

Kimya Her Yerde - 3

1. Aşağıdakilerden hangisi hazır gıdaların daha çok tercih edilme sebeplerinden değildir?

- A) Daha kolay ulaşılması
- B) Tüketim ömrünün daha kısa olması
- C) Daha gösterişli ambalajlarda sunulması
- D) Tatlandırıcılar sayesinde daha lezzetli olması
- E) Fiyatlarının daha uygun olması

2. Hazır gıdalar ile ilgili;

- I. Raf ömürleri sınırsızdır.
- II. Son kullanma tarihinden sonra da tüketilebilir.
- III. Satın alırken üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat edilmelidir.

yargılarından hangileri yanlıştır?

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

3. Gıda katkı maddeleri;

- I. raf ömrünü uzatmak,
- II. güzel görünüm sağlamak,
- III. mikroorganizmaların oluşumunu engellemek

amaçlarından hangileri için kullanılır?

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

4. Hazır gıdalar;

- I. renklendiriciler,
- II. koruyucular,
- III. tatlandırıcılar

gibi katkı maddelerinden hangilerini içerirler?

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

5. Gıdanın akıcılığını ve kıvamını ayarlamak, farklı sıvıların ve katıların ayrılıp faz oluşturmasını önlemek amacıyla hazır gıdalarda kullanılan katkı maddesi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Renklendiriciler
- B) Emülsiyonlaştırıcılar
- C) Asitlik düzenleyiciler
- D) Tatlandırıcılar
- E) Antioksidanlar

6. UHT işlemi ile ilgili;

- I. Gıdaların raf ömrünü uzatır.
- II. En çok süt işlemede kullanılır.
- III. Yüksek sıcaklıkta kısa süreli bir işlemdir.

yargılarından hangileri doğrudur?

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

7. Aşağıda verilenlerden hangisi yanlıştır?

- A) Koruyucu katkı maddeleri ürünlerin raf ömrünü kısaltır.
- B) Hazır gıdaları uzun süre kullanmak birçok sağlık problemine yol açar.
- C) Son tüketim tarihi geçmiş ürünler kullanılmamalıdır.
- D) Antioksidanlar gıdaların acımasını ve bozulmasını önler.
- E) Süt UHT yöntemi ile daha uzun ömürlü hale getirilir.

8. Avrupa Birliği gıda katkı maddelerini kısa yoldan göstermek için bir kodlama sistemi geliştirmiştir. Bu sistemde her katkı kodu - - - - harfi ile başlar, üç veya dört rakamdan oluşan bir sayı ile tamamlanır.

Yukarıdaki cümlede boş bırakılan yere hangisi yazılmalıdır?

- A) G B) K C) E D) M E) S

9. Gıda maddeleri ile ilgili;

- I. Son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin besleyici özelliği kalmaz.
- II. Hazır gıdalarda bulunan emülsiyonlaştırıcı maddeler topaklanmayı önler.
- III. Katkı maddeleri kanserojen etki yapabilir.

yargılarından hangileri doğrudur?

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

10. Aşağıdakilerden hangisi yağların gerekenden fazla kullanılmasının sonuçlarından değildir?

- A) Damar tıkanıklığı
- B) Kalp hastalığı
- C) Karaciğer yağlanması
- D) Kandaki kötü kolesterolün (LDL) düşmesi
- E) Tip 2 diyabeti

11. Doymuş yağ sınıfında olan, yapısında protein ve az miktarda şeker bulunan bu nedenle kızartmalarda kullanılması uygun olmayan yağ, aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Tereyağı
- B) Margarin
- C) Fındık yağı
- D) Mısır özü yağı
- E) Zeytin yağı

12. Yağın yapısını değiştirmeden saflığını ve tadını koruyarak mekanik yöntemlerle ve ısı uygulaması ile elde edilen yağdır. Yağı saflaştırmak amacı ile ürüne sadece su ile yıkama, çöktürme, süzme ve santrifüjleme işlemleri yapılır.

Asit oranı yüksek, keskin ve güçlü bir tada sahip olan bu yağ aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Margarin
- B) Sızma yağ
- C) Riviera yağ
- D) Rafine yağ
- E) Vinterize yağ

