

**4. SINIF FEN BİLİMLERİ "TAZE ve DOĞAL BESİNLER" KONU DEĞERLENDİRME TESTİ**

Sebze ve meyveleri .....★..... tüketmek en doğrusudur.  
.....●..... yiyecekler besin değerlerinin çoğunu kaybeder.

Yukarıdaki anlatımdaki boşluklara yazılacak sözcükler yerine semboller konulmuştur.

1 - Aşağıdaki eşleştirmelerden hangisi yapılırsa anlatımda verilen bilgi yanlış olur?

- |    |            |  |            |
|----|------------|--|------------|
|    | ★          |  | ●          |
| A) | çiğ        |  | Piştirilen |
| B) | taze       |  | Kurutulan  |
| C) | mevsiminde |  | Dondurulan |
| D) | doğal      |  | Temiz      |

2 - Aşağıdakilerden hangisi sağlıklı bir besinin taşıdığı özelliklerden biri olamaz?

- A) Zedelenmemiş                      B) Doğal                      C) Renklendirilmiş                      D) Temiz

3 - Aşağıdaki bilgilerden hangisi yanlıştır?

- A) Mevsimine uygun besinler tüketmek daha yararlıdır.  
B) Tazeliğini kaybetmiş besinler sağlığa zarar verir.  
C) TSE damgası besinlerin doğal olduğunu gösterir.  
D) Temiz ve doğal besinler sağlıklıdır.

4 - Aşağıdaki bilgilerden hangisi doğrudur?

- A) Katkı maddeleri, besinlerin saklanma süresini artırmak için kullanılır.  
B) Paketlenmiş hazır meyve sularının besin değeri daha yüksektir.  
C) Kavrulmuş kuruyemişler, çiğ olanlardan daha besleyicidir.  
D) Doğal gıdalar, paketlenmeden satılan tüm yiyeceklerdir.

**1 7 4**  
**ALO GIDA**

5 - Görseldeki telefon hattının amacı aşağıdakilerden hangisinde açıklanmıştır?

- A) Yemek siparişi hattı                      B) Besinlerle ilgili ihbar ve şikâyet hattı  
C) Market yiyecek ve içecek alışverişi hattı                      D) Yardıma muhtaç insanlara gıda sağlama hattı

**Katkı maddeleri için;**

- I. Tek başına besin olarak tüketilebilir.  
II. Doğal gıdalarda bulunmaz.  
III. Sağlığa zararlıdır.

6 - özelliklerinden hangileri doğrudur?

- A) Yalnız I                      B) I - II                      C) II - III                      D) I - II - III

7 - Aşağıda bazı ürünlerin etiketlerindeki saklanma koşulları verilmiştir. Ürünlerin hangisinin bulunduğu ortam uygun olmadığı için sağlıklı bir besin olma özelliğini kaybedebilir?

A)

Günlüğü, koku, ısı ve nemden koruyunuz. 7 C altında donabilir tekrar çözülmesi kalitesini etkilemez.

Tahta dolabın içinde

B)

Tavsiye edilen tüketim tarihi kavanozun altındadır. Serin yerde muhafaza ediniz. Güneş ışığından koruyunuz. Kapak açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza ediniz.

Buzdolabında

C)

+4 °C'de muhafaza ediniz.

Pencerenin önünde

D)

Ürünü kuru bir ortamda, oda sıcaklığında (yaklaşık 22 °C) saklayınız, ısı ve güneş ışığından koruyunuz.

Kapaklı dolabın içinde

Tam Yağlı Beyaz Peynir:  
Pastörize inek sütünden üretilmiş taze beyaz peynirdir. Kuru maddede en az %45 süt yağı içerir. İçindekiler: Pastörize inek sütü, peynirkültürü, stabilizatör (CaCl<sub>2</sub>), peynir mayası, tuz.

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın 31.07.2001 tarih ve 4-03465-00015-7 sayılı izni ile Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiştir.

+4 °C ile +8 °C arasında saklayınız.  
Son tüketim tarihinden önce tüketiniz.

8 - Yandaki gıda etiketinde gösterilen bölüm ürünün hangi özelliğinin kanıtıdır?

- A) Güvenilir olduğunun
- B) Çok vitamin içerdiğinin
- C) Doğallığının
- D) Tazeliğinin

9 - Aşağıda içerik etiketleri verilen ürünlerden hangisinde katkı maddesi vardır?

A)

İçindekiler: Organik üzüm pekmezi, fındık (%25), yağsız süt tozu, karakovan balı (%10), tereyağı (süt ürünü), sızma zeytinyağı, kakao tozu (%6)

KAKAOLU FINDIK KREMASI

B)

Su, şeker, fermente peynir altı suyu/peynir altı suyu tozu, ananas konsantresi, asitliği düzenleyici (sitrik asit) Meyve suyu miktarı en az %2, ananas suyu konsantresinden üretilmiştir.

ANANAS AROMALI İÇECEK

C)

Yağlı inek sütünden pastörize ve vakum cihazıyla sütün suyu uçurularak koyulaştırılmıştır. +4°C'de buzdolabında muhafaza ediniz. Güneş ışığından koruyunuz. İçindekiler: Pastörize inek sütü, yoğurt kültürü

YAĞLI YOĞURT

D)

İçindekiler: Organik taze kırmızı biber, organik süzme yoğurt, organik tam buğday unu, organik kuru soğan, organik nane, organik ekşi maya, deniz tuzu

TARHANA

10 - Yandaki etiketi verilen içecekte kullanılan maddelerden hangisi sağlığa zararlı katkı maddesidir?

- A) Su
- B) Şeker
- C) Elma suyu
- D) Aroma verici

**Elma, Şeftali Suyu**  
İçindekiler: Konsantreden üretilmiş meyve suyu %100 (elma, şeftali), su, aroma vericiler, asitliği düzenleyici (sitrik asit). İşletme Kayıt Numaraları: Bursa (BRS) TR-16-K-009424, Mersin (MRS) TR-33-K-008236. Üretim yeri kısaltması ambalaj üzerine kodlanmıştır. üretim tarihi ve saati ambalajın üzerindedir ve parti numarası yerine geçer. Tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) ambalajın üzerindedir. Türk Gıda Kodeksi, Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği'ne uygundur. DOĞAL OLARAK ŞEKER İÇERİR.