

1) Şekerlerin genel özelliklerinden aşağıdakilerin hangisi değildir?

2) Aşağıdaki ifadelerden hangisi yağlarla ilgili olarak yanlıştır?

3) Aşağıdakilerin hangisi pektinlerin genel özelliklerinden biri değildir?

4) Aşağıdaki ifadelerden hangisi proteinlerle ilgili olarak doğrudur?

5) Gıdalar üzerinde enzim faaliyeti istenmediği takdirde enzim faaliyetini azaltmak veya durdurmak için aşağıdaki yollardan hangisine başvurulmaz?

6) Vitaminlerle ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

7)Aşağıdakilerin hangisi gıdalarda bozulmaya neden olan etmenlerden değildir?

8) Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

9) Aşağıda verilen analizlerden hangisi teknolojik analiz grubuna dâhil edilir?

10) Modifiye atmosfer ambalajlama (MAP), gıdadaki hangi değişmeye karşı etkilidir?

11) Hangisi lipit oksidasyonunun başlaması ile ilgili değildir?

12) Aşağıdaki heme pigmentlerinden hangisi ısıya karşı stabildir?

13) C vitamini enzimatik esmerleşmeyi hangi etki ile engellemektedir?

14) Işıl işlem uygulanan diyet gıdalar için hangi tatlandırıcı uygun değildir?

15) Rutubet tayini ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

16)Aşağıdaki cihazlardan hangisi enstrümantal analiz cihazıdır?

17) Genel olarak enzimlerin en iyi çalıştığı ph aralığı aşağıdakilerden hangisidir?

18) Aşağıdaki enzimlerden hangi enzim grubu hidrolazlar arasında değildir?

19) Verilen maddelerden hangisi gıdalarda kullanılan renk katkı maddesidir?

20) Aşağıda verilen şekerlerden hangisi trisakkaritt şekerdir?

21) Nişastanın amilaz enzimi ile kısmi hidrolizi sonucu oluşan şeker hangisidir?

22) Aşağıda verilenlerden hangisi nişastanın bir özelliği değildir?

23) Bir proteinin ana yapı taşı hangisidir?

24) Klasik sınıflandırma metotlarına göre ayrılan aşağıdaki 4 tip proteinden hangisi seyreltik asit ve baz çözeltilerinde çözünür?

25) Aşağıdakilerden hangisi hamurun gaz meydana getirme gücüne etkili değildir?

26) Bir buğday tanesinin mikroskopik yapısı incelendiğinde aşağıdaki maddelerden hangisi "tohum" kısmına dâhil değildir?

27) Rutubet oranı %16 olan 80 ton buğdaya, rutubet oranı %11 olan kaç ton buğday karıştırırsak paçalın rutubeti %13 olur?

28) Aşağıda verilenlerden hangisi kabuk soyma yöntemlerinden biri değildir?

29) Aşağıdaki maddelerden hangisi emülsiyon stabilitesi üzerinde etkili değildir?

30) Belirli bir zaman içerisinde vitaminsiz kalan bir kişide, öncelikle hangi vitaminlere bağlı aksaklıklar gözlenir?

31) Gıdalara emülsiyon yapmak ve bu hâlde tutmak veya onlara belli bir kıvam kazandırmak amacıyla katılan madde aşağıdakilerden hangisidir?

32) Aşağıdaki vitaminlerden hangisi suda çözünen vitamindir?

33) ppb yerine aşağıdaki ifadelerden hangisi kullanılabilir?

34) 250 mL 0,25 M H₂SO₄'i nötrleştirmek için 500 mL NaOH çözeltisi kullanıldığına göre NaOH'in molaritesi nedir?

35) 20 gr tuz ile 180 gr su kullanılarak hazırlanacak olan bir çözelti % kaçlık olur?

36) 1 litre 0,2 N HCl çözeltisi hazırlamak için yoğunluğu 1,21 g/ml olan % 37'lik HCl'den kaç ml kullanılmalıdır? (HCl: 36,5 gr/mol)

37) Elde bulunan % 30'luk 400 gr bir tuz çözeltisini % 40'lık yapmak için aynı sıcaklıkta kaç gr suyun buharlaştırılması gerekmektedir?

38) 1 lt % 80'lik laktik asit çözeltisi hazırlamak için % 85'lik laktik asit çözeltisinden kaç ml alınması gerekmektedir?

39) Aşağıdakilerin hangisinde, maddenin sulu çözeltisinin özelliği yanlış olarak verilmiştir? Madde Sulu çözeltinin özelliği,

40) 1 mL 1 M NaCl çözeltisinde kaç mg NaCl vardır? (NaCl : 58,5 gr/mol)

41) Vakum paketlenmiş bir sucukta aşağıdaki mikroorganizmalardan hangisinin gelişmesi görülmez?

42) Kollagen miktarını belirlemek için esas alınan amino asit hangisidir?

43) 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).

44) 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?

45) 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?

46) % 22 (ağırlıkça) oranında sakaroz içeren 3200 litre şurup hazırlamak için gerekli bulunan kristal sakaroz miktarı kaç kg dir? (Sakarozun yoğunluğu 1.61 g/ml dir).

47) Briks derecesi 12, titrasyon asitliği (sitrik asit cinsinden) %0.4 olan elma suyundan, 69 derece Briks derecesinde üretilmiş olan konsantrenin asit içeriği % kaçtır?

48) Bir otoklavdan sterilizasyonu takiben kutuların bombajlı olarak çıkmasının nedeni hangisi değildir?

49) Bir evaporatör, özgül ısısı 0.92 kcal olan 20oC sıcaklıktaki meyve suyu ile 2500 kg/h akışla beslenmekte ve 350 kg/h konsantrat elde edilmektedir. Evaporatörde kaynama 50oC'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 varsayılırsa, evaporatörün ısı ihtiyacı kaç kcal/h dir.

50) Aseptik dolum yapan bir tesiste işlenen gıdaya $F_0 = 1,2$ düzeyinde uygulanmakta olan ısıtma işleminin 268°F sıcaklıktaki ($131,1^\circ\text{C}$) süresi kaç saniyedir? (Isıtma işleminde hedef alınan mikroorganizmanın Z değeri $Z = 18^\circ\text{F}$ -yani 10°C - dir)

51) Hangisi durultma yardımcı maddesi değildir?

52) Aşağıdakilerden hangisi HNO_3 'ün sulu çözeltisiyle ilgili olarak yanlıştır?

53) Bir maddenin eş değer gramının eritilip litreye tamamlanması ile elde edilen çözelti, aşağıdakilerden hangisidir?

54) $0,2 \text{ N}$, 30 ml HCl çözeltisi ile $0,5 \text{ N}$, 100 ml HCl çözeltisi karıştırılırsa yeni çözeltinin normalitesi ne olur?

55) Aşağıdakilerden hangisi buğdaylarda çeşit ayırma kriterlerinden biri değildir?

56) Buğday fiziki analizinde ham tane hangi gruba dâhil edilir?

57) Aşağıdakilerden hangileri insan sağlığına olumsuz etki yapan ve buğdayda bulunan yabancı ot tohumlarındandır?

58) Züccaci tane aşağıdaki buğdaylardan hangisi için kullanılmaktadır?

59) Mısır fiziki analizinde kırık yüzdesinin tespitinde aşağıdaki eleklerden hangisi kullanılır?

60) Tane bakımından sürme topu hangi grupta değerlendirilir?

61) Arpa fiziki analizinde rutubetin % $12,5$ ve altında olması hâlinde cılız yüzdesinin tespitinde aşağıdaki eleklerden hangisi kullanılır?

62) Sağlam hububatın dışındaki maddelerin miktarı % $8,2$ olan ve 50 adette 8 adet dönmeli tane sayılan makarnalık buğdayın dönmeli tane oranı % kaçtır?

63)Organik maddelere ihtiyaç göstermeyen mikroorganizmalara ne ad verilir?

64)Aşağıdakilerden hangisi besiyerinin sterilizasyonunda kullanılır?

65) Isıyı seven ve yüksek derecede ısıda üreyebilen bakteriler aşağıdakilerden hangisidir?

66) Aşağıdakilerden hangisi Türkiye'de üretilen endüstriyel yağ bitkilerinden değildir?

67) Aşağıdakilerden hangisi meyve ve sebzelerin bileşimine etki eden faktörlerdendir.

68) Muayene ve kontrol edilen etlerden,
I. Hastaliksız olanlar sağlığa zararsız sabit mürekkepli damga ile mühürlenir.
II. Koyun ve sığırlarda mor mavi mürekkep kullanılır.
III. Keçi, manda, deve ve domuzlarda kırmızı mürekkep kullanılır.
Yukarıda verilen ifadelerden hangisi doğrudur?

69) Aşağıdaki maddelerden hangisi konserve kutusunda korozyonu hızlandırıcı rol oynamaktadır?

70) Refraktometrelerin briks skalası hangi maddeye göre ayarlanmıştır?

71) Portakal suyu üretiminde ekstraktörden sonra derhal palperden geçirilerek pulpun bir kısmının ayrılmasının nedeni hangisidir?

72) Meyve sularında aromanın, durultmadan önce ayrılmasının nedeni hangisidir?

73) Bir konservede, kutunun dolum oranını hesaplamak için hangi değer bilinmesine gerek yoktur.

74) Aşağıdakilerden hangisi et ürünlerinin kürlenmesinde nitrit-nitrat kullanım amaçlarından değildir?

75) Et proteinleri arasında en iyi emülsiyonlaştırıcı özelliğe sahip olanı aşağıdakilerden hangisidir?

76) Aşağıdakilerden hangisi et ürünlerine tat artırmak amacı ile ilave edilir?

77) Aşağıdakilerden hangisi tütsülenmiş balıkta lipid oksidasyonunu azaltan nedenlerden değildir?

78) Kürlenmiş etlerde nitrozamin oluşumunu inhibe edici etkiye sahip madde aşağıdakilerden hangisidir?

79) Dondurulmuş balık etlerinde lipid oksidasyonunun hızını ve büyüklüğünü aşağıdakilerden hangisi en az etkiler?

80) İnört mikroorganizma ne demektir?

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

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

83) *Byssochyllum fulva* ve *B. nivea*'nın ürettiği toksin aşağıdakilerden hangisidir?

84) Aşağıdaki küflerden hangileri aflatoksin üreticisidir?

85) Ekmeğin bozulmasında en sık rastlanan ve ekmeğin küfü olarak da bilinenler hangisidir?

86) Aşağıdaki mikroorganizmaların hangisi probiyotik üretiminde kullanılmaz?

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

88) Gıda kaynaklı hastalık vakalarının artış nedenleri aşağıdakilerden hangisi değildir?

89) Bozulma yapan bakteriler ile bozulma yapan küflerin gelişebildikleri minimum su aktivitesi aşağıdakilerden hangisidir?

90) Düz ekşimeye neden olan ve ısıya dirençli spor oluşturan putrefaktif anaerob bakteri hangisidir?

91) Aşağıdakilerden hangisi aerosollerde itici olarak kullanılmaz?

92) Aşağıdakilerden hangisi gıdadaki bağıl suyun bir özelliğidir?

93) Gıdalarda düşük aw değerlerinde de ortaya çıkabilen değişme hangisidir?

94) Şaraptaki mannit hastalığı hangi şekerin bakteriyel fermentasyonu ile oluşmaktadır?

95) Aşağıdaki amino asitlerden aromatik yapıda olanı hangisidir?

96) Aşağıdaki amino asitlerden bazik olanı hangisidir?

97) Aşağıda verilenlerden hangisi, parçalama, kemikten ayırma, ambalajlama ve paketleme sırasında etin iç sıcaklığıdır?

98) Aşağıdakilerden hangisi, etin korunması ve daha lezzetli hâle getirilmesi amacı ile tuz ve katkı maddelerinin ürünün her tarafına dağıtılması işlemini ifade eder?

99) Aşağıdakilerden hangisi, etlerdeki damgalarda bulunmaz?

100) Aşağıdakilerden hangisi, kasaplık hayvanların kesilip kanlarının akıtılması, derisinin yüzülmesi, iç organlarının çıkartılması, etlerinin parçalanması ve kemiklerinden ayrılması işlemlerinin tamamını ifade eder?