

1102Y_az_qiyabiQ2017_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 1102y Ərzaq mallarının əmtəəşünaslığı və ekspertizası**

1 Günəbaxan yağının neçə növü istehsal edilir?

- 5.0
- 2.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0

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

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

3 Aşağıdakı mərhələlərin hansı hidrogenləşdirilmiş yağların istehsalına aid deyil?

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

4 Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

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

5 Yağları və onları müşayiət edən maddələri necə adlandırırlar?

- steroidlər
- poliqliseridlər
- qliseridlər
- lipidlər
- triqliseridlər

6 Günəbaxanda neçə faiz yağ vardır?

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

7 İsti presləmə üsulu ilə hazırlanan yağlarda jminin tərkibində neçə faiz yağ qalır?

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

8 Ekstraksiya üsulu ilə hazırlanan yağlarda jmxının tərki bində neçə faiz yağ qalır?

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

9 100 qram bitki yağı neçə kkal enerji verir?

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

10 Yağda həll olan vitaminlər qrupu hansıdır?

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

11 Yağların dadını neçə dərəcə temperaturda təyin edirlər?

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

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

- deaerasiya
- hidratasiya
- saflaşdırma
- dezodorasiya
- vinterizasiya

13 Yağların tərki bindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- saflaşdırma
- dezodorasiya
- vinterizasiya
- çökdürülmə
- hidratasiya

14 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

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

15 Aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması göstərilmişdir?

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

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

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

17 Yağlarda hansı göstərici refraktometrlə təyin edilir?

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

18 Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

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

19 Zeytunun çəyirdəyində neçə % yağ olur?

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

20 Zeytun meyvəsinin ətlik hissəsində neçə % yağ olur?

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

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

- peroksidaza
- reduktaza
- fosfataza
- lipaza
- katalaza

22 Yağların qaxsımasının qarşısını almaq üçün onlara nə qatılır?

- qələvi
- duz
- turşu
- antioksidantlar
- su

23 Aşağıdakı proseslərin hansında sərbəst yağ turşularının miqdarı artır?

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

24 Hansı maddələrin çoxluğu bitki yağının tündləşməsinə səbəb olur?

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

25 Yağların tərkibindəki mexaniki qatışıqlar hansı əməliyyatda təmizlənir?

- vintərisasiya
- hidrasiya
- saflaşdırma
- çökdürmə
- dezodasiya

26 Hidrasiya mərhələsində yağlar hansı maddələrdən təmizlənir?

- sərbəst yağ turşuları
- tokoferol
- triqlisridlər
- fosfatidlər
- boya maddələri

27 aşağıdakı hansı sırada bitki yağlarının alınması üsulları göstərilmişdir

- presləmə, hidrasiya
- bioloji, kimyəvi
- sintetik , sterilizasiya
- presləmə, ekstraksiya
- hidrasiya, dezodasiya

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

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

29 Bunlardan hansıları fiziki-kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

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

30 Bunlardan hansıları kimyəvi üsulla saflaşdırmaya aiddir?

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

31 Bunlardan hansıları fiziki üsulla saflaşdırmaya aiddir?

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

32 Yağların saflaşdırılmasına hansı üsullar aiddir?

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

33 Ekstraksiya üsulu ilə bitki yağlarının istehsalı hansı ardıcılıqla gedir?

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

34 Yağlı toxumların preslənməsi neçə üsulla aparılır?

- 5.0
- 4.0
- 3.0

- 2.0
 1.0

35 Bitki yağları əsasən neçə üsulla istehsal edilir?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

36 Bitki yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 5.0
 3.0
 2.0
 4.0
 1.0

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

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

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

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

39 Bərk konsistensiyalı bitki yağları neçə yarımqrupa ayrılır?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

40 Ritsinol turşulu yağların tərkibində hansı doymamış yağ turşuları olur?

- eleostearin
 linol
 olein
 oksiturşular
 linolen

41 Quruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

- 200-dən çox
 100-145

- 100-ə qədər
- 190-220
- 150-190

42 Bunlardan hansı quruyan yağlara aiddir?

- gənəgərçək
- zeytun
- qarğıdalı
- kətan
- soya

43 Yarımquruyan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

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

44 Bunlardan hansı yarımquruyan yağlara aiddir?

- gənəgərçək
- kətan
- zeytun
- qarğıdalı
- badam

45 Qurumayan yağların tərkibində yod ədədinin miqdarı nə qədər olur?

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

46 Bunlardan hansı qurumayan yağlara aiddir?

- çətənə
- soya
- qarğıdalı
- badam
- günəbaxan

47 Qurumayan yağların tərkibində hansı yağ turşularının miqdarı daha çoxdur?

- kapril
- linolen
- linol
- olein
- kapron

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

- 5.0
 2.0
 1.0
 4.0
 3.0

49 Bitki yağları konsistensiyasına görə neçə qrupa ayrılır?

- 3.0
 1.0
 2.0
 5.0
 4.0

50 Yeyinti yağları mənşəyinə görə neçə qrupa bölünür?

- 5.0
 3.0
 1.0
 2.0
 4.0

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

- aldehidlərin miqdarı
 suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı
 peroksidlərin miqdarı
 ketonların miqdarı
 suda həll olan uçucu yağ turşularının miqdarı

52 Yağların tərkibində baş verən biokimyəvi proseslərə səbəb nədir?

- mumlar
 fosfatidlər
 fermentlər
 doymuş yağ turşuları
 doymamış yağ turşuları

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

- suda həll olan turşuların miqdarı
 suda həll olan uçucu yağ turşularının miqdarı
 turşuda həll olan yağların miqdarı
 qələvidə həll olan yağ turşularının miqdarı
 yağda həll olan qələvilərin miqdarı

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

- qələvidə həll olmayan yağ turşularının miqdarı
 suda həll olmayan yağ turşularının miqdarı
 suda həll olan karbohidratların miqdarı
 suda həll olan yağların miqdarı
 turşuluqda həll olan qələvilərin miqdarı

55 Peroksid ədədlə heyvanat yağlarının hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

- köhnəliyi
- təzəliyi
- yağlılıq
- qələviliyi
- turşuluğu

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

- suda həll olan uçucu yağ turşularının miqdarı
- suda həll olmayan uçucu yağ turşularının miqdarı
- peroksidlərin miqdarı
- ketonların miqdarı
- aldehidlərin miqdarı

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

- turşuluğu
- təzəliyi
- yağlılığı
- yod ədədi
- qələviliyi

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

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

59 Tibbi yağların saxlanılma müddəti neçə aydır?

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

60 Dəniz heyvanlarından alınan yeyinti yağlarının saxlanılma müddəti neçə aydır?

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

61 heyvanat yağları keyfiyyətini itirmədən neçə ay saxlanıla bilər?

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

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

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

63 Tərkibində 20%-dən çox yağı olan balıqlar hansılardır?

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

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

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

65 Tərkibində 2-5% yağı olan balıqlar hansılardır?

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

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

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

67 Balıqlar tərkibində olan yağın miqdarına görə neçə qrupa bölünürlər?

- 1.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

68 Yığma yağ necə istehsal edilir?

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

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

- əla, 1-ci, 2-ci əmtəə sortuna
- 1-ci, 2-ci əmtəə sortunaancaq
- 1-ci əmtəə sortuna heç bir əmtəə sortuna ayrılmır
- 1-ci və 2-ci əmtəə sortunaəla,
- əla və 1-ci əmtəə sortuna

70 Ətdən ayrılmış sümükə orta hesabla neçə % yağ olur?

- 0.3
- 0.15
- 0.2
- 0.1
- 0.25

71 Ekspulsion üsul ilə alınan yağın çıxarı neçə % olur?

- 0.99
- 0.98
- 0.96
- 0.95
- 0.97

72 Ekspulsion üsulla piyin əridilməsi hansı müddətə başa çatır?

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

73 “Oleo-yağ” necə alınır?

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

74 Heyvanat yağlarının istehsalı neçə mərhələdə başa çatır?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

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

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

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

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

77 Bərk konsistensiyalı yağlar neçə yarımqrupa bölünür?

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

78 Qaraciyər yağı əsasən hansı balığın qaraciyərindən alınır?

- qızılbalıq
- ilanbalığı
- nərə
- kefal
- treska

79 Bunlardan hansı dəniz heyvanından alınan yağıdır?

- qızılbalıq yağı
- kefal yağı
- balina yağı
- kambala yağı
- treska yağı

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

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

- kapron turşusu
- olein turşusu
- stearin turşusu
- linolen turşusu
- kapril turşusu

82 Maye heyvanat yağları neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0

83 Heyvanat yağları konsistensiyasına görə neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
 2.0
 1.0
 3.0
 4.0

84 Mayonezin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10.0
 30.0
 100.0
 60.0
 50.0

85 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

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

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

- homogenləşdirmə
 hidrogenləşdirmə
 litogenləşdirmə
 fotogenləşdirmə
 samogenləşdirmə

87 Marqarin yağı orqanizmdə neçə faiz mənimsənilir?

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

88 Desert mayonezin tərkibini göstərin

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

89 Qəlyanaltı mayonezin tərkibini göstərin

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

90 Mayonez istifadə olunmasına görə neçə qrupa bölünür?

- 2.0
 5.0
 1.0
 3.0
 4.0

91 100 qram mayonez neçə kkal enerji verir?

- 627 kkal
 710 kkal
 550 kkal
 562 kkal
 745 kkal

92 Mayonez istehsalında emulqator kimi hansı məhsullardan istifadə olunur?

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

93 Mayonez istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

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

94 Marqarin istehsalında istifadə edilən əsas xammalları göstərin

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

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

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

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

- 1.0
 4.0
 5.0
 3.0

2.0

97 Markalı marqarin neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
 2.0
 1.0
 3.0
 4.0

98 Adi aşxana marqarini neçə yarımqrupa bölünür?

- 3.0
 1.0
 2.0
 5.0
 4.0

99 Marqarinin orqanoleptik keyfiyyət göstəriciləri neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 60.0
 100.0
 10.0
 30.0
 50.0

100 Marqarin yağlarını göstərin?

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

101 Marqarin reseptinə və təyinatına görə neçə qrupa bölünür?

- 2.0
 6.0
 4.0
 3.0
 7.0

102 Aşağıdakı sıralardan hansı marqarin yağının tərkibinə uyğun gəlir?

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

103 Marqarinin bioloji dəyərliliyi aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir?

- tsiklik yağ turşuları və doymamış hidroksi turşular
 doymuş yağ turşusu ilə stearin turşusu
 fermentlər və su

- sərbəst yağ turşuları ilə sterollar
- əvəzolunmaz polidoymamış yağ turşuları, fosfatidlər, mumlar

104 100 qram marqarinin verdiyi enerji aşağıdakı sıralardan hansına uyğun gəlir ?

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

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

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

106 Pereeterifikasiya nədir?

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

107 Çörəkçilik yağı neçə növdə buraxılır?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

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

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

109 Mətbəx yağlarının orqanoleptiki qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

110 Marqauselin necə hazırlanır?

- Bitki salomasından başqa 10% maye heyvanat yağı və 20% donuz yağı istifadə edilməklə hazırlanır

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

111 Kombinləşmiş mətbəx yağı neçə tipdə hazırlanır?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 4.0
- 2.0

112 Ukrayna yağı necə hazırlanır?

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

113 Bitki piyi nədir?

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

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

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

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

116 Marqarin ilk dəfə hansı ölkədə hazırlanmışdır?

- Almaniya
- ABŞ
- Rusiyada
- Fransada
- Azərbaycanda

117 Hansı yağlar hidrogenləşdirilmiş adlandırılır?

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

118 Aşağıdakı yağlı toxumlardan hansı texniki yağ istehsalında istifadə olunmur?

- peril
- tunq
- kətan
- soya
- gənəgərçək

119 Orqanoleptiki üsulla yağların hansı keyfiyyət göstəriciləri təyin edilir?

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

120 Bərk marqarinlər kimyəvi tərkibinə görə maye marqarindən nə ilə fərqlənir?

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

121 Hansı halda süddə qaxsımış dad müşahidə olunur?

- yelinin bəzi xəstəlikləri zamanı
- süd turşusu bakteriyalarının inkişafı zamanı
- heyvanın yemində yovşan otu olduqda
- südü uzun müddət aşağı temperaturda saxladıqda
- bağırsağın çöplərinin inkişafı zamanı

122 Südün turşuluğu hansı ölçü vahidi ilə ifadə olunur?

- faiz
- kkal
- dərəcə selsi (C dərəcə)
- terner dərəcə (T dərəcə)
- qram

123 Südün tərki bində olan bir sıra bakteriyalar hansı fermenti ifraz edirlər?

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

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

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

125 Südün tərkibindəki hansı ferment sd yaęını qliserinə və yaę turşularına parçalayır?

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

126 Südün tərkibində olan bəzi baęırsaę bakteriyaları, maya göbələkləri, yaę turşusu bakteriyaları hansı qüsurları yaradır?

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

127 Südün homogenləşdirilməsi n deməkdir?

- sd yaęının dondurulması
- sd yaęının bir yerə toplanması
- sd yaęının yıęılması
- süddə yaę kürəciklərinin xırdalanması və südün hər tərəfinə bərabər yayılması
- sd yaęının yüksək temperaturda əridilməsi

128 Təzə saęılmış südün turşuluęu neçə dərəcə T- dir?

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

129 Sd neçə dərəcə C- də qaynayır?

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

130 Şəkərli qatılaşdırılmış zl südün tərkibində neçə faiz şəkər var?

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

131 Sd yaęında hansı maddə orqanizmdə kalsium duzlarının v fosfat turşularının mübadiləsini nizamlayır?

- fosfatidlər
- zvi turşular
- sd şəkəri
- xolesterin
- mineral maddələr

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

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

133 Sd yaęının tərkibində olan erqosterin ultrabənövşəyi şuların təsirindən hansı vitamin çevrilir?

- E
- B
- K
- D
- A

134 Aşğıdakı sıralardan hansı südün sıxlıęına uyęun gəlir?

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

135 Südün tərkibində suyun międarı neçə faizdir?

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

136 100 qram inək sd neçə kCoul enerji verir?

- 330.0
- 250.0
- 310.0
- 289.0
- 350.0

137 Sterilizə edilmiş sd neçə faiz yaęlılıęı olmaqla buraxılır?

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

138 Südün tərkibindəki hansı maddə raxit xəstəliyinin qarışısını alır?

- sterin
- kefalin
- lesitin
- erqosterin
- xolesterin

139 Ərgin sd hansı temperaturda emal edilir və yaęlılıęı neçə faiz olur?

- 85 dr.S -də , yaęlılıęı 2% v 3%
- 70 dr.S -də , yaęlılıęı 3% v 4%
- 60 dr.S -də , yaęlılıęı 1% v 2%
- 75 dr.S -də , yaęlılıęı 3% v 5%
- 95 dr.S -də , yaęlılıęı 4% v 6%

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

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

141 Südün qısa müddətli pasterizasiyası hansı temperaturda və müddətdə aparılır?

- 72-760S-də 15-20saniy
- 63-650S-də 15-20saniy
- 850S-də ani olaraq
- 72-760S-də 3-5dqiq
- 63-650S-də 3-5 dəqiqə

142 Südün uzun müddətli pasterizasiyası hansı temperaturda və müddətdə aparılır?

- 85 dr.S -də ani olaraq
- 63-65 dr.S -də bir neçə dəqiqə
- 63-65 dr.S -də bir neçə saniyə
- 72-76 dr.S -də bir neçə saniyə
- 72-76 dr.S -də bir neçə dəqiqə

143 Südün sterlizasiyası hansı temperaturda aparılır?

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

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

- laktoza, zvv turşular, yaę, su
- kazein, sd yaęı, zll, sd şəkəri
- zərdab zllı, laktoza, yaę, su
- kazein, mineral maddələr, yaę, su
- kazein, laktoza, zərdab zllı, mineral maddələr

145 Süd sağıldandan sonra immun cisimlər hansı müddət ərzində mikrobların etməsinə maneçilik göstərir?

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

146 Süd zülalının əsasını hansı zülallar təşkil edir?

- kazein, miozin, leykozin
- qllyutelin, kazein, avenin
- kazein, albumin, qllobulin
- kazein, protein, prolamin
- albumin, qllobulin, qllyutelin

147 Sütün tərkibinin neçə faizini su təşkil edir?

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

148 Süd insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

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

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

- 180 qr.
- 250 qr.
- 500qr.
- 420 qr.
- 300 qr.

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

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

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

- 0.01
- 0.06
- 0.05
- 0.5%

0.03

152 Pəhriz turşudulmuş süd məhsulları qıçqırdılmadan alınan son məhsullara görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 5.0
 2.0
 3.0
 4.0

153 Kəsmik istehsalında hansı süddən istifadə olunur?

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

154 Turş süd məhsullarında orqanoleptiki göstəricilərdən hansılarını öyrənirlər?

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

155 Kəsmik nədir və onun hazırlanmasında hansı süddən istifadə olunur?

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

156 Standarta əsasən süzmənin yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 0.16
 0.15
 0.25
 0.18
 0.2

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

- 0.75
 0.72
 0.6
 0.7
 0.65

158 Süzmə istehsalı üçün götürülən südün yağlılığı neçə faiz olmalıdır?

- 0.012
 0.036
 0.055

- 0.028
 0.045

159 Yağlılığı neçə faizli yarımyağlı kəsmik istehsal olunur?

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

160 Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalında məhsulun yetişdirilmə müddəti nə qədərdir?

- 3-5 saata qədər
 12 saatdan 3 günə qədər
 12-1 günə qədər
 3-18 saata qədər
 6-12 saata qədər

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

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

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

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

163 Qımızın hazırlanmasında hansı süddən istifadə edilir?

- inək südündən
 keçi südündən
 camış südündən
 at südündən
 qoyun südündən

164 Bunlardan hansı yumşaq konsistensiyalı turş süd məhsuludur?

- qımız
 kəsmik
 qatıq
 yoğurt
 asidofilin

165 Konsistensiyasına görə turş süd məhsulları neçə qrupa bölünür?

- 5.0

- 4.0
 2.0
 1.0
 3.0

166 Orqanoleptiki üsulla turş süd məhsullarının hansı keyfiyyət göstəriciləri qiymətləndirilir?

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

167 Meçnikov qatığının istehsalında hansı mayadan istifadə olunur?

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

168 Adi qatığın yağlılığı və turşuluğu aşağıdakılardan hansına uyğun gəlir?

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

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

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

170 Turşudulmuş süd məhsullarının ümumi texnoloji sxemi hansı ardıcılıqla gedir?

- südün qəbulu →südün pasterezə edilməsi → südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→yetidirmə
 üdün qəbulu →südün pasterezə edilməsi →südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması→dələmələnmə prosesi→soyutma→yetidirmə və saxlanılma
 südün qəbulu→südün yağlılığının normallaşdırılması→südün pasterezə edilməsi→südün homogenləşdirilməsi →südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması→südün mayalanması →dələmələnmə prosesi→soyutma→ yetidirmə və saxlanılma
 südün qəbulu→südün yağlılığının normallaşdırılması →südün homogenləşdirilməsi→südün mayalanması →dələmələnmə prosesi→soyutma→ yetidirmə və saxlanılma
 südün qəbulu →südün pasterezə edilməsi →südün homogenləşdirilməsi→südün yağlılığının normalaşdırılması→südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması →südün mayalanması→dələmələnmə prosesi →soyutma→yetidirmə və saxlanılma

171 Bunlardan hansıları qarışıq qıvcırma nəticəsində alınan turşudulmuş süd məhsullarıdır?

- qatıq, yoğurt
 kefir, qımız
 kəsmik, xama

- ryajenka, qımız
- kəsmik, asidofilin

172 Bunlardan hansıları yalnız süd turşusuna qıvcırma gedən məhsullardır?

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

173 Pəhrizi turşudulmuş süd məhsulları mayalanma xüsusiyyəti və qıvcırdılmadan alınan son məhsula görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

174 İstehsal olunan süd məhsullarının neçə faizini turşudulmuş süd məhsulları təşkil edir?

- 0.7
- 0.6
- 0.4
- 0.3
- 0.5

175 Südün sıxlığı hansı cihazla təyin edilir?

- psixrometr
- laktodensimetr
- aerometr
- spirtometr
- refraktometr

176 Qatılaşdırılıb konservləşdiriliş və sterilizə olunmuş süd konservlərini hansı temperaturda saxlamağa icazə verilmir?

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

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

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

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

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

179 Kakao ilə qatılaştırılmış südün tərkibində neçə faiz şəkər vardır?

- 0.475
- 0.435
- 0.505
- 0.495
- 0.485

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

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

181 Şəkərlə qatılaştırılmış üzvlü və üzsüz südün orqanoleptiki keyfiyyət göstəricilərindən hansıları əsas sayılır?

- rəngi, iyi, dadı, konsistensiyası və turşuluğu
- dad və ətri, konsistensiyası və rəngi
- xarici görünüşü, rəngi, iyi və dadı
- konsistensiyası, dadı, iyi və yağlılığı
- dadı və ətri, yağlılığı və şəkərin miqdarı

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

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

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

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

184 Süd konservlərinin istehsalının əsas əməliyyatları hansı ardıcılıqla gedir?

- südün qəbulu → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaştırılması → pasterizə edilməsi → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- südün qəbulu → sterilizə edilməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaştırılması → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- südün qəbulu → pasterizə edilməsi → soyudulması → tərkibinin normallaştırılması → qatılaştırılması → soyudulması → qablaşdırılması

- südün qəbulu → təmizlənməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşdırılması → pasterizə edilməsi → qatılaşdırılması → soyudulması → qablaşdırılması
- südün qəbulu → təmizlənməsi → soyudulması → qısa müddətə sakit saxlanması → tərkibinin normallaşdırılması → qatılaşdırılması → soyudulması → qablaşdırılması

185 Uşaq qidası üçün olan quru süd qarışığından hansı öz tərkibinə görə ana südünə yaxındır?

- “Malış”
- “Vitalakt”
- “Malyutka”
- “Laduška”
- “Heinz”

186 Qurut nədir?

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

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

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

188 Kontakt üsulla qurudulmuş süd hansı dadı verməlidir?

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

189 1-10 dər.S-də hermetik tarada quru süd məhsulunun saxlanılma müddəti neçə aydır?

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

190 Quru südün rənginin tündləşməsinə səbəb olan nöqsanı göstərin

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

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

- 8% su və 92% quru maddə

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

192 Quru üzlü süddə neçə faiz su və yağ olur?

- 8% su və 18% yağ
- 5% su və 30% yağ
- 10% su və 15% yağ
- 4-7% su və 25% yağ
- 3% su və 10% yağ

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

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

194 Kontakt üsulla alınan quru südün bərpa olunması neçə faizdir?

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

195 Qurudulmuş süd məhsulları neçə üsulla istehsal edilir?

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

196 Ovxalanan kərə yağı qüsuru nə zaman baş verir?

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

197 3.0

- duz
- su
- qələvi
- antioksidantlar
- turşu

198 Pəhriz kərə yağının tərkibində neçə faiz bitki yağı var?

- 0.2
 0.3
 0.23
 0.25
 0.27

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

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

200 1-ci sort kərə yağının orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri neçə balla qiymətləndirilir?

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

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

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

202 Kərə yağının ovxalanması nöqsanının səbəbi nədir?

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

203 1-ci əmtəə sortuna aid edilən kərə yağının dadı və ətri neçə balla qiymətləndirilir?

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

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

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

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

- ən azı 37 balla
- ən azı 31 balla
- ən azı 48 balla
- ən azı 41 balla
- ən azı 52 balla

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

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

207 Kərə yağında piy dadın olmasına səbəb nədir?

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

208 Aşağıdakı göstəricilərdən hansı kərə yağının zərərsizlik göstəricilərinə aiddir?

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

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

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

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

- koler
- ultramarin
- karotinoid
- orlean
- indiqo

211 Kərə yağının axın üsulu ilə istehsalı hansı ardıcılıqla gedir?

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

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

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

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

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

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

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

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

215 Kərə yağının hansı sortları mövcuddur ?

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

216 Zərdab kərə yağı hansı növdə istehsal edilir?

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

217 Yüksək temperaturda istehsal edilən kərə yağı neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- 6.0
- 5.0

- 2.0
 4.0

218 Sd qaymağından hazırlanan kr yağları neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 5.0
 2.0
 4.0
 3.0

219 Axın xəttində kr yağının istehsalı zamanı tərkibində yağlılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

- 0.25
 0.605
 0.735
 0.825
 0.45

220 Çalxalanma üsulu ilə kr yağının istehsalında tərkibində yağlılığı neçə faiz olan qaymaqdan istifadə edilir?

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

221 Kr yağı neçə üsulla istehsal edilir?

- 5.0
 1.0
 2.0
 3.0
 4.0

222 Kr yağının istehsalı üçün əsas xammal nədir?

- heyvanın piyi
 sd zrdabı
 qaymaq
 sd
 kəsmik

223 Kr yağı insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- 0.525
 1.0
 0.97
 0.825
 0.752

224 Ənənəvi kr yağının tərkibində neçə faiz yağ olur?

- 0.752
 0.825

- 0.98
- 0.67
- 0.735

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

- 0.5
- 0.7
- 0.85
- 0.9
- 0.65

226 Pendirin rəngində boz, göyümtül qüsurların olmasına səbəb nədir?

- yetişmənin birinci mərhələsində aşağı temperatur
- boyaq dozasının artıq olması
- çox duzlanması
- süddə dəmir, miş duzlarının olması
- südü rəngləmək şərtlərinin pozulması

227 Pendirdə kəsmik dadı və iy qüsurlarına səbəb nədir?

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

228 Pendirlərdə acımiş, qələvi dadı nöqsanına səbəb nədir?

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

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

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

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

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

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

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

232 Pendirdə duzun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- psixrometr
- butrometr
- piknometr
- refraktometr
- spirtometr

233 Orqanoleptiki göstəricilərinə görə pendirlər neçə ball sistemi ilə qiymətləndirilir?

- 10.0
- 50.0
- 80.0
- 100.0
- 30.0

234 Pendir istehsalının texnoloji əməliyyatları hansı ardıcılıqla gedir?

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

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

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

236 Bunlardan hansı pendirin daxilindəki kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- Kalinin pendiri
- Qəlyanaltı pendiri
- Gəlincik pendiri
- Rokfor pendiri
- Yol pendiri

237 Bunlardan hansı pendirin səthində inkişaf edən kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- Yol pendiri pendiri
- Gəlincik pendiri
- Doroqobuj pendiri

- Ağ desert pendiri
- Yumşaq duzlu pendir

238 Bunlardan hansı pendir silizinin və kifin iştirakı ilə yetişən qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- Gəlincik pendiri
- Pokfor pendiri
- Kalinin pendiri
- Qəlyanaltı pendiri
- Ağ desert pendiri

239 Qursaq mayalı yumşaq pendirlər yetişməsinə görə neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 2.0

240 Bunlardan hansı qursaq mayalı yumşaq pendirdir?

- Pribaltika pendiri
- Hollandiya pendiri
- Altay pendiri
- Rokfor pendiri
- Kaunas pendiri

241 Bunlardan hansı qursaq mayalı yarımberk pendirdir?

- Rokfor pendiri
- İsveç pendiri
- Hollandiya pendiri
- Pikant pendiri
- Altay pendiri

242 Bunlardan hansı ikinci dəfə aşağı temperaturda qızdırılan qursaq mayalı bərk pendirdir?

- Latviya pendiri
- Altay pendiri
- İsveç pendiri
- Hollandiya pendiri
- Pikant pendiri

243 Bunlardan hansı ikinci dəfə yüksək temperaturda qızdırılan qursaq mayalı bərk pendirdir?

- Minsk pendiri
- Kaunas pendiri
- Hollandiya pendiri
- İsveç pendiri
- Litva pendiri

244 Qursaq mayalı bərk pendirlər neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 4.0

- 3.0
 2.0
 5.0

245 Qursağ mayalı pendirlər neçə yarım sinfə bölünür?

- 4.0
 5.0
 6.0
 2.0
 3.0

246 Bütün pendirlər istehsal texnologiyasından asılı olaraq neçə sinfə bölünür?

- 4.0
 3.0
 6.0
 5.0
 2.0

247 Müxtəlif pendirlərdə suyun faizlə miqdarı nə qədərdir?

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

248 Pendirləri təsnifata ayırarkən əsas hansı göstəricilər nəzərdə tutulur?

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

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

- 50%
 90%
 80%
 70%
 60%

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

- Kamamber
 Brınza
 İsveç
 Holland
 Parmezan

251 Pendirdə duzun miqdarı hansı cihazla təyin edilir?

- psixrometr

- refraktometr
- densimetr
- piknometr
- butrometr

252 Aşağıdakılardan hansı duzluqda yetişən pendirdir?

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

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

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

254 İsveç pendiri neçə aya yetişdirilir?

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

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

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

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

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

257 Ərgin pendirlər necə hazırlanır?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

262 Qeyd edilənlərdən hansı düzgündür?

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

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

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

264 Südlü dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

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

265 Plombir dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

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

266 Aromatlı dondurmanın çeşidinə hansılar aiddir?

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

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

- 60.0
- 80.0
- 65.0
- 75.0
- 70.0

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

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

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

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

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

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

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

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

272 Dondurmanın istehsal texnologiyası hansı ardıcılıqla gedir?

- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 85 dər.S-də 50-60 san. pasterizə edilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi
- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 85 dər.S-də 50-60 san. pasterizə edilməsi → qarışığın süzülmesi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın saxlanması
- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 105 dər.S-də 20-30 san. sterilizə edilməsi → qarışığın süzülmesi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın satışa göndərilməsi
- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 75 dər.S-də 40-50 san. pasterizə edilməsi → qarışığın süzülmesi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması → qarışığın -50S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın satışa göndərilməsi
- xammalların hazırlanması və resept üzrə qarışdırılması → qarışığın 95 dər.S-də 1-2 dəq . sterilizə edilməsi → qarışığın süzülmesi və homogenləşdirilməsi → qarışığın soyudulması və saxlanılıb yetişdirilməsi → qarışığın -5 dər.S-də dondurulması → dondurmanın qablaşdırılması və bərkiməsi → hazır dondurmanın saxlanması

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

- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 3.0

274 Ərgin pendirlər neçə hazırlanır?

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

275 Duzluqda yetişən pendirlərin saxlanması üçün son hədd neçə gündür?

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

276 Motal pendirinin yetişmə müddəti neçə aydır?

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

277 Qarabağ motal pendirini digər motal pendirlərindən fərqləndirən xüsusiyyətləri hansılardır?

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

278 Azərbaycanda motal pendirinin hansı çeşidləri məlumdur?

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

279 Motal pendiri hansı süddən hazırlanır?

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

280 Bunlardan hansı duzluqda yetişən pendirdir?

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

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

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

282 İsveç pendirin kütləsi ... olur.

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

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

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

284 Hansı pendirlərə səkkiz bucaqlı formalı marka vurulur?

- yağıllığı 58% olan
- yağıllığı 45% olan
- yağıllığı 48% olan
- yağıllığı 50% olan
- yağıllığı 60% olan

285 Hansı pendirlərə kvadrat formalı marka vurulur?

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

286 Refraktometr vasitəsilə pendirdə hansı göstəricinin miqdarı müəyyən edilir?

- karbohidratların
- duzun
- vitaminlərin
- zülalların
- yağın

287 Motal pendirinin istehsalında hansı heyvanın südündən istifadə olunur?

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

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

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

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

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

290 Pendir konsistensiyasının qovuqlar (gözcüklər) qüsurlarına səbəb nədir?

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

291 Pendirin konsistensiyasının yaxılan, yumşaq olması qüsurlarına səbəb nədir?

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

292 Brınza pendiri hansı süddən hazırlanır?

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

293 Holland pendirinin tərkibində neçə faiz yağ var?

- 0.35
- 0.45
- 0.55
- 0.4
- 0.5

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

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

295 Motal pendirin turşuluq dərəcəsi neçə dərəcə T- dir?

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

296 Bunlardan hansıları II kateqoriya subməhsullardır?

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

297 II kateqoriyaya aid olan subməhsulu göstərin.

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

298 Ətlik qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

- Romni-marş
- Şiroşir
- Hemptşir
- Edilbay
- Linkoln

299 Hansı subməhsulunun qidalılıq dəyəri göstərilən növlərlə müqayisədə ən aşağıdır?

- dil
- qaraciyər
- ürək
- ağciyər
- böyrək

300 Heyvanın hansı orqanı yemək üçün yararlı subməhsul sayılır?

- quyruq
- dırmaqlar
- kəllə
- öd kisəsi
- yelin

301 I kateqoriyaya aid olan subməhsulu göstərin.

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

302 Qidalılıq baxımından subməhsulların neçə kateqoriyası ayırd edilir?

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

303 Qeyd olunmuş subməhsullardan hansı yağla zəngindir?

- ürək
- mədə
- dalaq
- dil
- ağciyər

304 Aşağıda verilmiş hansı subməhsullar tam dəyərli zülallarla zəngindir?

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

305 Selikli subməhsulları göstərin.

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

306 Aşağıdakı variantlardan hansında tükü subməhsullar qeyd olunmuşdur?

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

307 Aşağıdakı variantlardan hansında yumşaq subməhsullar göstərilmişdir?

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

308 Aşağıdakı variantlardan hansında ətli-sümüklü subməhsullar göstərilmişdir?

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

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

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

310 Ayaqlar subməhsul kimi hansı kateqoriyaya aid edilir?

- I kateqoriyaya
- III kateqoriyaya
- V kateqoriyaya
- II kateqoriyaya
- IV kateqoriyaya

311 Dil subməhsul kimi ... aiddir.

- II kateqoriyaya
- IV kateqoriyaya
- V kateqoriyaya
- I kateqoriyaya
- III kateqoriyaya

312 Hansı makroelement mal ətinin tərkibində üstünlük təşkil edir?

- Mo
- Ca
- Co
- K
- P

313 Hansı mikroelement mal ətində daha çoxdur?

- Mn
- S
- Mg
- Fe
- Ni

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

- B2
- B1
- B5
- B12
- B6

315 Mal əti hansı vitaminlə zəngindir?

- A
- D
- E
- B9
- C

316 Mal ətinin enerji dəyəri təşkil edir.

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

317 Ətin morfologiyası və qidalılıq dəyərində hansı amil təsir göstərmir?

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

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

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

319 Heyvanların ətlik məhsuldarlığını səciyyələndirən göstəricilərə hansı amil təsir etmir?

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

320 Ət çıxarı nədir və hansı vahidlə ifadə olunur?

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

321 Azərbaycanlılar qidalarında ən çox hansı ətə üstünlük verirlər?

- mal ətinə
- quş ətinə
- at ətinə
- qoyun ətinə
- donuz ətinə

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

- 40.0
- 90.0
- 60.0
- 100.0
- 160.0

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

- 100.0
- 25.0
- 50.0
- 35.0
- 75.0

324 Bunlardan hansıları I kateqoriya subməhsullardır?

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

325 Standarta əsasən subməhsullar qidalılıq dəyərində görə neçə kateqoriyaya ayrılır?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0

326 Yağın miqdarı hansı subməhsullarda üstünlük təşkil edir?

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

qat-qat, qarın

327 Tam dəyərli zülalların miqdarı hansı subməhsullarada daha çoxdur?

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

328 Termiki vəziyyətinə görə subməhsullar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
 4.0
 2.0
 3.0
 5.0

329 Bunlardan hansıları selikli subməhsullardır?

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

330 Bunlardan hansıları tüklü subməhsullardır?

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

331 Bunlardan hansıları yumşaq subməhsullardır?

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

332 Bunlardan hansıları ətli-sümüklü subməhsullardır?

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

333 Morfoloji əlamətlərinə görə subməhsullar neçə qrupa ayrılır?

- 2.0
 6.0
 5.0

- 4.0
 3.0

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

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

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

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

336 Heyvanlara su verilməsi kəsilməyə neçə saat qalmış dayandırılır?

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

337 Bunlardan hansı ətlük qoyun cinsləridir?

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

338 Qaramal cinsləri hansı istiqamətli olur?

- ətlük, ətlük-südlük, südlük-ətlük
 ətlük, ətlük-piylik, südlük
 ətlük, südlük
 ətlük, südlük, qarışıq
 ətlük, ətlük-piylik

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

- 40.0
 160.0
 100.0
 60.0
 90.0

340 Heyvanın ət çıxarı nəyə deyilir?

- heyvanın diri kütləsinin cəmdəyin kütləsinə nisbəti olub, faizlə hesablanır

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

341 Qoyunlarda hansı orqan cəmdəyin kütləsinə aid edilir?

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

342 Cəmdəyin kütləsi nədir?

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

343 Heyvanın diri kütləsi nədir?

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

344 Ətin əzələ toxuması insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

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

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

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

346 Mal əti insan orqanizmində neçə faiz mənimsənilir?

- 0.65
- 0.78
- 0.95
- 0.83
- 0.72

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

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

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

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

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

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

350 Piylik istiqamətli donuz cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir ?

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

351 Piylik istiqamətli donuzların piy qatı neçə sm-ə çadır?

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

352 Südlük istiqamətli qaramal cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

353 Ətlik istiqamətli qaramal cinsləri hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

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

- 0.5
 0.2
 0.05
 0.1
 0.3

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

- 0.9
 0.1
 0.5
 0.3
 0.2

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

- 0.1
 0.3
 0.9
 0.5
 0.2

357 Qanın laxtalanmasında iştirak edən elementlər hansılardır?

- retikulyar
 kollagen
 plazma
 qanın formalı elementləri
 limfa

358 Ətin hansı toxuması onun enerji dəyərini artırır?

- birləşdirici toxuma
 qığırdaq toxuması
 sümük toxuması
 yağ toxuması
 əzələ toxuması

359 Ətin hansı toxuması yüksək qidalılıq dəyərinə malikdir?

- qığırdaq toxuması
 yağ toxuması
 birləşdirici toxuma
 əzələ toxuması
 sümük toxuması

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

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

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

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

362 Limfanın tərkibi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

363 Hansı toxuma bərk birləşdirici toxumaya aiddir?

- qığırdaq toxuması
- retikulyar toxuma
- yağ toxuması
- sümük toxuması
- kollagen toxuma

364 Maye birləşdirici toxumaya hansı toxumalar aiddir?

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

365 Qanın tərkibi hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

366 Qanın formalı elementləri hansı variantda düzgün

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

367 Birləşdirici toxuma şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 4.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0

368 Ətin əzələ toxuması zülalları hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

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

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

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

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

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

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

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

372 Dondurulmuş ətin saxlanıldığı nisbi rütubət faizini göstərin.

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

373 Ətin sürətli dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

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

374 Ətin intensiv üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

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

mənfi 30...-350 S

375 Ətin yavaş üsulla dondurulması neçə dərəcədə aparılır?

mənfi 20...-250 S

mənfi 18...-230 S

mənfi 35...-400 S

mənfi 30...-350 S

mənfi 23...-300 S

376 Ət cəmdəkləri hansı üsullarla dondurulur?

yavaş, intensiv, sürətli dondurma

sürətli dondurma

intensiv və sürətli dondurma

yavaş və sürətli dondurma

intensiv dondurma

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

I və II

yalnız I

I, II, III, IV

I, II, III

yalnız II

378 Əmtəəşünaslıq baxımından qiymətləndirdikdə ətin hansı göstəricisi nəzərə alınmır?

birləşdirici toxuma

əzələ toxuması

sümük toxuması

sinir toxuması

yağ toxuması

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

birləşdirici toxuma

sinir toxuması

istinad-trofik toxuma

əzələ toxuması

epitel toxuması

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

zülallar

su

yağlar

vitaminlər

mineral duzlar

381 Hansı toxuma sıx birləşdirici toxumaya aid deyil?

əzələ

lifli

hialin

- qığırdaq
- elastik

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

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

383 Camış əti olduğunu bildirmək üçün əlavə hansı damğa vurulur?

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

384 Ətin morfolojiyası və qidalılıq dəyərində hansı amil təsir göstərmir?

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

385 Qaramal əksər ət kombinatlarında hansı yolla gicəlləndirilir?

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

386 Tədarük zamanı aşkar edilən xəstə heyvanlar nə edilir?

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

387 Ətlik üçün qəbul edilən qaramalın hansı göstəricisi müəyyənləşdirilmir?

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

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

- at
- davar

- zebu
- donuz
- qaramal

389 Zərif yunlu qoyun cinsi qrupuna hansı aid deyil?

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

390 Hansı qoyun cinsi ətlik-yunluq-südlük qrupuna aid deyil?

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

391 Soyuduculu sallaqxanalarda hansı əməliyyat keçirilmir?

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

392 Hansı obyekt ət emalı müəssisəsi tipinə aid deyil?

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

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

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

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

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

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

- soyudulmuş ət

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

396 Azərbaycanda ətın pərakəndə satışı zamanı qəssab ən əsas nəyə fikir verməlidir?

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

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

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

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

- sarı
- göy
- qara
- qırmızı
- bənövşəyi

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

- qırmızı
- qara
- göy
- bənövşəyi
- sarı

400 II kateqoriyalı ət hansı damğa ilə markalanır?

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

401 I kateqoriyalı ət hansı damğa ilə markalanır?

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

402 III kateqoriyalı donuz ətini hansı damğa ilə markalanır?

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

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

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

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

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

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

- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0
- 2.0

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

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

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

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

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

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

409 Xəstə heyvanlardan alınan ət neçə qrupa bölünür?

- 5.0
 1.0
 3.0
 2.0
 4.0

410 Defrostasiya edilmiş ət nədir?

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

411 Dondurulmuş ət nədir?

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

412 Azca dondurulmuş ət nədir?

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

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

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

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

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

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

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

416 Termiki vəziyyətinə görə hansı ət ticarətə göndərilir?

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

417 Bunlardan hansında ət termiki vəziyyətinə görə təsnifatı düzgün göstərilmişdir?

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

418 Donuz ət keyfiyyətinə görə neçə kateqoriyaya bölünür?

- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0
- 3.0

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

- 5.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 4.0

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

- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0

421 Su quşunu göstərin.

- tetra
- ağ kəklik
- qaşqaldaq
- boz kəklik
- bildirçin

422 Hansı ev quşunun ət qidalılıq dəyəri və dadlılığına görə daha üstündür?

- firəng toyuğu
- qaz
- toyuq
- hinduşka
- ördək

423 Hansı göstərici yumurtalıq istiqamətli toyuqlara xas deyil?

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

424 Hansı göstərici ətlik istiqamətli toyuqlara xas deyil?

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

425 Verilmiş variantların hansında su quşu göstərilmişdir?

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

426 Aşağıda göstərilən quşlardan hansı su quşudur?

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

427 Aşağıda göstərilən quşlardan hansı çöl ov quşudur?

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

428 Verilmiş variantların hansında çöl ov quşu göstərilmişdir?

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

429 Verilmiş variantların hansında meşə ov quşu göstərilmişdir?

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

430 Meşə ov quşunu göstərin.

- qaz
- tetra
- hind toyuğu
- bildirçin
- ördək

431 Aşağıda göstərilən quşlardan hansı meşə ov quşu hesab edilir?

- bildirçin
- Sibir xoruzu
- qırqovul
- qaşqaldaq
- boz kəklik

432 Bunlardan hansıları su quşlarıdır?

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

433 Bunlardan hansıları çöl ov quşlarıdır?

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

434 Bunlardan hansıları meşə ov quşlarıdır?

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

435 Ov quşları təsnifləşdirilərkən neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 5.0
- 1.0
- 3.0
- 2.0

436 II kateqoriyaya aid quş cəmdəyinə hansı rəngdə etiket vurulur?

- narıncı
- yaşıl
- qırmızı
- sarı
- göy

437 I kateqoriyaya aid quş cəmdəyinə hansı rəngdə etiket vurulur?

- narıncı
- qırmızı
- göy
- sarı
- yaşıl

438 Termiki vəziyyətindən asılı olaraq quş əti hansı halda olur?

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

439 Emalından asılı olaraq quş cəmdəkləri neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 3.0
- 1.0
- 2.0
- 5.0

440 Hansı ev quşları sənaye üsulu ilə saxlanılmağa çətin uyğunlaşır?

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

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

- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 5.0

442 Yumurtalıq istiqamətli toyuq cinsləri ildə neçə yumurta verir?

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

443 Bunlardan hansıları yumurtalıq istiqamətli toyuq cinsləridir?

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

444 Bunlardan hansıları ətlik istiqamətli toyuq cinsləridir?

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

445 Yumurtanın üzərindəki göy rəngli DII yazısı nəyi ifadə edir?

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

446 Toyuq yumurtasının ağı ilə sarısının nisbəti nə qədərdir?

- 0.0014293981481481482
- 2,5:2
- 3,5:4,5
- 3,5:2
- 0.0028067129629629635

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

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

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

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

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

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

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

- qırmızı
- yaşıl
- qara
- göy
- narıncı

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

- göy
- yaşıl
- qara
- qırmızı
- bənövşəyi

452 Hansı məhsul melanj adlanır?

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

453 Hansı yumurtanın emalı məhsulu sayılmır?

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

454 Yumurta saxlanılarkən tərkibində gedən fiziki prosesin ən əsası hansıdır?

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

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

- 15.0
- 25.0
- 5.0
- 12.0
- 20.0

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

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

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

- qaz
- hinduşka
- firəng toyuğu
- toyuq
- ördək

458 Normal yumurtanın forması adətən necə olur?

- oxlovvari
- uzunsov
- slındirvari
- dartılmış ellipsisvari
- yumuru

459 Aşağıdakılardan hansı yumurtanın fiziki göstəricisi sayılır?

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

460 Yumurtanın təzəliyinin yoxlanılmasında istifadə edilən cihazın adı nədir?

- mikroskop
- xətkəş
- kalorimetr
- ovoskop
- refraktometr

461 Yumurtanın üzərindəki qırmızı rəngli DI yazısı nəyi ifadə edir?

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

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

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

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

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

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

- 74 qr
- 54 qr
- 34 qr

- 44 qr
 64 qr

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

- 34 qr
 74 qr
 64 qr
 54 qr
 44 qr

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

- 5.0
 1.0
 2.0
 3.0
 4.0

467 Aşxana yumurtası nədir?

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

468 Pəhriz yumurtası nədir?

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

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

- 2.0
 4.0
 3.0
 1.0
 5.0

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

- 0.65
 0.45
 0.35
 0.25
 0.55

471 Yumurta sarısının neçə faizini zülal təşkil edir?

- 25-30%
 5-10%

- 12-13%
 16-17%
 20-22%

472 Təzə yumurtanın sarı indeksi neçəyə bərabərdir?

- 0,25- 0,3
 42036.0
 0,04- 0,05
 0,4-0,45
 0,3-0,4

473 Yumurta ağı hansı temperaturda donur və hansı temperaturda denaturatlaşır?

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

474 Yumurtanın qabığı hansı mineral duzlardan təşkil olunmuşdur?

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

475 Toyuq yumurtasının uzunluğunun eninə nisbəti hansıdır?

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

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

- 0.36
 0.24
 0.16
 0.12
 0.32

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

- 0.52
 0.36
 0.56
 0.32
 0.12

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

- 0.12

- 0.36
 0.52
 0.56
 0.32

479 Quruluşuna görə yumurta neçə hissədən ibarətdir?

- 2.0
 5.0
 4.0
 3.0
 6.0

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

- 150 ədəd
 350 ədəd
 280 ədəd
 260 ədəd
 180 ədəd

481 Yumurta insan orqanizmi tərəfindən neçə faiz mənimsənilir?

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

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

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

483 Örtücü pərdələrə yığılmış kolbasa batonları növbəti hansı əməliyyata yönəldilir?

- duzlama
 qızartma
 soyutma
 çökdürmə
 bişirmə

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

- çökdürmə
 soyutma
 hisləmə
 duzlama
 qızartma

485 Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

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

486 Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

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

487 Paşet, zels, içalat kolbasaların istehsalında əsas xammal kimi nə götürülür?

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

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

- brusellyoz
- finnoz
- trixinellyoz
- onkoloji
- qızılyel

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

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

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

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

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

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

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

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

493 Hansı göstərici defrostasiya edilmiş ətə yox soyudulmuş ətə xasdır?

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

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

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

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

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

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

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

497 Sosiska və sardelkalar hansı göstəriciyə görə bişmiş kolbasalara bənzəyir?

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

498 Qan kolbasalarının digər qrup kolbasalardan fərqləndirici cəhəti nədir?

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

- rənginin qırmızı olması

499 Mağazaya gətirilən kolbasanın keyfiyyəti adətən hansı metodla təyin edilir?

- kimyəvi
 kimyəvi
 bakterioloji
 sensor
 fiziki-kimyəvi

500 Kolbasanın keyfiyyəti orqanoleptiki yolla qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

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

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

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

502 Kolbasanın keyfiyyəti qiymətləndirilərkən hansı göstərici təyin edilmir?

- rütubət
 nitrit
 bakterioloji
 yağ və zülal
 xörək duzu

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

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

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

- qızılyel
 trixinellyoz
 brusellyoz
 onkoloji
 finnoz

505 Kolbasa qiyməsinin əsasını hansı heyvanın əti təşkil edir?

- donuz
 mal

- dəvə
- at
- qoyun

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

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

507 Çiy hislənmiş ət məhsulları hisləndikdən sonra nə edilir?

- satışı verilir
- bişirilir
- qurudulur
- qovrulur
- qızardılır

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

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

509 Hislənmiş ət istehsalında əsasən hansı ətdən istifadə edilir?

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

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

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

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

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

512 Keyfiyyət göstəricilərindən asılı olaraq kolbasa məmulatı neçə yerə ayrılır?

- 2.0
 1.0
 4.0
 5.0
 3.0

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

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

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

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

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

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

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

- 3.0
 12.0
 9.0
 6.0
 5.0

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

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

518 Hislənmiş kolbasalar hazırlanma üsulundan asılı olaraq neçə yarımqrupa bölünür?

- 5.0
 2.0

- 1.0
 4.0
 3.0

519 İstehsal olunan kolbasaların neçə faizini bişmiş kolbasalar təşkil edir?

- 0.1
 0.3
 0.7
 0.6
 0.5

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

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

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

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

522 Kolbasa istehsalında istifadə olunan qiymənin əsas bərkidici materialı hansıdır?

- qoyun əti
 mal əti
 ədviyyələr
 donuz əti
 ət-subməhsulları

523 Quşların hansının yumurtasının pərakəndə ticarətdə satışına icazə verilir?

- ördək
 firəng toyuğu
 toyuq
 hinduşka
 qaz

524 Yumurta hansı məhsulların istehsalında xammal kimi istifadə edilmir?

- kolbasa məmulatı
 ət konservləri
 qənnadı məmulatı
 çörək məmulatı
 dondurma

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

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

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

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

527 Hansı konserv ət məhsullarından alınan konserv qrupuna aid deyil?

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

528 Hansı qüsurlu ət konservlərində yol verilməyən qüsurlardan biri deyil?

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

529 Ət konservlərində mikrobioloji bombaj nəyin nəticəsində yaranır?

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

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

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

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

- azot
- kükürd qazı
- hidrogen
- ammoniyak
- karbon qazı

532 Ət konservləri texnologiyasında ilk əməliyyat hansıdır?

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

533 Ət konservlərinin saxlanılması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

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

534 Konservlərdə mikrobioloji bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

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

535 Konservlərdə kimyəvi bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

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

536 Konservlərdə fiziki bombajın baş verməsinin səbəbini göstərin.

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

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

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

538 Ət konservləri neçə qrupa ayrılır?

- 5.0
- 4.0
- 1.0

- 2.0
 3.0

539 Ət konservlərini digər ət məhsullarından fərqləndirən əlamətlər hansılardır?

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

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

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

541 Ət konservlərinin istehsalında sterilizasiya hansı temperaturda aparılır?

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

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

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

543 Verilmiş ət yarımfabrikatından hansı xırda tikələr şəklində olur?

- eskalop
 kotlet əti
 döş əti
 can əti
 befstroqanov

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

- buğa
 axtalanmamış erkək donuz
 təzə mal əti
 donu açılmış qoyun əti
 kəl

545 Təbii ət yarımfabrikatları ət cəmdəyinin hansı nahiyəsindən alınır?

- maça
 quyruq

- miyantəng
- ən zərif və tamdəyərli zülallarla zəngin olan nahiyələrdən
- boyun

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

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

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

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

548 Hansı ət yarımfabrikatı xırda tikələr şəklində hazırlanır?

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

549 Hansı variantda iri tikəli ət yarımfabrikatı göstərilmişdir?

- qulyaş
- azu
- befstroqanov
- lülə kabab
- kotlet əti

550 Bunlardan hansı iri tikələr şəklində hazırlanan ət yarımfabrikatıdır?

- qulyaş
- döş əti
- Kiyev kotleti
- azu
- befstroqanov

551 İri tikələr şəklində hazırlanan ət yarımfabrikatını göstərin.

- lülə kabab
- teftel
- can əti
- qulyaş
- azu

552 Narınlaşdırılmış halda olan ət yarımfabrikatını göstərin.

- döş əti

- lülə kabab
- eskalop
- bifşteks əti
- can əti

553 Hansı ət yarımfabrikatı narınlaşdırılmış halda olur?

- bifşteks əti
- Kiyev kotleti
- can əti
- langet
- antrekot əti

554 Hansı ət yarımfabrikatı pay halında hazırlanandır?

- lülə kabab
- bifşteks əti
- teftel
- Kiyev kotleti
- kotlet əti

555 Aşağıda verilmiş ət yarımfabrikatlarından hansı pay halında hazırlanır?

- lülə kabab
- Kiyev kotleti
- teftel
- langet
- befstroqanov

556 Göstərilənlərdən hansı xırda tikə ət yarımfabrikatıdır?

- langet
- kotlet əti
- eskalop
- azu
- bifşteks əti

557 Aşağıdakılardan hansı narınlaşdırılmış ət yarımfabrikatlarına aiddir?

- dös əti
- azu
- langet
- teftel
- can əti

558 Göstərilənlərdən hansı pay halında hazırlanmış ət yarımfabrikatıdır?

- antrekot əti
- befstroqanov
- teftel
- dös əti
- qulyaş

559 Ət yayımfabrikatlarının keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

560 Ət yayımfabrikatlarının keyfiyyətinin orqanoleptiki üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

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

561 Aşağıdakı hansı sırada narınlaşdırılmış ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir.

- Kiyev kotleti, küftə, eskalop,
- can əti, eskalop, bəfstroqanov
- bifşteks əti, azu, langet
- teftel, lüləkabab, Kiyev kotleti
- romşteks, teftel, qulyaş

562 Aşağıdakı hansı sırada pay halında hazırlanana ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir.

- bifşteks əti, kotlet əti, langet
- azu, langet, kotlet əti
- can əti, eskalop, bəfstroqanov
- antrekot əti, bifşteks əti, langet
- can əti, kotlet əti, döş əti

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

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

564 Aşağıdakı hansı sırada xırda tikə ət yarımfabrikatları düzgün olaraq göstərilmişdir

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

565 Emalına görə ət yarımfabrikatları neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- 7.0
- 8.0
- 5.0
- 3.0

566 Təbii ət yarımfabrikatları neçə formada hazırlanır?

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

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

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

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

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

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

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

570 Termiki vəziyyətinə görə ət yarımfabrikatları hansı halda olur?

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

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

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

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

- 20-23 qr

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

573 Hansı balıq nərəkimilər fəsiləsinə aid deyil?

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

574 Az zülallı, lakin yağlı və çox yağlı balıqların hansı məhsul istehsalına yönəldilməsi daha məqsəduyğundur?

- duzlanmaya
- konserv istehsalına
- hislənməyə
- qaxaclanmaya
- dondurulmaya

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

- zülalların
- suyun
- mineral maddələrin
- karbohidratların
- yağların

576 Balıq yağının heyvanat yağlarından başlıca fərqi nədir?

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

577 Balıq yağının tez oksidləşməsi nə ilə izah edilir?

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

578 A vitamini balığın hansı orqanında daha çoxdur ?

- başında
- sümüyündə
- əzələlərində
- qaraciyərində
- üzgəclərində

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

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

580 Əmtəəşünaslıq baxımından balığın kütlə tərkibi dedikdə nə başa düşülür?

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

581 Diri balığın tərkibində su neçə % çatışmadıqda ölür?

- 5÷7%
- 10÷14%
- 20÷25%
- 15÷20%
- 7÷10%

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

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

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

- mineral maddələrin
- yağların
- karbohidratların
- suyun
- zülalların

584 Balıq əti ev heyvanlarının ətindən əsasən nə ilə fərqlənir?

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

585 Balığın tərkibində hansı suda həll olan vitaminlər olur?

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

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

- uzunburun
- qalxanbalıq
- salaka
- ilan balığı
- nerka

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

- ağ balıq
- həşəm
- siyənək
- zubatka
- duma balığı

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

- keta
- çəki
- oculbalıq
- treska
- suf

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

- sardina
- nərə
- çapaq
- ilan balığı
- treska

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

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

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

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

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

- duma balığıkimilər
- qızılbalıqkimilər
- nərəkimilər
- siyənəkkimilər
- çəki kimilər

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

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

594 Dondurulan zaman balıqda hansı proseslər baş verir?

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

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

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

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

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

597 Balıqlar neçə üsulla soyudulur?

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0

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

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

599 Bu balıqlardan hansıları xanı balıqları fəsiləsinə aiddir?

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

600 Bu balıqlardan hansıları çəki balıqları fəsiləsinə aiddir?

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

601 Bu balıqlardan hansıları qızılbalıqlar fəsiləsinə aiddir?

- nərə , nerka, kefal balığı
- suf balığı, berş balığı, xanıbalığı
- qızılbalıq, kələmo, uzunburun balıq
- forel, suf, cökə balığı,
- qorbuşa, forel, somğa balığı

602 Bu balıqlardan hansıları nərə balıqları fəsiləsinə aiddir?

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

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

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

604 Respublikamızın çay və göllərində, eləcə də Xəzərin Azərbaycan sularında neçə növ və yarım növ balıq yaşayır?

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

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

- 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 5.0

606 Yağlılığın görə balıqlar neçə qrupa bölünür?

- 6.0
- 3.0
- 2.0

- 4.0
 5.0

607 Bu baliqlardan hansıları yarımkeçici baliqlar qrupuna aid edilir?

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

608 Bu baliqlardan hansıları keçici baliqlar qrupuna aid edilir?

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

609 Bu baliqlardan hansıları dəniz baliqları qrupuna aid edilir?

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

610 Yayıldığı mühitə və həyat tərzinə görə baliqlar neçə qrupa bölünürlər?

- 6.0
 5.0
 4.0
 2.0
 3.0

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

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

612 Mikrobioloji bombaj aşkar edilmiş ət konservləri nə edilir?

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

613 Duzlanmış baliqların keyfiyyətinin fiziki-kimyəvi üsulla qiymətləndirilməsi zamanı hansı göstəricilər təyin edilir?

- yod ədədi, sabunlaşma ədədi və lipidin miqdarı

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

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

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

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

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

616 Orta duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

617 Zəif duzlu balıq məhsullarında duzun miqdarı neçə faiz olmalıdır?

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

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

- 1.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 2.0

619 Temperatur şəraitindən asılı olaraq duzlama hansı formada olur?

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

620 Balıqları neçə üsulla duzlayırlar?

- 6.0
 3.0
 2.0
 4.0
 5.0

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

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

622 Duzlanmış balıqlar əlavələrdən asılı olaraq neçə cür hazırlanır?

- 1.0
 4.0
 5.0
 3.0
 2.0

623 İsti hisləmə hansı temperaturda aparılır?

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

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

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

625 Aşağıdakı balıqlardan hansıları “ədviiyatlı-duzlu balıqdan preservər”in hazırlanmasında istifadə olunur?

- çəki, çapaq
 xanı, yorş
 forel, kefal
 kütüm, külmə
 siyənək, kilək

626 Dondurulmuş balıq qiyməsi əsasən hansı balıqlardan hazırlanır?

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

627 Bu balıqlardan hansılarından duzsuz qurudulmuş balıq məhsulları hazırlanır?

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

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

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

629 Natamam isti hisləmə hansı temperaturda aparılır?

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

630 Soyuq hisləmə hansı temperaturda aparılır?

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

631 Temperatur rejimindən asılı olaraq hisəvermə neçə üsulla aparılır?

- 2.0
- 3.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0

632 Göstərilən balıqlardan hansından balıq məmulatı hazırlanır?

- förel
- kütüm
- kilkə
- nərə
- siyənək

633 Azərbayanda ən çox qaxac edilən balıq hansıdır?

- kefal
- külmə
- şahmahi
- sazan
- qorbuşa

634 Duzsuz qurudulmuş balıq məhsulları hansı balıqlardan hazırlanır?

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

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

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

636 Qaxac edilmiş balıqları qurudulmuş balıqlardan fərqləndirən cəhət nədir?

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

637 Preservlərdə bombaj nə zaman baş verir?

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

638 Balıq konservləri hansı balıqlardan istehsal edilir

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

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

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

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

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

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

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

642 Balıq kababı yarımfabrikatı hazırlamaq üçün əsasən hansı balıq fəsiləsindən olan blıqlardan istifadə edilir?

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

643 Göstərilən balıqların hansından “ kəsilmiş balıqdan preservlər ” hazırlanır?

- sazan
- skumbriya
- suf
- naqqa
- kütüm

644 Balıq konservlərinin saxlanması üçün optimal şərait necə olmalıdır?

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

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

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

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

- 6.0
- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

647 Balıq preservlərinin saxlanılıb yetişmə müddətini göstərin

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

20 gündən 2 aya qədər

648 Balıq preservlərini balıq konservlərindən fərqləndirən cəhəti göstərin

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

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

- 9.0
- 9.0
- 3.0
- 5.0
- 7.0

650 Qızılbalıq kürüsünün rəngini göstərin.

- qırmızı
- qara
- bənövşəyi
- sarı
- çəhrayı

651 Nərə kürüsü hansı rəngdə olur?

- narıncı
- qırmızı
- bənövşəyi
- sarı
- qara

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

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

653 Dənəvər qızılbalıq kürüsü neçə sortda bölünür?

- 3.0
- 2.0
- sorta bölünmür
- 5.0
- 4.0

654 Kürüdə hansı vitamin daha çoxdur?

- P
- D
- C

- H
 U

655 Kürüdə rast gəlinən əsas özünəməxsus zülal hansıdır?

- insulin
 ixtulin
 qlobulin
 albumin
 transferrin

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

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

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

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

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

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

659 Nərə cinsli balıqlardan alınan kürü növlərinin sayını göstərin

- 5.0
 5.0
 1.0
 2.0
 3.0

660 Qırmızı kürü hansı qızılbalıqlardan alınır?

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

661 Kürünün əsas konservləşdirmə üsulu hansıdır?

- qurutma
- duzlama
- turşutma
- sterilizasiya
- pasterizasiya

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

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