

UME ÇOKTAN SEÇMELİ SINAVI ÖRNEK SORULAR

Gıda kimyası örnek soru;

Aşağıdakilerden hangisi monosakkarit değildir?

- a) Maltoz
- b) Glikoz
- c) Galaktoz
- d) Fruktoz
- e) Hiçbiri

Gıda mikrobiyolojisi örnek soru;

Aşağıdakilerden hangisi mikrobiyolojik risklerden değildir?

- a) *L. bulgaricus*
- b) *Stp. aureus*
- c) *E. coli*
- d) *Cl. botulinum*
- e) *Cl. perfringens*

Temel işlemler örnek soru;

Aşağıdakilerden hangisi aşırı doymunluk sağlanarak katı kristal oluşturulan bir ayırma işlemidir.

- a) Ekstraksiyon
- b) Kristalizasyon
- c) Santrifüjleme
- d) Damıtma
- e) Gaz absorpsiyonu

Gıda muhafaza yöntemleri örnek soru;

Aşağıdakilerden hangisi konserve üretiminde yaygın olarak kullanılan bir muhafaza yöntemidir?

- a) Fermentasyon
- b) Kurutma
- c) Dondurma
- d) Sterilizasyon
- e) Işınlama

Gıda kalite ve güvenliği sistemleri örnek soru;

Hangisi gıda işletmelerinde HACCP sisteminin kurulma nedenlerinden değildir?

- a) Üretim hızının yavaş olması
- b) Daha fazla kontaminasyon olasılığı
- c) Septisemi
- d) Alerji
- e) Kanser