

GIDA MÜHENDİSLİĞİ

- 1- Modifiye atmosfer ambalajlama (MAP), gıdadaki hangi değişmeye karşı etkilidir?
- 2- Hangisi lipit oksidasyonunun başlaması ile ilgili değildir?
- 3- Aşağıdaki heme pigmentlerinden ısıya karşı stabil olanı hangisidir?
- 4- C vitamini enzimatik esmerleşmeyi hangi etki ile engellemektedir?
- 5- Işıl işlem uygulanan diyet gıdalar için hangi tatlandırıcı uygun değildir?
- 6- Aynı konsantrasyonda daha etkili olan antioksidan hangisidir?
- 7- Aşağıdaki yağ asitlerinden ergime noktası en yüksek olanı hangisidir?
- 8- Nişastanın amiloz fraksiyonu için geçerli olanı hangisidir?
- 9- Hangisi kazein içeren gıdalardan birisidir?
- 10- Hangisi strecker parçalanması sırasında oluşan bileşiklerden birisidir?
- 11- Zeytin'in siyahlaştırılması için kullanılan gıda katkısı hangisidir?
- 12- Şıra ve şaraba verilen kükürtdioksit aşağıdaki yararı sağlamaz.

13- Gıda komponentlerinden ışığa karşı duyarlı olanı hangisidir?

14- Aşağıdaki asitlerden hangisi üzümde bulunmaz?

15- Polifenoller şaraba aşağıdaki maddeleri verir.

16- Sorbit nedir?

17- Nylon aşağıdakilerden hangisidir?

18- Aşağıdakilerden hangisi Alüminyum kaplar için yanlış bir ifadedir?

19- Aşağıdaki kısaltmalardan hangisi yanlıştır?

20- Yanlış olanı işaretleyiniz.

21- Aşağıdakilerden hangisi aerosollerde itici olarak kullanılmaz?

22- Aşağıdakilerden hangisi gıdadaki bağl suyun bir özelliğidir?

- 23- Gıdalarda düşük a_w değerlerinde de ortaya çıkabilen değişme hangisidir?
- 24- Şaraptaki mannit hastalığı hangi şekerin bakteriyel fermentasyonu ile oluşmaktadır?
- 25- Aşağıdaki amino asitlerden aromatik yapıda olanı hangisidir?
- 26- Aşağıdaki amino asitlerden bazik olanı hangisidir?
- 27- Formol sayısı amino asitlerin hangi özelliği ile ilişkilidir?
- 28- Aşağıdaki yağ asitlerinden C atomu sayısı tek olanı hangisidir?
- 29- Aşağıdaki proteinlerden yumurtaya özgü olanı hangisidir?
- 30- Bir yağda %50 oranında bulunan oleik asitin tümü erusik asit ile yer değiştiğinde iyot ve sabunlaşma sayıları nasıl bir değişim gösterir?
- 31- Zeytinyağı neden vintelize edilmez?
- 32- İnteresterifikasyon tepkimelerinden yararlanılarak işlenen bitkisel yağlarda oluşan en önemli değişiklik nedir?
- 33- Sabunlaşma sayısı yağın hangi karakteristiği için temel bir ölçüttür?

- 34- Aşağıdakilerden hangisi yağlı tohumlarda yağ parçalanmasına neden olur?
- 35- Aşağıdakilerden hangisi gliserinin oksidasyonu sonucu oluşan üründür?
- 36- Türk sucuğu üretiminde aşağıdaki teknolojik işlemlerden hangisinden yararlanılmaz?
- 37- Etteki myogloblin miktarına ilişkin olarak, aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?
- 38- Etin son pH'sı (ultimate pH) aşağıdaki olayların hangisinden sonra oluşur?
- 39- Vakum paketlenmiş bir sucukta aşağıdaki mikroorganizmalardan hangisinin gelişmesi görülmez?
- 40- Kollagen miktarını belirlemek için esas alınan amino asit hangisidir?
- 41- Bir meyve suyunda, titrasyon asitliği susuz sitrik cinsinden %0.612 olarak saptanmıştır. Bu meyve suyunun tartarik asit cinsinden titrasyon asitliği hangisidir? (Sitrik asitin molekül ağırlığı 192, tartarik asitin 150'dir).
- 42- Bir kurutucudan atılmakta olan, mutlak nemi $H_1 = 0.07$ düzeyindeki nemli sıcak hava 2600 kg/dakika akışla alınarak, mutlak nemi $H_2 = 0.016$ olan soğuk nemli taze hava ile karıştırılmak suretiyle 9600 kg/dakika ılık nemli hava elde edilmektedir. Elde edilen bu karışımın mutlak nemi nedir?

- 43- Vişne konservesi üretiminde 1/1 kutulara çekirdekli olarak 600 g vişne konduktan sonra üzerine şeker şurubu eklenerek net ağırlıkları 900 g'a ayarlanmaktadır. Vişnelerin briks derecesinin 16 olduğu ve %8 çekirdek içerdikleri saptandığına göre, eğer konservenin son briks derecesinin en az 18 olması isteniyorsa, eklenen şeker şurubunun briks derecesi en az kaç olmalıdır?
- 44- % 22 (ağırlıkça) oranında sakaroz içeren 3200 litre şurup hazırlamak için gerekli bulunan kristal sakaroz miktarı kaç kg dır? (Sakarozun yoğunluğu 1.61 g/ml dir).
- 45- Briks derecesi 12, titrasyon asitliği (sitrik asit cinsinden) %0.4 olan elma suyundan, 69°Briks derecesinde üretilmiş olan konsantrenin asit içeriği % kaçtır?
- 46- Bir otoklavdan sterilizasyonu takiben kutuların bombajlı olarak çıkmasının nedeni hangisi değildir?
- 47- Bir evaporatör, özgül ısısı 0.92 kcal olan 20°C sıcaklıktaki meyve suyu ile 2500 kg/h akışla beslenmekte ve 350 kg/h konsantrat elde edilmektedir. Evaporatörde kaynama 50°C'de gerçekleşmekte olup bu sıcaklıkta suyun buharlaşma gizli ısısı 570 kcal/kg dir. Konsantrasyon devamınca suyun buharlaşma gizli ısısının sabit kaldığı ve hiçbir ısı kaybı bulunmadığı varsayılsa, evaporatörün ısı ihtiyacı kaç kcal/h dir.
- 48- Aseptik dolum yapan bir tesiste işlenen gıdaya $F_0 = 1,2$ düzeyinde uygulanmakta olan ısıtma işleminin 268°F sıcaklıktaki (131,1°C) süresi kaç saniyedir? (Isıtma işlemde hedef alınan mikroorganizmanın Z değeri $Z = 18^\circ\text{F}$ -yani 10°C- dir)
- 49- Hangisi durultma yardımcı maddesi değildir?
- 50- Aşağıdaki maddelerden hangisi konserve kutusunda korozyonu hızlandırıcı rol oynamaktadır?
- 51- Refraktometrelerin briks skalası hangi maddeye göre ayarlanmıştır?

- 52- Portakal suyu üretiminde ekstraktörden sonra derhal palperden geçirilerek pulpun bir kısmının ayrılmasının nedeni hangisidir?
- 53- Meyve sularında aromanın, durultmadan önce ayrılmasının nedeni hangisidir?
- 54- Bir konservede, kutunun doluluk oranını hesaplamak için hangi değerin bilinmesine gerek yoktur.
- 55- Aşağıdakilerden hangisi et ürünlerinin kürlenmesinde nitrit-nitrat kullanım amaçlarından değildir?
- 56- Et proteinleri arasında en iyi emülsiyonlaştırıcı özelliğe sahip olanı aşağıdakilerden hangisidir?
- 57- Aşağıdakilerden hangisi et ürünlerine tat artırmak amacıyla ilave edilir?
- 58- Aşağıdakilerden hangisi tütülenmiş balıkta lipid oksidasyonunu azaltan nedenlerden değildir?

- 59- K rlenmiŐ etlerde nitrozamin oluŐumunu inhibe edici etkiye sahip madde aşağıdakilerden hangisidir?
- 60- DondurulmuŐ balık etlerinde lipid oksidasyonunun hızını ve büyüklüğünü aşağıdakilerden hangisi en az etkiler?
- 61- Belirli bir zaman aralığında vitaminsiz kalon bir kimsede, öncelikle hangi vitaminlere bağlı aksaklıklar gözlenir?
- 62- İnsanlarda D vitamini eksikliği aşağıdaki maddelerden hangilerinin vücuttaki dengesinin bozulmasına neden olur?
- 63- Bitkisel besinlerde bulunan provitamin-A halindeki karoten maddesi hangi organda A vitamini haline dönüŐür?
- 64- Vücutta kalsiyum emilimini engelleyen ve azaltan maddeler aşağıdakilerden hangileridir?
- 65- Askorbik asit aşağıdaki aminoasitlerden hangisinin metabolizmasında rol oynar
- 66- Sistin ve sistin amino asitleri aşağıdaki aminoasitlerden hangisinin ihtiyaını azaltır?
- 67- Tiroit hormonunun sentezi için aşağıdaki minerallerden hangisi gereklidir?

68- Boş yerlere uygun olanı ifadeyi işaretleyiniz.

Ekmeklik buğdaylarda un verimi yaklaşık % (.....) makarnalık buğdaylarda da ırmik verimi yaklaşık % (.....) kadardır.

69- Buğdaya zımparalama ve fırçalama uygulamanın şu faydaları vardır. Doğru olanı işaretleyiniz

"

70- Aşağıdaki faktörlerden hangisi hamurun gaz meydana getirme gücüne etkili değildir?

"

71- Buğday tanesinin mikroskobik yapısı incelendiğinde aşağıdakilerden hangisi "tohum" kısmına dahil değildir?

"

72- Rutubeti %16 olan 80 ton buğdaya, rutubeti %11 olan kaç buğday karıştırırsak paçalın rutubeti %13 olur?

"

73- Aşağıdakilerden hangisi kabuk soyma yöntemlerinden biri değildir?

74- Aşağıdakilerden hangisi emülsiyon stabilitesi üzerinde etkili değildir?

"

75- Aşağıdakilerden hangisi biyoproseslerin kimyasal proseslere gösterdikleri üstünlüklerden değildir?

76- Aşağıdakilerden hangisi mikroorganizmanın özgül gelişme hızı üzerine etkili değildir?

77- Psikrofilik mikroorganizmaların en iyi gelişme gösterebilecekleri sıcaklık istekleri aşağıdakilerden hangisidir?

78- Sürekli bir kültürde substrat besleme hızı kültür ortamının kimyasal bileşimine göre ayarlanıyorsa, bu sistem aşağıdakilerden hangisidir?

79- Endüstriyel etil alkol üretiminde mayanın yerine kullanılabilir bakteriler aşağıdakilerden hangisidir?

80- Ekmek mayası üretiminde kullanılan mikroorganizma aşağıdakilerden hangisidir?

81- Mikroorganizmanın özgül gelişme hızının (μ) en yüksek olduğu gelişme evresi aşağıdakilerden hangisidir?

82- Aşağıdakilerden hangisi antimikrobiyel aditif değildir?

83- Dondurulacak ve kurutulacak sebzelerde haşlama yetersizliğinin belirlenmesinde hangi enzim önemlidir?

84- Aşağıdakilerden hangisi gıdalarda antioksidan madde olarak kullanılmaz?

85- Undaki α -amiloz aktivitesinin tayininde aşağıdaki yöntemlerden hangisi uygulanamaz?

86- Aşağıdaki cümlelerden doğru olanları işaretleyiniz?

87- Sularda koliform testleri yeterli olmadığından indikatör olarak kullanılan bakteri aşağıdakilerden hangisidir?

88- Gıda atıkları ve suyun temas ettiği alet ve ekipmanın yüzeyinde kolayca gelişerek gıdalara kontamine olan ısıtılma duyarlı sanitasyon indikatörü olarak kullanılan küf hangisidir?

89- Gıda işçilerinin ellerinden veya elbiselerinden gıdaya bulaşma kaynağı olabilecek bakteriler hangileridir?

90- İnört mikroorganizma ne demektir?

91- Aşağıdaki küflerden hangisi greyfurt ve portakal gibi sitrus meyvelerinde yumuşak çürüme yaparak pazarlama sorunlarına neden olurlar?

92- Toprakta ve olgunlaşmakta olan meyvelerde bulunan özellikle ısıtılmış işlem görmüş yüksek asitli, gıdalarda (meyve ve meyve sularında) bozulma etmeni olan küf hangisidir?

93- *Byssoschylamys fulva* ve *B. nivea*'nın ürettiği toksin aşağıdakilerden hangisidir?

94- Aşağıdaki küflerden hangileri aflatoksin üreticisidir?

95- Ekmeğin bozulmasında en sık rastlanan ve ekmeğin küfü olarak da bilinenler hangisidir?

96- Aşağıdaki mikroorganizmaların hangisi probiyotik üretiminde kullanılmaz?

97- *Salmonella* ve *Campylobacter* vakaları diğer gıdalardan çok fazla tavuk etinde görülmektedir. Hangisi yanlıştır?

98- Gıda kaynaklı hastalık vakalarının artış nedenleri aşağıdakilerden hangisi değildir?

99- Bozulma yapan bakteriler ile bozulma yapan küflerin gelişebildikleri minimum su aktivitesi aşağıdakilerden hangisidir?

100- Düz ekşimeye neden olan ve ısıya dirençli spor oluşturan putrefaktif anaerob bakteri hangisidir?