

1. I. Renk ve koku vermek
II. Güvenilir ve kullanılabılır hâle getirmek
III. Dayanma auresini uzatmak

Hazır gıdaların hazırlanmaında kullanılan katkı maddelerinin iglevled yukandakilerden hangileri olabilir?

- A)Yalnız I B) Yalnız III C) I ve II
D) I ve III E) I, II ve III

2. UHT İşlemi sırasında sütü pigiren buharın sıcaklık aralığı hangi sepenekte doğru **verilmiştir**

- A) 11D °C - 120°C
B) 120 °C — 120°C
C) 130 °C— 140 °C
D) 140 °C — 150 °C
E) 150 °C — 160 °C

3. UHT ydntemiyle pişirilen sîtün raf ömrünün diğer ydntemlerle pişirilmiş sütte gîfre daha uzun olması,
I. Hişbir mikroorganizmayı bannırmaması
II. Sütte kimyasal koruyucunun bulunması
III. Çok fazla miktarda mineral içemesi
verilenlerden hangileri olabilir?

- A) Yalnız I B) I ve II C) I ve III
D) II ve III E) I, II ve III

4. **Aşağıdaki gıda kodlarından hgngleri koruyucu sınıfını**

- A) E 100-199 B) E 200-297
C) E 300-321 D) E 500-578
E) E 620-837

5. Aşağıdaki E kodlarından hangisi asit ve baz sağlayıcı gıdalara aittir?

- A) 900-927 B) 620-637
C) 500-578 D) 322-500
E) 300-321

6. **Avrupa biz4igi ülkelerinde onay almış hazır gıdalarda paket üzerindeki harf ağıdakilerden hangisidir?**

A) E

B) D

C) C

D) B

E) A

www.derskitabicevaplarim.com

Cevaplar :

1)D, 2)D, 3)A, 4)B, 5)C, 6)A,