

2917y_Az_Qiyabi_Y2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2917Y Qida məhsullarının soyudulma texnologiyası

1 Soyudulma zamanı məhsulun temperaturu nə qədər aşağı salınır?

- ☒ 0-1 dərəcə
- ☐ -3-4 dərəcə
- ☐ 0 dərəcə
- ☐ -5 dərəcə
- ☐ -1 dərəcə

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

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

3 Soyutmaqla məhsulları neçə ay saxlamaq olar?

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

4 Dondurulmuş məhsullar neçə dərəcədə saxlanılır?

- ☐ -28 dərəcədə
- ☐ -8 dərəcədə
- ☒ -18 dərəcədə
- ☐ -15 dərəcədə
- ☐ -12 dərəcədə

5 Pasterilizasiya zamanı məhsul neçə dərəcə temperaturda qızdırılır?

- ☐ 50-68 dərəcədə
- ☐ 120 dərəcədə
- ☐ 60 dərəcədə
- ☐ 30-58 dərəcədə
- ☒ 60-98 dərəcədə

6 QZS – nin qruplaşdırılmış elementləri hansılardır?

Stasionar soyuducuxanalar, səyyar soyuducuxanalar

- köməkçi obyektlər, nəqliyyat vasitələri

nəqliyyat vasitələri

Nəqliyyat vasitələri, soyuducu qurğular

Səyyar soyuducuxanalar, nəqliyyat vasitələri

7 Stasionar soyuducuxanalarda J – indeksi nəyi bildirir?

məhsulun indeksini

köməkçi obyektin indeksini

məhsulun donma dərəcəsi

nəqliyyat növünün indeksini

- soyuducu qurğunun indeksini

8 SAN - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

soyudulan dəniz nəqliyyatının

istehsalat soyuducuxanasının

tədarük soyuducuxanalarının

- soyudulan avtonəqliyyatın

bölüşdürücü soyuducuxanaların

9 SDN – hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

tədarük soyuducuxanaların

- soyudulan dəmir yolu nəqliyyatının

soyudulan avtonəqliyyatın

istehsalat soyuducuxanasının

bölüşdürücü soyuducuxanaların

10 İS – hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

tədarük soyuducuxanaların

bölüşdürücü soyuducuxanaların

- istehsalat soyuducuxanasının

soyudulan dəniz nəqliyyatının

soyudulan avtonəqliyyatın

11 Köməkçi obyektlər qrupuna hansı variant uyğundur?

süni yolla soyudulan konteynerlər

- buz zavodları, nəqliyyat vasitələri və avadanlıqları, dezinfeksiya edən və yuyan stansiyalar, depo

yuyan stansiyalar, piştaxtalar, avtonəqliyyat
dezinfeksiya edən stansiyalar, məişət soyuducuxanalar
depo, su nəqliyyatı

12 Nəqliyyat vasitələri hansı variant uyğundur?

tədarük soyuducuxanaları, soyuducu dəmir yolu

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

13 Köməkçi obyektlərdə i – hansı indeksdir?

soyuducuxananın və ya soyuducu qurğunun indeksi
konkret obyektin indeksi

- köməkçi obyektin indeksi
nəqliyyat növünün indeksi
məhsulun indeksini

14 Nəqliyyat vasitələrində i – hansı indeksdir?

soyuducuxananın və ya soyuducu qurğunun indeksi
konkret obyektin indeksi
məhsulun indeksini

- nəqliyyat növünün indeksi
köməkçi obyektin indeksi

15 Stasionar soyuducuxanalarda i – hansı indeksdir?

məhsulun indeksi

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

16 Stasionar, səyyar soyuducuxanalara hansı variant uyğundur?

tədarük soyuducuxanaları, su nəqliyyatı

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

17 Qırılmayan soyuduculuq zənciri nəyə deyilir?

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

18 Mexaniki sterilizasiya hansı metoda aiddir?

- mikrobioloji
- fiziki
- kimyəvi
- bioloji
- biotexnologiya

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

- kimyəvi
- bioloji
- mikrobioloji
- biotexnologiya
- fiziki

20 Tənəffüs hansı proseslərə aiddir?

- bioloji
- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji

21 Avtolitik proseslər nəyə aiddir?

- bioloji
- biokimyəvi
- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji

22 Hidrolitik proseslər nəyə aiddir?

- bioloji
- biokimyəvi

kimyəvi
fiziki
mikrobioloji

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

- kondensləşmə
- suyun donması
- bulanıqlaşma
- qatılaşma
- kristallaşma

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

- bulanıqlaşma
- qatılaşma
- kondensləşmə
- kristallaşma
- suyun donması

25 Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar pıvədə nə baş verir?

- kondensləşmə
- qatılaşma
- suyun donması
- kristallaşma
- bulanıqlaşma

26 Temperaturun aşağı düşməsi ilə əlaqədar şərabda nə baş verir?

- kondensləşmə
- kristallaşma
- bulanıqlaşma
- qatılaşma
- suyun donması

27 Məhsulların çoxu neçə faiz su qalana qədər qurudulur?

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

28 Konservləşdirmə sözünün mənası nədir?

- ☐ qaynatmaq
- ☒ saxlamaq
- ☐ bağlamaq
- ☐ qızdırmaq
- ☐ emal etmək

29 Qida məhsullarının saxlanılmasında baş verən proseslərdən ən çox müşahidə olunan hansı prosesdir?

- ☒ biokimyəvi
- ☐ fiziki
- ☐ kimyəvi
- ☐ fiziki-kimyəvi
- ☐ mexaniki

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

- ☒ qidalılıq dəyərini, dadını, rəngini, iyini
- ☐ konsistensiyasını, dadını
- ☐ dadını, rəngini, iyini
- ☐ şəffaflığı, qidalılıq dəyərini
- ☐ elastikliyi, dadını, rəngini, iyini

31 Məhsulun görünüşündə baş verən dəyişikliklər zamanı hansı proseslər sürətlənir?

- ☒ kimyəvi və biokimyəvi
- ☐ mexaniki və kimyəvi
- ☐ mexaniki və biokimyəvi
- ☐ mexaniki və fiziki
- ☐ fiziki və kimyəvi

32 Mühit amilləri hansı variantda tam verilib?

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

33 Qida məhsullarında baş verən dəyişikliklərə hansı amillər təsir göstərir?

- ☐ havanın tərkibi, temperaturu

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

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

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

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

- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

36 Obyektiv səbəblərdən ən əsası hansı variantda verilib?

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

37 QSZ-nin son halqası aşağıdakılardan hansıdır?

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

38 Dondurulmuş ətə və balıq dəmir yolu nəqliyyatında neçə dərəcədə daşımaq tələb olunur?

- -12 dərəcədə
- 15 dərəcədə
- 2 dərəcədə
- 10 dərəcədə
- 22 dərəcədə

39 Tezskarabolan qida məhsullarının alıcılara keyfiyyətli çatdırılması işində ən çox təsadüf edilən nöqsanlardan biri hansıdır?

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

40 Tələb olunan soyuducuxana tutumu hansı düsturla hesablanır?

- $G_{\text{mumi}} = \sum l \cdot \sum j \cdot E_{a1j} \cdot a_{ij} + \sum l \cdot \sum j \cdot E_{b1j} \cdot a_{ie}$
- $F_{\text{mumi}} = \sum l \cdot \sum j \cdot E_{a1j} \cdot a_{ij} + \sum l \cdot \sum j \cdot E_{b1j} \cdot k_{ie}$
- $F_{\text{mumi}} = \sum l \cdot \sum j \cdot E_{a1j} \cdot a_{ij} + \sum l \cdot \sum j \cdot E_{b1j} \cdot a_{ie}$
- $G_{\text{mumi}} = \sum l \cdot \sum j \cdot a_{ij} + \sum l \cdot \sum j \cdot E_{b1j}$
- $G_{\text{mumi}} = E_{a1j} \cdot b_{ij} + \sum l \cdot \sum j \cdot E_{b1j}$

41 Qırılmayan soyuduculuq zəncirində tezskarabolan qida məhsullarının hər bir növünün təminatlı saxlanılma müddətinə əməl edilməsi aşağıdakılardan hansına əsasən aparılır?

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

42 Əgər dondurulmuş məhsulun daşınması mərkəzləşdirilmiş qaydada aparılarsa, onda hansı elementlərdən biri çıxır?

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

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

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

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

5.0

6.0

7.0

4.0

☒ 8.0

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

4.0

☒ 5.0

2.0

1.0

3.0

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

☐ elementin növünə görə

☐ yalnız elementlərin xüsusiyyətinə görə

☒ həm zəncirdəki elementlərin sayına, həm də elementlərin xüsusiyyətinə görə

☐ yalnız zəncirdəki elementlərin sayına görə

☐ zəncirin uzunluğuna görə

47 QSZ-nin sxemi müxtəlifliyi ilə fərqlənib, tezkarabolan qida məhsullarının hansı xassələrindən asılıdır?

☒ növündən, termiki vəziyyətindən, daşınacağı marşrutdan, nəqliyyat növündən

☐ növündən, termiki vəziyyətindən

☐ termiki vəziyyətindən, daşınacağı marşrutdan

☐ daşınacağı marşrutdan, nəqliyyat növündən

☐ termiki vəziyyətindən, daşınacağı marşrutdan, nəqliyyat növündən

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

☐ $QSZ = \{d_{ij} ; m_{ij} : S_{ij}\}$
☐ $QSZ = \{a_{ij} ; n_{ij} : k_{ij}\}$
☐ $QSZ = \{c_{ij} ; b_{ij} : S_{ij}\}$
☒ $QSZ = \{a_{ij} ; b_{ij} : S_{ij}\}$
☐ $QSZ = \{a_{ij} ; b_{ij} : k_{ij}\}$

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

☐ avtonəqliyyat, süni yolla soyudulan (isidilən) konteynerlər

☐ konteynerlər və ya termoslu nəqliyyat

dəmir yolu, su nəqliyyatı

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

50 Nəqliyyat soyuducuxanaları əsasən hansı məhsulların daşınmasında istifadə olunur?

süd və süd məhsullarının

kolbasa məmulatlarının

ət və süd məhsullarının

- ət və balıq məhsullarının

qənnadı məhsullarının

51 Soyuducu avadanlıqlar hansı variantda tam verilib?

piştaxtalar, vitrinlər, tezdonduran cihazlar

soyuducu kameralar, şkaflar, piştaxtalar

vitrinlər, tezdonduran cihazlar

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

şkaflar, piştaxtalar

52 Dondurucu və soyuducuxanalarda olan uyğunsuzluqlar nəticə etibarilə tez xarabolan qida məhsullarında hansı dəyişikliklərə səbəb olur?

dad göstəricilərinin, enerjiliyinin azalmasına

qidalılıq dəyərinin, dad göstəricilərinin, enerjiliyinin azalmasına

enerjiliyinin azalmasına, itkinin yüksəlməsinə

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

itkinin yüksəlməsinə

53 Dondurulmuş ət və balıq dəniz nəqliyyatında neçə dərəcədə daşımaq tələb olunur?

-12.....-180C-də

-10.....-300C-də

-8.....-100C-də

- -18.....-200C-də

-15.....-250C-də

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

əl əməyinin azalmasına

texnologiyanın inkişafına

məhsulun azalmasına

- mexaniki zədələnmiş və kənar qatışıqlarla (torpaq, yarpaq və s.) çirklənmiş meyvə-tərəvəzin artmasına

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

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

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

- fizioloji
- texnoloji
- istismar
- iqtisadi
- hüquqi

57 Soyuducuxanaların, nəqliyyat vasitələrinin və yardımçı elementlərin yerləşdirilməsi və onların lazımı texnika ilə təchiz edilməsi məsələləri hansı aspektə aiddir?

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

58 Tez xarb olan ərzaq mallarının soyuqla işlənməsi, soyudulan şəraitdə

- fizioloji
- iqtisadi
- istismar
- texnoloji
- hüquqi

59 QSZ – nın hansı aspektləri var?

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

60 MS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- soyudulan çay nəqliyyatının
- tədarük soyuducuxanalarının
- pərakəndə ticarət və ictimai iaşə soyuducuxanalarının
- məişət soyuducuxanalarının
- bölüşdürücü soyuducuxanaların

61 SS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- soyudulan çay nəqliyyatının
- tədarük soyuducuxanalarının
- bölüşdürücü soyuducuxanaların
- pərakəndə ticarət və ictimai iaşə soyuducuxanalarının
- məişət soyuducularının

62 ÇS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

- soyudulan dəniz nəqliyyatı
- tədarük soyuducuxanalarının
- bölüşdürücü soyuducuxanaların
- soyudulan çay nəqliyyatının
- məişət soyuducularının

63 TS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

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

64 BS - hansı soyuducuxananın şərti işarəsidir?

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

65 Balıqda histoloji dəyişiklik nə zaman baş verir

- toxuma şirəsinin suvaşqanlılığı azaldıqda
- balığın saxlanma müddəti dəyişdikdə

toxumaların sıxlığı artdıqda

kütlə mübadiləsi zamanı

- dondurularkən

66 Balıqlarda donma zamanı baş verən əsas dəyişikliyi göstərin

- histoloji
- fiziki
- toxumaların sıxlığının dəyişməsi
- kütlə
- toxuma şirəsinin suvaşqanlığı

67 Hüceyrə şirəsində kalsiumun çox olması, dondurulma zamanı əzələlərə necə təsir edir?

- kalsiumu kənara ifraz edir
- onun davamlılığını artırır
- onun zədələnməsini artırır
- onu kristallaşdırır
- onu pıxtalaşdırır

68 Osmotik təzyiqin yüksəlməsi nəyə səbəb olur?

- temperatur soru
- temperatur infaktı
- temperatur fərqi
- temperatur momenti
- термичі ифліся

69 Donma zamanı hüceyrə və toxumaların zədələnməsinin əsas səbəbi buz kristalcıqlarına olan hansı təsir sayılmamalıdır?

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

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

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

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

- ☐ kaliumun
- ☒ kalsiumun
- ☐ natriumun
- ☐ suyun
- ☐ azotun

72 Yavaş dondurma zamanı liflərarası sahədə iri ölçülü buz kristalcıqlarının yaranması ilə nə baş verir?

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

73 Avtoliz mərhələsində dondurulduqda yaranan buz kristalcıqlarının ölçüləri necə olur?

- ☐ 0.15
- ☐ 0.2
- ☐ 0.1
- ☐ az
- ☒ çox

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

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

75 Liflər arasında yaranan buz kristalcıqlarının ölçüsünün getdikcə artması nəyə səbəb olur?

- ☐ nüvənin bölünməsinə
- ☒ hüceyrələrin deformasiyasına və hüceyrə qlafinin cırılmasına
- ☐ hüceyrələrin deformasiyasına
- ☐ hüceyrə qlafinin cırılmasına
- ☐ hüceyrələrin böyüməsinə

76 Su donan zamanı həcmi təqribən nə qədər artır?

0.15

● 0.1

0.05

0.3

0.25

77 Buz kristalcıqları ətrafındakı lifləri sıxaraq nəyə səbəb olur?

kristalların ölçüsünün böyüməsinə

● şirənin bir hissəsinin ayrılmasına və donaraq ona yapışmasına

səthin sahəsinin böyüməsinə

kristalların ölçüsünün kiçilməsinə

buz kristallarının rənginin dəyişməsinə

78 İstilik yavaş-yavaş ayrıldıqda buz kristalları necə dəyişir?

● kiçilir

rombşəkilli olur

düzbucaqlı şəkil alır

dairəvi şəkil alır

böyüyür

79 Kristallaşma prosesinin sürəti və xüsusiyyəti hansı amillərdən asılıdır?

istiliyin miqdarı ilə

havanın hərəkət sürətindən

xüsusi səthin sahəsi ilə

məhsulun konsistensiyasından

● istiliyin ayrılması şəraitindən

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

4... 5°C-dən

0... 1°C-dən

● 1... 2°C-dən

2... 3°C-dən

3... 4°C-dən

81 Kristallaşma yalnız hansı məhlulda gedir?

çoxsoyudulmuş məhlulda

● kristal mərkəzləri yaranan və inkişaf edən çoxsoyudulmuş məhlulda

duz məhlulunda

turşu məhlulunda

qələvi məhlulunda

82 Soyudulma zamanı məhsulun tərkibindəki hansı maddələrin parçalanması davam edir?

qlikogen, adenzintrifosfat turşusu

- qlikogen, kreatinfosfat, adenzintrifosfat turşusu

qlikogen, kreatinfosfat

adenzintrifosfat turşusu

kreatinfosfat, adenzintrifosfat turşusu

83 Buxarlanma əmsalı hansı amillərdən asılıdır?

məhsulun konsistensiyasından

- məhsulun səthinin vəziyyətindən, havanın hərəkət sürətindən

havanın hərəkət sürətindən

məhsulun rəngindən

məhsulun səthinin vəziyyətindən

84 Buxarlanma əmsalının vahidi aşağıdakılardan hansıdır?

m²

- kq (m² · saat)

km

sm

kq/ kq

85 Fiziki dəyişikliklərdən hansıları göstərmək olar?

toxuma şirəsinin suvaşqanlığının yüksəlməsini, kütləsinin azalmasını (quruma)

- heyvan toxumalarının sıxlığının artmasını, toxuma şirəsinin suvaşqanlığının yüksəlməsini, kütləsinin azalmasını (quruma)

toxuma şirəsinin suvaşqanlığının yüksəlməsini

kütləsinin azalmasını (quruma)

heyvan toxumalarının sıxlığının artmasını, toxuma şirəsinin suvaşqanlığının yüksəlməsini

86 Soyudulma prosesində qida məhsullarında hansı dəyişikliklər baş verir?

fiziki-kimyəvi və avtolitik proseslərin sürəti yavaşır

mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti zəifləyir

fiziki xassəsi dəyişilir, fiziki-kimyəvi və avtolitik proseslərin sürəti yavaşır

- fiziki xassəsi dəyişilir, fiziki-kimyəvi və avtolitik proseslərin sürəti yavaşır, mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti zəifləyir

fiziki xassəsi dəyişilir

87 Temperaturun 0°C –dək tez aşağı salınması əksər canlı hüceyrələrə necə təsir göstərir?

- ☐ əla
- ☒ pis
- ☐ yaxşı
- ☐ normal
- ☐ kafi

88 Toxuma şirəsinin duz tərkibinin dəyişməsinə hansı birləşmələr daha həssasdır?

- ☐ proteinlər
- ☐ histonlar
- ☒ lipoproteidlər
- ☐ lipidlər
- ☐ glikoproteidlər

89 Duz məhlulunun qatılığı yüksəldikdə osmotik təzyiq necə dəyişir?

- ☐ azalır, sonra artır
- ☒ yüksəlir
- ☐ dəyişmir
- ☐ azalır
- ☐ artır, sonra azalır

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

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

91 Avtoliz mərhələsində dondurulduqda yaranan buz kristalcıqlarının ölçüsü necə olur?

- ☐ xırda
- ☒ iri
- ☐ kiçik
- ☐ böyük
- ☐ orta

92 Yavaş dondurma zamanı əmələ gələn buz kristallarının sayı və ölçüsü hansı variantda uyğundur?

- ☐ sayı az, ölçü orta
- ☐ sayı az, ölçü kiçik

sayı çox, ölçü kiçik

- say az, ölçü böyük
- say çox, ölçü böyük

93 Balıqda baş veren histoloji dəyişikliklər nə ilə şərtlənir?

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

94 Balıq dondurularkən əsas baş veren dəyişiklik hansıdır?

- elektrokimyəvi
- kimyəvi
- histoloji
- fiziki
- bakterioloji

95 Soyudulma zamanı balıqda baş veren avtolik və bakterial proseslərin sürəti necə dəyişir?

- azalır, sonra artır
- yavaşır
- artır
- dəyişmir
- artır, sonra azalır

96 Balıqlarda histoloji dəyişiklik nə zaman baş verir

- kütlə mübadiləsi zamanı
- dondurularkən
- toxumaların sıxlığı azaldıqda
- toxuma şirəsinin suvaşqanlılığı artdıqda
- balığın saxlanma müddəti artanda

97 Soyudulma zamanı ayrılan istiliyin miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

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

98 Buxarlanma əmsalı nəyi göstərir?

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

99 Tərkibindəki suyun miqdarı çox olan balıq hansı şəraitdə saxlandığında kütləsi daha çox azalır?

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

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

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

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

- temperatur momenti
- temperatur iflici
- temperatur infaktı
- temperatur fərqi
- temperatur soru

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

- extiologiya
- kriobiologiya
- gibemetika
- biologia
- histologiya

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

texnoloji

☒ hüquqi

istismar

iqtisadi

fizioloji

104 Soyuducu agentin qaynama təzyiqi atmosfer təzyiqindən necə olması yaxşıdır?

sabit

dəyişməz

az

☒ çox

heç biri

105 Tərkibində neçə % ammoniyak olan hava ilə bir neçə dəqiqə nəfəs alınması ölümlə nəticələnir?

0.11 - 0.5%

yol verilmir

0.6 %

☒ 0,5-1%

0.16%

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

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

0.01

60%

☒ 16-25% çox

25%

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

16-25%

11-14%

☒ 0,02 mq/l-dən artıq olmamalıdır

0,5-1% olmalıdır

yol verilmir

108 Xladon – 22 hansı partlayıcı və alovlanan xassəyə malikdir?

partlayıcıdır

partlayıcıdır, alovlanandır

partlayıcı deyil, alovlanandır

partlayıcıdır, alovlanan deyil

- partlayıcı və alovlanan deyil

109 Xladon – 12 hansı maşınlarda istifadə edilir?

iri porşenli maşınlarda

rotasion və vintli kompressorlar

borukompressorlarda

vintli kompressorlarda

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

110 Su hansı soyuducu agentdə həll olmur?

xladon - 12

- freon

xladon - 11

R – 22

ammonyak

111 Xladon – 12 partlayıcıdır ya yox?

az dərəcəli partlayıcıdır

heç biri

- partlayıcı deyil

partlayıcıdır

orta dərəcəli partlayıcıdır

112 Xladon – 12 hava ilə necə müqayisə olunur?

- 4,18 dəfə ağırdır

10 dəfə ağırdır

4 dəfə yüngüldür

4 dəfə ağırdır

2 dəfə yüngüldür

113 Xladon -11 mineral yağlarda necə həll olur?

orta

- yaxşı

həll olmur

pis

normal

114 Xladon -11 suda necə həll olur?

pis

normal

☒ həll olmur

orta

yaxşı

115 Xladon - 11 hava ilə necə müqayisə olunur?

4,74 dəfə ağırdır

☒ 4,74 dəfə ağırdır

4 dəfə ağırdır

2 dəfə yüngüldür

4 dəfə yüngüldür

116 Ammonyak buxarı havadan...

☒ yüngüldür

ağırdır

normaldır

bərabərdir

heç biri

117 Ammonyak suda necə həll olur?

normal

☒ yaxşı

orta

həll olmur

pis

118 Ən geniş yayılan soyuducu agent hansıdır?

R -22

su

xladon - 11

freon 12

☒ R – 717

119 Xladon nəyin müasir adıdır?

su

ammonyak

☒ freon

tetrafordixlor etan
difordixlormetan

120 Soyuducu agent kimi ilk dəfə nədən istifadə edilib?

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

121 R – 12 zərərliyinə görə neçənci sinfə aid edilir?

- I
- III
- II
- VI
- V

122 R – 717 zərərliyinə görə neçənci qrupa aid edilir?

- I
- IV
- II
- VII
- III

123 Soyuducu agentə qoyulan iqtisadi tələblər hansılardır?

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

124 Soyuducu agentə qoyulan fizioloji tələblər hansılardır?

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

125 Fiziki –kimyəvi tələblərə soyuducu agentin hansı xassələri aiddir?

təzyiqi

sorulması

çəkisi

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

126 Suvaşqanlıq azaldıqca istilikvermə və istilikötürmə əmsalları necə dəyişir

azalır

- yüksəlir
- tamamilə itir
- dəyişmir
- heç biri

127 Yüksək sıxlıqlı soyuducu agentlərdən istifadə etdikdə soyuducu maşınların boru və klapanlarında təzyiq necə dəyişir?

heç biri

- artır
- azalır
- dəyişmir
- orta

128 Soyuducu agentlərin suvaşqanlıqı necə olmalıdır?

orta

- yüksək
- sabit
- dəyişməz
- aşağı

129 Soyuducu agentlərin molekul kütləsi necə olmalıdır?

sabit

- yüksək
- orta
- aşağı
- dəyişməz

130 Soyuducu agentlərin bərkimə temperaturu necə olmalıdır?

sabit

- aşağı

yüksək

normal

kritik

131 Soyuducu agentlərin kritik temperaturu necə olmalıdır?

sabit

● yüksək

aşağı

normal

kritik

132 Termodinamik tələblərə hansılar aiddir?

bərkimə temperaturu, kütlə, həcm

● kondensator və buxarlandırıcıdakı təzyiqi, kütlə, həcm, soyuqvermə məhsuldarlığı, bərkimə temperaturu

təzyiq, kütlə, həcm

soyuqvermə məhsuldarlığı, həcm

kondensator və buxarlandırıcıdakı təzyiqi, kütlə

133 Soyuducu agent hansı tələblərə cavab verməlidir?

termodinamik, fiziki – kimyəvi

● termodinamik, fiziki – kimyəvi, fizioloji, iqtisadi

termodinamik, iqtisadi

iqtisadi, fiziki, kimyəvi

fiziki – kimyəvi, fizioloji

134 Soyuducu agent nəyə deyilir?

rütubəti tənzimləyən maddələrə

havanın qaz tərkini yaradan maddələrə

təzyiqi tənzimləyən maddələrə

temperaturu tənzimləyən maddələrə

● soyudulma tsikli zamanı ətraf mühitdən istiliyi alaraq temperaturun aşağı düşməsinə təmin edən işçi maddələrə

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

5 sm

4 sm

● xırda

iri

3 sm

136 Hüceyrələrin membranını əmələ gətirən lipoproteidlər hansı dəyişikliyə daha həssasdır?

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

137 Sıxılmanın sonunda məhsuldarlığı necə olmalıdır?

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

138 R 502 – nin normal qaynama temperaturu nə qədərdir?

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

139 R 502 ən çox neçə dərəcədə işlədilir?

- ☐ -1 dərəcədə
- ☐ -40 dərəcədə
- ☒ -18 dərəcədə
- ☐ -25 dərəcədə
- ☐ -10 dərəcədə

140 R 500 – in normal qaynama temperaturu nə qədərdir?

- ☒ 33
- ☐ 30
- ☐ 20
- ☐ 50
- ☐ 40

141 Ən ucuz və ziyansız soyuqdaşıyıcı hansıdır?

- ☐ quru buz
- ☐ etil spirti

yeyinti buzu

toluol

- su

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

kondensləşmiş

doymuş

sabit

pıxtalaşmış

- krihidrat və ya evtektik

143 Duzluğun qatılığı artdıqca temperatur.....

krioskopik nöqtəyə çatır

heç biri

- aşağı düşür

yüksəlir

sabit qalır

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

BaCl₂, CaCl₂

- NaCl, Ca, Mg

MgCl₂, MgSO₄

CaCl₂, Cu 2SO₄

Cu 2SO₄

145 Sudan hansı maşınlarda soyuducu agent kimi istifadə edilir?

buxarejektorlu və kompressorlu

- buxarejektorlu və absorbsion

borulu

kompressorlu

avtorefrejeratorlarda

146 Soyuqdaşıyıcılar hansı xassələrə malik olmalıdır?

aşağı sıxlığa və yüksək suvaşqanlığa

- aşağı donma temperaturuna, yüksək istilik tutumuna

yüksək sıxlığa və suvaşqanlığa

aşağı istilik tutumuna və istilikkeçirməyə

yüksək donma temperaturuna, aşağı istilik tutumuna

147 Soyuqdaşıyıcılar nəyə deyilir?

soyuğu ötürən maddələrə

- soyudulan obyektlərdən istini soyuducu agentlərə ötürən maddələrə

soyuq və isti rejimi tənzimləyən maddələrə

isti obyektlərdən soyuğu daşıyan maddələrə

soyudulmuş suyu isidən maddələrə

148 Maye azot kimyəvi baxımdan hansı xassəlidir?

turşu

- neytral

plazma

buxar

qələvi

149 Ən geniş yayılan və ucuz başa gələn kriogen hansıdır?

maye hava

maye oksigen

maye helium

- maye azot

maye hidrogen

150 Kriogen temperaturun alınmasında hansı maddələr sərf edilir?

arqon, neon

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

flüor, arqon, oksigen, azot, neon

helium, oksigen, azot, neon

azot, neon

151 Kriogen temperatur necə əldə edilir?

özlü mayelərdən

adi sudan

- kriogen mayelərdən

qələvilərdən

cod sudan

152 .R 500 hansı kompressorlarda işlədilir?

borulu kompressor

- sənaye soyuducu qurğularında

aşağı temperaturlu silindirli kompressorlarda

heç biri

yüksək temperaturlu silindirli kompressorlar

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

4Mpa

● 0,779MPa

2MPa

3MPa

1MPa

154 R 502 hansı soyuducu agentlərdən alınır?

R152 və R115

● R115 və R12

R152 və R12

R502 və R12

R12 və R10

155 R 502 hansı kompressorlarda işlədilir?

borulu kompressor

yüksək temperaturlu porşenli kompressorlar

aşağı temperaturlu silindirli kompressorlar

● aşağı temperaturlu porşenli kompressorlar

yüksək temperaturlu silindirli kompressorlar

156 R 502 – nin metallara qarşı həssaslığı necədir?

Zn,Pb – a təsir edir

Ag,Cu – a təsir edir

bəzi metallara təsir edir

● metallara təsir etmir

metallara təsir edir

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

4Mpa

1MPa

2MPa

● 1,5MPa

3MPa

158 Azeotrop qarışıqlar hansı birləşmələrdən alınır?

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

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

- ☐ 1.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

160 30% - ə R-12 (freon012)nin havada miqdarı neçə faizə çatdıqda 2 saat ərzində adamı öldürür?

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

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

- ☐ aşındırıcı
- ☐ qismən həssas
- ☐ həssas
- ☒ neytral
- ☐ korroziyaedici

162 Yağda həll olan agentlərin mənfə cəhəti nədən ibarətdir?

- ☐ buxarlandırıcıda köpük əmələ gətirmir
- ☐ kompressorun silindrindən yağı çox aparır
- ☐ kompressorun silindrindən yağı az aparır
- ☒ kompressorun silindrindən yağı az aparır, buxarlandırıcıda köpük əmələ gətirmir
- ☐ buxarlandırıcıda köpük əmələ gətirir

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

- ☐ kompressor soyudularkən

soyuducu agent dəyişilərkən

kompressor dəyişilərkən

- kompressorun yağlanması işində
- bir neçə soyuducu agent istifadə edilərkən

164 Soyuducu agentlər suda necə həll olmalıdır?

bütünlüklə həll olmalıdır

cüzi

pis

- yaxşı
- həll olmamalıdır

165 Soyuducu agentlərin hansı xüsusiyyətləri xüsusi əhəmiyyət kəsb edir?

sıxlığı

istilik keçirməsi

istilik verməsi

- istilik vermə və istilik keçirməsi
- xüsusi səthin sahəsi

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

boruların diametri kiçildilməlidir

soyuducu agentini dəyişmək lazımdır

boruların diametrinin və qapaqlarının keçid yerlərinin ölçüləri artırılmalıdır

- xeyli enerji sərf edilməli və yaxud boruların diametrinin və qapaqlarının keçid yerlərinin ölçüləri artırılmalıdır
- xeyli enerji sərf edilməlidir

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

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

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

P_k P_o (sıxılma dərəcəsi) hər ikisi 1-ə bərabər olmalıdır

P_k P_o (sıxılma dərəcəsi)ə bərabər olmalıdır

P_k P_o (sıxılma dərəcəsi)dan az olmalıdır

- Pk Po(sıxılma dərəcəsi)dan yüksək olmalıdır
- Pk Po(sıxılma dərəcəsi) hər ikisi 0-ra bərabər olmalıdır

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

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

170 Sıxılmanın sonunda təzyiq necə olmalıdır?

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

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

- 55dərəcə
- 33dərəcə
- 0dərəcə
- -21,2dərəcə
- 60dərəcə

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

- 1,5dərəcə
- 21,2dərəcə
- 45,5dərəcə
- -55dərəcə
- 33,6dərəcə

173 MgCl₂ 20% qatılıqlı duzluğu neçə temperatur verir?

- -33,6dərəcə
- 21dərəcə
- 0dərəcə
- 60dərəcə
- 55dərəcə

174 Etilenqlikol başqa cür necə adlanır?

- antifriz

aşılایıcı xladon

amorf

Etilenqlikol hansı xassəyə malikdir? aşılایıcı

freon

175 Quru buzdan nə vaxtdan istifadə edilməyə başlanmışdır?

- 30-cu illərin əvvəllərindən

50 ci illərin sonunda

1887-ci ildən

60-cı ildən

1918-ci ildən

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

hava

kondensasiya buxarlanma

absorbsiya

desorbsiya

- sublimasiya

177 Quru buzun normal atmosfer təzyiqində sublimasiya temperaturu nəyə bərabərdir?

-40dərəcəyə

-16dərəcəyə

- -79,5dərəcəyə

12dərəcəyə

-10dərəcəyə

178 Su buxarı havadan neçə dəfə yüngüldür

2 dəfə

3 dəfə

- 1,6 dəfə

5 dəfə

4 dəfə

179 Soyudulmuş ət hansı temperatura çatdırılmış ətdir?

8 - 10dərəcəyə

0 – 3dərəcəyə

2 - 8dərəcəyə

☒ 0 - 4dərəcəyə

1 – 2dərəcəyə

180 Aşağıda verilən temperaturlardan hansı soyumuş ətin temperaturudur?

5÷15dərəcə

0dərəcə

☒ 0 - 4dərəcə

-12dərəcə

-8dərəcə

181 Soyudulmuş ətin temperaturu neçə olur?

☒ 0 - 4dərəcə

-8dərəcə

-12dərəcə

5÷15dərəcə

0dərəcə

182 Çox soyudulmuş ətin temperaturu neçə olur?

-8dərəcə

0dərəcə

0-4dərəcə

☒ - 2dərəcə

5÷15dərəcə

183 Donu açılmış ət temperaturu neçəyə çatdırılmış ətdir?

0dərəcəyə

5÷15dərəcəyə

☒ -1 dərəcəyə

0-4dərəcəyə

- 2dərəcəyə

184 Dondurulmuş ət temperaturu neçəyə çatdırılmış ətdir?

- 2dərəcəyə

5÷15dərəcəyə

0dərəcəyə

☒ -8dərəcəyə

0-4dərəcəyə

185 Çürüdücü bakteriyalar hansı temperaturda inkişaf edə bilmir?

1 – 2dərəcədə

☒ + 2 -5dərəcədə

0dərəcədə

2 - 8dərəcədə

8 - 10dərəcədə

186 Bağırsağ salmonellası hansı temperaturda inkişaf edə bilmir?

8 - 10dərəcədə

0dərəcədə

2 - 8dərəcədə

1 – 2dərəcədə

☒ + 2 -5dərəcədə

187 Xəstəliktörədən mikroblar hansı temperaturda inkişaf edə bilmir?

+ 2 -5dərəcədə

0dərəcədə

☒ +10dərəcədə

- 8dərəcədə

1 – 2dərəcədə

188 Mikroorqanizmləri temperatura həssaslığa görə neçə qrupa bölürlər?

☒ 3

6

5

2

4

189 Psixrofil mikroblar üçün minimum temperatur neçədir?

+ 2 -5dərəcə

-12dərəcə

0dərəcə

☒ -10- 0dərəcə

- 8dərəcə

190 Psixrofil mikroblar üçün optimal temperatur neçədir?

- 0dərəcə
- 12dərəcə
- + 2 -50C
- 10dərəcə
- 10dərəcə

191 Psixrofil mikroblar üçün maksimal temperatur neçədir?

- 30dərəcə
- 10dərəcə
- + 2 -5dərəcə
- 0dərəcə
- 12dərəcə

192 Mezofil mikroblar üçün minimal temperatur neçədir?

- + 2.... -5dərəcə
- 10- 0dərəcə
- 0.... +10dərəcə
- 8dərəcə
- 12dərəcə

193 Mezofil mikroblar üçün optimal temperatur neçədir?

- 12dərəcə
- 0dərəcə
- +25-35dərəcə
- + 2 -5dərəcə
- 10- 0dərəcə

194 Termofil mikroblar üçün minimal temperatur neçədir?

- 12dərəcədə
- 0dərəcədə
- 30 dərəcədə
- 10-0dərəcədə
- + 2 -5dərəcədə

195 Termofil mikroblar üçün maksimal temperatur neçədir?

- 12dərəcə
- + 2 -5dərəcə
- 30÷40dərəcə

0dərəcə

- 70 ÷ 80dərəcə

196 Cəmdəklər rels yollarında qarmaqdan asıldıqda hər bir metr yola neçə qaramal yarım cəmdəyi asılır?

4-5

- 2-3

1-2

6

7

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

1-3

8

- 3-4

5-6

7

198 Soyumuş ət hansı ətə deyilir?

temperaturu -8 -dərəcəyə çatdırılmış ətdir

xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 dərəcəyə çatdırılmış ətdir

- 6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir

temperaturu -2 dərəcəyə çatdırılmış ətdir

temperaturu yenidən kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

199 Soyudulmuş ət hansı ətə deyilir?

temperaturu -8dərəcəyə çatdırılmış ətdir

temperaturu -2 dərəcəyə çatdırılmış ətdir

temperaturu yenidən kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

- xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 dərəcəyə çatdırılmış ətdir

6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir

200 Ət neçə üsulla soyudula bilər?

7

8

1

3

- 2

201 Çox soyudulmuş ət hansı ətə deyilir?

- temperaturu -2dərəcəyə çatdırılmış ətdir
temperaturu yenidən kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir
temperaturu -8dərəcəyə çatdırılmış ətdir
6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 dərəcəyə çatdırılmış ətdir

202 Təkrarən dondurulmuş ət hansı ətə deyilir?

- temperaturu -2 dərəcəyə çatdırılmış ətdir
xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4dərəcəyə çatdırılmış ətdir
müəyyən şəraitdə temperaturu -1 dərəcəyə çatdırılmış cəmdəkdir
temperaturu -8 dərəcəyə çatdırılmış ətdir
- donu açılmış ətin təkrarən dondurulması nəticəsində alınan ətdir

203 Donu açılmış ət hansı ətə deyilir?

- müəyyən şəraitdə temperaturu -1 dərəcəyə çatdırılmış cəmdəkdir
xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 dərəcəyə çatdırılmış ətdir
temperaturu -8 dərəcəyə çatdırılmış ətdir
6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
temperaturu -2 dərəcəyə çatdırılmış ətdir

204 Dondurulmuş ət hansı ətə deyilir?

- temperaturu -8 dərəcəyə çatdırılmış ətdir
temperaturu -2 dərəcəyə çatdırılmış ətdir
6 saat çox təbii şəraitdə və ya soyuducu kameralarda öz-özünə soyumuş cəmdəklərə deyilir
xüsusi şəraitdə temperaturu 0-4 dərəcəyə çatdırılmış ətdir
temperaturu yenidən kəsilmiş heyvanın bədən temperaturuna yaxın olan ətdir

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

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

206 Penicillium glaucum göbələyi hansı temperaturda inkişaf edir?

- 15dərəcədə
- -8...-10 dərəcədə

- 2... -5dərəcədə
- 0dərəcədə
- 1... – 2dərəcədə

207 Clodosporium herbatum göbələyi hansı temperaturda inkişaf edir?

- 2... -5 dərəcədə
- 0 dərəcədə
- 15dərəcədə
- 1... – 2dərəcədə
- -8...-10 dərəcədə

208 Kif göbələyi hansı temperaturda inkişaf edir?

- 2..... -5dərəcədə
- -8.....-10 dərəcədə
- 15dərəcədə
- 1..... – 2dərəcədə
- 0dərəcədə

209 Bağırsaq bakteriyaları hansı temperaturda bir neçə gün sağ qalır?

- 12.....-15 dərəcədə
- 40-50 dərəcədə
- 30 dərəcədə
- 0 dərəcədə
- - 17.....-19 dərəcədə

210 Kif göbələkləri hansı temperaturda bir neçə gün sağ qalır?

- 0dərəcədə
- 40-50 dərəcədə
- -19 dərəcədə
- 12dərəcədə
- 30 dərəcədə

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

- 12 saat
- 2 -5 saat
- 3- 6 saat
- 1-2 saat
- 3-4 saat

212 Quş ətinin soyudulması müddəti yavaş soyudulduqda nə qədərdir?

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

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

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

214 Ət hansı üsullarla soyudula bilər?

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

215 Qoyun cəmdəkləri 1-2 yarusda neçə ədəd asılır?

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

216 Termofil mikroblar daha necə adlanır?

- heterotrof
- soyuqsevən
- çürüdücü
- avtotrof
- istiliksevən

217 Psixrofil mikroblar daha necə adlanır?

- heterotrof
- avtotrof

- soyuqsevən
- istiliksevən
- çürüdücü

218 Termofil mikroblar üçün optimal temperatur neçədir?

- 10÷0 dərəcə
- 50÷60 dərəcə
- 0 dərəcə
- 12 dərəcə
- +2 -5 dərəcə

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

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

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

- rütubətli hava
- nəm hava
- doymuş rütubətli hava
- doymamış rütubətli hava
- isti hava

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

- doymamış rütubətli hava
- doymuş rütubətli hava
- nəm hava
- isti hava
- rütubətli hava

222 Havanın rütubəti nədən asılıdır?

- onun sıxlığından
- onun su buxarı ilə doyma dərəcəsindən
- onun temperaturundan
- onun nəmliyindən
- onun təzyiqindən

223 Rütubətli hava nəyə deyilir?

quru havanın buz ilə qatışığına

su buxarının buz ilə qatışığına

su və duz qatışığına

- quru havanın su buxarı ilə qatışığına
- quru havaya

224 Quru buzdan istifadə etmənin hansı üstünlükləri vardır?

heç bir üstünlüyü yoxdur

- kifayət qədər aşağı temperatur alınır, istifadə etdikdən sonra izsiz yox olur, ətraf mühitə mənfi təsir etmir
- istifadədən sonra izsiz yox olur
- ətraf mühitə mənfi təsir etmir
- izsizdir, mənfi təsiri yoxdur

225 Quru buzun alınması hansı mərhələlərdən ibarətdir?

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

226 Buz keyfiyyətindən asılı olaraq hansı növlərə malikdir?

bulanıq , yeyinti

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

227 Buz keyfiyyətindən asılı olaraq neçə növdə olur?

1.0

- 4.0

2.0

3.0

5.0

228 Buz generatorları hansı əlamətlərinə görə təsniflənir?

məhsuldarlığına

- soyudulma qaydasına, məhsuldarlığa, hazırlanan buzun formasına

məhsuldarlığa, hazırlanan buzun formasına
soyudulma qaydasına, məhsuldarlığa
soyudulma qaydasına, hazırlanan buzun formasına

229 Süni su buzunu harada istehsal edilir?

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

230 Təbii su buzundan harada istifadə olunur?

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

231 Quru havanın su buxarı ilə qatışıqına nə deyilir?

- quru hava
- rütubətli hava
- kondensləşmiş hava
- doymuş hava
- buxar

232 Quru buzun normal atmosfer təzyiqində soyuqvermə xassəsi nəyə bərabərdir?

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

233 Quru buzun normal atmosfer təzyiqində sublimasiya istiliyi nəyə bərabərdir?

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

234 Quru buzun alınmasının ucuncu mərhələsi nədən ibarətdir?

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

235 Quru buzun alınmasının ikinci mərhələsi nədən ibarətdir?

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

236 Quru buzun alınmasının birinci mərhələsi nədən ibarətdir?

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

237 Quru buzun alınması neçə mərhələdən ibarətdir?

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0

238 Verilənlərdən antiseptik buzun hansı antiseptiklərdən hazırlandığını göstərin

- kəhraba turşusu
- xlorotrasklin
- NaCl
- CaCl₂
- yağ turşusu

239 Variantlardan antiseptik buzun hansı antiseptiklər qatılan sudan hazırlandığını göstərin

- biomisin
- CaCl₂

yağ turşusu

kəhraba turşusu

NaCl

240 Su dondurularkən neçə kal istilik ayrılır?

60kal

● 80kal

30kal

40kal

50kal

241 Bərk soyuducu mühit kimi nədən istifadə olunur?

freon

● buz – duz məhlulu, su buzu

xladon

arqon

azot

242 Etilenqlikol hansı xassəyə malikdir?

sarı rəngli maye, iysiz

● rəngsiz, iysiz maye

rəngli, iysiz maye

rəngli, iyli maye

rəngsiz, iyli maye

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

benzol

● etilenqlikolun sulu məhlulu

etil spirti

toluol

izopropil

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

pıxtalaşmış

● evtektik

doymuş

kondensləşmiş

sabit

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

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

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

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

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

- 15 dərəcədən yüksək olmayan temperaturda
- 7 dərəcədən yüksək olmayan temperaturda
- -12 dərəcədən yüksək olmayan temperaturda
- 5 dərəcədən yüksək olmayan temperaturda
- 9 dərəcədən yüksək olmayan temperaturda

248 Dondurulmuş ətin saxlanma müddəti artdıqca nə baş verir?

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

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

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

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

- 40 °C

-30 °C

● -18°C

-10 °C

-20 °C

251 Saxlanma, xüsusilə uzun müddətli saxlanma zamanı dondurulmuş ətin və subməhsulların əmtəəlik göstəriciləri necə dəyişir?

yaxşılaşır

● pisləşir

saxlanma müddətindən asılıdır

cüzi olaraq yaxşılaşır

dəyişmir

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

tamamilə dayanır

● kəskin zəifləyir, lakin tamamilə dayanmır

kəskin olaraq sürəti artır

heç bir dəyişiklik getmir

kəskin zəifləyir

253 Dondurulmuş ət və subməhsulların keyfiyyətli saxlanma müddəti hansı amillərdən asılıdır

kameranın sahəsindən və nisbi rütubətindən

● kameradakı havanın temperaturundan, nisbi rütubətindən, cərəyan etmə sürətindən, kameranın divarlarında, havasında, batareyalarda, malaltılıqlarında olan mikroorqanizmlərin miqdarından və onların tərkibindən, eləcə də ətin növündən, köklük dərəcəsindən

kameradakı havanın temperaturundan, nisbi rütubətindən, cərəyan etmə sürətindən

mikroorqanizmlərin miqdarından və onların tərkibindən, eləcə də ətin növündən, köklük dərəcəsindən

ətin növündən, köklük dərəcəsindən

254 Yeşiklər qalağa hansı qaydada yığılmalıdır?

yeşiklər bir-birinin yanında olsun

● yeşiyin markalanana və ya etiket yapışdırılan tərəfi keçidə tərəf düşmüş olsun

yeşiklər nömrələnmiş halda olsun

yeşiklərin etiketsiz tərəfi keçidə tərəf düşsün

yeşiklər bir-birindən 5 sm aralı olsun

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

ətin köklük və təmizlənmə dərəcəsindən asılı olaraq

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

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

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

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

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

258 Qalağın görünən yerindən asılan briketdə hansı məlumatlar qeyd olunur?

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

259 Qalağın görünən yerindən nə asılır?

- məhsulun adı
- ☒ briket
 - laboratoriya aktı
 - əlan
 - marka

260 Ətin hansı sahəyə yığılmasına yol verilmir?

- rəflərə
- ☒ tavan batareyalarının altına
 - tavan batareyalarının üstünə

döşəmənin üstünə
taralara

261 1m³ sahəyə neçə kq ət yığılmalıdır?

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

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

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

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

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

264 Ətin keyfiyyəti nə zaman az dəyişir?

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

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

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

266 Ət məhsulları saxlanılan kamerada temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

- 20 dərəcə
- 40 dərəcə
- 15 dərəcə
- -20... -30 dərəcə
- 10... -20 dərəcə

267 Yavaş dondurulmuş ət neçə dərəcədə saxlanılır?

- -18... -23 dərəcə
- 30 dərəcə
- 10 dərəcə
- 20 dərəcə
- 40... -45 dərəcə

268 Yavaş dondurulmuş ət hansı rütubətdə saxlanılır?

- 90-95%
- 60-65%
- 0.7%
- 90%
- 80%

269 Tez dondurulmuş ət neçə dərəcədə saxlanılır?

- 10 dərəcədə
- 20 dərəcədə
- 5 dərəcədə
- 15... - 30 dərəcədə
- -30... - 35 dərəcədə

270 Tez dondurulmuş ət hansı rütubətdə saxlanılır?

- 0.6%
- 80-85%
- 95-98%
- 50-60%
- 0.7%

271 Mezofil mikroorqanizmlər neçə dərəcə temperaturda donur?

- 3 dərəcədən aşağı
- 1 dərəcədən aşağı

-2dərəcədən aşağı

● 0 dərəcədən aşağı

-4dərəcədən aşağı

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

5.0

-1.0

● -1və +5 - ə qədər

-2və +6 -a qədər

-3.0

273 Balıqları neçə üsulla soyudurlar?

2.0

5.0

4.0

1.0

● 3.0

274 Balığın bədnində buz kristallarının əmələ gəlməyə başladığı temperatur nece adlanır?

aşağı temperatur

yüksək temperatur

● krioskopik temperatur

mütləq temperatur

nisbi temperatur

275 -1 - dən aşağı temperaturda soyudulduqda balıqlar nece olur?

qaxaclanmış

● yarım dondurulmuş

dondurulmuş

yarımsoyudulmuş

qurudulmuş

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

-1.0

● 0.0

2.0

-2.0

1.0

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

- 1.0
- ☒ 6.0
- 8.0
- 3.0
- 2.0

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

- 5.0
- ☒ -1.0
- 4.0
- 3.0
- 2.0

279 Balıqları soyutmaqda məqsəd nədir?

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

280 Soyutma zamanı balığın hansı xüsusiyyətləri dəyişmir?

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

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

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

282 Aşağıdakılardan hansılar soyuğa davamlıdır?

- mezofillər
- ☒ kif göbələkləri

maya və kif göbələkləri

maya göbələkləri

termofillər

283 Stafilokokklar aşağıdakılardan hansına nisbətən soyuğa daha davamlıdır?

termofillərə

● psixrofillərə

termofil və mezofillərə

mezofil və psixrofillərə

mezofillərə

284 Mayalar üçün donma temperaturu neçə dərəcədir?

-50 C

● -80 C

-200 C

-150 C

-100 C

285 Neçə dərəcə temperaturda mikroorqanizmlərin inkişafı dayanır?

-100 C-də

-50 C-də

-150 C-də

-20 0 C-də

● -120 C-də

286 Dondurulmuş ətin mikroflorası ilk növbədə nədən asılıdır?

mikroorqanizmlərin təsir müddətindən

mikroorqanizmlərin yuxarı temperaturun təsirinə davamlılığından

● mikroorqanizmlərin aşağı temperaturun təsirinə davamlılığından

mikroorqanizmlərin miqdarından

mikroorqanizmlərin növündən

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

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

ətin növündən, köklük dərəcəsindən, kamerada temperaturun və nisbi rütubətin səviyyəsindən

ilin fəslindən, soyudulma üsulundan

kameranın malla doldurulma dərəcəsi, mal qalağının sıxlığından və ölçüsündən, saxlama müddətindən

288 Sublimasiya zamanı ətin hansı göstəriciləri pisləşir?

fiziki göstəriciləri

kimyəvi göstəriciləri

biokimyəvi amillər

fiziki-kimyəvi göstəriciləri

- orqanoleptiki göstəriciləri, qidalılıq dəyəri

289 Sublimasiya nəyə deyilir?

suyun buxarlanması

buzun daha da donması

buzun maye halına keçməsi

- buzun maye hala keçmədən, buxarlanıb qaz halına keçməsinə

buzun nisbətən əriməsi

290 Saxlanma dövründə dondurulmuş ətin xarici qatlarındakı buz kristalları necə dəyişir?

ölçüsü kiçilir

əriyir

daha da bərkiyir

- sublimasiya olur

ölçüsü böyüyür

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

ləng olur

azalır

artır

- sürətlə dəyişmir

sürətlə azalır

292 Dondurulmuş ətin saxlanma müddəti artdıqca zülalların hidrofiliyi necə dəyişir?

ilk olaraq artır sonra azalır

artır

dəyişmir

- azalır

0-ra bərabər olur

293 Tez dondurulmuş ətin rəngi necə olur?

sarımtıl

açıq çəhrayı

tünd qırmızı

☒ solğun qırmızı

tünd çəhrayı

294 Yavaş dondurulmuş ətın rəngi necə olur?

ağ

çəhrayı

açıq qırmızı

☒ tünd qırmızı

bozumontul

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

20-25 sm

10-15 sm

5-10 sm

☒ 3-5 sm

15-20 sm

296 Saxlanma zamanı ət qalaqları nə ilə örtülməlidir?

sellofanla

kartonla

parça ilə

☒ brezent və ya tənziplə

kağızla

297 Ət məhsulları saxlanılan kamerada nisbi rütubət necə olmalıdır?

80-90 %

50-60 %

30-40%

☒ 95-98%

70-80 %

298 Dondurulmuş ət və subməhsullarının saxlanması zamanı gedən biokimyəvi proseslər zamanı ph hansı tərəfə gedir?

turşu tərəfə yəni zülalların izoelektrik nöqtəsinə tərəf

neytral tərəfə

qələvi tərəfə

- turşu tərəfə

ph olduğu kimi qalır

299 Aşağıdakılardan hansı biokimyəvi dəyişikliklərə aiddir?

duzun suda həll olması və məhlullarının elektrik keçirməsi

məhlullarının elektrik keçirməsi

duzun suda həll olması

- süd turşusunun qlikogenin parçalanması

duzun parçalanması

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

elektrokimyəvi

fiziki

kimyəvi

- biokimyəvi

fiziki-kimyəvi

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

natrium

kalium

xrom

- fosfor

kalsium

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

hüceyrədaxili maye donur

yağ oksidləşir

zülallar pıxtalaşır

- hüceyrədaxili xırda buz kristalları əriyir

hüceyrədaxili yağ əriyir

303 Saxlanılma müddətində baş verən histoloji dəyişiklik nə ilə şərtlənir?

yağın oksidləşməsi ilə

zülalların denaturatlaşması ilə

buz kristallarının ölçüsünün artması

- buz kristallarının ölçüsünün artması və zülalların denaturatlaşması ilə

zülalların pıxtalaşması ilə

304 Dəniz suyunda baqlıqları neçə dərəcəyədək soyutmaq olur?

- 5.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- ☒ -1.0

305 Termofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçədir

- ☒ 50 - 60
- 10.0
- 20.0
- 30 - 40
- 40.0

306 Psixrofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə - dir?

- 0
- 1
- 1
- 5
- ☒ -10

307 Şirin suda yaşayan balıqlar üçün krioskopik temperatur nə qədərdir?

- ☒ 0.9
- 0.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0

308 Aşağı temperatur həddi 0 - 10 olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- çöplər
- ☒ mezofil
- hidrofil
- psixrofil
- termofil

309 Balıq filesi nədir?

- dondurulmuş ət
- sümükdən, daxili orqanlardan, pulcuqlardan, bəzən də dəridən təmizlənmiş və düzbucaqlı uzunsov kərpicşəkilli formaya salınmış balıq ət
- duzlaşdırılmış, dondurulmuş balıq ət
- yarım-dondurulmuş balıq
- soyudulmuş ət

310 Bitki hüceyrələrinin aşağı temperatur təsirindən zədələnməsinin qarşısını qismən almaq üçün dondurmada ənənəvi onları nə ilə emal edirlər

- qaynadırlar
- şəkər tozu ilə
- si ilə
- yağ ilə
- duz ilə

311 Dondurma prosesi havada aparılırsa, məhsul buxarkeçirən hansı maye mühitdə dondurulur

- propilenqlikol
- su
- etilenqlikol
- tənəkə
- azot

312 Dondurma prosesi havada aparılırsa, məhsul buxarkeçirməyən hansı materiala bükülmüş halda dondurulur

- karbon qazı
- freon
- propilenqlikol
- tənəkə
- azot

313 Kriohidrat nöqtə necə izah olunur

- suyun soyuması
- suyun rənginin dəyişməsi
- su ilə komponentin birgə kristallaşması
- suyun buxarlanması
- suyun donması

314 Dondurulmuş məhsulun müvəffəqiyyətlə saxlama müddəti göstərilən hansı xüsusiyyətdən asılıdır

- xammal və məhsulun kimyəvi tərkibi və quruluşundan
- fizioloji fəal maddələrin quruluşundan

dondurucu kameranın rəngindən
dondurucu kameranın həcmindən
dondurucu kameranın çəkisindən

315 Dondurulmuş xammal göstərilən hansı xarici əlamətlə xarakterizə olunur

- həcmnin dəyişməsi
- rəngin parlaqlığı
- rəngin dəyişməsi
- rəngin solğunluğu
- böyüməsi

316 Buz kristallarının formalaşması tipləri hansılardır

- evtektik və kriohidrat
- homogen və heterogen
- rəngli və rəngsiz
- kristal və yarımkristal
- hüceyrə kristalı və nüvə kristalı

317 Balıqla soyuducu agent arasında arakesme olan dondurma nece adlanır?

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

318 Hansı növ dondurma zamanı balıq soyuducu agentə toxunur?

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

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

- metal səthlə təmasda
- duzlu məhlulda
- təmaslı və təmassız
- havada və mayede

buz – duz məhlulunda

320 Soyuducu mühitin növündən asılı olaraq hansı dondurma üsulları var?

metal səthlə təmasda

havada, mayede

mayede təmasda, mayede, havada

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

321 Soyuğun alınma mənbəyindən asılı olaraq hansı dondurulma üsulları var?

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

322 Balıqların dondurulması üsulları hansı variantda tam verilib?

soyuducu agentin növünə görə

balıqla soyuducu agent arasında gedən istilik mübadiləsinin xarakterinə görə

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

323 Dondurucu aparatdan balığı çıxararkən bədənin ortasında temperatur neçə dərəcə olmalıdır?

-15.0

- -18.0

-17.0

-1.0

-16.0

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

- balıq filesi
balıq kürüsü
döş əti
tikə
vətər

325 Balıqlar hansı metodlarla dondurulur?

təbii, soyuq hava şəraitində, süni soyuq hava şəraitində

- soyuq məhlullarda, təbii, süni soyuq hava şəraitində, duz və buz qarışığında, duz və buz qarışığında

təbii soyuq hava şəraitində, süni soyuq havada karbon qazı və azot məhlulunda
karbon qazı və azot məhlulunda

326 Balıqlar neçə metodla dondurulur?

3.0

- 6.0

5.0

4.0

2.0

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

fiziki – kimyəvi

- struktur – mexaniki, kimyəvi

fiziki

orqanoleptiki

kimyəvi

328 Balıq emalı sənayesində ən başlıca konservləşdirmə metodu hansıdır?

hisləmə

- dondurma

qaxacetmə

soyutma

qurutma

329 -1-də balıqda hansı göstəricilər zəifləyir?

balığın ölçüsü

mikroorqanizmlərin fəaliyyəti

fermentlərin fəaliyyəti

- fermentlərin və mikroorqanizmlərin fəaliyyəti

toxumaların tərkibi və ölçüsü

330 Aşağı temperatur həddi 30 olan mikroorqanizmlər hansıdır?

mezofil

hidrofil

psixrofil

- termofil
- hidrofob

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

- mezofil
- hidrofil
- psixrofil
- termofil
- hidrofob

332 Temperatur optimumu 50 - 60 olan mikroorqanizmlər hansıdır?

- psixrofil
- mezofil
- hidrofob
- termofil
- hidrofil

333 -1 - də soyudulmuş balıqlar hansı sulara yaşayır?

- şirin sulara
- hovuzlarda
- çaylarda
- dəniz suyunda
- göllərdə

334 Soyudulma zamanı balığın tərkibindəki hansı maddələr parçalanır?

- qlikogen
- adenozinfosfat turşusu
- qlikogen, kreatinfosfat turşusu
- qlikogen, kreatinfosfat, adenozinfosfat turşusu
- kreatinfosfat

335 Kriobiologiya nə haqqında elmdir?

- duzun heyvan toxumalarına göstərdiyi təsir haqqında
- heyvanlar haqqında
- bitkilər haqqında
- soyuğun heyvan toxumalarına və hüceyrələrinə göstərdiyi təsir və bu zaman gedən prosesləri
- soyuğun heyvan hüceyrələrinə göstərdiyi təsir haqqında

336 Soyudulma zamanı hansı proseslərin sürəti yavaşır?

fiziki –kimyəvi

kimyəvi

fiziki

- fiziki – kimyəvi,avtolitik,mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti
avtolitik

337 Dəniz balıqları üçün krioskopik temperatur nə qədərdir?

1 və 3 arasında

0 arasında

3 arasında

2 və 3 arasında

- -1 və -2 arasında

338 Ayrılan istiliyin miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

balığın növündən

temperaturdan

balığın növündən və vəziyyətindən

- balığın növündən, vəziyyətindən, temperaturdan
balığın vəziyyətindən

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

coğrafiya

xtiologiya

histologiya

- kriobiologiya
biologiya

340 Soyutma zamanı balıqlarda hansı kimyəvi dəyişikliklər baş verir?

turşunun əmələ gəlməsi

süd turşusunun toplanması

qlikogenin parçalanması

- qlikogenin parçalanması, süd turşusunun toplanması, əzələ zülalının yığılması
əzələ zülalının yığılması

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

ilin fəslindən

balığın növündən, biokimyəvi tərkibindən

hüceyrə şirəsinin konsentrasiyasından

- balığın növündən, bikomyəvi tərkibindən, hüceyrə şirəsinin konsentrasiyasından havanın temperaturundan

342 Balıqların bədənində buz kristallarının əmələ gəlməsi nədən asılıdır?

duzun miqdarından

balığın növündən

soyuqdan

- balıqda olan hüceyrə şirəsinin tərkibindəki mineral duzların və üzvimaddələrdən balığın ölçüsündən

343 Mezofil mikroorqanizmlərin temperatur optimumu neçə - dir?

40 - 45

21 - 35

20 – 30

- 25 - 35

35 - 40

344 Temperatur optimumu 25 - 35 olan mikroorqanizmlərin nə deyilir?

hidrofob

termofil

psixrofil

- mezofil

hidrofil

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

41.0

- 37.0

38.0

39.0

40.0

346 Azərbaycan balıq sənayəsində ən çox hansı balıqlar soyudulur?

nərə

- tyulka

bölgə

naxa

kələmo

347 Balıqların soyudulma müddətini azaltmaq üçün nədən istifadə edilir?

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

348 Balıqları soyuq məhlulda soyudarkən əvvəlcədən hansı üsullardan istifadə olunur?

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

349 Balıqların soyudulma sürəti hansı amillərdən asılıdır?

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

350 Balıqlar yeşikdə qablaşdırmaq üçün neçə % buz səpilir?

- 0.3
- 0.1
- 0.35
- 0.25
- 0.2

351 Balıqların buzla emalının aparılma qaydası hansı variantda doğru verilib?

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

352 Soyudulmuş balıq hansı göstəricilərə malik olmalıdır?

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

əti bərk, iyi turş, rəngi sarımtıl

qəlsəmələri ağımtıl, səthi təmiz

iyi təzə balığa xas, əti bərk

səthi təmiz, qoxusu normal, basıldıqda əmələ gələn boşluq dolmamalı

353 Soyudulmuş baqlıqları hansı nəqliyyat növü ilə daşıyırlar?

avtomobil

● su nəqliyyatı, dəmir yolu, avtomobil

avtomobil və dəmir yolu

su nəqliyyatı

dəmir yolu

354 Doğranmış buzun ölçüsü neçə sm olmalıdır?

1x1x1 sm

5x5x5 sm

3x3x3 sm

2x2x2 sm

● 4x4x4 sm

355 Balıqların buz ilə soyudulmasının hansı müsbət cəhəti var?

balıq zədələnmir

xarici görünüşü dəyişir

● sadəliyi və hər hansı bir şəraitdə istifadə edilməsi

nəqliyyatdan səmərəsiz istifadə olunması

soyudulma üçün buz çox sərf olunur

356 Buz ilə soyutma hansı varinatlarda aparıla bilər?

buz və duz qarışığında, çəlləkdə

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

gəminin anbarında

yeşikdə, çəlləkdə, konteynerdə

buz və duz qarışığında

357 Buz ilə soyutma neçə varinatda aparıla bilər?

4.0

2.0

● 3.0

1.0

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

balıqların növündən

balığın növündən, emaletmə şəraitindən

soyudulmuş balığın istifadə olunmasından

emaletmə şəraitindən

- balıqların növündən, emaletmə şəraitindən, soyudulmuş balığın istifadə olunmasından

359 Hansı soyutma üsulu daha çox tətbiq olunur?

soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda

xırda buz qarışığında, soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda

- xırda buz qarışığında

soyuq dəniz suyunda

soyuq buz məhlulunda

360 Balıqları hansı üsullarla soyudurlar?

soyuq dəniz suyunda, soyuq duz məhlulunda

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

soyuq dəniz suyunda

xırda buz qarışığında

soyuq buz məhlulunda

361 Dondurulmuş balıqları - 101 – 2ay

3ay

4ay

2- 5ay

- 1 - 2ay

5ay

362 -18 olan kamerada rütubət neçə faiz olmalıdır?

60%

90%

80%

70 - 80%

- 90 - 100%

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

2 - 4ay

3ay

☒ 6 - 8ay

4ay

5ay

364 Mağazalarda dondurulmuş baqlıalrı 0 - də neçe gün saxlamaq olar?

2gün

3gün

4 - 5gün

☒ 2- 3gün

5gün

365 Buz – duz qarışığında dondurma zamanı götürülən buzun ölçüsü neçe olmalıdır?

☒ 3 - 4sm

3sm

6sm

5 - 6sm

4sm

366 Dondurucu kamerada xırda balıqlar neçe saat meddətində donur?

16saat

☒ 8 -16saat

20saat

8 - 10saat

10saat

367 Dondurucu kamerada iri pulcuqlu balıqlar neçe saat müddətində donur?

18saat

36- 38saat

☒ 18 - 36saat

24- 30saat

30saat

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

-20.0

-50.0

- ☒ -30.0
- ☐ -40.0
- ☐ -10.0

369 Donun açılması zamanı balıqların temperaturu neçə -dək yüksəlir?

- ☐ 0-4
- ☐ 3- 0
- ☐ 2.0
- ☐ -1.0
- ☒ 0-1

370 Havada donaçma üsulu ilə donaçma müddəti nə qədər olmalıdır?

- ☐ 30sat
- ☐ 30 - 40saat
- ☐ 10saat
- ☒ 25 - 30saat
- ☐ 20saat

371 Duzluqda donun açılması zamanı balığın kütləsində baş veren itki neçə % təşkil edir?

- ☐ 0.03
- ☐ 0.05- 0.1
- ☐ 0.02
- ☒ 1,5-2,5
- ☐ 0.04

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

- ☐ 15 gün
- ☐ 10 gün
- ☐ 2 ay
- ☐ 25 gün
- ☒ 1 ay

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

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

6-7 sm

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

- ☒ 1-2%
- ☐ 5-6%
- ☐ 2-3%
- ☐ 3-4%
- ☐ 4-5%

375 Sümükdən, daxili orqanlardan, pulcuqlardan, bəzən də dəridən təmizlənmiş və düzbucaqlı uzunsov kərpicşəkilli formaya salınmış balıq əti necə adlanır

- ☐ basdırma
- ☐ dondurulma
- ☐ buğlama
- ☒ file
- ☐ ayrılma

376 Buz kristallarının əmələ gəlməsi prosesi əsasən hansı mərhələdən ibarətdir

- ☐ kristalların soyudulması; kristalların həll olması
- ☐ kristalların bərkiməsi; kristalların ayrılması
- ☐ kristalların donun açılması; kristalların təkrar onması
- ☒ kristalların yaranması; kristalların inkişafı mərhələsi
- ☐ kristalların bölünməsi; kristalların donması

377 Buz kristallarının əmələ gəlməsi prosesi əsasən neçə mərhələdən ibarətdir

- ☐ bir
- ☒ iki
- ☐ üç
- ☐ dörd
- ☐ beş

378 Adi havanın tərkibində neçə faiz azot vardır?

- ☐ 0.85
- ☐ 0.7
- ☐ 0.65
- ☒ 0.79
- ☐ 0.75

379 Adi havanın tərkibində neçə faiz oksigen vardır?

- 0.3
- 0.4
- 0.25
- ☒ 0.21
- 0.22

380 Nisbi rütubəti azaltmaq üçün adsorbent kimi nədən istifadə edilir?

- ☒ CaCl_2
- H_2O
- $\text{Ca}(\text{OH})_2$
- CaCO_3
- H_2SO_4

381 18°C -də saxlanılan Pas Krassan armudu yetişməsi üçün əvvəlcə neçə dərəcədəyədək soyudulmalıdır?

- 1°C
- 2°C
- 3°C
- 4°C
- ☒ 0°C

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

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

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

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

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

- 2 t-dan artıq
- 0.35 t-dan az

0.25 t-dan artıq

☒ 0.35 t-dan artıq

1.5 t-dan artıq

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

qablaşdırıldığı taranın materialından, tutumundan, məhsulun kameraya yığılma qaydasından

bükülmə və qablaşdırılmasından, büküldüyü və qablaşdırıldığı taranın materialından

yetişmə dərəcəsi, becərildiyi yerdən, iqlim şəraitindən, yığıldığı vaxtdan

soyudulanadək ötən müddətindən, bükülmə və qablaşdırılmasından, büküldüyü və qablaşdırıldığı taranın materialından, tutumundan, məhsulun kameraya yığılma qaydasından

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

386 Hidroaerozol soyutmada məhsulun soyutma müddəti nə qədər olur?

20 saat

8-10 saat

☒ 8-12 saat

5-15 saat

15-20 saat

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

5%-i

☒ 40%-i

30%-i

20%-i

10%-i

388 Vakuüm soyutma zamanı meyvə-tərəvəz neçə dəq soyudulur?

25 dəq

☒ 15...20 dəq

5...10 dəq

25...30 dəq

35-40 dəq

389 2Kamera kip bağlandıqdan, sonra xüsusi qurğunun köməyi ilə hava nə qədər seyrəkləşdirilir?

25-30 mm/c

☒ 10-15 mm/c

5-10 mm/c

20–25 mm/c

15–25 mm/c

390 Praktikada vakuum soyutma hansı kameralarda aparılır?

soyuducu kameralarda və izotermik nəqliyyat vasitələrində

- hermetik kameralarda

soyuducu kameralarda

izotermik nəqliyyat vasitələrində

əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalarda

391 Vakuum soyutma ilə hansı meyvə-tərəvəz soyudulur?

kələm, kök

- əsasən yarpaqlı və daha böyük səthi olan tərəvəz (ispanaq, cəfəri və s.)

çuğundur, kök, cəfəri

gilənar, alma, kök

armud, alma, ispanaq

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

10-15 dəq

5-10 dəq

10–20 dəq

- 10–30 dəq

15 dəq

393 Aşağıda hansı variantda verilən meyvələr hidrosoyutma ilə soyudulur?

nar, alma

yalnız armud

qarpız, çəyirdəkli meyvələr

- gilənar, qovun, şaftalı, çəyirdəkli meyvələr, armud

alça, armud, şaftalı

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

20 saat

8-10 saat

10–14 saat

- 20–24 saat

5-10 saat

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

3°C

6°C

5°C

☒ 4°C

7°C

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

15°C

45°C

35°C

☒ 25°C

55°C

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

1-2 m/s

5-6 m/s

2-3 m/s

☒ 3-4 m/s

7-8 m/s

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

50-55%

70-75%

80-85%

☒ 90-95%

60-65%

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

4°C

2°C

1°C

☒ 0°C

3°C

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

əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalarda, ticarət və emal müəssisələrinin stasionar soyuducuxanalarında

yalnız ticarət və emal müəssisələrinin stasionar soyuducuxanalarında

yalnız izotermik nəqliyyat vasitələrində

☒ əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalarda, ticarət və emal müəssisələrinin stasionar

- əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalar, fermer və əkin məhsullarının saxlanması soyuducuxanalarında, eləcə də izotermik nəqliyyat vasitələrində

yalnız əkin sahəsinin yaxınlığında olan soyuducuxanalarda

401 Lazımı qaydada hazırlanmış meyvə-tərəvəzin soyudulması hansı üsullarla həyata keçirilir?

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

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

meyvə-tərəvəzin üzərinə buz qırıntıları və ya qar yığmaqla soyudulması, hidroaerozol soyutma

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

yalnız hidroaerozol soyutma

402 Bükücü material və tara kimi nədən istifadə edilir?

vD) kağız, perqament örtüklərdən

karton qutulardan

yalnız taxta və fanel yeşiklərdən

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

kisə, xaral müxtəlif konstruksiyalı konteynerlərdən

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

toz-torpaqdan, həşərat və cücülərdən, kiflərdən qoruyur

tənəffüs etməsini asanlaşdırır

yetişmədən qoruyur

- mexaniki zədələnmədən, toz-torpaqdan, həşərat və cücülərdən, kiflərdən qoruyur, yükləmə-boşaltma işini asanlaşdırır

yalnız yükləmə-boşaltma işini asanlaşdırır

404 Lazımı qaydada hazırlanmış meyvə-tərəvəz hansı hallarda soyudula bilər?

bükülmüş halda

qablaşdırılmış və ya koma halında

koma halında

qablaşdırılmış halda

- bükülmüş, qablaşdırılmış və ya koma halında

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

sortuna, yetişmə dərəcəsinə

yetişmə dərəcəsinə, yığıldığı andan ötən müddətə

yığıldığı andan ötən müddətə, saflığına

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

növünə, sortuna, yetişmə dərəcəsinə

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

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

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

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

408 Sənaye tezlikli cərəyanla donun açılmasının çatışmayan cəhəti hansıdır?

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

409 Vakumda donun açılması zamanı kameranın havası hansı təzyiqdən sorulur?

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

410 Orta ölçü balıqların donu suda donaçama üsulu ilə neçə saat davam edir?

- 2.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0

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

- mikroorqanizmlərin inkişafı

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

412 Donun açılmasə zamanı baqlıqların temperaturunun yüklənməsi hansı proseslər ilə baş verir?

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

413 Dondurma zamanı balıqda olan qlikogen nəyə çevrilir?

- nitratlara
- yağ turşusuna
- qlükoza
- süd turşusuna
- amin turşusuna

414 Balıq ətinin dondurulan zaman rənginin dəyişməsinin səbəbi aşağıdakılardan hansıdır?

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

415 Dondurma zamanı balıq ətinin rənginin dəyişməsi nə ilə bağlıdır?

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

416 Dondurma zamanı balığın tərkibindəki hansı dəyişikliklər gedir?

- orqanoleptiki
- bakterioloji
- mikrobioloji
- fiziki və kimyəvi

kimyəvi

417 Duzluğun təsirindən balıqlarda hansı dəyişiklik olur?

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

418 Balığın yuyulması zamanı temperatur neçə olmalıdır?

- ☐ 30.0
- ☐ 20.0
- ☐ 10.0
- ☒ 15.0
- ☐ 25.0

419 Emaldan əvvəl balıqları yumaqda məqsəd nədir?

- ☐ balığı yumşaltmaq
- ☐ qan və çirkdən təmizləmək
- ☐ yalnız selikli maddədən təmizləmək
- ☒ onları selikli maddədən, qan və çirkdən təmizləmək
- ☐ yalnız çirkdən təmizləmək

420 Balıqların süni soyuq havada dondurulması harada tətbiq edilir?

- ☐ ev şəraitində
- ☐ gəmilərdə
- ☐ sahil balıq emal etme müəssisələrində
- ☒ gəmilərdə və elecede sahil balıq emal etme müəssisələrində
- ☐ mağazalarda

421 Məhlullarda baqlıqlrı neçə üsulla dondururlar?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

422 Balıqları soyuq məhlulda dondurmaqda əsas məqsəd nədir?

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

423 Balıqların soyuq məhlullarda dondurulması zamanı hansı duzlardan istifadə olunur?

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

424 Duz və buz qarışığında balıqları neçə üsulla dondururlar?

- 5.0
- 4.0
- 3.0
- ☒ 2.0
- 1.0

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

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

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

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

427 Balıqları təbii soyuq havada dondurarkən necə balıqlardan istifadə olunur?

- duzlanmış balıq
- qurudulmuş balıq

soyudulmuş balıq

● təzə yaxud diri balıq

qaxaclanmış balıq

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

8ay

7ay

2ay

● 4ay

1ay

429 Dondurulmuş balığın saxlama müddəti nədən asılıdır?

qablaşdırmanın keyfiyyətindən

balığın növündən, onun yağının növündən

rütubətdən və hərəkət sürətindən

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

kameradakı havanın temperaturundan

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

25-45%

10-15%

● 18-45%

35-40%

20-30%

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

RQQS-400—qaz mühitinin generatoru

Qaz balonları

● QNS-2B—neytral mühitin generatoru; RQQS-400—qaz mühitinin generatoru

QNS-2B—neytral mühitin generatoru

Qaz sobaları

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

5-6 %-dən az olduqda

2-3%-dən az olduqda

● 8-9%-dən çox olduqda

3-4 %-dən çox olduqda

7-8%-dən az olduqda

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

2 -3 dəfə

3 dəfə

3.5 dəfə

☒ 1.5-2 dəfə

1.5 dəfə

434 Hansı birləşmələrdə polifenol birləşmələri oksidləşir?

spirtlərdə

ketonlarda

fenollarada

☒ flobafenlərdə

alkillərdə

435 Flobafenlər əsasən hansı rəngdə olurlar?

ağ rəngli

sarı rəngli

qırmızı rəngli

açıq rəngli

☒ tutqun rəngli

436 Dondurulmuş meyvə-tərəvəzin saxlanma zamanı tərkibində baş verən dəyişikliklər əsasən hansı amillərdən asılıdır?

☒ saxlanma temperaturundan və müddətindən

saxlanma müddətindən

saxlanma yerindən

saxlanma müddətindən və yerindən

saxlanma temperaturundan

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

☒ 4%-ə

5%-ə

2%-ə

3%-ə

7%-ə

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

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

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

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

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

- ☐ karbohidratlar
- ☐ nişasta
- ☒ flobafenlərə dək
- ☐ fruktoza
- ☐ qlükoza

441 Sütün bəzi fiziki xassələri hansı temperaturda dəyişilir?

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

442 Buz kristallarının formalaşması neçə tipdə olur

- ☐ beş
- ☐ bir
- ☐ üç
- ☒ iki
- ☐ dörd

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

3 saatdan

1-2 saatdan

5-6 saatdan

● 3-4 saatdan

2-3 saatdan

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

xaotik hərəkətə

ardıcıl düzülüş prinsipinə

anabioz prinsipə

● bioz prinsipinə

sistemləşdirməyə

445 Heyvandarlıq təsərrüfatlarında bakteriosid fazanın davamətmə müddətini necə uzatmaq olar?

gigiyenik şəraiti yaratmaqla, heyvanı düzgün yemləməklə

gigiyenik şəraiti yaratmaqla

sağılan südü dərhal soyutmaqla

● gigiyenik şəraiti yaratmaqla, eləcə də sağılan südü dərhal soyutmaqla

heyvanı düzgün yemləməklə

446 Bakteriosid fazanın davamətmə müddətinin asılı olduğu amillər hansı bənddə tam verilib?

südü temperaturundan

süddəki mikroorqanizmlərin növ tərkibindən və südü temperaturundan

süddəki mikroorqanizmlərin ilkin miqdarından, növ tərkibindən

● süddəki mikroorqanizmlərin ilkin miqdarından, növ tərkibindən və südü temperaturundan

süddəki mikroorqanizmlərin ilkin miqdarından

447 Yenicə sağılan südü bakteriosid xassəsi onun tərkibində hansı maddələrin olması ilə izah edilir?

termolabin maddəsinin

laktenin -1, laktenin -2, lizosin, leysitin maddələrinin

laktenin -1, lizosin, leysitin və termolabin maddələrinin

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

laktenin -2, lizosin, leysitin və termolabin maddələrinin

448 Süddə mikroorqanizmlərin inkişaf edə bilmədiyi dövr necə adlanır?

ilkin faza

birinci faza

ilkin emal dövrü

- bakteriosid faza
- ikinci faza

449 Heyvanın əmcəklərindəki süd aseptik nədir?

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

450 Dondurma zamanı qlükoza nəyə çevrilir?

- fruktoza və saxarozaya
- nişastaya
- saxarozaya
- fruktozaya
- monosaxaridlərə

451 Lenconogtoc və Streptococcus hansı tip bakteriyalara aiddir?

- bassillər
- kokşəkilli
- selikəmələgətirməyən
- selikəmələgətirən
- sprillər

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

- karbohidratlar
- nişasta
- qlükoza
- saxaroza
- fruktoza

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

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

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

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

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

- 7%-ə
- 2%-ə
- 3%-ə
- ☒ 4%-ə
- 5%-ə

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

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

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

- ketonlar
- levan tipli yüksəkmolekullu birləşmə
- lekstran tipli yüksəkmolekullu birləşmə
- ☒ lekstran və levan tipli yüksəkmolekullu birləşmələr
- fenol tipli birləşmə

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

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

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

saxlanma müddətindən və yerindən

saxlanma temperaturundan

saxlanma yerindən

- saxlanma temperaturundan və müddətindən
saxlanma müddətindən

460 Flobafenlər hansı rəngdədir?

ağ rəngli

sarı rəngli

açıq rəngli

- tutqun rəngli
qırmızı rəngli

461 Polifenol birləşmələri hansı birləşmələrə dək oksidləşir?

alkillərə dək

ketonlara dək

fenollara dək

- flobafenlərdək
spirtlərdək

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

40 %-dək

40.8%-dək

30 %-dək

- 60.8%-dək
55 %-dək

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

ketonlar

levan tipli yüksəkmolekullu birləşmə

lekstran tipli yüksəkmolekullu birləşmə

- lekstran və levan tipli yüksəkmolekullu birləşmələr
fenol tipli birləşmə

464 Temperaturu -10...-12°C-ə çatdırdıqda itki nə qədər azalır?

4 dəfə azalır

3 dəfə azalır

5 dəfə azalır

● 10 dəfə azalır

2 dəfə azalır

465 Hansı mürəkkəb üzvi birləşmələr daha bəsit maddələrədən hidroliz olunur?

qlükoza

qlükozidlər

nişasta

● nişasta və qlükozidlər

karbohidratlar

466 Dondurma zamanı meyvələr nəyin nəticəsində yüksəlir?

su və şəkərin emalı zamanı

şəkərlə emal nəticəsində

su ilə emal nəticəsində

● propektin pektinə çevrilməsi nəticəsində

məhlulda saxlanma zamanı

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

turşuluğun azacıq yüksəlməsi, nəmliyin azalması

turşuluğun azacıq yüksəlməsi

saxarozanın intensivləşməsi

● saxarozanın intensivləşməsini, turşuluğun azacıq yüksəlməsi

nəmliyin azalması

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

biokimyəvi

kimyəvi

fiziki

● histoloji

fiziki-kimyəvi

469 Dəyişikliklərin dərinliyi və istiqaməti hansı amillərdən asılıdır?

dondurulma və saxlanma qaydasından və üsulundan

dondurulma və saxlanma qaydasından, meyvə-tərəvəzin xassəsindən

dondurulma və saxlanma üsulundan, meyvə-tərəvəzin xassəsindən

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

meyvə-tərəvəzin xassəsindən

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

çəyirdəyində

tərkibində

toxumlarında

● toxumalarında, tərkibində

lətində

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

alüminium folqaya

plasma və ya kağıza

alüminium folqaya, plasma

● alüminium folqaya, plasma və ya kağıza

kağıza

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

Rusiya

Polşa

Yunanıstan

● Yaponiya

ÇXR

473 Tomat püre ilk çeşidləmə zamanı hansı hissələrdən hazırlanan bilər?

çıxdaş edilən pomidordan

pomidorun pərdəsindən, qabığından

çıxdaş edilən pomidordan, pomidorun pərdəsindən

● çıxdaş edilən pomidordan, pomidorun pərdəsindən, qabığından

çıxdaş edilən pomidordan, qabığından

474 Pomidor neçə dərəcədə dondurulur?

-5°C-də

20°C-də

-30°C-də

● -40°C-də

-10°C-də

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

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

Kartof əvvəlcə təmizlənir, doğranılır, sonra soyudulur və (25°C-dən aşağı), suda və yaxud buxarla 95....130°C-dək qızdırılır, bir daha soyudulur, soyudulmuş hissələr dondurulur

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

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

Kartof 95....130°C-dək qızdırılır, bir daha soyudulur, soyudulmuş hissələr dondurulur

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

buz ilə

buz-duz qarışığına salınmaqla

duz məhluluna salınmaqla

- maye azotun içində salınmaqla
- suda

477 . - 100...110°C temperaturu hansı şəraitdə yaratmaq mümkündür?

daşıma, saxlama və emal mərhələsində

- daşıma, saxlama və satış mərhələlərində

saxlama və satış mərhələlərində

daşıma mərhələsində

emal mərhələsində

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

- 10...70°C-dək

- 80...90°C-dək

- 50...70°C-dək

- 60...110°C-dək

- - 100...110°C-dək

479 Meyvə-tərəvəzin dondurulmasının yeni üsulu hansıdır?

duz məhlulu ilə dondurulma

plitəli dondurucularda dondurulma

qaynayan layda” flüidizasion üsulla dondurulma

- turbosoyuduculu maşınlarda soyudulan (TSM) hava ilə dondurma
- quru buzla dondurulma

480 Meyvə tərəvəzin hansı üsulla dondurulması orijinallığı ilə fərqlənir?

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

481 Meyvə-tərəvəzin hansı aparatlarda dondurulması daha perspektivlidir?

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

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

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

483 Plitəli aparat plitələrin üstünə nə qoyulur?

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

484 Meyvə-tərəvəz tezdonduran aparatlarda neçə plitə var?

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

485 Meyvə-tərəvəz tezdonduran aparatlardan ən geniş yayılanı hansıdır?

- nəqliyyat dondurucuları, stasionar dondurucular
- dalanvarı tezdonduran aparatlar

nəqliyyat dondurucuları

- plitəli aparat

plitəli aparat, nəqliyyat dondurucuları, stasionar dondurucular

486 Tərəvəz (gülül, lobyə, gül kələm, ispanaq) neçə sm qalınlığında ələklərə yığılaraq dondurulur?

6-7 sm

5-6 sm

2-3 sm

- 3-4 sm

4-5 sm

487 Meyvə və giləmeyvələr şəkərsiz və şirəsiz dondurulduqda nədə qablaşdırılır?

butillərə

çəlləklərə

bankalara

- qutulara

butulkalara

488 Gavalı, gilə, gilənar, zoğal hansı şəkildə dondurulur?

bütöv və dilimlənmiş

dənəli

bütöv

- bütöv və dənəli

dilimlənmiş

489 Meyvənin kütləsinin neçə faizi miqdarında şəkər qatılır?

5%-i

20%-i

15%-i

- 10%-i

1%-i

490 90°C-də 3-5 dəq pörtlədilmiş meyvə-giləmeyvələr neçə dərəcəyədək soyudulur?

30°C-dək

20°C-dək

15°C-dək

- 10°C-dək

25°C-dək

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

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

492 Meyvə və giləmeyvələr necə dondurula bilər?

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

493 Dondurulacaq meyvə-tərəvəz qaynar suda neçə dəq pörtlədir?

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

494 Xiyar neçə dərəcədə donmağa başlayır?

- 1°C
- 2.5°C
- 1.5°C
- -0.5°C
- 5.5°C

495 Meyvə-tərəvəzin donma temperaturu hansı amillərdən asılıdır?

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

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

- nazik qoruyucu təbəqədən
- qabıqdan

toxumdan

- səthin zədələndiyi yerdən
- saplaq hissədən

497 Mikrobioloji xəstəliklərə qarşı hansı vasitələrdən istifadə olunur?

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

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

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

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

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

500 $4\text{—}8^{\circ}\text{C}$ temperaturda saxlanılan alma üçün ən yaxşı qaz tərkibi aşağıdakı hansı variantda doğru verilib?

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

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

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

adi tənəffüs

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

fiziki üsulla

bioloji yolla

süni yolla

- bioloji (meyvə-tərəvəzin tənəffüsü hesabını) və süni yolla

kimyəvi yolla

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

5°C temperatur

nisbi sıxlığın az olması

yüksək temperatur

- tənzimlənən qaz mühiti (TQM)

0°C temperatur

504 Qablaşdırılmış kəsmik hansı temperaturu kameralara yığılır?

- 35°C

— 5—15°C

— 15—25°C

- — 25—35°C

— 25°C

505 Kəsmik hansı tip taralara yığılaraq dondurulur?

içərisinə polietilen və ya perqament sərilmiş çoxtutumlu karton və taxta yeşiklərə, içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərlənməmiş çəlləklərə

- içərisinə polietilen və ya perqament sərilmiş çoxtutumlu karton və taxta yeşiklərə, içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərlənməmiş çəllək və flyaqalara

içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərlənməmiş çəlləklərə

içərisinə polietilen sərilmiş və ya sərlənməmiş çəllək və flyaqalara yığılaraq

506 Dondurulan və saxlanılan zaman südün tərkibində baş verən dəyişikliklərin sürəti, istiqaməti və dərinliyi hansı amillərdən asılıdır?

dondurma üsulundan, donmuş südün saxlanma şəraitindən

donmuş südün saxlanma şəraiti və müddətindən, donunun açılması qaydasından

dondurma üsulundan, donmuş südün saxlanma şəraiti və müddətindən

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

dondurma üsulundan, donunun açılması qaydasından

507 Donmuş süd uzun müddət saxlanıldıqda zülallarda hansı dəyişiklik baş verir?

- ☐ zülallar parçalanır
- ☐ denaturasiya olunur
- ☐ qismən pıxtalaşır
- ☒ tamamilə pıxtalaşır
- ☐ pıxtalaşmır

508 Dondurulmuş südün daxili qatlarında quru maddələr nə qədər olur?

- ☐ 0.5%
- ☐ 0.01
- ☐ az
- ☒ çox
- ☐ 0.02

509 Dondurulma və saxlanma zamanı südün tərkibində hansı dəyişikliklər baş verir?

- ☐ südün qatılığı artır
- ☐ sıxlıq artır
- ☐ elektrolitlərin qatılığı artır
- ☒ süddəki kolloid hissəciklərin və elektrolitlərin qatılığı artır
- ☐ süddəki kolloid hissəciklərin qatılığı artır

510 Dondurulmuş südün xarici qatlarında quru maddələr nə qədər olur?

- ☐ 0.02
- ☐ 0.1%
- ☐ çox
- ☒ az
- ☐ 0.01

511 Südün üst səthində dondurulma zamanı neçə sm qalınlığında buz əmələ gəlməlidir?

- ☐ 5 sm
- ☐ 2.5 sm
- ☐ 1.5 sm
- ☒ 0.5 sm
- ☐ 3.5 sm

512 Süd donarkən flyaqalar partlamasın deyə tutumun neçə faizində qarışdırıla-qarışdırıla tədricən dondurulur?

- ☐ 65-70% -nədək

75-80% -nədək

80-85% -nədək

☒ 85-90% -nədək

15-30% -nədək

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

5 saat

1-2 saat

2-4 saat

☒ 3-4 saat

3 saat

514 Süd xüsusi taslarda neçə dərəcədə dondurulur?

-35°C -dən aşağı temperaturda

-5°C -dən aşağı temperaturda

-15°C -dən aşağı temperaturda

☒ -25°C -dən aşağı temperaturda

-10°C -dən aşağı temperaturda

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

5-7 gün

5-10 gün

5-15 gün

☒ 5-30 gün

10-20 gün

516 Südü hansı üsullarla dondurmaq olar?

açıq havada

yalnız süni üsulla

yalnız təbii üsulla

☒ təbii və süni üsullarla

duz məhlulunda

517 Vakuumda soyudularkən kəsmiyin tərkibindəki suyun neçə faizi buxarlanır?

0.06

0.02

0.03

- 0.05
- 0.01

518 Kəsmiynin vakuumda soyudulması üsulu nəyə əsaslanır?

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

519 Kəsmik soyuducu kameralarda neçə dərəcəyədək soyudulur?

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

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

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

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

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

522 Kəsmiyi hansı qalınlıqda soyudurlar?

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

523 Kəsmiyin istilik keçirməsi nə qədərdir?

- 4 $Vt/(m \cdot K)$
- 4 mm
- 1.4 $Vt/(m \cdot K)$
- 0.4 $Vt/(m \cdot K)$
- 0.1 $Vt/(m \cdot K)$

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

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

525 Südü hansı tutumlu tanklarda saxlamaq olar?

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

526 Tank və rezervuarlarda südü neçə saat saxlamaq mümkündür?

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

527 Südün temperaturu qış aylarında nə qədər olmalıdır?

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

528 Südün temperaturu yay aylarında nə qədər olmalıdır?

- 8°C-dən yuxarı

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

529 Soyudulmuş süd suyolu ilə nədə nəql edilir?

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

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

- 4-6°C
- 6-8°C
- 6°C
- 4°C
- 3-5°C

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

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

532 Sisternin istilik ötürməsi nə qədər olur?

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

533 Paslanmayan poladdan və ya alüminiumdan hazırlanan sistern bərabər tutumlu neçə seksiyadan ibarət olur?

- 5.0
- 3.0

2.0

1.0

4.0

534 Soyudulmuş südün daşınmasında hansı tutumlu dəmiryolu sisternlərdən istifadə edilir?

10...30 t

50...90 t

40...70 t

50...60 t

● 20...30 t

535 Soyudulmuş süd flyaqalarda daşınarkən hansı şərtlərə əməl olunmalıdır?

● Flyaqanın qapağı kip bağlanmalı, qapağın altına tənzip, perqament və ya təmiz kağız qoyulmalı

Flyaqanın qapağı kip bağlanmalı, qapağın altına tənzip

Qapağın altına tənzip, perqament və ya təmiz kağız qoyulmalı

Qapağın altına perqament və ya təmiz kağız qoyulmalı

Flyaqanın qapağı kip bağlanmalı, perqament və ya təmiz kağız qoyulmalı

536 İndiki avtomobil sisternlərində 10 saat ərzində saxlanılan soyudulmuş südün temperaturu nə qədər yüksəlik?

1-5°C

● 1.5-2°C

2°C

1.5-4°C

1°C

537 ABŞ, İngiltərə, Almaniya və digər ölkələrdə hansı tutumlu sisternlər geniş yayılmışdır?

500 l

● 13500 l

3500 l

13000 l

20500 l

538 Ən iri avtosisternin tutumu nə qədərdir?

11000 l

10000 l

1000 l

32000 l

- 21000 l

539 Süd emalı müəssisələrindən satışı buraxılan sterilizə edilmiş südün temperaturu neçə dərəcə olmalıdır?

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

540 Süd emalı müəssisələrindən satışı buraxılan bişirilmiş südün temperaturu nə qədər olmalıdır?

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

541 Süd emalı müəssisələrindən satışı buraxılan bərpa edilmiş südün temperaturu nə qədər olmalıdır?

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

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

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

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

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

544 Südü soyudarkən istiliyi neçə faizədək itir?

15%-ə qədər

● 25%-ə qədər

20 %-ə qədər

5%-ə qədər

35%-ə qədər

545 Qış aylarında süd necə soyudula bilər?

duz məhlulu ilə

soyuq su ilə

buz kristalları ilə

● soyuq hava ilə

buz-duz qarışığı ilə

546 Südün 80%-ə qədəri hansı aylarda sağılır?

noyabr ayında

● oktyabr ayından may ayınadək olan dövrdə

iyun ayından iyuladək olan dövrdə

may ayında

avqust ayından oktyabr ayınadək olan dövrdə

547 Əgər temperaturu 10°C-dən yüksəkdirsə, bu halda süd neçə dərəcəyədək qızdırılır?

5-15°C-dək

15-25°C-dək

● 35-45°C-dək

30-35°C-dək

20-25°C-dək

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

hovuzlarda buzlu su ilə soyutmaq

● südün vanna və tankı olan avadanlıqda təmassız üsulla soyutma

buz-duz qarışığında soyutma

açıq havada

buz-duz qarışığında, duz məhlulunda

549 Bidon və ya 36 litrlik qulplu qablara doldurulan südü necə soyutmaq daha sərfəlidir?

buz-duz qarışığında, duz məhlulunda

● hovuzlarda buzlu su ilə soyutmaq

buz-duz qarışığında

duz məhlulunda

açıq havada

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

10-15 sm

5-10 sm

2-5 sm

7 sm

● 15-20 sm

551 Azərbaycan şəraitində südün su ilə neçə dərəcəyədək soyutmaq olar?

10-15°C-dək

10°C-dək

2-7°C-dək

5-10°C-dək

● 12-15°C-dək

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

süni soyuducu qurğularda soyutma

açıq havada soyutma

● soyuq su ilə soyutma

duz məhlulu ilə soyutma

buz-duz qarışığında soyutma

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

3°C-ə qədər

● 3...4°C-ə qədər

2...3°C-ə qədər

5...6°C-ə qədər

1...2°C-ə qədər

554 Qabaqcıl təsərrüfatların təcrübəsi göstərir ki, südün keyfiyyətinin yüksəldilməsinə nə zaman nail olmaq mümkündür?

onun ilkin emalına əməl etməklə

● onun ilkin emalı və soyudulması texnologiyasına əməl etməklə

heyvana düzgün qulluq etməklə

südü düzgün saxlamaqla

soyudulma texnologiyasına əməl etməklə

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

- 8.0
- ☒ 24.0
- 20.0
- 16.0
- 12.0

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

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

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

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

558 Kəsmiyin donunun açılması zamanı itki nə qədər təşkil edir?

- 0.03
- 0.01
- 1.5%
- 2.5%
- ☒ 1.65%

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

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

560 —18°C-də 12 ay saxlanılan kəsmiyin turşuluğu, kəsmiyin növündən asılı olaraq nə qədər dəyişilir?

- 3—6°T
- 3—5°T
- 2—4°T
- 3—10°T
- 1—3°T

561 —40°C temperaturlu plitələrdə kəsmiyin dondurulması neçə saat çəkir?

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

562 Hansı temperaturlu plitələrdə kəsmik orta son temperatur —18 —25°C-ə çatanadək dondurulur?

- 5°C
- 10°C
- —40°C
- 30°C
- 20°C

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

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

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

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

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

2..3%-ə qədər

● 6..7%-ə qədər

5..6%-ə qədər

4..5%-ə qədər

3..4%-ə qədər

566 Suyun donması ilə əmələ gələn buz kristalcıqlarının ölçüsü necə olur?

dənəvər halda

● iri

orta ölçülü

xırda

toz şəkilli

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

10%-dən çoxu

● 20%-dən çoxu

5%-dən çoxu

2%-dən çoxu

15%-dən çoxu

568 Kəsmiyin dondurulmasının düzgün həyata keçirilməsi və kameraların dondurma gücünün artırılması üçün hansı işlər görülməlidir?

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

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

emperatur və havanın cərəyanetmə sürəti kameraların pasportlarında göstərilən həddə saxlanılmalı; donma başa çatdıqdan sonra ventilyatorlar dərhal söndürülməli, kamera boşaldılmalı, soyuducu cihazlar qar örtüyündən təmizlənməlidir

569 Çəlləklərə qablaşdırılmış kəsmiyin donma müddəti neçə saatdır?

5 saat

● 72 saat

36 saat

18 saat

9 saat

570 Yeşik və flyaqalara qablaşdırılmış kəsmiyin donma müddəti neçə saatdır?

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

571 Orta temperatur dedikdə nə başa düşülür?

- kəsmiyyin xarici və daxili qatının temperaturu fərqi
- ☒ kəsmiyyin xarici və daxili qatının temperaturu cəminin yarısı
- kəsmiyyin xarici və daxili qatının temperaturu fərqinin yarısı
- kəsmiyyin xarici və daxili qatının temperaturu hasilinin yarısı
- kəsmiyyin xarici və daxili qatının temperaturunun yarısı

572 Kəsmik orta temperaturu nə qədər olanadək dondurulur?

- 5°C
- ☒ —18°C
- 8°C
- 15°C
- 10°C

573 Yağlı və yarımyağlı kəsmik tezdonduran aparatda hansı orta sürətlə —40°C temperaturda dondurulur?

- (4—5)•10⁻² m/saat
- (1—3)•10⁻² m/saat
- ☒ (1.4—2.1)•10⁻² m/saat
- (4.2—5.2)•10⁻² m/saat
- (1—2)•10⁻² m/saat

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

- 5 gün
- 2 gün
- 3 -5 gün
- 4 gün
- ☒ 2-3 gün

575 Ölkəmizin bəzi quşçuluq fabrikləri maye yumurta məhsullarını neçə kq tutumlu karton torbalara yığib dondurur?

- 3 kq
- 5 kq

- ☒ 2-4 kq
- 4 kq
- 2 -6kq

576 Dondurulma nə zaman uzun çəkir?

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

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

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

578 Fransa və İngiltərədə pastemizasiya 64°C-də neçə dəq aparılır?

- 1.5 dəq
- ☒ 2.5 dəq
- 5 dəq
- 3 dəq
- 2 dəq

579 ABŞ-da pastemizasiya 60—62°C-də neçə dəq aparılır?

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

580 Bircinsli yumurta kütləsi pastemizatorada 40 san müddətində neçə dərəcəyə kimi soyudulur?

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

- 13—15°C-ə

581 Bircinsli yumurta kütləsi pasteurizatorada 40 san neçə dərəcədə pasteurizə edilir?

20°C-də

30°C-də

- 60°C-də

50°C-də

40°C-də

582 Bircinsli yumurta kütləsi pasteurizatorada neçə san pasteurizə edilir?

30 san

- 40 san

10 san

5 san

20 san

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

qaynadılır

duzlu suda saxlanılır

duz məhlulunda saxlanılır

- asterizə edilir

sterilizə edilir

584 Təzə yumurtanın temperaturu nə qədər olmalıdır?

1—5°C

2—4°C

3—7°C

5—10°C

- 3—5°C

585 Çirkli yumurtalar nə ilə yuyulur?

6%-li ammonium sulfat duzu və ya 2%-li natrium əsası

1%-li ammonium sulfat duzu və ya 1%-li natrium əsası ilə

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

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

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

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

5 mq%-ə

☒ 4 mq%-ə

1 mq%-ə

2 mq%-ə

3 mq%-ə

587 6 ay saxlanılan yumurtanın turşuluğu 5.2-dən neçəyə qədər artır?

15-ə

☒ 11.5-ə

12.5-ə

13.5-ə

14-ə

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

25.0

☒ 10.0

15.0

20.0

5.0

589 16—20°C temperaturda 14 gün saxlanılan yumurtanın sarısının indeksi neçə faiz azalır?

0.05

☒ 0.1

0.2

0.15

0.08

590 16—20°C temperaturda 14 gün saxlanılan yumurtanın kütləsi neçə faiz azalır?

2.2%

☒ 3.2%

0.2%

4.2%

1.2%

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

saxlanma müddətindən, qalağa vurulma qaydasından

saxlanıldığı yerin havasının parametrlərindən, saxlanma müddətindən

qalağa vurulma qaydasından

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

592 Soyuducuxanada saxlanılan yumurtanın tərkibində hansı dəyişikliklər baş verir?

yumurtanın kütləsi artır, sarısı və ağı sıyıqlaşır

- yumurtanın kütləsi azalır, sarısı və ağı sıyıqlaşır

yumurtanın kütləsi azalır

yumurtanın sarısı və ağı sıyıqlaşır

yumurtanın kütləsi artır

593 Saxlanma qaydasına əməl edildikdə yumurtanı neçə ay saxlamaq olar?

2—3 ay

3—4 ay

- 6—7 ay

5—6 ay

4—5 ay

594 Soyuducuxanada yumurtanın temperaturu nə qədər aşağı enir?

-0...-0.5°C-dək

- -3...-3.5°C-dək

-4...-4.5°C-dək

-2...-2.5°C-dək

-1...-1.5°C-dək

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

±3°C-dən artıq

- ±0.5°C-dən artıq

±1°C-dən artıq

±1.5°C-dən artıq

±2°C-dən artıq

596 Yumurta soyuducuxanasında havanın nisbi rütubəti nə qədər ola bilər?

45—60%

- 85—88%

80—90%

65—70%

55—60%

597 Yumurta soyuducuxanada hansı rejimlərdə saxlanıla bilər?

- ☐ —1.5—2.5°C və -3...-3.5°C
- ☐ —1.5°C və -2.5°C
- ☐ —0.5°C və -2.5°C
- ☒ —0.5—1.5°C və -2...-2.5°C
- ☐ —0.5—1.5°C və -2°C

598 Yumurta soyuducuxanada neçə rejimdə saxlanıla bilər?

- ☐ 7.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

599 Hər dörd cərgədən bir neçə sm məsafə qoyulmalıdır?

- ☐ 30—50 sm
- ☐ 10—20 sm
- ☐ 20—30 sm
- ☒ 30—40 sm
- ☐ 5—10 sm

600 Son cərgədəki qutu kameranın tavanından neçə sm aralı olmalıdır?

- ☐ 10 sm
- ☐ 30 sm
- ☐ 40 sm
- ☒ 50 sm
- ☐ 20 sm

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

- ☐ 25.0
- ☐ 20.0
- ☐ 15.0
- ☒ 10.0
- ☐ 5.0

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

hava axınının hərəkət sürətindən

saxlanma şəraitindən

saxlanma müddətindən

- ilkin temperaturundan
- nisbi rütubətdən

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

düzbucaqlı formada

kvadrat formada

dairəvi formada

- şahmatvarı qaydada
- romb şəklində

604 Kamera havasının hərəkət sürəti nə qədər olur?

0.1...0.4 m/san

0.5...0.7 m/san

1...0.7 m/san

- 0.3...0.5 m/san
- 3...5 m/san

605 Yumurta saxlanılan kameranın havasının nisbi rütubəti nə qədər olur?

55—60%

0.75

65—70%

70—80%

- 75—80%

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

4°C

3°C

2—5°C

- 2—3°C
- 2°C

607 Yumurta nə üçün yavaş üsulla soyudulur?

sərfəli olduğu üçün

yüksək keyfiyyətli olması üçün

uzun müddət saxlanıla bilmək üçün

- mikroorqanizmlərin içəriyə keçməsini azaltmaq məqsədilə

en optimal üsul olduğu üçün

608 Soyudulma zamanı yumurta ağı və sarısının həcmi necə dəyişir?

kütlə halına düşür

dəyişmir

böyüyür

☒ kiçilir

oval forma alır

609 Yumurtalar soyudularkən necə ədədlilik qutulara qablaşdırılır?

60.0

180.0

240.0

☒ 360.0

120.0

610 Yumurtanı saxlamaq üçün necə şərait yaratmaq lazımdır?

mikroorqanizmlərin, fermentlərin və rüşeymin inkişafının mümkün olduğu şərait

qazının ayrılma bildiyi şərait

mikroorqanizmlərin, fermentlərin və rüşeymin inkişafı, karbon

☒ mikroorqanizmlərin, fermentlərin və rüşeymin inkişafı, suyun buxarlanması, karbon qazının ayrılma bildiyi şərait

karbon qazının ayrılma bildiyi şərait

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

5 ay

3 ay

2 ay

☒ 1 ay

4 ay

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

1°C-dən yüksək, mənfi 1°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 40%-dən yüksək

3°C-dən yüksək, mənfi 3°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 60%-dən yüksək

6°C-dən yüksək, mənfi 6°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 70%-dən yüksək

☒ 5°C-dən yüksək, mənfi 5°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 80%-dən yüksək

2°C-dən yüksək, mənfi 2°C-dən aşağı, havasının nisbi rütubəti 50%-dən yüksək

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

- 5 ay
- 1 ay
- 3 ay
- ☒ 2 ay
- 4 ay

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

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

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

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

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

- 1.0
- 4.0
- 3.0
- ☒ 2.0
- 5.0

617 Mikroorqanizmlərin inkişaf etməməsi üçün donun açılması müddəti neçə saatdan artıq olmamalıdır?

- 25.0
- 5.0
- 10.0
- ☒ 15.0
- 20.0

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

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

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

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

620 Yavaş dondurulan kəsmiyin suvaşqanlılığı saxlanma zamanı neçə faiz azalmışdır?

- ☐ 0.15
- ☐ 0.08
- ☐ 0.18
- ☒ 0.28
- ☐ 0.1

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

- ☐ 5 ay
- ☐ 1 ay
- ☐ 2 ay
- ☒ 3 ay
- ☐ 4 ay

622 Yavaş dondurulan kəsmiyin suvaşqanlılığı saxlanma zamanı neçə faiz azalmışdır?

- ☐ 0.15
- ☐ 0.08
- ☐ 0.18
- ☒ 0.28
- ☐ 0.1

623 Kamerada dondurulan kəsmik neçə ay xarab olmur?

- ☐ 5 ay

3 ay

2 ay

☒ 1 ay

4 ay

624 Tezdonduran aparatda dondurulan kəsmik neçə ay xarab olmur?

5 ay

1 ay

2 ay

☒ 3 ay

4 ay

625 Hazır kəsmik məhsulu kamerada hansı temperaturda saxlanılır?

—2 və —8°C-də

—10 və —12°C-də

—6 və —9°C-də

☒ —12 və —18°C-də

—15 və —18°C-də

626 Dondurulma kəsmiyin orta son temperaturu neçə dərəcəyəçatanadək davam etdirilir?

—2°C-ə

—10°C-ə

—22°C-ə

☒ —12°C-ə

—5°C-ə

627 Dondurulmuş kəsmiyin saxlanma müddəti hansı amillərdən asılıdır?

dondurulma qaydasından, kameranın temperaturundan

qablaşdırılma qaydasından

kameranin temperaturundan

☒ qablaşdırılma və dondurulma qaydasından, kameranın temperaturundan

dondurulma qaydasından

628 Pasportda hansı məlumatlar qeyd edilir?

mal yerinin sayı, təşkilatın adı

məhsulun sortu, qəbul edildiyi vaxt, təşkilatın adı

mal yerinin sayı, məhsulun sortu, qəbul edildiyi vaxt

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

mal yerinin sayı, qəbul edildiyi vaxt, təşkilatın adı

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

- 3.0
- 8.0
- 10.0
- ☒ 12.0
- 5.0

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

- 3±1°C
- 8±1°C
- 10±1°C
- ☒ —18±1°C
- 5±1°C

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

- ☒ —30-40°C
- 50-60°C
- 20°C
- 40°C
- 30°C

632 20—-25°C, hava axınının sürəti 3—4 m/san olduqda neçə saata məhsulun ortasındakı temperatur —6°C-ə çatır?

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

633 Soyuduculu nəqliyyat nəyə deyilir?

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

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

bütün nəqliyyat növləri eyni dərəcədə perspektivlidir

soyuduculu hava nəqliyyatı

soyuduculu dəmiryol nəqliyyatı

soyuduculu su nəqliyyatı

● soyuduculu avtomobil nəqliyyatı

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

+5 ...-10°C

-2 °C

+10 °C

-3 ...5°C

● 5...-5°C

636 Yanacaq, sürtgü yağı və su ehtiyatının yaradılması, vaqonlara xidmət və təmir işləri harada aparılır?

soyuducu maşınlarda

xüsusi ərazilərdə yerləşdirilir

yüklənən yerlərdə

müəssisənin daxilində

● xüsusi texniki xidmət stansiyalarında və ya yüklənən-boşaldılan yerlərdə

637 Dondurulmuş quş ətinin temperaturu nə qədər olmalıdır?

-3 °C

-10 °C

-5 °C

-7 °C yuxarı olmamalıdır

● -8 °C-dən yuxarı olmamalıdır

638 Hansı tip termometrlərdən istifadə olunur?

Kelvin şkalalı termometrlər

● Platindən hazırlanan, sudan mühafizə olunan TSP-6108 tipli termometrlərdən

beurer-ft-55 termometri

Civəli termometrlərdən

elektron termometrlər qızıldan hazırlanan

639 Əsasən hansı kompressorlardan istifadə olunur?

- hermetik və yarımhermetik
- yarımhermetik və soyuduculu
- hermetik
- soyuduculu
- mürəkkəb tipli

640 -10C-də 4 gün ət yarımcəmdək halında saxlanıldıqda itki nə qədər olur?

- 1.5 %
- 0.04%
- 0.03%
- 0.01%
- 0.02%

641 Soyuduculu dəmir yolu nəqliyyatı təyinatına görə hansı vaqonlara ayrılır?

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

642 Buz ilə soyutma hansı varinatlarda yerinə yetirilə bilər?

- buz və duz qarışığında, çəlləkdə
- buz və duz qarışığında
- gəminin anbarında
- yeşikdə, çəlləkdə, konteynerdə
- gəminin anbarında, yeşikdə, çəlləkdə, konteynerdə, buz və duz qarışığında (duzgün cavab)

643 Aşağı və yuxarı temperaturun təsiri ilə konservləşdirmə hansı metoda aiddir?

- biotexnoloji
- bioloji
- kimyəvi
- fiziki
- mikrobioloji

644 Saxlanma zamanı dondurulmuş ətin və subməhsulların əmtəəlik göstəriciləri necə dəyişir?

- saxlanma müddətindən asılıdır
- dəyişmir
- yaxşılaşır

- pisləşir
- cüzi olaraq yaxşılaşır

645 Termofil mikroblar daha nə cür adlanır?

- heterotrof
- çürüdücü
- soyuqsevən
- istiliksevən
- avtotrof

646 Pasportda daha hansı məlumatlar qeyd edilir?

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

647 Qablaşdırılmış kəsmik hansı temperaturu kameralara yığılır?

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

648 Soyuğun alınma mənbəyindən asılı olaraq aşağıdakılardan hansı dondurulma üsulları vardır?

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

649 Doğranmış buzun ölçüsü neçə sm olmalıdır?

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

650 Buz keyfiyyətindən asılı olaraq hansı növlərə malikdir?

bulanıq , yeyinti

şəffaf , antiseptik

yeyinti , antiseptik, texniki, şəffaf

☒ texniki, şəffaf

yeyinti , texniki , şəffaf

651 Qalağın görünən hissəsindən asılan briketdə hansı məlumatlar qeyd olunur?

müəssisənin adı və ətin növü

ətin konsistensiyası və növü

müəssisənin adı

☒ ətin növü, köklük dərəcəsi, saxlanmaya qəbul edildiyi tarix

ətin keyfiyyəti və köklük dərəcəsi

652 Ortatonnajlı konteynerlərin brutto kütləsi nə qədərdir?

dən 6 t-dək

3-dən 4 t-dək

2-dən 3 t-dək

☒ 2,5-dən 5 t-dək

4-dən 5 t-dək

653 Tezkarabolan ərzaq mallarının daşınması üçün nəzərdə tutulan bütün konteynerlər standartlaşma üzrə Beynəlxalq təşkilatın (İSO) təsnifatına əsasən neçə tipə ayrılır?

6.0

3.0

4.0

☒ 5.0

2.0

654 Qeyri-məhdud dairədə üzən gəmilər sahildən yenidən yanacaq, ərzaq və s. götürmədən neçə gün üzə bilər?

60 gündən 150 günədək

10 gündən 30 günədək

50 gündən 100 günədək

☒ 60 gündən 120 günədək

15 gündən 50 günədək

655 12 vaqonlu seksiyalarda və qatarlarda neçə telemetrik stansiya quraşdırılır

6.0

4.0

3.0

☒ 2.0

5.0

656 Məhsul əskik gəldikdə, keyfiyyətinin aşağı düşdüyü göstərildikdə və digər çatışmazlıqlar müşahidə edildikdə malalan vaqon açıldıqdan neçə saat sonra ekspert tələb edə bilər?

12 saatdan gec olamayaraq

16 saatdan gec olamayaraq

18 saatdan gec olamayaraq

☒ 24 saatdan gec olamayaraq

14 saatdan gec olamayaraq

657 Platformaya verilən vaqonlar hansı baxımdan yoxlanılır?

kimyəvi

yalnız texniki

yalnız kommersiya

☒ kommersiya və texniki

laborator

658 Taranın keyfiyyətinə kim cavabdehdir?

sahə rəisi

işçilər

müəssisə rəhbəri

☒ malgöndərən

istehlakçılar

659 Daşınma qaydası və dəmiryolu vaqonları tipini seçilməsi hansı amillərdən asılıdır?

nəql ediləcək məhsulun növündən

termiki vəziyyətindən

nəqliyyatın mənzil başına çatanadək keçəcəyi ərazinin havasının temperaturundan

☒ nəql ediləcək məhsulun növündən, termiki vəziyyətindən, nəqliyyatın mənzil başına çatanadək keçəcəyi ərazinin havasının temperaturundan

nəql ediləcək məhsulun növündən, termiki vəziyyətindən

660 Bişirilmiş-hislənmiş kolbasaları temperaturu 0-dan -3 °C-dək olduqda neçə gün qət edilə biləcək məsafəyə göndərmək olar?

30 gün

20 gün

15 gün

☒ 10 gün

25 gün

661 Dondurulmuş əti blok şəklində qablaşdırılmış olduqda vaqonlarda vurarkən sümüyə yaxın yerdə temperatur nə qədər olmalıdır?

- 1 °C
- +2 °C
- +3 °C
- -10 °C
- 5 °C

662 Qış aylarında daşınılan soyudulmuş qida məhsullarının donmaması üçün bu vaqonlarda nə quraşdırılır?

- kondisionerlər
- gəzdirilən peçlər
- elektrik peçləri
- lampalar
- istilik sistemləri

663 Bir soyuducu qurğu neçə vaqonu soyudur?

- 15.0
- 5.0
- 10.0
- 1.0
- 20.0

664 Qış vaxtında vaqonlar gücü nə qədər olan elektrik peçləri ilə qızdırılır?

- 5 kVt
- 6 kVt
- 3 kVt
- 2 kVt
- 4 kVt

665 İlin soyuq günlərində 21 vaqonlu refrejeratorlu qatarın vaqonunun daxilində hava neçə dərəcəyədək isidilə bilər?

- 14 °C-dək
- 15°C-dək
- 16 °C-dək
- 17 °C-dək
- 18 °C-dək

666 Seksiya bütövlükdə platformasının uzunluğu neçə metr olan stasionar soyuducuxanaların platformasına yerləşir?

- 110 m-dək
- 160 m-dək
- 150 m-dək
- ☒ 120 m-dək
- 170 m-dək

667 Soyuducu-qızdırıcı qurğunun ikinci rejimində vaqona yüklənmiş meyvə-tərəvəz neçə saat müddətində -250C-dən 50C-dək soyudula bilər?

- 5-45 saat
- 20-30 saat
- 40-45 saat
- ☒ 48-60 saat
- 10-12 saat

668 Hər bir yük vaqonu neçə seksiyalı elektroqızdırıcıdan ibarətdir?

- 6.0
- 4.0
- 3.0
- ☒ 2.0
- 5.0

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

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

670 Tez xarab olan ərzaq mallarının neçə faizi dəmiryol nəqliyyatı ilə daşınır?

- 40 %-ə qədər
- 60 %-ə qədər
- 70 %-ə qədər
- ☒ 80 %-ə qədər
- 50 %-ə qədər

671 Azot qurğusu harada quraşdırılır?

avtomobildən kənarda

soyuducuda

müəssisədə

☒ avtomobilin banında

sahədə

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

1-5 saatdan

5-10 saatdan

10-15 saatdan

☒ 15-18 saatdan

3-5 saatdan

673 Zerotorla soyutma sistemi başqa cür necə adlanır?

süni soyutma

tədricən soyutma

birbaşa soyutma

☒ evtektik soyutma

təbii soyutma

674 İlənvari qıvrılmış borudan axan hansı soyuducu agent evtetik məhlulu dondurur?

soyuq su

duz məhlulu

quru buz

☒ maye ammoniyak

maye azot

675 Banın havasının temperaturu neçə variantda soyudula bilər?

6.0

4.0

3.0

☒ 2.0

5.0

676 Maşınla soyudulan avtorefrigeratorların banında neçə dərəcə temperatur yaratmaq mümkündür?

0 °C-dək

-5 °C-dən +10 °C-dək

-10 °C-dən +20 °C-dək

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

677 Normal izolyasiyalı refrijerator, F sinfinin tanıtdırıcı işarəsi necədir?

- İK
- RRB
- RNA
- FRF
- İN

678 Gücləndirilmiş izolyasiyalı refrijerator, C sinfinin tanıtdırıcı işarəsi necədir?

- İK
- RNA
- RRB
- FRC
- İN

679 Gücləndirilmiş izolyasiyalı buzxana C sinfinin tanıtdırıcı işarəsi necədir?

- İK
- İN
- RNA
- RRC
- RRB

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

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

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

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

682 Refrijerator nəqliyyat vasitələri hansı siniflərə bölünür?

E, F

D, E, F

A, B, C

● A, B, C, D, E, F

B, C, D

683 B sinfinin istilikgötürmə əmsalı nə qədər olur?

0.5 $\text{Vt/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$

0.2 $\text{Vt/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$

0.3 $\text{Vt/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$

● 0.4 $\text{Vt/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$

0.1 $\text{Vt/m}^2 \cdot ^\circ\text{C}$

684 Banın daxilində orta temperatur nə qədər olmalıdır?

+5 $^\circ\text{C}$

+20 $^\circ\text{C}$

● +30 $^\circ\text{C}$

+2 $^\circ\text{C}$

+10 $^\circ\text{C}$

685 Ət məhsullarını daşıyan nəqliyyat vasitələrində hansı sənəd olmalıdır?

daşınan məhsulun miqdarını, növünü ifadə edən sənəd

laborator nəzarəti haqqında sənəd

ətin keyfiyyəti haqqında sənəd

● sanitar pasportu

nəqliyyat vasitəsinin vəziyyətini göstərən sənəd

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

dəmiryolu, su və hava nəqliyyatı

soyudulan dəmiryolu nəqliyyatı

su və hava nəqliyyatı

● soyudula bilən avtomobil, dəmiryolu, su və hava nəqliyyatı

soyudula bilən avtomobil

687 Tezxaarabolan ət məhsullarının tələb olunan yerlərə keyfiyyətli surətdə çatdırılması işində hansı nəqliyyatların rolu böyükdür?

soyuduculu və refrijeratolru nəqliyyatın

refrijeratolru nəqliyyatın

soyuduculu nəqliyyatın

- izotermik, soyuduculu və refrijeratolru nəqliyyatın
- izotermik nəqliyyatın

688 Qida məhsulları necə nəqliyyatda daşınmalıdır?

istilik sistemi olan nəqliyyatla

hava nəqliyyatı ilə

dəmiryol nəqliyyatı ilə

- soyudulan nəqliyyatla
- su nəqliyyat növü ilə

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

saxlanmadakı qüsurla

daşınmadakı qüsurla

istehsaldakı qüsurla

- nəqliyyat işindəki qüsurlarla
- markalanmadakı qüsurla

690 Donu açılmış yumurta məhsullarının temperaturu nə qədər olmalıdır?

2°C-dən yüksək

1°C-dən yüksək

3°C-dən yüksək

- 5°C-dən yüksək
- 6°C-dən yüksək

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

5 ay

10 ay

12 ay

- 24 ay
- 8 ay

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

2 ay

5 ay

10 ay

- 15 ay

3 ay

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

- 1°C və ondan aşağı
- 5°C və ondan aşağı
- 10°C və ondan aşağı
- —18°C və ondan aşağı
- 3°C və ondan aşağı

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

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

695 Dondurulmuş yumurta melanjinin saxlanma müddəti —10°C-də neçə ayardır?

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

696 20—25°C, hava axınının sürəti 3—4 m/san olduqda 30—36 saata məhsulun ortasındakı temperatur neçə dərəcəyə çatır?

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

697 Yumurta melanjinin kütləsi nə qədər olduqda M6-AP-20 markalı maşına verilir?

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

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

- ☐ E markalı
- ☐ C markalı
- ☐ B markalı
- ☒ A markalı
- ☐ D markalı

699 2 kq tutumlu bankalarda maye yumurta məhsullarının tezdonduran aparatlarda —40°C-də donma müddəti nə qədər olur?

- ☐ 1.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☒ 5.0
- ☐ 2.0

700 Dondurulma müddəti hansı amillərdən asılıdır?

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