

1. 104  
122  
283  
368  
402

Yukandaki E kodlarından kaç tanesi renklendürücü aittir?

- A) 1 B) 2 C) 3 D) 4 E) 5

2. **Hazır gıdalarda bulunan katı maddelerinin son yıllarda**

hızlı biçimde artmasının nedeni,

- I. Çalışan nüfusun yoğun olması  
II. Bireysel yaşamın hızla yayılması  
III. Öğrencilerin okulda daha çok vakit geçirmesi

Verilenlerden hangileri olabilir?

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

3. **Yanda verilen hazır gıdaya bakıldığında**

İE aklı gelebilecek katkı maddesinin kod numarası aşağıdakilerden hangisi



- A) E 107 B) E 221 C) E 312  
D) E 535 E) E 953

4. Simit  
Ekmek  
Tost  
Pide  
Hamburger

**Yukandaki gıda maddelerinin kaç tanesinde "E" kodlu katkı maddesi olabilir?**

- A) 1 B) 2 C) 3 D) 4 E) 5

5. **Aşağıdakilerden hangisi gıda maddelerinde asit düzenleyici olarak kullanılır?**

- A) Formik asit B) Asetik asit  
C) Sitrik asit D) Okzalik asit  
E) Propanoik asit

6.

- Domates
- Balık eti
- Dana eti
- Tavuk eti
- Vişne

Yukarıdaki gıda maddelerinden kaç tanesinin üzerinde bakteri çoğalmasına karşı yüksek derecede ısıll işlem yapılmasına gerek yoktur?

A) 1

B) 2

C) 3

D) 4

E) 5

[www.derskitabicevaplarim.com](http://www.derskitabicevaplarim.com)

Cevaplar :

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