

Kendimizi sıneyalım

- 1- Aşağıdakilerden hangisi meyve ve sebze işleme teknolojisi sınıfına girmez?
a) Reçel üretimi b) Salça üretimi c) Meyve suyu üretimi
d) Meyve ve sebzelerin kurutulmaları e) Işınlama
- 2- Aşağıdaki meyvelerden hangisi nektar tip meyve suyuna işlenmez?
a) Şeftali b) Nar c) Kayısı d) Vişne e) Erik
- 3- Aşağıdaki meyve sularının hangisinde ekstraktör kullanılır?
a) Elma suyu b) Kayısı nektarı c) Vişne nektarı
d) Portakal nektarı e) Domates suyu
- 4- Aşağıdaki meyvelerden hangisine çekirdek çıkarma işlemi uygulanır?
a) Elma b) Üzüm c) Vişne d) Nar e) Armut
- 5- Aşağıdakilerden hangisi meyve suyu işleme aşamalarından değildir?
a) Çekirdek çıkarma b) Pastörizasyon c) Yıkama ve ayıklama
d) Haşlama e) Durultma
- 6- Sitrus hattında meyve suyu randımanı hangi sınırlar arasında yer alır?
a) %35-37 b) %20-23 c) %40-45 d) %70-89 e) Hiçbiri
- 7- Aşağıdakilerden hangisi kutu konserveçiliğinde hava çıkarma işleminin sonuçlarından değildir?
a) Oksidatif bozulmalar engellenir
b) Kutu materyalinde korozyon (aşınma) engellenir,
c) Kutu kapatıldıktan sonra istenen vakum sağlanır,
d) Aroma ve renk maddeleri istenen ölçüde korunamaz,
e) Mikrobiyel bozulmanın önüne geçilmiş olur.
- 8- Mikroorganizmaların ısıll yolla ölümü üzerine aşağıdaki faktörlerden hangisi etkili değildir?
a) Ortamdaki başlangıç mikroorganizma sayısı
b) Mikroorganizmaların yaşı
c) Ortamın pH'sı
d) Ortamdaki tuz, şeker konsantrasyonu
e) Ürünün kalori değeri
- 9- Aşağıdakilerden hangisi kurutmanın amaçlarından değildir?
a) Hızlı kurutmak b) Kaliteli ürün elde etmek
c) kalite kaybının mümkün olduğunca az tutulması

d)son ürünlerdeki kalite beklentilerinin yükseltilmesi,

e)enerji verimliliği

10- Salçanın kutulara dolum sıcaklığı kaç °C'dir?

a)75°C

b)93°C

c)121°C

d)45°C

e)60°C

Kendimizi sınavalım cevap anahtarı

1-e Cevabınız yanlış ise "Giriş" bölümünü gözden geçiriniz.

2-b Cevabınız yanlış ise "Meyve suyu üretimi" bölümünü gözden geçiriniz.

3-d Cevabınız yanlış ise "Sitrus hattı" bölümünü gözden geçiriniz.

4-c Cevabınız yanlış ise "Meyve suyu üretimi" bölümünü gözden geçiriniz.

5-d Cevabınız yanlış ise "Konserve üretimi" bölümünü gözden geçiriniz.

6-a Cevabınız yanlış ise "Sitrus hattı" bölümünü gözden geçiriniz.

7-e Cevabınız yanlış ise "Konserve üretimi" bölümünü gözden geçiriniz.

8-e Cevabınız yanlış ise "Konserve üretiminde kritik noktalar" bölümünü gözden geçiriniz.

9-a Cevabınız yanlış ise "meyve ve sebze kurutma" bölümünü gözden geçiriniz.

10-b Cevabınız yanlış ise "Salça üretimi" bölümünü gözden geçiriniz.