
- əzələ kütləsinin artması zamanı



275 Bioloji cəhətdən zülallar hansı növlərə ayırmaq olar?

- Mürəkkəb zülallara və sadə zülallara
- Tam dəyərli və tam dəyərsiz zülallara
- Tam dəyərli zülallara
- Tam dəyərsiz zülallara

276 Tam dəyərli zülallar nəyə deyilir?

- Düz cavab yoxdur
- Tərkibində zülal sintezi və orqanizmin normal inkişafı üçün zəruri olan bütün aminturşuları olan zülallara
- Tərkibində zülal sintezi və orqanizmin normal inkişafı üçün zəruri olan aminturşuları olmayan zülallara
- Tərkibində nuklein qrupu saxlayan zülallara
- Tərkibində polisaxarid saxlayan zülallara

277 Tam dəyərsiz zülallar nəyə deyilir?

- Düz cavab yoxdur
- Tərkibində zülal sintezi və orqanizmin normal inkişafı üçün zəruri olan bütün aminturşuları olmayan zülallara
- Tərkibində zülal sintezi və orqanizmin normal inkişafı üçün zəruri olan bütün aminturşuları olan zülallara
- Tərkibində nuklein qrupu saxlayan zülallara
- Tərkibində polisaxarid saxlayan zülallara

278 İnsanın sutkalıq qidasının kalori dəyərliliyinin necə faizi zülalların payına düşür?

- Düz cavab yoxdur
- 12%-i
- 30%-i
- 50%-i
- 90%-i

279 Zülala orta günlük tələbata neçə qram təşkil edir,(qr) ?

- 40-50
- 70-100
- 40-50
- 50-60
- 100-120

280 Qida məhsullarında və insan orqanizmində olan aminturşularının miqdarı hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- 20 və 60
- 80 və 20
- 20 və 10
- 20 və 20
- 10 və 10

281 Amin turşuları haqqında deyilənlərdən hansı səhvdir:

- Əvəzedilən və əvəzedilməyən aminturşular vardır
- İnsan orqanizmində 80-ə yaxın amin turşusu sintez olunur
- İnsan orqanizmində 20-ə yaxın amin turşusu sintez
- Aminturşular orqanizmdə zülal sintezində iştirak edirlər
- Biokimyəvi və fizioloji proseslərdə müstəqil iştirak edərək orqanizmdə ən müxtəlif vəzifələr daşıyırlar

282 Mənşəyinə görə hansı zülallar tamdəyərli hesab edilir?

- paxlalı bitkilərin zülalları
- heyvani mənşəli zülallar
- bitki mənşəli zülallar
- balıq zülalı
- tərkibində histamin olan zülallar

283 Tərkibinə görə hansı zülallar tam dəyərli hesab edilir?

- tərkibində histamin olan zülallar
- tərkibində əvəz edilməyən aminturşular olan zülallar
- tərkibində əvəz olunan amin turşuları olan zülallar
- tərkibində yalnız lizin olan zülallar
- tərkibində leysin, izoleysin və əvəz olunan aminturşuları olan zülallar

284 Qida ilə orqanizmə daxil olmasa da orqanizm özü tərəfindən sintez oluna bilən amin turşuları necə adlanır

- Lipoproteidlər
- Əvəz olunan aminturşuları
- Qlikoproteidlər
- Əvəz olunmayan aminturşuları
- Nukleoproteidlər

285 Uşaqlar üçün mühüm əhəmiyyət kəsbədən zülal hansıdır?

- Treonin
- Histidin
- Leysin
- İzoleysin
- Valin

286 Nukleoproteidlər nədir?

- düz cavab yoxdur
- zülal və nuklein turşuların birləşməsi
- zülalla polisaxaridin birləşməsi
- zülalla lipidlərin birləşməsi
- səhv cavab yoxdur

287 Qlikoproteid nədir?

- düz cavab yoxdur
- zülalla polisaxaridin birləşməsi
- zülal və nuklein turşuların birləşməsi
- zülalla lipidlərin birləşməsi
- səhv cavab yoxdur

288 Lipoproteid nədir?

- düz cavab yoxdur
- zülalla lipidlərin birləşməsi
- zülal və nuklein turşuların birləşməsi
- zülalla polisaxaridin birləşməsi

səhv cavab yoxdur

289 Metaloproteidlər hansılardır?

- səhv cavab yoxdur  
 tərkibində metal atomları saxlayan zülallar  
 zülal və nuklein turşuların birləşməsi  
 zülalla polisaxaridin birləşməsi  
 zülalla lipidlərin birləşməsi

290 Zülalların necə fəza quruluşu var ?

- 20.0  
 4.0  
 1.0  
 12.0  
 8.0

291 Gözün qişasında olan zülal hansı funksiyanı yerinə yetirir?

- Düz cavab yoxdur  
 Işıqı qəbul etməyi təmin edir  
 Immunitet yaradır  
 Korluq yaradır  
 Tənəffüsdə iştirak edir

292 İrsi informasiyanın ötürülməsində hansı zülal iştirak edir?

- Düz cavab yoxdur  
 Nukleoproteidlər  
 Lipoproteidlər  
 Qlikoproteidlər  
 Metaloproteidlər

293 Zülallarının parçalanması nəticəsində nə əmələ gəlir?

- su və karbon qazı  
 deyilənlərin hamısı  
 enerji  
 sidik cövhəri  
 ammonium duzları

294 Zülallarının çatışmamazlığı zamanı nə baş verir?

- sümüklərdə kalsium azalır və maqneziumun miqdarı artır  
 deyilənlərin hamısı  
 bağırsaqların qişası zərər çəkir, mübadilə pozğunluğu baş verir  
 qaraciyərin böyüməsi, daxili sekresiya vəzilərinin pozğunluğu baş verir  
 mərkəzi və periferik sinir sisteminin fəaliyyət pozğunluğu baş verir

295 Orqanizmi mikrob və viruslardan qoruyan antitellər hansı maddələrə aiddirlər:

- Sadalananların heç birinə  
 Zülallara  
 Yağlara

- Karbohidratlara
- Vitaminlərə

296 Uşaqlar üçün vacib sayılan amin turşusu hansıdır?

- triptofan
- histidin
- leysin
- izoleysin
- lizin

297 Mənşəyinə görə hansı zülallar tamdəyərli hesab edilir?

- paxlalı bitkilərin zülalları
- heyvani mənşəli zülallar
- bitki mənşəli zülallar
- balıq zülalı
- tərkibində histamin olan zülallar

298 Zülal aşağıdakı hansı kimyəvi elementlərdən təşkil olunub?

- hidrogen və azot
- oksigen, karbon, hidrogen və azot
- karbohidrat və azot
- kalsium və oksigen
- fluor və karbon

299 Mürəkkəb karbohidratları göstər:

- Lipoproteidlər
- Polisaxaridlər
- Nukleoproteidlər
- Monosaxaridlər
- Qlikoproteidlər

300 Karbohidratların ilkin hidrolizi harada baş verir?

- mədədə
- ağızda
- yoğun bağırsaqda
- nazik bağırsaqda
- qaraciyərdə

301 Sadə şəkərlər necə adlanırlar?

- Qlikoproteidlər
- Monosaxaridlər
- Polisaxaridlər
- Nukleoproteidlər
- Lipoproteidlər

302 Qanda şəkərin miqdarının çox olması neyə səbəb olur?

- Düz cavab yoxdur
- Maddələr mübadiləsinin pozulmasına, piylənməyə
- Qanda zülalın miqdarının artmasına

- Maddələr mübadiləsinin pozulmasına, ariqlamaya
- Səhv cavab yoxdur

303 Karbohidratın orqanizmdə oksidləşməsi nəticəsində nə qədər enerji ayrılır?

- Düz cavab yoxdur
- 4 kkal
- 9 kkal
- 7 kkal
- 12 kkal

304 Aşağıdakı məhsullardan hansılar qlükoza ilə zəngindir?

- Banan
- Deyilənlərin hamısı
- Bal
- Üzüm
- Xurma

305 Ən şirin karbohidrat hansıdır?

- Qlukoza
- Fruktoza
- Saxaraza
- Maltoza
- Laktoza

306 Tərkibində nişasta olan ərzaqlardan istifadə edildikdə qlükozanın səviyyəsi neçə olur?

- sürətlə aşağı düşür
- yavaş-yavaş qalxır
- sürətlə qalxır
- qalxır
- aşağı düşür

307 Aşağıdakılardan hansı mürəkkəb şəkərlərə aid deyildir?

- Pektin
- Fruktoza
- Nişasta
- Qlikogen
- Sellüloza

308 Hansı orqan “qanda şəkər” səviyyəsini tənzim edir ?

- tüpürcək vəzi
- mədəaltı vəz
- qalxanabənzər vəz
- limfa vəzləri
- böyrəküstü vəz

309 Bitki mənşəli qidaların mənimsənilmə faizinin aşağı olması nə ilə izah edilir?

- vitaminlərin az olması ilə
- bitki mənşəli qidaların tərkibində sellülozanın olmaması ilə
- Bitki mənşəli qidaların tərkibində sellülozanın olması ilə

- karbohidratın miqdarının çox olması ilə
- yağın çox olması ilə

310 İnsulin və adrenalın orqanizmdə nəyi tənzim edir ?

- Yağ mübadiləsini
- Qanda şəkərin miqdarını
- Karbohidrat mübadiləsini
- Zülal mübadiləsini
- Öd ifrazını

311 Orqanizmdə artıq qalan karbohidrat nəyə çevrilir?

- mineral maddələrə
- yağa
- zülalə
- vitaminə
- fermentə

312 Orqanizmdə insulinin az sintez edilməsinin və qlükaqonun çox sintez olunması nəyə səbəb olur ?

- piylənməyə
- diabetə
- yorğunluğa
- qan azlığına
- ateroskleroza

313 Hansı karbohidrat piy-yağ mübadiləsinin tənzimlənməsində iştirak edir?

- Nişasta
- Fruktoza
- Qlükoza
- Sellüloza
- piylənməyə

314 Həzm prosesində hər bir saxaroza molekulu necə monosaxarid molekuluna parçalanır?

- 9.0
- 2.0
- 5.0
- 8.0
- 1.0

315 Şəkərli diabet zamanı rasiona nəyi daxil etmək yol verilməzdir ?

- laktoza
- şəkər və qlükoza
- ksilit
- fruktoza
- sorbit

316 Həzm prosesində hər bir saxaroza molekulu hansı monosaxarid molekuluna parçalanır?

- Laktoza molekuluna
- Qlükoza və fruktozaya molekuluna
- Yalnız qlükozaya molekuluna

- Yalnız fruktoza molekullarına
- Nişasta molekullarına

317 Deyilənlərdən hansı şəkərlərə aid deyildir?

- Deyilənlərin hamısı
- Nişasta mühüm əhəmiyyət kəsb edən sadə şəkərlərdəndir
- Asanlıqla sorulur və mənimsənilirlər
- qlükoza və fruktoza mühüm əhəmiyyət kəsb edən sadə şəkərlərdəndir

318 Tərkibində hansı maddə olan ərzaqlardan istifadə edildikdə qlükozanın səviyyəsi yavaş-yavaş qalxır?

- vitamin və karbohidrat
- nişasta
- yağ
- zülal
- vitamin

319 İnsan qidasında saxarozanın əsas mənbəyi nə hesab olunur?

- Düz cavab yoxdur
- Şəkər qamışı və şəkər çuğundurundan alınan şəkər
- Arı balı
- Üzüm
- Səhv cavab yoxdur

320 Laktoza hansı qida məhsulunda olur?

- Hec birində
- Süddə
- Ətdə
- Yağda
- Balda

321 Aşağıdakılardan hansı element karbohidratların tərkibində olmur?

- Deyilənlərin hamısı
- Azot
- Oksigen
- Karbon
- Hidrogen

322 Deyilənlərdən hansı karbohidratlara aid oluna bilməz?

- Karbohidratlar hüceyrə və toxumaların tərkibinə daxil olmaqla, qanda qlükozanın ehtiyatını artırır.
- Tərkibində amin qrupu saxlayrlar;
- Burada hidrogen və oksigenin münasibəti su molekullarında olduğu kimidir;
- Fiziki əmək zamanı karbohidratlara olan ehtiyacı artır;
- Karbohidratlar karbon, hidrogen və oksigendən təşkil olunan birləşmələrdir;

323 Diabetin əlamətlərini göstərin

- metabolizmi toxumların qlükoza sintezinin pozulması
- qanda qlükoza konsentrasiyasının artması
- qanda hemoqlobinin artması

- qanda sıdık cövhərinin artması
- avitaminoz

324 Qlukozaaya nisbətən yavaş mənimsənilir, qandan tez azad olur, asanlıqla maddələr mübadiləsi prosesinə qoşulurlar, digər şəkərlərdən 2 dəfə çox şirinliyə malidir " -sözlərini hansı karbohidrata aid etmək olar?

- Hamısına
- Fruktozaya
- Laktozaya
- Nişastaya
- Heç birinə

325 "Bağırsaqlarda qıvcırma proseslərini ləngidir və orqanizm üçün faydalı olan süd turşusu bakteriyalarının inkişafını sürətləndirir"- sözlərini hansı karbohidrata aid etmək olar?

- Heç birinə
- Laktozaya
- Fruktozaya
- Nişastaya
- Pnevmaniya

326 Karbohidrat mübadiləsinin pozulması insanda hansı xəstəliyin əmələ gəlməsinə səbəb olur?

- Pnevmaniya
- Şəkər
- Qanazlıq
- Leykoz
- Nefrit

327 Hansı ərzaqlarda qlikogen mövcuddur?

- kartofda
- kələm turşusunda
- yağda
- tərəvəzdə
- balıqda

328 Saxarozanın parçalanması hansı orqanda baş verir ?

- ağ ciyərlərdə
- nazik bağırsaqlarda
- mədədə
- ağız boşluğunda
- böyrəkdə

329 Orqanizmin enerji tələbatının 50-70 hissəsi qidadakı hansı maddənin hesabına ödənilir?

- vitamin və yağ
- karbohidrat
- zülal
- vitamin
- yağ

330 Aclıq hissi və halsızlıq orqanizmdə hansı maddənin çatışmamazlığı nəticəsində yaranır?



- yağ
- karbohidrat
- su
- vitamin
- zülal

331 Aclıq hissini yaranmasının səbəbi nədir?

- qanın osmotik konsentrasiyası düşür
- qanda qlükogen konsentrasiyasının azalması
- boş mädənin divarları yığılır
- qanda qlükogen konsentrasiyası artır
- orqanizm qidasız qalır

332 Aclıq hissi necə yaranır?

- osmotik konsentrasiyasının qanda düşməsi
- qanda qlükogen konsentrasiyası azalır
- boş mädənin divarlarının yığılması
- qanda qlükogen konsentrasiyasının artması
- orqanizmin qidasız qalması

333 Poliqlaktor turşulardan təşkil olunmuş maddə hansıdır?

- fruktoza və qlaktoza
- pektin
- nişasta
- saxaroza
- qlükoza

334 İnsulin və adrenalın orqanizmdə nəyi tənzim edir?

- Öd ifrazını
- Qanda şəkərin miqdarını
- Karbohidrat mübadiləsini
- Zülal mübadiləsini
- Yağ mübadiləsini

335 Deyilənlərdən hansı sellülozaya aid deyildir?

- Qidada sellüloza az olduqda, bağırsağın peristaltikası zəifləyir, onda qida kütləsinin hərəkəti pozulur
- İnsanın nazik bağırsağında həzm olunur
- İnsanın yoğun bağırsağında həzm olunur
- Suda həll olmayan karbohidratlara aiddir
- Bitki qidasının, demək olar ki, yarısına qədəri sellülozanın payına düşür

336 Qidada hansı karbohidrat az olduqda bağırsağın peristaltikası zəifləyir, onda qida kütləsinin hərəkəti pozulur, zülalın həzmi zamanı əmələ gələn bəzi parçalanma məhsullarının toksiki təsirindən orqanizm öz-özünə zəhərlənə bilər?

- Saxaroza
- Sellüloza
- Fruktoza
- Nişasta
- Qlükoza

337 Deyilənlərin hansı qıdada sellüloza catışmamazlığı ilə əlaqədar deyildir?

- Səhv cavab yoxdur
- Avitaminoz baş verir
- Bağırsağın peristaltikası zəifləyir,
- Bağırsaqda qida kütləsinin hərəkəti pozulur
- Zülalın həzmi zamanı əmələ gələn bəzi parçalanma məhsullarının toksiki təsirindən orqanizmdə öz-özünə zəhərlənə baş verir

338 Marmeladın hazırlanmasında hansı mürəkkəb karbohidratdan istifadə edilir?

- Hec birindən
- Pektindən
- Laktozadan
- Fruktozadan
- Sellülozadan

339 Sellülozanın həzmi harada gedir?

- Düz cavab yoxur
- Yoğun bağırsaqda
- Nazik bağırsaqda
- Mədədə
- 12 barmaq bağırsaqda

340 Laktoza nədən ibarətdir?

- fruktoza və qlükozadan
- qalaktoza və qlükozadan
- maltoza və qalaktozadan
- mannoza və qlükozadan
- riboza və fruktozadan

341 Karbohidrat mübadiləsini nə tənzim edir?

- qlikogen
- insulin və adrenalin
- amilaza
- lipaza
- peptidaza

342 Hansi disaxarid uşaqların qidalanmasında böyük rol oynayır

- qlikogen
- laktoza
- fruktoza
- qalakogen
- qlükoza

343 Hansı maddənin çox miqdarda istifadəsi piylənmə və şəkərli diabet xəstəliyinə səbəb olur?

- zülal
- şəkər
- vitamin
- duzlu və yağlı qidalar
- nişasta

344 Sd Őəkəri necə adlanır?

- Dz cavab yoxdur
- Lakoza
- Qlükoza
- Saxaroza
- Fruktoza

345 AŐağıdakılardan hansı sd Őəkəridir?

- Dz cavab yoxdur
- Lakoza
- Qlükoza
- Saxaroza
- Fruktoza

346 Qlükoza və fruktoza orqanizmə necə daxil olur?

- Səhv cavab yoxdur
- Meyvə və giləmeyvə ilə
- Sdl
- Laktozanın parçalanmasından sonra
- Dz cavab yoxdur

347 Bağırsaqalarda qıçırma proseslərini ləngidən karbohidrat hansıdır?

- Saxaroza
- Laktoza
- Qlükoza
- Qalaktoza
- Fruktoza

348 Fruktoza əsasən hansı orqana lazımdır?

- He birinə
- Sınır hüceyrələrinə
- Bağırsaqlara
- zl toxumalarına
- Qara ciyr

349 YaŐlı v yetiŐkn adamlarda artıq miqdarda Őkr qəbulu nəyə səbəb ola bilər?

- Deyilənlərin hamısına
- Aterosklerotik proseslərin inkiŐafına
- Bağırsaqların rmsin
- Qanın laxtalanma sürətinin artmasına
- Deyilənlərin heç birinə

350 sasn taxıl v paxlalı bitki məhsullarında olan baŐlıca qida maddəsi hansıdır?

- dz cavab yoxdur
- niŐasta
- qlikogen
- pektin maddələri
- sellüloza

351 Bağırsaqların peristatikasında əsas rolu hansı karbohidrat oynayır

- düz cavab yoxdur
- sellüloza
- nişasta
- qlikogen
- pektin maddələri

352 Zərif sellülozanın həzmi harada baş verir?

- 12 barmaq bağırsaqda
- Yoğun bağırsaqda
- Ağızda
- Mədədə
- Nazik bağırsaqda

353 Sərt sellülozanın həzmi harada baş verir?

- Yoğun bağırsaqda
- Həzm olunmur
- Ağızda
- Mədədə
- Nazik bağırsaqda

354 Sellüloza az olduqda nə baş verir?

- Səhv cavab yoxdur
- bağırsağın peristaltikası zəifləyir
- qanda xolestrin artır
- qanda şəkərin miqdarı artır
- Qanazlığı baş verir

355 Qidada hansı karbohidrat çatmadıqda bağırsağın peristaltikası zəifləyir, onda qida kütləsinin hərəkəti pozulur?

- düz cavab yoxdur
- sellüloza
- qlikogen
- nişasta
- pektin maddələri

356 Qənnadı və şirəli məmulatların (marmelad, cem və s.) hazırlanmasında hansı karbohidratdan geniş istifadə olunur?

- düz cavab yoxdur
- pektin maddələrindən
- qlikogendən
- nişastadan
- sellülozadan

357 Hansı karbohidratın təsiri altında bağırsağın çürüdücü mikrofloralası məhv olur?

- düz cavab yoxdur
- pektinin
- nişastanın

- qlikogenin
- sellülozanın

358 Karbohidrat mübadiləsinin pozulması insanda hansı xəstəliyin əmələ gəlməsinə səbəb olur?

- Bronxit
- Diabet
- Nefrit
- Qastrit
- Kolit

359 Yağa bənzər maddələr hansıdır?

- pektin
- sterin və fosfolipid
- qliserin
- qlikogen
- folasin

360 Yağların kalori koeffisenti neçə kkal-dir ?

- 12.0
- 9.0
- 7.0
- 8.0
- 10.0

361 Doymamış yağ turşusunu göstərin:

- deyilənlərin hamısı
- araxidaon
- palmitin
- stearin
- kapron

362 Araxidon turşusu nədən alınır?

- ətdə olur
- orqanizmdə B6 vitamininin iştirakı ilə linolen yağ turşusundan sintez olunur
- bütün bitki məhsullarında olur
- günəbaxanda olur
- pambıqda olur

363 Orqanizmdə B6 vitamininin iştirakı ilə linolen yağ turşusundan sintez olunan maddə hansıdır?

- deyilənlərin hamısı
- araxidon turşusu
- palmitin
- stearin
- kapron

364 Doymuş yağ turşusunu göstərin:

- linolen
- palmitin
- olein

- araxidon
- linol

365 Ehtiyat yağın orqanizmdə funksiyası ?

- nəqliyyat
- istiliyin idarə olunmasında iştirak
- plastiklik
- hüceyrədə maddələr mübadiləsini tarazlaşdırmaq
- qida komponentlərinin sorulmasını təmin etmək

366 Ödə hansı funksiya xasdır ?

- mədə şirəsini neytrallaşdırmaq
- yağların sorulması
- qlikogeni parçalamaq
- zülalı parçalamaq
- nişastanı parçalamaq

367 Lesitinlə zəngindir?

- makaron
- rafinə edilməmiş bitki yağlar
- ərik
- süd
- kartof

368 Hansı steridlərə aid deyildir?

- xolesterin
- xolin
- cinsi hormonlar
- böyrəküstü vəzilərin hormonları
- erqosterin

369 Xolin hansı funksiyanı yerinə yetirir?

- Heç birini
- Periferik sinir sistemində neyromediator funksiyasını
- Oksidləşmə funksiyasını
- Plastik funksiyasını
- Energetik funksiyasını

370 Orqanizmdə xolesterin nəyi təmin edir?

- antitellərin yaranmasını
- vitamin D və steroid hormonların yaranmasını
- fermentlərin aktivliyini
- bağırsaqda B qrup vitaminlərinin sintezini
- oksigenin daşınmasını

371 Vitamin D və steroid hormonların yaranmasını nə təmin edir?

- Heç biri
- Xolesterin
- Xolin

- Lizin
- Hemoqlobulin

372 İsti xörək və içkilərin optimal qəbul edilməsini təmin edən temperatur (°S):

- 45°-50°
- 35°-40°
- 18°-20°
- 25°-30°
- 65°-70°

373 Bu maddələrin hansı doymamış yağ turşularının mənbəyidir ?

- sümük piyi
- balıq yağı və günəbaxan yağı
- kakao yağı
- qoyun piyi
- mal piyi

374 Bioloji dəyərinə görə ən qiymətli yağ hansıdır?

- heyvani mənşəli yağ
- kərə yağı
- bitki yağı
- mətbəx yağı
- rafinlaşdırılmış yağ

375 Orqanizmdə toplanma qabiliyyətinə malik qida maddələri qrupu?

- vitaminlər
- yağlar
- karbohidratlar
- zülallar
- qida lifləri

376 Yağların fosfotidlərini hansı maddə təqdim edir?

- sellüloza
- lesitin
- qliserin
- qlikogen
- xolesterin

377 Yağ sterinlərini hansı maddə təmsil edir?

- lesitin
- xolesterin
- xolin
- retinol
- mum

378 Yağların hidroliz məhsulu hansılardır ?

- şəkərdir
- qliserin və yağ turşularıdır
- amin turşularıdır

- mikroelementlərdir
- qlikogendir

379 Lesitin tərkibində hansı maddə var?

- sterollar
- fosfor və doymamış yağ turşuları
- lipaza
- kalsium
- qliserin

380 Aşağıdakılardan hansı doymuş yağ turşusundan təşkil olunmuşdur?

- Heç biri
- Kakos yağı
- Günəbaxan yağı
- Pambıq yağı
- Qarğıdalı yağı

381 Tərkibində doymuş yağ turşusu olan məhsul hansıdır?

- Heç biri
- Kakos yağı
- Günəbaxan yağı
- Pambıq yağı
- Qarğıdalı yağı

382 Aşağıdakılardan hansı sterinlərə aiddir?

- lesitin
- xolesterin
- xolin
- retinol
- mum

383 200°C-dən yuxarı temperaturada qızdırdıqda və çoxdəfəli istifadə edildikdə yağlar nəyə səbəb olur?

- avitaminoza
- kansoregen xassəyə və bəd şişlər əmələgətirmə qabiliyyətinə
- piylənməyə
- təzyiqin yüksəlməsinə
- qan azlığına

384 Hansı yağlar qida məqsədləri üçün yalnız rafinadlaşdırılmış şəkildə istifadə olunmalıdır.

- Heç biri
- Pambıq və soya yağı
- Günəbaxan yağı
- Donuz piyi
- Qarğıdalı yağı

385 Yağlara olan tələbat azalır:

- Hec birində
- Yaşlı və qoca adamlarda



- Uşaqlarada
- Yeniyetmələrdə
- Gənclərdə

386 Xolesterinin orqanizmdə optimal səviyyəsini nə təmin edir ?

- doymamış yağ turşuları və pektin
- doymuş yağ turşuları
- duzlar
- mum
- kalsium duzları

387 Doymamış yağ turşuları yağlara hansı xüsusiyyətləri verir?

- düz cavab yoxdur
- ərimə temperaturu azalır, mənimsənilən miqdarı və bioloji fəallığı artır
- yalnız ərimə temperaturu artır
- ərimə temperaturu artır, mənimsənilən miqdarı və bioloji fəallığı artır
- ərimə temperaturu artır, mənimsənilən miqdarı və bioloji fəallığı azalır

388 Aşağıdakı faktorlardan hansı yağın mənimsənilməsini yaxşılaşdırır ?

- turş mühit
- öd
- vitaminlər
- rasionda yağın artıq olması
- tez mənimsənilən karbohidratlar

389 Yağların lazım olandan çox istifadəsi nəyə gətirib çıxarır ?

- dayaq - hərəkət aparatının zədələnməsinə
- piylənmə və ateroskleroza
- qanazlığına
- kariyesə
- qalxanabənzər vəzin funksiyasının artmasına

390 Yağların lazımı miqdarda istifadə olunmaması nəyə gətirib çıxarır?

- piylənməyə
- vitaminlərin sorulmasının pisləşməsinə
- aterosklozun yaranmasına
- trombların əmələ gəlməsinə
- qida nutrientlərinin mənimsənilməsinin pisləşməsinə

391 İnsanın rasionunda yağların normallaşdırılması nədən asılıdır?

- qida rejimindən
- fəsildən və əmək fəaliyyətinin
- qidanın tərkibindən
- cinsindən və yaşından
- növündən ərzağın çeşidindən

392 Doymamış yağ turşusu hansıdır?

- stearin və linolen yağ turşusu
- linolen

- kopyor turşusu
- stearin turşusu
- palma yağı turşusu

393 Doymuş yağ turşuları hansıdır?

- araxid
- stearin
- linolen
- kopyor
- palma

394 Yağın dəyişməyən komponenti hansıdır ?

- doymuş yağ turşusu
- qliserin
- yağda həll olan vitaminlər
- doymamış yağ turşusu
- mum

395 Triqliserinlərin qida yağlarından sintezi harada baş verir?

- yoğun bağırsağın divarında
- nazik bağırsağın divarında
- mədədə
- böyrəkdə
- qaraciyərdə

396 Emulsiya olunmuş yağlar aşağıdakı məhsullardan hansındadır?

- biki yağ və donuz piyi
- mayonez və süd
- biki yağ
- əridilmiş kərə yağı
- donuz piyi

397 Tərkibində emulsiya olunmuş yağ saxlayan qida məhsulu məhsullardan hansıdır?

- biki yağ və donuz piyi
- mayonez
- biki yağ
- əridilmiş kərə yağı
- donuz piyi

398 Hansı orqanda qida yağlarından triqliserinlərin sintezi baş verir?

- yoğun bağırsağın divarında
- nazik bağırsağın divarında
- mədədə
- böyrəkdə
- qaraciyərdə

399 Kimyəvi tərkibcə yağ turşuları və qliserindən ibarət mürəkkəb maddələr necə adlanırlar?

- Düz cavab yoxdur
- Yağlar

- Karbohidratlar
- Zülallar
- Vitaminlər

400 Doymuş yağ turşularına harada rast gəlinir?

- Düz cavab yoxdur
- Piydə
- Qarğıdalı yağında
- Günəbaxan yağında
- Zeytun yağında

401 Doymamış yağ turşularının əmiyyəti haqqında deyilənlərdən hansı doğrudur?

- xolesterin mübadiləsinə təsir edirlər
- deyilənlərin hamısı
- ürək-damar sisteminin fəaliyyətinə müsbət təsir edirlər
- bağırsağ əzələlərinin fəaliyyətinə müsbət təsir edirlər
- orqanizmin müqavimət qabiliyyətini artırır

402 Steridlərə aid olanı göstərin:

- erqosterin
- deyilənlərin hamısı
- cinsi hormonlar
- xolesterin
- böyrəküstü vəzilərin hormonları

403 Çoxatomlu spirtlərdən, ali yağ turşularından, fosfat turşusundan və azotlu əsaslardan ibarət birləşmələr necə adlanır?

- səhv cavab yoxdur
- fosfolipidlər
- steridlər
- qlikolipidlər
- düz cavab yoxdur

404 Periferik sinir sistemində neyromediator funksiyasını yerinə yetirən maddə necə adlanır?

- xolesterin
- Xolin
- Olein
- Lesitin

405 Fosfatidlərin çatışmamazlığı nəyə səbəb olur ?

- Hormonların sekresiyasına təsir edir
- Deyilənlərin hamısına
- Yağların bağırsaqlardan sorulma intensivliyini azaldır
- Qaraciyərin fəaliyyətinə təsir edir
- Qanın laxtalanması prosesinə təsir edir

406 Sağlam adamda xolesterinin miqdarı necə olmalıdır?

- Səhv cavab yoxdur
- daxil olan və sintez olunan xolesterinin miqdarı, kənar olan xolesterinin miqdarına bərabər olmalıdır

- daxil olan və sintez olunan xolesterinin miqdarı, kənar olan xolesterinin miqdarından çox olmalıdır
- daxil olan və sintez olunan xolesterinin miqdarı, kənar olan xolesterinin miqdarından az olmalıdır
- Düz cavab yoxdur

407 Xolesterinin neçə faizi orqanizmdə yaranır?

- Səhv cavab yoxdur
- 80%-i
- 20%-i
- 50%-i
- Düz cavab yoxdur

408 Xolesterinin neçə faizi xörəklə qəbul olunur?

- Səhv cavab yoxdur
- 20%-i
- 80%-i
- 50%-i
- Düz cavab yoxdur

409 Yağların çatışmamazlığı nəyə səbəb olur?

- Kapilyarların pozğunluğu baş verir
- Deyilənlərin hamısına
- Sinir sisteminin pozulmasına
- İmmunobioloji mexanizmlərin zəifləməsinə
- Toxumalarda zülal sintezi, fosfolipidlərin mübadiləsinin azalmasına

410 Hansı maddənin çatışmamazlığı böyrəklərin funksiyasının pozulmasına və gözün görmə qabiliyyətini aşağı düşməsinə səbəb olur?

- Düz cavab yoxdur
- Yağların
- Karbohidratların
- Zülalların
- Minral maddələrin

411 Orqanizmdə toplanma qabiliyyətinə malik qida maddələri qrupu hansıdır?

- vitaminlər
- yağlar
- zülal
- karbohidratlar
- qida lifləri

412 Latıncadan tərcümədə "Vita" nə deməkdir?

- Düz cavab yoxdur
- Həyat amilləri
- Sağlamlıq
- Sağlamlıq gətirən
- Təbiət

413 Hər hansı bir vitaminin orqanizmdə tam çatışmamazlığı nəyə səbəb olur?

- hipovitaminoza

- avitaminoza
- hipervitaminoza
- raxitə
- toyuq korluğuna

414 Orqanizmdə hər hansı bir vitaminin hissəvi çatışmamazlığı nəyə səbəb olur?

- sinqaya
- hipovitaminoza
- avitaminoza
- hipervitaminoza
- toyuq korluğuna

415 A vitamini çatmadıqda hansı xəstəlik baş verir?

- Sinqa
- Toyuq korluğu
- Raxit
- Pellaqra
- Beri-beri

416 Yağda həll olunan vitaminlər hansılardır?

- C, B qrupu, PP vitamini, nikotin turşusu
- A, D, E, K vitaminləri
- A,B,C,D
- E,K, P, PP
- karotin, A, C,K,B 12

417 Daim D vitamininin qəbuluna ehtiyac duyan insan qrupunu göstərin

- yaşlı insanlar
- körpə uşaqlar
- yeniyetmələr
- ofis işçiləri
- idmançılar

418 D vitamini çatmadıqda hansı xəstəlik baş verir?

- Sinqa
- Raxit
- Toyuq korluğu
- Pellaqra
- Beri-beri

419 Orqanizmdə C vitamininin əsas bioloji rolu?

- qan dövranını stimullaşdırır
- insan orqanizminin immunitetinin qaldırılması
- su – duz mübadiləsinin qaydaya salınması
- qanın laxtalanmasını sürətləndirir
- qanın laxtalanmasının sürətini azaldır

420 Verilən ərzaqlardan hansının tərkibində A vitamini (retinol) var ?

- buğdada

- heyvan qaraciyərində
- qozda
- çörəkdə
- yarmada

421 E vitamini (tokoferol) aşağıdakı ərzaqların hansının tərkibindədir ?

- çörəkdə
- buğda kəpəyində
- qaymaqda
- gilənardə
- yumurtada

422 E vitamini çatışmamazlığı nəyə səbəb olur?

- hamiləliyin vaxtından əvvəl başa çatmasına
- deyilənlərin hamısına
- əzələlərin və toxuma kanallarının atrofiya olunmasına,
- spermatozoidlərin formasının dəyişməsinə və onların hərəkətliliyinin azalmasına,
- dölnün inkişafdan qalmasına, cinsi hormonların hasilinin pozulmasına,

423 C vitamini (askorbin turşusu) aşağıdakı ərzaqların hansının tərkibindədir?

- süddə
- moruqda
- yumurtada
- mayada
- kəsmikdə

424 K vitamini (filloxinon) mənbəyi hansı ərzaqlar hesab edilir?

- paxlalılar
- bitkilərin yaşıl hissələri
- tomat
- yarma
- yumurta sarısı

425 K vitamini çatışmamazlığı nəyə səbəb olur?

- raxitə
- dəri altına qan sizmalara, laxtalanmanın zəifləməsinə
- cinsi pozğuluqlara
- toyuq korluğuna
- beri-beri xəstəliyi

426 Bağırsaqda sızntez olunan vitamin?

- P vitamini
- K vitamini
- B vitamini
- A vitamini
- C vitamini

427 Aşağıdakı ərzaqlardan hansı tiaminin (B1 vitamini) mənbəyi hesab edilir?

- donuz piyi

- yarma
- yumurta sarısı
- süd
- donuz əti

428 Uşaqların boy faktoru olan vitaminlər hansıdır ?

- K, U
- A, D
- E, C
- F, B<sub>1</sub>
- B<sub>2</sub>, P

429 A vitamini çatışmamazlığı zamanı orqanizmdə hansı xəstəlik yaranır ?

- sümük xəstəlikləri
- toyuq korluğu
- beri-beri
- raxit
- skorbut

430 Toyuq korluğu xəstəliyi hansı vitamin çatışmamazlığında əmələ gəlir?

- PP
- A
- C
- B
- E

431 Skorbut xəstəliyi hansı vitamin çatışmamazlığında əmələ gəlir?

- PP
- C
- A
- E
- B

432 Orqanizmdə vitamin C çatışmamazlığı zamanı əmələ gələn xəstəlik hansıdır?

- raxit
- skorbut
- toyuq korluğu
- beri – beri
- Bazedov

433 B12 vitamininin çatışmamazlığı nəyə səbəb olur?

- raxitə
- qanazlığına
- toyuq korluğuna
- beri – beri xəstəliyinə
- bazedov xəstəliyinə

434 Pellaqra xəstəliyi hansı vitamin çatışmamazlığında əmələ gəlir?

- A
- PP
- C
- B
- E

435 Suda həll olan vitaminləri göstərin :

- filloksinon, vitamin U
- riboflavin, tiamin, vitamin C
- kalsiferol
- tiamin, retinol
- tokoferol, vitamin E

436 Tərəvəzləri bişirən zaman onların vitaminlərini saxlamaq üçün hansı suya salmaq lazımdır?

- steril
- qaynayan
- soyuq
- distillə edilmiş
- ilıq

437 Vitaminlərini qoruyub saxlamaq üçün bişmiş tərəvəz xörəyini neçə saatdan artıq saxlamaq olmaz?

- 2,5
- 1.0
- 1,5
- 2.0
- 3,5

438 Tərkibindəki vitamini qorumaq üçün təmizlənmiş tərəvəzləri hansı şəraitdə saxlamaq lazımdır ?

- suda
- aşağı temperaturda, qaranlıq yerdə
- işıqda
- otaq temperaturunda
- yağda

439 Çoxalma vitamini hansıdır?

- D
- E
- A
- C
- B

440 Qida rasionunu vitaminlərlə təmin etmək üçün hansı şərt gözlənilməlidir?

- isidərkən tez tez qarışdırmaq
- istik emalının vaxtını minimuma endirmək
- ərzaqları işıqda saxlamaq
- bişirmək üçün soyuq suya yerləşdirmək
- tərəvəzləri doqranmış vəziyyətdə yumaq



441 D hipervitaminozu nəyə səbəb olur?

- Damarların genişlənməsinə
- Deyilənlərin hamısına
- Həzmin pozulmasına
- Çəkinin azalmasına
- Toxumalarda duzun toplanmasına

442 Vitaminlərin energetik tutumu nə qədərdir ?

- 3 kkal
- energetik tutumu yoxdur
- 25 kkal
- 55 kal
- 10 kkal

443 Balıq yağı hansı vitaminlərlə zəngindir?

- A, P, C vitaminləri ilə
- A, D2 vitaminləri ilə
- C, E vitaminləri ilə
- K, B2 vitaminləri ilə
- A, B6, C vitaminləri ilə

444 Suda həll olan vitaminlərin əsas xüsusiyyətlərini göstərin :

- yüksək temperaturun təsirinə davamlıdır
- yüksək temperaturun təsirinə davamsızdır
- orqanizmdə ehtiyat üçün yığılır
- turş mühitə davamlıdır
- yalnız yağın iştirakı ilə nazik bağırsaqda sorulur

445 Yağda həll olan vitaminlərin əsas xüsusiyyətlərini göstərin :

- düz cavab yoxdur
- orqanizmdə ehtiyat üçün yığılır
- yüksək temperaturun təsirinə davamsızdır
- turş mühitə davamlıdır
- yüksək temperaturun təsirinə davamlıdır

446 İnsan orqanizminin vitaminlərə tələbatı nədən asılıdır ?

- iqlim qurşağından
- yaşından
- sağlamlıq durumundan
- əmək fəaliyyətindən
- cinsindən

447 Vitaminlərin lazım olandan artıq qəbulu nəyə səbəb olur?

- hipovitaminoza
- hipervitaminoza
- avitaminoza
- piylənməyə
- raxitə

448 Suda həll olan vitaminlərin saxlanması hansı mühitdə tam təmin olunur?

- suda saxlamaqla
- turş mühitdə
- tədricən qızdırılmaqla
- oksigen daxil edilərək
- soyudularaq

449 Zədələnmiş maddə qişası hansı vitaminlə bərpa edilir?

- filloxinon (K)
- metilmetionin (U)
- rutin (P)
- biotin (H)
- kalsiferol (D)

450 Zülal mübadiləsini aktivləşdirən vitamin hansıdır?

- PP
- B6
- C
- D
- E

451 İnsan bağırsağının mikroflorası ilə sintez olunan vitaminlər hansılardır?

- kalsiferol (D)
- rutin (P) və biotin (H)
- sianokobalamin (B12) və tiamin (B1)
- askorbin turşusu (C)
- retinol (A)

452 Göstərilənlərdən hansı bioflavonoidlərə – istehsal olunan flavonlara aiddir?

- biotin və katexin
- rutin və katexin
- metionin və rutin
- tanin və metionin
- xolin və metionin

453 Antiraxit vitamini hansıdır?

- E
- D
- PP
- A
- C

454 F vitamininin orqanizmdə rolu nədən ibarətdir?

- yağların parçalanmasında iştirakı
- xolesterin mübadiləsində iştirakı
- kalsium mübadiləsinin qaydaya salınması
- karbon mübadiləsi reaksiyalarında iştirakı
- duz – su mübadiləsində iştirakı

455 “Nüfuz etmə faktoru” olan vitaminlər hansılardır?

- folasin (B6) və rutin (P)
- rutin (P) və vitamin C
- kalsiferol (D) və folasin (B6)
- sianokobalamin (B12) və rutin (P)
- filloxinon (K) və vitamin C

456 İstehsal olunmuş sterin olan vitamin hansıdır ?

- tiamin (B1)
- kalsiferol (D)
- vitamin C
- rutin (P)
- sianokobalamin (B12)

457 Tərkibində tiaminə qarşı antivitamin aktivliyi olan ərzaq hansıdır?

- balıq
- turş giləmeyvələr (uzun müddətli qaynadıldıqda)
- soya (qaynadılmış)
- süd (qaynadılmış)
- ət məhsulları

458 Aşağıdakılardan hansı antivitaminlərin xüsusiyyətlərinin üzə çıxmasına rəvac verən şəraitdir?

- pasterizə olunma
- ərzaqların doqranması
- isti emalı
- ərzağın bütün istifadə olunması
- buğda bişmə

459 Yağda həll olan vitaminləri göstərin:

- vitamin C, tokoferol
- retinol, tokoferol, filloxinon
- filloxinon, tokoferol, piridoksin
- rutin, sianokobalamin
- niasin, retinol, vitamin C

460 Vitaminə bənzər maddələr hansılardır ?

- filloxinon (K), tokoferol (E)
- xolin (B4), bioflavanoid (P)
- folasin (Bc), vitamin C
- niasin (PP), vitamin U
- riboflavin (B2), retinol (H)

461 Yetişkin insanın orta sutkalıq vitamin C ehtiyacı(mq):

- 45 – 50
- 50 – 70
- 10 – 15
- 30 – 40
- 80 – 100

462 Yetişkin insanın orta sutkalıq vitamin B1 ehtiyacı, (mq):

- 3,0
- 2,5
- 0,5
- 1,5
- 3,5

463 Yetişkin insanın orta sutkalıq vitamin E ehtiyacı, (mq) :

- 15 – 20
- 20 – 30
- 3 – 8
- 10 – 15
- 35 – 40

464 Yetişkin insanın orta sutkalıq vitamin A ehtiyacı,(mq):

- 2,5
- 1,5
- 0,3
- 0,8
- 3,0

465 Qlükozanın oksidləşməsini kataliz edən fermentin tərkibinə hansı vitamin daxildir?

- kalsiferol (D)
- tiamin (B1) və nikotinamid (PP)
- retinol (A)
- rutin (P)
- biotin (H)

466 Orqanizmdə əhəmiyyətinə görə vitaminlər hansı qrupa daxildir?

- fizioloji aktiv maddələrə
- bioloji fəal maddələrə
- mineral maddələrə
- qida liflərinə
- kalorili maddələrə

467 Balıq ətində hansı vitaminlər daha çoxdur?

- E, K, A, C
- A, D
- C,PP
- K, B1
- B qrup vitamin

468 D vitamini ən çox hansı məhsullarda olur ?

- ətdə
- balıq ətində və balıq yağında
- çörəkdə
- kartofda və süddə
- bitki yağında

469 Sinqa xəstəliyi hansı vitamin çatışmamazlığı zamanı yaranır?

- D
- C
- A
- B
- E

470 Mədənin selikli qişasına yaxşı təsir göstərən vitaminlər hansılardır

- kalsium, vitamin A
- vitamin U, vitamin A
- vitamin C, vitamin B1
- vitamin D, vitamin E
- vitamin K, vitamin B12

471 Suda həll olan vitamin hansıdır :

- vitamin U
- vitamin C
- vitamin A
- vitamin E
- kalsiferol

472 Hansı vitamin çatışmamazlığı dərinin quruluğuna səbəb olur:

- vitamin U
- vitamin A
- vitamin C
- vitamin E
- kalsiferol

473 A vitamininin çoxluğu nəyə səbəb olur?

- qaraciyərin genişlənməsinə
- deyilənlərin hamısına
- orqanizm üçün A- hipervitaminozuna
- iştahın pozulmasına
- həzm prosesinin pozulmasına

474 A vitamin hansı orqanlarda əmələ gəlir?

- Düz cavab yoxdur
- qaraciyərdə və bağırsaqlarda
- Dalaqda
- Ürəkdə
- Qırmızı sümük iliyində

475 Hansı vitamin antiraxit vitamini adlanır?

- Düz cavab yoxdur
- vitamin D
- vitamin A
- vitamin C
- vitamin U

476 Hansı vitamin çatışmadıqda uşaqlarda aşağı ətrafların sümüklərində uzun müddət qalan əyriliklər, skeleton qeyri-düzgün inkişafı (raxit xəstəliyi), əzələ zəifliyi və digər patoloji əlamətlər baş verir?

- vitamin U
- vitamin D
- vitamin C
- vitamin A
- vitamin E

477 Hansı vitamin çatışmamazlığı uşaqlarda əsəbilik, dişlərin gec çıxması, sümüyün gec bərkiməsi hallarının baş verməsinə səbəb olur?

- vitamin U
- vitamin D
- vitamin C
- vitamin A
- vitamin E

478 Hansı vitamin çatışmamazlığı yaşlı adamlarda yorğunluq hissi, diş tökülməsi, əzələlərdə ağrıların olması ilə müşahidə olunur?

- vitamin U
- vitamin D
- vitamin C
- vitamin A
- vitamin E

479 Hansı vitamin çoxalma, artım vitaminidir?

- vitamin D
- vitamin E
- vitamin C
- vitamin A
- vitamin U

480 Hansı vitaminin çatışmamazlığı əzələlərin və toxuma kanallarının atrofiya olunmasına səbəb olur?

- vitamin U
- vitamin E
- vitamin C
- vitamin A
- vitamin D

481 Hansı vitaminin çatışmamazlığı spermatozoidlərin formasının dəyişməsinə və onların hərəkətliliyinin azalmasına səbəb olur?

- vitamin D
- vitamin E
- vitamin C
- vitamin A
- vitamin U

482 Hansı vitaminin çatışmamazlığı dölün inkişafdan qalmasına, cinsi hormonların hasilinin pozulmasına, hamiləliyin vaxtından əvvəl başa çatmasına səbəb olur?

- vitamin D
- vitamin E
- vitamin C
- vitamin U
- vitamin A

483 İnsanda hansı vitaminin hipo və hipervitaminozuna rast gəlinmir?

- vitamin D
- vitamin E
- vitamin C
- vitamin U
- vitamin A

484 Əsas mənbəyi bitkilərin yaşıl yarpaqları hesab olunan vitamin hansıdır?

- vitamin D
- Vitamin K
- vitamin C
- vitamin U
- vitamin A

485 Hansı vitamin çatışmamazlığı dərialtına və əzələ daxilinə qan sızmalara, qanın laxtalanma xassəsinin azalmasına gətirib çıxarır?

- vitamin D
- K vitamininin
- vitamin C
- vitamin U
- vitamin A

486 Protrombin sintezinə təsir göstərən vitamin hansıdır?

- D vitamininin
- Vitamin K
- C vitamininin
- A vitamininin
- U vitamininin

487 Hansı vitamin çatışmamazlığı nəticəsində insanda qeyri-sağlamlıq, beri-beri və ya qida polinevriti adlanan xəstəlik baş verir?

- vitamin D
- Vitamin B1
- vitamin C
- vitamin A
- vitamin U

488 Hansı vitamin çatışmamazlığı nəticəsində sinirlərdə milen qişası dağılır, uzunsov beyin mərkəzinin hüceyrələri tələf olur?

- vitamin D
- Vitamin B1
- vitamin C
- vitamin A

vitamin U

489 Hansı vitamin çatışmamazlığı nəticəsində ürək fəaliyyətinin çatışmazlığı və diafraqmanın iflici nəticəsində isə insan ölüm baş verə bilər?

- vitamin D  
 Vitamin B1  
 vitamin C  
 vitamin A  
 vitamin U

490 Hansı vitamin çatışmamazlığı nəticəsində karbohidratlar orqanizmdə tam mübadilə olunmur, orqanizmin fiziki qüvvəsi və iştahası azalır, ürəyin və bağırsağın fəaliyyəti pozulur?

- vitamin D  
 Vitamin B1  
 vitamin C  
 vitamin A  
 vitamin U

491 Hansı vitamin azlığında əzələ zəifliyi, dildə və mədədə xəstəliklər yaranır?

- vitamin D  
 Vitamin B2  
 vitamin C  
 vitamin A  
 vitamin U

492 Maya göbələyində, qaramalın qaraciyərində, böyrək toxumasında, balıq məhsullarında geniş yayılmış vitamin hansıdır?

- vitamin D  
 Vitamin B2  
 vitamin C  
 vitamin A  
 vitamin U

493 Hansı vitamini zülal mübadiləsini aktivləşdirir, müxtəlif amin turşuların sintezi və parçalanmasında, kreatin sintezində iştirak edir?

- vitamin D  
 Vitamin B6  
 vitamin C  
 vitamin A  
 vitamin B1

494 Hansı vitamin çatışmazlığı zamanı insanda yorğunluq, apatiya, yuxusuzluq, selikli qişaların pozğunluğu, dərinin qızarması və şişməsi, sinir sisteminin işində dəyişikliklər, qulaqlarda səs-küy əmələ gəlir?

- vitamin D  
 Vitamin B6  
 vitamin C  
 vitamin A  
 vitamin B1



495 Hansı vitaminin avitaminozu (pellaqra xəstəliyi) mədə-bağırsaq pozulmalarına gətirib çıxarır

- vitamin D
- Vitamin PP
- vitamin C
- vitamin A
- vitamin B1

496 Qidada hansı vitamin çatışmadıqda qırmızı sümük iliyində eritrositlərin əmələ gəlməsi prosesləri pozulur?

- vitamin D
- Vitamin B12
- Vitamin PP
- vitamin C
- vitamin A

497 Orqanizmə gündəlik daxil olan su işləndikdən sonra bədəndən hansı formada xaric edilir?

- Sidik şəklində
- Tər və sidik şəklində
- Nəcis şəklində
- Tər şəklində
- Bəlgəm şəklində

498 Orqanizmdə miqdarı qramın yüzədə bir hissəsindən çox olan elementlər:

- düz cavab yoxdur
- makroelementlərə aid edilir
- neytraonlara aid edilir
- mikroelementlərə aid edilir
- pratonlara aid edilir

499 Orqanizmdə miqdarı qramın yüzədə birindən aşağı olan elementlər:

- düz cavab yoxdur
- mikroelementlərə aid edilir
- makroelementlərə aid edilir
- neytraonlara aid edilir
- pratonlara aid edilir

500 İnsanın qəbul etdiyi qidalarda turşu xassəli elementlər üstünlük təşkil edərsə orqanizmdə hansı vəziyyət yaranır?

- düz cavab yoxdur
- asidoz
- leykoz
- ftorioz
- fuzarioz

501 Xörək duzunun lazım olandan artıq istifadəsi nəyə gətirib çıxarır?

- göz xəstəliklərinə
- arterial təzyiqin qalxmasına
- qanazlığına

- piylənmə
- arterial təzyiqin enməsinə

502 Qələvi təsirli mineral elementləri göstərin :

- dəmir
- maqnezium
- xlor
- ftor
- fosfor

503 Turşu təsirli mineral elementlə nə daxildir?

- ftor
- fosfor
- kalium
- xlor
- maqnezium

504 Orqanizmdə mineral maddələr nəyə gərəkdir?

- düz cavab yoxdur
- turşu qələvi tarazlığını saxlamaq üçün
- qidanın hidrolizi üçün
- bağırsağın peristaltikasını stimullaşdırmaq üçün
- qida maddələrinin oksidləşməsində katalizator kimi zərərli maddələri xaric etmək üçün

505 Uşaqlarda kalsiumun normadan az qəbulu zaman hansı xəstəlik baş verir?

- hipervitaminoz
- raxit
- qanaxlıq
- avitaminoz
- ateroskleroz

506 Kalsium hansı toxumanın quruluşu üçün lazımdır?

- damar
- sümük
- sinir
- selikli
- ürək

507 Böyrək xəstəliklərində nəyin miqdarını azaltmaq məsləhət görülür?

- Saxarozanın
- Xörək duzunun
- Yağın
- Vitaminlərin
- Fruktozanın

508 Xörək duzunun qəbulunu nə zaman azaldırlar?

- göz xəstəlikləri zamanı
- böyrək xəstəlikləri zamanı
- ürək xəstəlikləri zamanı

- xolesistidə
- şəkərli diabetdə

509 Natrium nəyin tərkibindədir ?

- südün
- duzların
- qozun
- tərəvəzin
- meyvənin

510 Dəmir qanda nəyin əmələ gəlməsi üçün lazımdır?

- leykositin
- hemoqlobilin
- eritrositin
- trombin
- amilazanin

511 Orqanizmdə dəmir çatmadıqda hansı xəstəlik yarana bilər?

- toyuq korluğu
- qanazlığı
- raxit
- avitaminoz
- ateroskleroz

512 Dəmir asan həzm olan formada nəyin tərkibindədir ?

- lobya və meyvə
- yumurta sarısı və ət
- çörək və ət
- tərəvəz və ət
- paxla və tərəvəz

513 Orqanizmdə ftorun bioloji rolu hansı prosesdə iştirakındadır?

- əzələlərin möhkəmlənməsində
- diş emalının formalaşmasında
- sümük toxumasının inkişafında
- maddələr mübadiləsində
- qanın laxtalanmasında

514 Bu ərzaqlardan hansı ftorun mənbəyidir?

- treska balığı
- çörək
- süd
- tərəvəz
- meyvə

515 İnsanın suya olan orta sutkalıq tələbatı nə qədərdir ?

- 1500-2000
- 1750-2200
- 500-1000

- 2500-3000
- 1000-1200

516 Əsl susuzluğu aradan qaldırmaq üçün nə etmək lazımdır

- turş sorma konfetlər sorulmalıdır
- ağız su ilə yaxalanmalıdır
- az duzlu su içilməlidir
- limonlu çay içilməlidir
- soyuq su içilməlidir

517 Aşağıdakılardan hansı qələvi təsirli mineral maddələrin mənbəyi olan qida məhsullarıdır?

- meyvə və süd məhsulları
- süd məhsulları
- ət
- balıq
- meyvə

518 Turşu təsirli mineral elementlərin mənbəyi olan qida məhsullarını göstərin?

- balıq
- ət
- meyvə
- tərəvəz
- süd məhsulları

519 Kalsiumun mənimsənilməsi nə ilə konkurentdir?

- D vitamin ilə
- yağlarla
- zülallarla
- mineral maddələrlə
- kallium ilə

520 Kalsiumun mənimsənilməsinə onun hansı maddə ilə nisbəti təsir edir?

- A vitamini ilə
- fosforla
- karbohidratlarla
- C vitamini ilə
- Kaliumla

521 Dəmirin mənimsənilməsinə maneçilik törədir :

- retinol (A)
- fitin ( buğdanın tərkibindəki)
- C vitamini
- B qrup vitaminləri
- rutin(P)

522 Maqneziuma olan orta sutkalıq tələbat nə qədərdir (mq) ?

- 90-100
- 400-500
- 50-100

- 800-1000
- 200-300

523 Dəmirin mənimsənilməsi üçün nə lazımdır?

- fol turşusu
- vitamin B12
- tanin
- fitin
- qlisin

524 Dəmir qanda nəyin əsas hissəsidir?

- peptidazanın
- hemoqlobilinin
- leykositin
- trombun
- amilazanın

525 Hansı elementin çatışmamazlığı dad hissəsinin itirilməsinə səbəb olur?

- Xlor
- Sink
- Kalium
- Natrium
- Yod

526 Hansı elementin orqanizm üçün əhəmiyyəti, onun antioksidant və immunoloji təsiri ilə əlaqədardır?

- Xlor
- Selen
- Kalium
- Natrium
- Yod

527 Ftor çatışmamazlığı nəyə səbəb olur?

- Hec birinə
- Kariyesin əmələgəlməsinə
- Qanaxlığınə
- Zob xəstəliyinə
- Piylənməyə

528 Kariyesin əmələgəlmə səbəbi nədir?

- yod çatışmamazlığı
- ftor çatışmamazlığı
- vitamin D çatışmamazlığı
- kalsium çoxluğu
- yağ artıqlığı

529 Zob hansı elementin çatışmamazlığı nəticəsində baş verir?

- kalsium çoxluğu
- yod çatışmamazlığı

- flor çatışmamazlığı
- vitamin D çatışmamazlığı
- kalsium çatışmamazlığı

530 Yodun çatışmazlığı hansı xəstəliyin əmələ gəlməsinə səbəb olur?

- sinqa
- zob
- qanazlığı
- avitaminoz
- plevrit

531 Hansı qrup mineral maddələr orqanizmdə əsasən katalitik funksiya daşıyanları tam əks etdirir ?

- dəmir
- dəmir, mis, sink
- fosfor
- mis,
- argentium

532 Dalğıcılar və kesson işçilərində dekompressiya xəstəliyinin baş verməsində əsas rol oynayan hava amilini göstərin:

- oksigen və karbon
- azot
- oksigen
- arqon
- karbon

533 Tərkibində kationlar çox olan qida məhsulları necə təsirə malik olurlar?

- səhv cavab yoxdur
- qələvi təsirə
- turş təsirə
- neytral təsirə
- düz cavab yoxdur

534 Tərkibində anionlar çox olan qida məhsulları necə təsirə malik olurlar?

- səhv cavab yoxdur
- turş təsirə
- qələvi təsirli
- neytral təsirə
- düz cavab yoxdur

535 Orqanizmin daxili mühit tərkibinin nisbi sabitliyini saxlamaq üçün zəruri şərt hansıdır?

- səhv cavab yoxdur
- Turşu-qələvi mühit tarazlığı
- mühitin qələvi olması
- mühitin turş olması
- düz cavab yoxdur

536 Düzgün olmayanı göstərin:

- qələvi təsirli mineral elementlərəkalsium, maqnezium, natrium və kalium daxildir

- turşu təsirli mineral elementlərə kalsium, maqnezium, natrium və kalium daxildir
- Natrium-xlor duzu dərialtı toxumada toplanılır
- dəmir - qaraciyərdə və eritrositlərdə toplanılır
- kalium - əzələlərdə daha çox toplanılır

537 Natrium orqanizmə hansı yolla daxil olur?

- çox qaraciyərlə və böyrəklə
- xörək duzunun tərkibində
- taxıl məhsulları və paxlalı bitkilərin toxumaları ilə
- bitki qidaları və meyvə-tərəvəzlərlə
- pendir, yumurta, süd və ət ilə

538 Taxıl məhsullarında, paxlalı bitkilərin toxumalarında hansı element olur?

- Xlor
- Maqnezium
- Natrium
- Sink
- Kalium

539 Bitki qidalarında, meyvə-tərəvəzlərdə daha hansı element daha geniş yayılmışdır?

- Xlor
- Kalium
- Maqnezium
- Natrium
- Sink

540 Hansı qida məhsulları kükürd elementinin mənbəyi hesab olunur?

- ət
- deyilənlərin hamısı
- pendir
- yumurta
- süd

541 Ftorun əsas mənbəyi nə hesab edilir?

- Meyvə və giləmeyvə
- Su
- Hava
- Yaşıl bitkilər
- Qara ciyər

542 Orqanizmdə ehtiyat formada olan dəmi proteidlər - ferritin harada toplanır?

- qanda
- qaraciyərdə
- böyrəkdə
- sümükdə
- ağ ciyərdə

543 Çatışmamazlığı qalxanvari vəzin xəstəliyi olan zoba səbəb olan element:

- Mis

- Yod
- Dəmir
- Kalium
- Sink

544 Dad hissini itirilməsinə səbəb nədir?

- Xlor çatışmamazlığı
- Sink çatışmamazlığı
- Kalium çatışmamazlığı
- Natrium çatışmamazlığı
- Yod çatışmamazlığı

545 Antioksidant və immunoloji təsirə malik mineral maddə hansıdır?

- Xlor
- Selen
- Kalium
- Natrium
- Yod

546 Demirin mənimsənilməsi üçün lazım olan vitamin:

- K
- B12
- A
- E
- C

547 Orqanizmdə katalitik funksiya daşıyan əsas mineral maddələr hansılardır?

- dəmir
- dəmir, mis, sink
- fosfor
- mis
- argentium

548 Çatışmamazlığı boyun inkişafına, yeniyetmələrin yetişkənliyinə mənfi təsir göstərən hansıdır element

- qızıl
- sink
- fosfor
- mis
- argentium

549 Hansı turşusunun olması Sinkin orqanizmdə mənimsənilməsinə mənfi təsir göstərir?

- düz cavab yoxdur
- fitin turşusunun
- yağ turşusunun
- sirkə turşusunun
- kehraba turşusunun

550 Hansı variant qida maddələrini tam əhatə edir?



- su, mineral maddələr, vitaminlər
- zülallar, yağlar, karbohidratlar, vitaminlər, mineral maddələr
- yağ, karbohidrat
- vitaminlər, bioloji aktiv maddələr, zülallar
- karbohidratlar, vitaminlər, mineral maddələr

551 Ekzogen su nədir?

- düz cavab yoxdur
- çay
- plazmanın tərkibindəki su
- toxumalarda müxtəlif maddələrin oksidləşməsi hesabına əmələ gələn su
- səhv cavab yoxdur

552 Endogen su nədir?

- düz cavab yoxdur
- toxumalarda müxtəlif maddələrin oksidləşməsi hesabına əmələ gələn su
- çay ilə qəbul edilən alınan su
- kofe ilə qəbul edilən su
- birinci xörəklərlə qəbul edilən su

553 İsti sexdə çalışan fəhlələrə, yürüşdə olan əsgərlərə tərləmə ilə əlaqədar nəyin verilməsi məsləhət görülür?

- düz cavab yoxdur
- Duzlaşdırılmış suyun
- vitaminin
- duzsuz suyun
- derman preparatlarının

554 Zəhərli maddələrin toksiki təsirini azaltmaq üçün istifadə olunan əsas qida maddələri hansılardır?

- düz cavab yoxdur
- süd, meyvə
- duz, yağ
- heyvani yağlar, su
- un məmulatları

555 Məhsulların tərkibindəki qida maddələri nə zamanı orqanizmə mənfi təsir göstərə bilər?

- düz cavab yoxdur
- maddələr mübadiləsinin pozğunluğu hallarında
- orqanizmin böyüməsi zamanı
- yatan zaman
- qida qəbulu zamanı

556 Məhsulların tərkibindəki qida maddələrinin orqanizmə mənfi təsiri hansı formalarda baş verir?

- ədviyyatların artıq qəbul edildiyi hallarda
- deyilən bütün hallarda
- irsi xəstəliklərlə əlaqədar allergiyalar zamanı
- ayrı-ayrı aminturşuların nisbətləri gözlənilmədikdə
- karbohidratların artıq qəbul edildiyi hallarda

557 Hansı ərzaq məhsulları komponenti deyildir?

- Antialimentar maddələr
- Yeyinti qatqıları
- Qida maddələri
- Ballast maddələr
- Bioloji fəal maddələr

558 Qaraciyərin və dalağın böyüməsi kimi xəstəliyin əmələ gəlməsi nə zaman baş verə bilər?

- alma qəbulu zamanı
- qabıqlı at paxlasının qəbulu zamanı
- bal qəbulu zamanı
- acı badam qəbulu zamanı
- gavalı qəbulu zamanı

559 Bal ilə zəhərlənmələr nə ilə əlaqədardır?

- Düz cavab yoxdur
- Onlarda andromedotoksin adlanan birləşmələrin varlığı ilə
- onlarda kofeyinin olması ilə
- Onlarda sianid tursunun olması ilə
- Onlarda lektinlərin olması ilə

560 Balda hansı zəhərli maddə var?

- düz cavab yoxdur
- andromedotoksin
- kofeyinin
- sianid tursu
- lektinlər

561 Lobyada, soya paxlasında və digər paxlalılarda zəhərlənmə törədən maddə hansıdır?

- tiosionat
- lektinlər
- kofeyinin
- sianid tursu
- lektinlər

562 Lobyanı zəhərli maddələrdən qismən necə təmizləmək olar?

- Konservləşdirməklə
- Lobyanın əvvəlcədən 18 saat müddətində suda islamaqla
- Qaranlıqda saxlamaqla
- İşıqda saxlamaqla
- Buxara verməklə

563 Qida məhsullarının zəhərli komponentlərinin və çirkləndiricilərin təhlükəlilik dərəcəsi hansı amillərdən asılıdır?

- təsir obyektinin (insan orqanizminin) xüsusiyyətlərindən
- deyilənlərin hamsından
- zəhərin xassəsindən
- ətraf mühitin məhsullarının xarakter və keyfiyyətindən;

ərzaq məhsullarının xarakter və keyfiyyətindən;

564 Bu ərzaqlardan hansını çiy şəkildə istifadə etmək olmaz

- qarğıdalını
- paxlalıları
- şüyüdü
- kələmi
- ispanağı

565 Lektin hansı qida məhsulununun tərkibinə daxildir?

- sub məhsulların
- paxlalıların
- çörəyin
- balığın
- meyvələrin

566 Kafein nəyin tərkibindədir?

- mineral maddələrin
- çayın
- kvasın
- tərəvəzlərin
- şirələrin

567 Çayın tərkibində hansı maddə var?

- Tiosionat
- Kafein
- Lektin
- Andromedotoksin
- Sianid tursunun

568 Andromedotoksin nəyin tərkibindədir?

- çayın
- balın
- tərəvəzlərin
- kvasın
- şirələrin

569 Amiqdalin qlikozidi nəyin tərkibindədir?

- tərəvəzlərin
- acı badam, heyva toxumlarında
- kvasın
- çayın
- balın

570 Acı badam, gilə və heyva toxumlarında hansı maddə olur?

- Lektin
- Amiqdalin
- Kafein
- Andromedotoksin

Fitin

571 Fitin nəyin tərkibindədir?

- heç brinin  
 dənli bitkilərin  
 südün  
 ətin  
 yumurtanın

572 Aşağıdakılardan hansı ərzaq məhsullarının kamponentlərinə aid deyildir?

- Antialimentar maddələr  
 Yeyinti qatqıları (əlavələr)  
 Qida maddələri  
 Ballast maddələr  
 Bioloji fəal maddələr

573 Ərzaq məhsullarının yabançı maddələrinə nə aiddir?

- Antialimentar maddələr  
 Yeyinti qatqıları (əlavələr)  
 Qida maddələri  
 Ballast maddələr  
 Bioloji fəal maddələr

574 Aşağıdakılardan hansı ərzaq məhsullarının kamponentlərinə aiddir?

- Kimyəvi çirkləndiricilər  
 Ballast maddələr  
 Yeyinti qatqıları (əlavələr)  
 Bioloji mənşəli çirkləndiricilər  
 Ətraf mühitin çirkləndiriciləri

575 Çoxlu miqdarda qabıqlı at paxlasının qəbulu hansı xəstəliyin əmələ gəlməsinə səbəb ola bilər?

- diareyanın  
 qaraciyərin və dalağın böyüməsinə  
 şəkərli diabetin  
 piylənmənin  
 ürək-damar sistemi xəstəliklərinin

576 Qida məhsullarında olan zəhərli komponentlərin təhlükəli olması əlaqədardır:

- deyilənlərin heç biri ilə;  
 deyilənlərin hamısı ilə  
 zəhərin özünün xassəsi ilə;  
 ətraf mühitin və ərzaq məhsullarının xarakteri və keyfiyyəti ilə;  
 təsir obyektinin (insan orqanizminin) xüsusiyyətləri ilə (fərdiliyi ilə);

577 Qida rasionları tərtib edildikdə hansı amillər nəzərə alınmalıdır?

- məhsulun növü, mənşəyi və miqdarı  
 deyilənlərin hamısı  
 ayrı-ayrı zəhərlərin ayrılıqda və kompleks şəkildə təsiri  
 ətraf mühit amilləri

- texnoloji emal (kulinar emalı, konservləşdirmə və s.) üsulları

578 Heyvanlar üçün yem sayılan dəniz məhsullarındakı toksinlərdə hansı zəhərlərə rast gəlinir?

- sianidə  
 saksitoksinə  
 lektinə  
 saloninə  
 amiqdalinə

579 Əhali sağlamlığına təsir edən səbəblərdən ən yüksək xüsusi çəkiyə malik olanı?

- qida və ətraf mühit  
 həyat təzi  
 qidalanma  
 karbohidrat, zülal, yağ balansı  
 ekoloji mühit

580 Qida maddələrinin orqanizmə daxil olması, həzm olunması, sorulması və mənimsənilməsi ilə əlaqədar mürəkkəb proseslərin məcmusu necə adlanır?

- İmmunitet  
 Qidalanma  
 Qusma  
 Asqırma  
 Assimlyasiya

581 Rasional qidalanma dedikdə nə başa düşülür?

- Düz cavab yoxdur  
 Sağlam insanlar üçün onların cinsi, yaşı, həyat təzi və digər amilləri nəzərə alınmaqla fizioloji cəhətdən tam dəyərli qidalanma başa düşülür  
 Sağlam insanların qeyri-düzgün qidalanması başa düşülür  
 Orqanizmin emosional vəziyyətindən asılı olan qidalanması başa düşülür  
 Orqanizmin suya olan tələbatı başa düşülür

582 Dietoloqlar tərəfindən qida rasionları tərtib edilərkən hansı yeyinti məhsullarının miqdarlarına diqqət yetirilir?

- Heç birinə  
 zülal, yağ və şəkər maddələrinin miqdarına  
 vitamin və karbohidratların nisbətində  
 yağların miqdarına  
 mineral maddələrin miqdarına

583 Qidanın tərkibində olan ən defisit amin turşuları hansılardır?

- sistin, terozin  
 triptofan, lizin və metioninin  
 alanin, leysin  
 olein, sistin  
 serin, alanin

584 Gün ərzində istifadə olunan qidanın tərkibi və miqdarı nə adlanır?

- düz cavab yoxdur

- qida rasionu
- qidalanma statusu
- menyu
- qidalanma xüsusiyyəti

585 Qidanın kəmiyyət və keyfiyyət tərkibi orqanizmin nəyə olan tələbatlarını ödəməlidir?

- yağa
- karbohidrat və enerjiyə
- su və ksenobiotiklərə
- ammiakə
- karbonturşusuna

586 Əgər qidanın kaloriliyi mütəmadi olaraq azalma ilə xarakterizə olunarsa, bu zaman nə baş verər?

- deyilənlərin heç biri
- deyilənlərin hamısı
- iş qabiliyyətinin zəifləməsi,
- bədən kütləsinin azalması,
- orqanizmin infeksiyalara həssaslığının artması

587 Qəbul edilən qidanın kaloriliyinin müntəzəm şəkildə yüksək səviyyədə olması nəyə səbəb olur?

- deyilənlərin heç birinə
- deyilənlərin hamısına
- piylənmənin baş verməsinə,
- bədən kütləsinin artmasına,
- müəyyən xəstəliklərə tutulmaya

588 Deyilənlərdən hansı qidanın kaloriliyinin müntəzəm şəkildə az səviyyədə olması ilə əlaqədar deyildir?

- hamısı
- piylənmənin baş verməsi
- bədən kütləsinin azalması,
- iş qabiliyyətinin zəifləməsi,
- orqanizmin infeksiyalara həssaslığının artması

589 Çox qida qəbulu nəyə səbəb olur?

- sinqa xəstəliyinə
- piylənməyə
- açqalmaya
- qanazlığına
- zob xəstəliyinə

590 Qidanın kəmiyyət və keyfiyyət tərkibi orqanizmin hansı fizioloji ehtiyacını təmin etməlidir?

- ammonyak ehtiyacını
- enerji ehtiyacını
- aromatik birləşmələrə olan ehtiyacını
- yağ ehtiyacını
- ammonyak ehtiyacını

591 Qidalanma nəticəsində orqanizmdə gedən kəmiyyət dəyişikliklərinin mahiyyəti nədir?

- bütün variantlar düzgündür
- bədən ölçülərinin (boyun, çəkinin) dəyişməsi
- sinir sisteminin düzgün inkişafı
- beynin inkişafı
- görmə qabiliyyətinin yaxşılaşması

592 Qidalanmada fizioloji tələbat aşağıdakılardan hansın xarakterindən asılıdır?

- səhv cavab yoxdur
- qan dövranından
- termogenezdən
- maddələr mübadiləsindən
- düz cavab yoxdur

593 Qida normaları qurularkən hansı xüsusiyyətlər nəzərə alınmalıdır?

- orqanizmin fizioloji vəziyyəti
- hamısı
- cinsi, yaşı
- əmək xarakteri
- iqlim şəraiti

594 Bədənin normal konstitutsiyasına malik, proporsional quruluşlu fiquraya, nisbətən iri çiyinə, yaxşı inkişaf etmiş əzələ və sümük sisteminə malik insanlar necə adlanırlar?

- səhv cavab yoxdur
- normosteniklər
- asteniklər
- hipersteniklər
- düz cavab yoxdur

595 Uzun, dar döşə, dar çiyinə, nazik uzun-qısa, zəif inkişaf etmiş əzələlərə malik insanlar necə adlanırlar?

- səhv cavab yoxdur
- asteniklər
- normosteniklər
- hipersteniklər
- düz cavab yoxdur

596 Sıx kürən fiquraya, enli çiyinə və döşə, qısa boyuna, yaxşı inkişaf etmiş əzələyə və qan nahiyəsinə malik insanlar necə adlanırlar?

- səhv cavab yoxdur
- hipersteniklər
- asteniklər
- normosteniklər
- düz cavab yoxdur

597 Hipersteniklər:

- Səhv cavab yoxdur
- Sıx kürən fiquraya, enli çiyinə və döşə, qısa boyuna, yaxşı inkişaf etmiş əzələyə və qan nahiyəsinə malik insanlardır
- Uzun, dar döşə, dar çiyinə, nazik uzun-qısa, zəif inkişaf etmiş əzələlərə malik insanlar

- Bədənin normal konstitutsiyasına malik, proporsional quruluşlu fiquraya, nisbətən iri çiyinə, yaxşı inkişaf etmiş əzələ və sümük sisteminə malik insanlardır
- Düz cavab yoxdur

598 Normosteniklər?

- Səhv cavab yoxdur
- Bədəni normal konstitutsiyasına malik, proporsional quruluşlu fiquraya, nisbətən iri çiyinə, yaxşı inkişaf etmiş əzələ və sümük sisteminə malik insanlardır
- Sıx kürən fiquraya, enli çiyinə və döşə, qısa boyuna, yaxşı inkişaf etmiş əzələyə və qan nahiyəsinə malik insanlardır
- Uzun, dar döşə, dar çiyinə, nazik uzun-qısa, zəif inkişaf etmiş əzələlərə malik insanlar
- Düz cavab yoxdur

599 Asteniklər:

- Səhv cavab yoxdur
- Uzun, dar döşə, dar çiyinə, nazik uzun-qısa, zəif inkişaf etmiş əzələlərə malik insanlar
- Sıx kürən fiquraya, enli çiyinə və döşə, qısa boyuna, yaxşı inkişaf etmiş əzələyə və qan nahiyəsinə malik insanlardır
- Bədəni normal konstitutsiyasına malik, proporsional quruluşlu fiquraya, nisbətən iri çiyinə, yaxşı inkişaf etmiş əzələ və sümük sisteminə malik insanlardır
- Düz cavab yoxdur

600 Hər bir şəxs qida qəbulunu necə dəqiqə ərzində həyata keçirməlidir?

- 3 saat
- 20-30 dəq
- 5-6 dəq
- 10-15 dəq
- 2 saat

601 Qidanın təkrar qəbulu arasında keçən müddət nəqədər olmalıdır ?

- 6 saat
- 3 saat
- 10-15 dəq
- 5-6 dəq
- 10 saat

602 Üç dəfəlik qidalanma zamanı səhər yeməyi saat necədə olmalıdır?

- Düz cavab yoxdur
- saat 8-9-da
- saat 13-14-də
- saat 19-20-də
- saat 22-23-də

603 Üç dəfəlik qidalanma zamanı nahar yeməyi saat necədə olmalıdır?

- düz cavab yoxdur
- saat 13-14-də
- saat 8-9-da
- saat 19-20-də
- saat 22-23-də

604 Üç dəfəlik qidalanma zamanı şam yeməyi saat necədə olmalıdır?



- düz cavab yoxdur
- saat 19-20-də
- saat 13-14-də,
- saat 8-9-da;
- saat 22-23-də

605 Gündə üç dəfə yemək qəbulunu nəzərdə tutan qidalanma rejimində səhər yeməyinin kalorisi ümumi sutkalıq kalorinin necə faizini təşkil etməlidir?

- Düz cavab yoxdur
- 30%-ni
- 45%-ni
- 25%.-ni
- 90%-ni

606 Gündə üç dəfə yemək qəbulunu nəzərdə tutan qidalanma rejimində nahar yeməyinin kalorisi ümumi sutkalıq kalorinin necəfaizini təşkil etməlidir?

- Düz cavab yoxdur
- 45%-ni
- 25%.-ni
- 30%-ni
- 90%-ni

607 Gündə üç dəfə yemək qəbulunu nəzərdə tutan qidalanma rejimində şam yeməyinin kalorisi ümumi sutkalıq kalorinin necəfaizini təşkil etməlidir?

- Düz cavab yoxdur
- 25%.-ni
- 45%-ni
- 30%-ni
- 90%-ni

608 Nahar yeməyinə hansı qida maddələri daxil edilməlidir?

- heç biri
- süd məhəhsulları
- sub məhullar
- göbələk
- ət məhulları

609 Axşam yeməkləri arasında nəyin olması tövsiyyə olunmur?

- Tərəvəzin olması
- kofe və şokoladın
- Ayranın
- Xurma
- Süd

610 Hansı əməklə məşğul olan insanlar üçün zülal, yağ və karbohidratın nisbəti 1:1,2:5 olmalıdır?

- əsas əhali qrupunda
- ağır fiziki əməklə
- fiziki əməklə

- zehni əməklə
- yaşlı insanlarda

611 Rasional sözünün latıncadan tərcüməsi nə deməkdir?

- xilas olma
- uyğun
- möhkəmlik
- sağlamlıq gətirən
- təbiət

612 Yaşlı adamın qida maddələrinə olan gündəlik orta tələbatı kim tərəfindən öyrənilmişdir?

- R. Dekard
- A.A.Pokrovski
- A.N. Uqolev
- İ.M. Seçenov
- İ.P. Pavlov

613 Qida məhsulunun yaxud rasionun rəqəm qiymətləri formasında miqdarı qiymətlərin cəmi kimi, qidanın (yaxud rasionun) kimyəvi tərkib hissələri nəzərə alınmaqla qiymətləndirilməsi nəyi ifadə edir?

- Səhv cavab yoxdur
- Qidalılıq dəyəri indeksini
- Qida rasionunun enerji dəyərini
- Əlavə yüklənmə əmsalını
- Düz cavab yoxdur

614 Bədənin ideal kütləsi hansı xüsusiyyətlər nəzərə alınaraq təyin olunur?

- yaşayış yerinin iqlim şəraiti
- deyilənlərin hamısı
- yaş, cinsi, boyu, bədən quruluşunun xarakteri
- əmək intensivliyinin səviyyəsi
- orqanizmin fizioloji vəziyyətinin xüsusiyyətləri

615 Böyüklər üçün qidalanma normaları hansı amillərdən asılıdır?

- heç birindən
- cinsindən, yaşından
- ailə vəziyyətindən
- qidanın miqdarından
- əmək haqqından

616 Bədən quruluşuna görə müxtəlif insanları şərti olaraq neçə qrupa bölürlər:

- 15 qrupa
- 3 qrupa
- 7 qrupa
- 5 qrupa
- 1 qrupa

617 Bədən quruluşuna görə müxtəlif insanları şərti olaraq hansı qruplara bölürlər:

- deyilənlərin hamısına

- normosteniklərə, asteniklərə, hipersteniklərə
- böyük, kiçik və orta qruplara
- referent və etalon qruplara
- ilkin və ikincili qruplara

618 Normativlərə görə birinci səhər yeməyi sutkalıq kalorinin 15%-ni, ikinci səhər yeməyi 10%-ni, nahar yeməyi 45%-ni, şam yeməyi isə 20%-ə qədərini təşkil etməlidir- cümləsini hansı qrup şəxslərə aid etmək olar?

- Heç birinə
- Tələbələrə
- Uşaqlara
- Qocalara
- İdmançılara

619 Uşaqlarda enerjinin böyük hissəsi hansı prosese sərf olunur?

- Heç birinə
- Böyümə prosesinə
- Qidalanma prosesinə
- Tənəffüs prosesinə
- İfrazat prosesinə

620 Uşaq orqanizmində enerji sərfi nədən asılıdır?

- heç birindən
- yaşdan
- yuxudan
- qidalanmadan
- xestəlikdən

621 Uşaq orqanizminin kalsium və fosfora olan ehtiyacının böyük olması nə ilə əlaqədardır?

- Dərinin inkişafı ilə
- Sümük toxumasının, skeletin intensiv inkişafı ilə
- Ağciyərlərinin inkişafı ilə
- Cinsiyyət üzvlərinin inkişafı ilə
- Qaraciyərin inkişafı ilə

622 Qanın hemoqlobinin intənəffüs funksiyası üçün hansı elementin olması vacibdir?

- misin
- dəmirin
- maqneziumun
- fosforun
- kaliumun

623 Oğlan tələbələrin sutkalıq enerji ehtiyacı təxminən nə qədər olmalıdır?

- 200 kkal
- 3300 kkal
- 500 k kal
- 1500 kkal
- 2750 kkal

624 Qız tələbələrinin sutkalıq enerji ehtiyacı təxminən nə qədər olmalıdır?

- 200 kkal
- 2750 kkal
- 3300 kkal
- 1500 kkal
- 500 k kal

625 Kişi idmançılar üçün gərgin məşq və yarışlar zamanı kaloriyə olan ehtiyac orta hesabla nə qədər olmalıdır?

- 10000 kkal
- 4500-5000 kkal
- 3500-4000 kkal
- 200 kkal
- 1500 kkal

626 Bitki yağlarında nəyin olması əzələ işinin aktivliyinin artmasına səbəb olur?

- düz cavab yoxdur
- tokoferolun
- oleinin
- lizinin
- qliserinin

627 Bitki yağlarında tokoferolun olması nəyə səbəb olur?

- qanazlığıan
- əzələ işinin aktivliyinin artmasına
- tənəffüsün artmasına
- zəhərlənməyə
- qusmaya

628 İdmançıların fiziki-əhval ruhiyyəsinə stimiləedici təsir göstərən məhsullar?

- heç biri
- Sitrus meyvələri
- Süd məhsulları
- Yağlar
- Ət məhsulları

629 Hansı qrup insanlarda ürək damar sisteminin xəstəliklərinə daha çox yaranır?

- Hec birində
- Zehni əməklə məşğul olan şəxslərdə
- Uşaqlarda
- Tələbələrdə
- İdmançılarda

630 Ağır fiziki əməklə məşğul olan insanlar üçün zülal, yağ və karbohidratın nisbəti neçə olmalıdır?

- 0.042395833333333334
- 1:1,2:5
- 0.0424074074074074
- 0.042430555555555555

1:1,5:4

631 Zehni əməklə məşğul olanlar üçün zülal, yağ və karbohidratın nisbəti neçə olmalıdır?

- 0.042430555555555555  
 1:0,8:3  
 0.0424074074074074  
 0.04241898148148148  
 1:1,2:5

632 Zehni əməklə məşğul olan şəxslər üçün gündəlik qidalanma rasionlarında qidanın enerji qiyməti ən azı nə qədər olmalıdır?

- düz cavab yoxdur  
 2500-3400 kkal  
 1000-1500 kkal  
 500 kkal  
 1200 kkal

633 Ahıl yaşlı adamlarda sutkalıq enerji məsrəfi nə qədərdir?

- düz cavab yoxdur  
 2100-2300 kkal  
 4500-5000 kkal  
 500 kkal  
 1200 kkal

634 Qadın idmançılar üçün gərgin məşq və yarışlar zamanı kaloriyə olan ehtiyac orta hesabla nə qədər olmalıdır?

- 200 kkal  
 3500-4000 kkal  
 4500-5000 kkal  
 10000 kkal  
 1500 kkal

635 İdmançıların mərkəzi sinir sisteminin vəziyyətinə müsbət təsir göstərən və orqanizmin yorğunluğunu azaldan qida maddəsi hansıdır?

- Düz cavab yoxdur  
 Zülal  
 Yağ  
 Karbohidrat  
 Vitamin

636 Bu sözlər hansı qrup insanlara aiddir “Qidasının B1, B12 C vitaminlərlə zəngin olması xüsusilə vacibdir. Gərgin əzələ fəaliyyəti ilə əlaqədar olaraq onlarda asidoz reaksiyaları baş verə bilər. Buna görə də onların qidasında mineral duzların olmasına fikir verilməlidir. Onların fosfora və kalsiuma olan tələbatı yüksəkdir.

- Düz cavab yoxdur  
 İdmançılara  
 Tələbələrə  
 Uşaqlara  
 Qocalara

637 “Onların qidasında Na, K və Cl az, Ca, P, N isə nisbətən bir neçə dəfə çox olmalıdır. Onların kalsium və fosfora olan ehtiyacları xüsusilə böyükdür, bu da onların sümük toxumasının, skeletin intensiv inkişafı ilə bağlıdır” sözlərini hansı qrup insanlara aid etmək olar?

- Düz cavab yoxdur
- Uşaqlara
- Tələbələrə
- Qocalara
- İdmançılara

638 Müəssisələrdə qidalanmanın təşkilində əmək qabiliyyətli əhalinin nəyi nəzərə alınmalıdır?

- gündəlik enerji sərfələri
- deyilənlərin hamısı
- yaşı,
- qidalanması
- sağlamlıq şərtləri

639 Kimya sənayesi müəssisələrində çalışan fəhlələrdə peşə xəstəliklərinin qarşısını almaq məqsədilə qidaya hansı məhsullar əlavə olunmalıdır?

- Tərəvəz
- Süd və süd məhsulları
- Yağ və yağ məhsulları
- Ət və ət məhsulları
- Bal

640 Süd və süd məhsulları əlavə qida kimi kimlərə verilir?

- Heç birinə
- Kimya sənayesi müəssisələrində çalışanlara
- İdmançılara
- Zehni əməklə məşğul olanlara
- Yeniyetmələrə

641 Kömür sənayesi müəssisələrində çalışan fəhlələrdə peşə xəstəliklərinin qarşısını almaq məqsədilə qidaya hansı məhsullar əlavə olunmalıdır?

- Tərəvəz
- Süd və süd məhsulları
- Ət və ət məhsulları
- Yağ və yağ məhsulları
- Bal

642 Metal istehsalı müəssisələrində çalışan fəhlələrdə peşə xəstəliklərinin qarşısını almaq məqsədilə qidaya hansı məhsullar əlavə olunmalıdır?

- Tərəvəz
- Süd və süd məhsulları
- Ət və ət məhsulları
- Yağ və yağ məhsulları
- Bal

643 Orqanizmdə xelat əlaqələrinin rolur?

- Düz cavab yoxdur
- zəhəriəri orqanizmdən kənar edir
- suyun əmələ gəlməsində iştirak edir
- Zülalları parçalayır
- Yağları parçalayır

644 Zəhərləri orqanizmdən nə kənar edir?

- Heç biri
- Xelat əlaqələri
- Peptid əlaqələri
- Makroergik əlaqələr
- Hamısı

645 Orqanizmdə xelat əlaqələrini yaratmaq xassəsinə malik maddə hansıdır?

- qliserin
- pektinlər
- nişasta
- fruktoza
- qlükoza

646 Səhər yeməyinin uyğunlaşması üçün nə seçilməlidir?

- ətxörəkləri
- kofe, xama ilə şimiklər
- təzə xiyar salata
- sərinləşdirici içkilər
- şorbalar

647 Ağır metalların duzlarını özlərinə birləşdirərək, orqanizmdən kənar edən birləşmələr necə adlanırlar?

- Jelatin
- Xelat
- Miss
- Peptid
- ATF

648 Zəhərli biotransformasiya proseslərinin tənzimlənməsi orqanizmdə gedən hansı reaksiyaların nəticəsində baş verir?

- deyilənlərin heç birinin
- deyilənlərin hamsının
- oksidləşmə
- metilləşmə
- dezaminləşmə

649 Bioloji amillərin işçi orqaniminə spesifik təsiri?

- bioloji təsir
- allergen təsir
- kimyəvi təsir
- fiziki təsir
- mikrobioloji təsir

650 Texniki peşə məktəblərində oxuyan tələbələrin qidalanması prosesində ümumi kalorinin miqdarı nə qədər olmalıdır?

- 50 kkal
- 3000 kkal
- 500kkal
- 1500kkal
- 9000 kkal

651 Texniki-peşə məktəbləri şəbəkəsində oxuyanların qidasında hansı maddələr üstünlük təşkil etməlidirlər?

- heç biri
- zülalların, mineral elementlərin və vitaminlər
- yağlar
- boy hormonları
- yalnız vitaminlər

652 Tələblərin yeməklərarası fasilələrin müddəti nə qədər olmalıdır?

- 8 saat
- 6 saat
- 2 saat
- 12 saat
- 20 dəq

653 Sağlam qidalanma nədir?

- hər növ qidalanma
- xəstəliklərin profilaktikasını təmin edən qidalanmadır
- vegeterian qidalanmadır
- pəhriz qidalanma
- funksional qidalanma

654 “Qoruyan menyü” aşağıdakı ərzaqlardan hansının istifadəsini nəzərdə tutur?

- yağlı ət və təzə tərəvəz
- tərəvəz, dəniz məhsulları və süd məhsulları
- konserv və hisə verilmiş məmulatlar
- göbələk, yumurta, süd məhsulları
- marinad, qeyri- balıq, dəniz məhsulları

655 Uşaqların qidasında hansı elementlər az olmalıdır?

- Düz cavab yoxdur
- Na, K və Cl
- Ca, P, N
- J, P
- Səhv cavab yoxdur

656 Uşaqların qidasında hansı elementlər çox olmalıdır?

- Düz cavab yoxdur
- Ca, P, N
- Na, K və Cl



- J, P
- Səhv cavab yoxdur

657 Böyüməkdə olan orqanizmin qida tələblərinin düzgün yerinə yetirilməməsi nəyə səbəb olur?

- Düz cavab yoxdur
- Böyümə və inkişafının pozulmasına
- İştahanın itməsinə
- Qusmaya
- Səhv cavab yoxdur

658 Uşaqlarda hansı proses üstünlük təşki edir?

- Düz cavab yoxdur
- assimilyator proseslər
- dissimilyator proseslər
- deqrativ proseslər
- katabolik proseslər

659 Hansı qrup insanlarda assimilyator (anabolik sintetik) proseslər dissimilyator (katabolik, deqrativ) proseslər üzərində dominantlıq edir?

- Zehni əməklə məşğul olnlarda
- Uşaqlarda
- Tələbələrdə
- Qocalarda
- Fiziki işlə məşğul olnlarda

660 Bioloji inkişaf səviyyəsini hansı göstəricilər xarakterizə edir?

- heç biri
- bədən çəkisinin illik artımı
- boy artımı
- bu və ya digər xəstəliklərə qarşı orqanizmin müqavimətini artırmaq
- qəbul edilən qida

661 Piy toxumasında mübadilənin passivliyi hansı fermentinin aktivliyinin artması sayəsində aradan qalxa bilər?

- hidrolaza
- lipaza
- oksidaza
- reduktaza
- trombokinaza

662 Profilaktiki qidalanmanın əsas məqsədi nədir?

- onda zərərli maddələrin yığılmasını məhdudlaşdırmaq və ya tezliklə kənar edilməsini sürətləndirmək
- deyilənlərin hamısı
- bu və ya digər xəstəliklərə qarşı orqanizmin müqavimətini artırmaq
- istehsalat və ya peşə zəhərlənmələrinə qarşı orqanizmin müqavimətini artırmaq
- iş şəraitində mümkün olan zərəri təsirlərə qarşı orqanizmin müqavimətini artırmaq

663 Hansı qidalanmanın əsasında orqanizmin qida maddələrinə olan fizioloji tələbatlarının ödənilməsi prinsipi durur?

- Hamısının
- Pəhriz qidalanmasının
- Rasional qidalanmanın
- Qeyri-düzgün qidalanmanın
- Heç birinin

664 Şəkər xəstəliyi (diabet) zamanı orqanizmdə karbohidrat mübadiləsi pozğunluğunun qarşısının alınması üçün rasionundan hansı qida məhsulları çıxarılmalıdır?

- xörək duzu
- karbohidratlar
- mədə-bağırsaq şirəsinin və onun tərkibində xlorid turşusunun artıq sekresiyası üçün qıcıqlandırıcı ola bilən
- təzyiqli qaldıran məhsullar
- yodlu maddələr

665 Mədə yarası xəstəliyi zamanı xəstənin qida rasionundan hansı qida məhsulları çıxarılmalıdır?

- yodlu maddələr
- mədə-bağırsaq şirəsinin və onun tərkibində xlorid turşusunun artıq sekresiyası üçün qıcıqlandırıcı ola bilən
- karbohidratlar
- xörək duzu
- təzyiqli qaldıran məhsullar

666 Pəhrizlər üçün rasionlar tərtib edilən zaman nələrə nəzərə almaq lazımdır?

- zülallar, karbohidratların və yağların keyfiyyəti
- deyilənlərin hamısı
- zülallar, karbohidratlar və yağların miqdar nisbəti
- məhsulların kulinar emalı rejimlərinə qoyulan şərtlər
- deyilənlərin heç biri

667 Pəhriz iaşəsində hansı yumşalma metodlarından istifadə olunur?

- deyilən üsulların heç birindən
- deyilən üsulların hamısından
- mexaniki yumşalma
- kimyəvi yumşalma
- termiki yumşalma

668 Məhsulların mexaniki xırdalanması, bir sıra hallarda isə müvafiq isti kulinar emalına uğratmaq hansı yumşalma üsuludur?

- hamısı
- mexaniki yumşalma
- kimyəvi yumşalma
- termiki yumşalma
- heç biri

669 Kimyəvi təbiətə malik bir sıra qida maddələrinin rasiondan çıxarılması hansı yumşalma üsuludur?

- hamısı
- kimyəvi yumşalma
- mexaniki yumşalma
- termiki yumşalma

heç biri

670 Qida rasionlarından termiki cəhətdən oyaqıcı təsirə malik amillərin kənar edilməsi hansı yumşalma üsuludur?

- hamısı  
 termiki yumşalma  
 mexaniki yumşalma  
 kimyəvi yumşalma  
 heç biri

671 Ümumilikdə necə pəhriz növü məlumdur?

- 6.0  
 15.0  
 3.0  
 10.0  
 7.0

672 Təsir mexanizmlərinə görə pəhrizlər hansı şəkildə qruplaşdırılır?

- səhv cavab yoxdur  
 sərbəst seçmə yolu ilə və ciddi nəzarətlə tətbiq edilən  
 sərbəst seçmə yolu ilə tətbiq edilən  
 ciddi nəzarət olmaqla, seçilməklə tətbiq edilən  
 düz cavab yoxdur

673 Tarazlaşdırılmış qidalanma düsturunun ümumi tələblərinə uyğun gələn pəhrizlər necə adlanırlar?

- səhv cavab yoxdur  
 Sərbəst seçilən pəhrizlər  
 Ciddi nəzarətlə qəbul edilən pəhrizlər  
 Yumşaldılmış pəhrizlər  
 düz cavab yoxdur

674 Qidalanmanın tarazlaşdırılmamış növünə uyğun gələn pəhrizlər necə adlanırlar?

- Səhv cavab yoxdur  
 Ciddi nəzarətlə qəbul edilən pəhrizlər  
 Sərbəst seçilən pəhrizlər  
 Yumşaldılmış pəhrizlər  
 Düz cavab yoxdur

675 Birinci (duru) xörəyin süfrəyə verilmə temperaturu hansı dərəcədə olmalıdır?

- 100 dərəcə  
 75 dərəcə temperaturdan az olmamalıdır  
 30 dərəcə  
 55 dərəcə  
 40 dərəcə temperaturdan az olmamalıdır

676 İkinci (qatı) xörəyin paylanması hansı temperaturda olmalıdır?

- 49 dərəcə  
 65 dərəcədən az olmamalıdır  
 35 dərəcə

- 85 dərəcə
- 55 dərəcə

677 Mədə və 12 barmaq bağırsağ xorasında hansı pəhriz təyin olunur?

- pəhriz №12
- pəhriz № 1
- pəhriz №5
- pəhriz №7
- pəhriz №9

678 Qaraciyərin kəskin və xroniki hepatitlərində, qaraciyər serrozunda hansı pəhriz təyin olunur?

- pəhriz №12
- pəhriz №5
- pəhriz №8
- pəhriz №7
- pəhriz №9

679 Padaqra və böyrək daşı xəstəliklərində hansı pəhriz təyin olunur?

- pəhriz №9
- pəhriz №6
- pəhriz № 1
- pəhriz №5
- pəhriz №7

680 Piylənmə zamanı hansı nömrəli pəhriz təyin olunur?

- pəhriz №9
- pəhriz №8
- pəhriz № 1
- pəhriz №5
- pəhriz №7

681 Şəkərli diabet zamanı hansı nömrəli pəhriz təyin olunur?

- pəhriz №2
- pəhriz №9
- pəhriz № 1
- pəhriz №5
- pəhriz №7

682 Ürək damar xəstəlikləri zamanı hansı nömrəli pəhriz təyin olunur?

- pəhriz №7
- pəhriz №2
- pəhriz №10
- pəhriz № 1
- pəhriz №5

683 Vərəm xəstəliklərində hansı nömrəli pəhriz təyin olunur?

- pəhriz №2
- pəhriz №11
- pəhriz № 1

- pəhriz №5
- pəhriz №7

684 Sınır sisteminin normal fəaliyyətini bərpa etmək üçün hansı nömrəli pəhriz təyin olunur?

- pəhriz №2
- pəhriz №12
- pəhriz № 1
- pəhriz №5
- pəhriz №7

685 İnfeksiyon xəstəliklər zamanı hansı nömrəli pəhriz təyin olunur?

- pəhriz №2
- pəhriz №13
- pəhriz № 1
- pəhriz №5
- pəhriz №7

686 Sağalma dövründə hansı nömrəli pəhriz təyin olunur?

- pəhriz №2
- pəhriz № 15
- pəhriz №5
- pəhriz №7
- pəhriz №2

687 Pəhriz № 1 nə zaman təyin olunur?

- Şəkərli diabet zamanı
- Mədə və 12 barmaq bağırsağ xorasında
- Qaraciyərin kəskin və xroniki hepatitlərində, qaraciyər serrozunda
- Padaqra və böyrək daşı xəstəliklərində
- Piylənmə zamanı

688 Pəhriz № 5 nə zaman təyin olunur?

- Şəkərli diabet zamanı
- Qaraciyərin kəskin və xroniki hepatitlərində, qaraciyər serrozunda
- Mədə və 12 barmaq bağırsağ xorasında
- Padaqra və böyrək daşı xəstəliklərində
- Piylənmə zamanı

689 Pəhriz № 8 nə zaman təyin olunur?

- Şəkərli diabet zamanı
- Piylənmə zamanı
- Mədə və 12 barmaq bağırsağ xorasında
- Qaraciyərin kəskin və xroniki hepatitlərində, qaraciyər serrozunda
- Padaqra və böyrək daşı xəstəliklərində

690 Pəhriz № 9 nə zaman təyin olunur?

- Piylənmə zamanı
- Şəkərli diabet zamanı
- Mədə və 12 barmaq bağırsağ xorasında

- Qaraciyərin kəskin və xroniki hepatitlərində, qaraciyər serrozunda
- Padaqra və böyrək daşı xəstəliklərində

691 Pəhriz №10 nə zaman təyin olunur?

- Piylənmə zamanı
- Ürək damar xəstəlikləri zamanı
- Mədə və 12 barmaq bağırsağ xorasında
- Qaraciyərin kəskin və xroniki hepatitlərində, qaraciyər serrozunda
- Padaqra və böyrək daşı xəstəliklərində

692 Pəhriz №11 nə zaman təyin olunur?

- Piylənmə zamanı
- Vərəm xəstəliklərində zamanı
- Mədə və 12 barmaq bağırsağ xorasında
- Qaraciyərin kəskin və xroniki hepatitlərində, qaraciyər serrozunda
- Padaqra və böyrək daşı xəstəliklərində

693 Pəhriz №13 nə zaman təyin olunur?

- Piylənmə zamanı
- İnfeksiyon xəstəliklər zamanı
- Mədə və 12 barmaq bağırsağ xorasında
- Qaraciyərin kəskin və xroniki hepatitlərində, qaraciyər serrozunda
- Padaqra və böyrək daşı xəstəliklərində

694 Pəhriz №12 nə zaman təyin olunur?

- Piylənmə zamanı
- Sinir sisteminin normal fəaliyyətini bərpa etmək üçün
- Mədə və 12 barmaq bağırsağ xorasında
- Qaraciyərin kəskin və xroniki hepatitlərində, qaraciyər serrozunda
- Padaqra və böyrək daşı xəstəliklərində

695 Pəhriz №15 nə zaman təyin olunur?

- Piylənmə zamanı
- Sağalma dövründə
- Mədə və 12 barmaq bağırsağ xorasında
- Qaraciyərin kəskin və xroniki hepatitlərində, qaraciyər serrozunda
- Padaqra və böyrək daşı xəstəliklərində

696 Sərbəst seçmə yolu ilə tətbiq edilən pəhrizlər hansılardır?

- hamısı
- 1, 2, 5, 9, 10 və 15
- 0, 0b, 0v, 1a, 1b, 1v, 4, 5a, 5b, 8
- 8, 4, və 1a
- heç biri

697 Ciddi nəzarət olunmaqla tətbiq edilən pəhrizlər hansılardır?

- hamısı
- 0, 0b, 0v, 1a, 1b, 1v, 4, 5a, 5b, 8
- 1, 2, 5, 9, 10 və 15

- 1, 2, 0, 4
- heç biri

698 Pəhriz işəsində hansı yumşalma üsullarından istifadə olunur?

- fiziki
- mexaniki, kimyəvi və termik
- mexaniki
- kimyəvi
- termik

699 Pəhrizlərdə heyvani yağları məhdudlaşdıran zaman nə baş verir?

- düz cavab yoxdur
- orqanizmin məhv olur
- suyun miqdarı artır
- karbohidratların miqdarı artır
- orqanizmə ekzogen xolesterinin daxil olması azalır deyə, onun endogen sintezinin sürətlənməsi baş verir