Adı Soyadı: ……

TC: ……

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

GIDA TEKNİKERLİĞİ

UNVAN DEĞİŞİKLİĞİ SINAVI

Süre 90 Dakika

1. Sütte pastörizasyon işleminin tam olarak gerçekleşmesi için hangi enzimin inaktif gelmesi gerekir?
A) Peroksidaz
B) Lipoksigenaz
C) Polifenol oksidaz
D) Alkali fosfataz
E) Katalaz

2. Aşağıdakilerden hangisi miyofibriler proteinlerden değildir?
A) Elastin
B) Aktin
C) Miyosin
D) Troponin
E) Tropomiyosin

3. Sirkede bulunan başlıca organik asit hangisidir?
A) Sitrik asit
B) Asetik asit
C) Fumarik asit
D) Süksinik asit
E) Malik asit

4. Ete sululuk, tat ve atoma vererek et kalitesi üzerinde büyük etkiye sahip olan yağ birikimi türüne ne ad verilir?
A) Katmerleşme
B) Mozayikleşme
C) Olgunlaşma
D) Zenginleşme
E) Gevrekleşme

5. Aşağıdakilerden hangisi doğal renklendirici maddelerden birisi değildir?
A) Beta karoten
B) Klorofil
C) Likopen
D) Paprika
E) Tartrazin

6. Çizgili kaslarda bulunan bu bölge ışık mikroskobu veya elektron mikroskobu ile incelendiğinde koyu renkte görünür ve miyosin filamanları sadece bu bölgede bulunur. Sözü edilen bölge hangisidir?
A) Y Bandı
B) S Bandı
C) A Bandı
D) E Bandı
A) I Bandı

7. Tereyağının kendine has tat ve aromasının oluşmasında etkili madde hangisidir?
A) Lutein
B) Gallik asit
C) Asetaldehit
D) Resveratrol
E) Benzoik asit

8. Aşağıdakilerden hangisi kasaplık hayvanlarda kesim sonrası biyokimyasal değişiklerden dolayı meydana gelen ve arzu edilmeyen değişiklerden birisi değildir?
A) Soğuk sertleşmesi
B) DFD et
C) PSE et
D) Don yanığı
E) Çözünme sertliği

9. Boza üretiminde alkol fermentasyonundan sonra hangi fermentasyon gerçekleşir?
A) Laktik asit fermentasyonu
B) Propiyonik asit fermentasyonu
C) Sitrik asit fermentasyonu
D) Bütirik asit fermentasyonu
E) Asetik asit fermentasyonu

10. Ette mikrobiyal gelişme sonucu birçok biyokimyasal değişiklik meydana gelir. Bu değişiklikler sonucu bozulmayı karakterize eden bazı bileşikler açığa çıkar. Aşağıdakilerden hangisi bu maddelerden birisi değildir?
A) H_2S
B) NH_3
C) Putresin
D) Kadaverin
E) Lugol

11. Balın kuru maddesinin % 40'nı oluşturan madde hangisidir?
A) Fruktoz
B) Maltoz
C) Glukoz
D) Sakkaroz
E) Galaktoz

12. Aşağıdakilerden hangisi et ürünlerinde kürleme işlemi yapılırken tuzun yanında kullanılabilecek maddelerden birisi değildir?
A) Karbonat
B) Nitrat
C) Nitrit
D) Askorbik asit
E) Şeker

13. İndirgen şekerler ile aminoasitlerin amin grupları arasında yüksek sıcaklıkta meydana gelen reaksiyon hangisidir?
A) Karamelizasyon
B) Vinterizasyon
C) Polimerizasyon
D) Askorbik asit oksidasyonu
E) Maillard reaksiyonu

14. Et ve et ürünlerinde tütsüleme (dumanlama) işlemi yapılacağı zaman aşağıdaki ağaç türlerinden hangisi tercih edilmez?
A) Meşe
B) Çam
C) Gürgen
D) Ihlamur
E) Kayın

15. Hangi esansiyel aminoasitlerden birisi değildir?
A) Lösin
B) İzolösin
C) Aspartik asit
D) Fenilalanin
E) Valin

16. Scromboid zehirlenmesi adı da verilen ve balıkta yüksek oranda oluştuğu zaman insanda zehirlenmeye neden olan madde hangisidir?
A) Trimetil amin
B) İndol
C) Histamin
D) Kadaverin
E) Putresin

17. Sucuk, salam, sosis gibi ürünlerin hazırlanmasında etin kıyılması, yoğurulması ve sonuç olarak hamurun hazırlanması için kullanılan ekipmana ne ad verilir?
A) Blender
B) Mikser
C) Homojenizatör
D) Kuter
E) Blanşör

18. Berrak meyve suyu üretiminde durultma amacıyla aşağıdaki maddelerden hangisi kullanılmaz?
A) Bentonit
B) Jelatin
C) Kieselsol
D) Lignin
E) Aktif kömür

19. Fermente sucukta nem içeriği en fazla % kaç olmalıdır?
A) 20
B) 25
C) 30
D) 35
E) 40

20. Belirli bir küf cinsi tarafından üretilen, insan ve hayvan sağlığı üzerine olumsuz etkisi olan ve en çok mısırda görülen mikotoksin hangisidir?
A) Aflatoksin
B) Fumonisin
C) Okratoksin
D) Patulin
E) İnulin

21. Sucuğa tipik kırmızı rengini veren bileşenin adı nedir?
A) Nitrozomiyoglobin
B) Hemoglobin
C) Globulin
D) Albumin
E) Miyoglobin

22. Aşağıdakilerden hangisi doymuş yağ asididir?
A) Oleik asit
B) Linoleik asit
C) Stearik asit
D) Linolenik asit
E) Araşidonik asit

23. Etlerin gövdedeki yerleri göz önünde bulundurulduğunda aşağıdakilerden hangisi birinci kalite etler sınıfında yer almaz?
A) Bonfile
B) İncik
C) Kontrfile
D) Rosto
E) Pirzola

24. Aşağıdaki maddelerden hangisinin 1 gramı diğerlerinden daha fazla enerji verir?
A) Vitamin
B) Karbonhidrat
C) Mineral
D) Yağ
E) Protein

25. Aşağıdakilerden hangisi aşırı et tüketimine bağlı olarak ortaya çıkabilecek hastalıklardan birisidir?
A) İskorbüt
B) Pellegra
C) Gut
D) Beriberi
E) Osteomalasi

26. Aşağıdakilerden hangisi bitkisel kaynaklı bir enzim değildir?
A) Rennin
B) Fisin
C) Papain
D) Malt diyastazı
E) Bromelin

27. Pastırma üretiminde kullanılacak olan ete derin kesikler atma işlemine ne ad verilir?
A) Yontma
B) Deşme
C) Yarma
D) Şaklama
E) Bıçak atma

28. Türk Gıda Kodeksi'ne göre domates salçasında briks değeri en az kaç olmalıdır?
A) 26
B) 28
C) 30
D) 32
E) 34

29. Et sektöründe en çok kullanılan yapay aroma maddesi hangisidir?
A) Dioktil Sodyum Sülfosüksinat
B) Etilendiamin Tetraasetik Asit
C) Allil Disülfür
D) Siklamik Asit
E) Mono Sodyum Glutamat

30. Aşağıdakilerden hangisi yağda çözünen vitaminlerden birisi değildir?
A) D
B) E
C) A
D) K
E) B

31. Hangisi et ürünlerinde tuz kullanımının sağladığı faydalardan birisi değildir?
A) Suda çözünerek salamura haline dönüşür ve mikroorganizmaların gelişmesini engeller
B) Hamurun su tutma kapasitesini arttırır
C) Tuzda çözünür nitelikli et yağlarını çözündürerek emülsiyonun meydana gelmesini önler
D) Karakteristik tadın ortaya çıkmasına yardımcı olur
E) Et ürünlerinde pişirme ve ısıtma süresinin kısalmasında etkilidir

32. Konserve ürünlerde bombaja neden olarak bozulmaya yol açan ve 1 yaşın altındaki bebeklerin bal yedikleri takdirde zehirlenmesine neden olan mikroorganizma hangisidir?
A) *Listeria monocytogenes*
B) *Staphylococcus aureus*
C) *Vibrio cholerae*
D) *Shigella dysenteria*
E) *Clostridium botulinum*

33. Et ve ürünlerinde protein miktarının hesaplanması için protein tayininde bulunan azot miktarı hangi faktör sayısı ile çarpılır?
A) 5.50
B) 5.75
C) 6.00
D) 6.25
E) 6.50

34. Aşağıda tahıllar ve bu tahılların yapısında bulunan proteinler verilmiştir. Hangi eşleşme yanlıştır?
A) Buğday – Gluten
B) Çavdar – Kazein
C) Mısır – Zein
D) Yulaf – Avenin
E) Arpa – Hordein

35. Aşağıdakilerden hangisi et ürünlerinde kullanılan stabilizatörlerden biridir?
A) Karaya gam
B) Gam arabik
C) Keçiboynuzu gamı
D) Karragenan
E) Glukono delta lakton

36. Ekmek, şarap, bira gibi ürünlerin elde edilmesi için kullanılan mikroorganizma türü hangisidir?
A) *Streptococcus thermophilus*
B) *Lactobacillus bulgaricus*
C) *Saccharomyces cerevisiae*
D) *Penicillium roquefort*
E) *Penicillium camembert*

37. Karkas etlerin soğuk depoda saklanmasında depolama ömrünü uzatmak için hangisi kullanılabilir?
A)Kürleme
B)UV Işınlama
C)Tütsüleme
D)Pişirme
E)Kurutma

38. Enzimatik olmayan renk esmerleşmesi (Mailllard Reaksiyonu) hangi maddeler arasındaki reaksiyon sonucu olur?
A)Şeker-Yağ
B)Şeker-Su
C)Şeker-Vitamin
D)Şeker-Protein
E)Şeker-Mineral

39. Kurutma ve depolama işleminde oksidasyonla en fazla kayba uğrayan vitamin hangisidir?
A) A B) B C)C D) D E) E

40. Gıda endüstrisinde en çok kullanılan antibiyotik hangisidir?
A)Klorterasiklin
B)Teramisin
C)Nisin
D)Natamisin
E)Nistatin

41.Küf ve mayalar üzerinde düşük dozda etkili olduğu halde bakterilere etkili olmayan antibiyotik hangisidir?
A)Klorterasiklin
B)Teramisin
C)Natamisin
D)Nisin
E)Nistatin

42. Basınçlı doymuş su buharı ile çalışan aletlere ne denir?
A)Benmari
B)Etüv
C)Kül Fırını
D)Otoklav
E)Baum Aerometresi

43. Hangi seçenek yapay kurutma ile önlenir?
A)Hijyen
B)Hayvan Zararı
C)Kurutma Süresi Kısaltma
D)Renk Kaybı
E)Kaliteyi Koruma

44. Aşağıdakilerden hangisi disakkarittir?
A)Glikoz
B)Sükroz
C)Fruktoz
D) Galaktoz
E) Nişasta

45. Bir gram karbonhidrat 4 kcal enerji verir. Günlük enerji ihtiyacı 2000 kcal olan bir kişi, bu ihtiyacın % 60'ını karbonhidratlardan karşılarsa ne kadar karbonhidrat tüketmelidir?
A)50 GR
B)100 GR
C)200 GR
D)300 GR
E)400 GR

46. Halk arasında marazlı olarak bilinen marasmus hastalığı hangi besinlerin eksikliğinde görülür?
A)Vitamin
B) Enerji-Mineral
C) Protein ve Enerji
D) Karbonhidrat
E) Yağ

47. Aşağıdaki yağlardan hangisinde çift bağ sayısı fazladır?
A)Margarin
B)Vücut Yağı
C) Tereyağı
D) Sıvı Yağ
E)Kuyruk Yağı

48. Daha çok üzümde bulunduğu için üzüm şekeri de denebilen monosakkarit hangisidir?
A)Galaktoz
B)Laktoz
C)Sükroz
D)Glikoz
E)Sakkaroz

49. Günlük hayatımızda tükettiğimiz çay şekeri hangisidir?
A)Levüloz
B)Galaktoz
C)Sakkaroz
D)Glikoz
E)Früktoz

50. Metabolik su nedir?
a)Fazla magnezyum içeren sudur
b)Besinlerin vücutta oksitlenmesi sonucu oluşan az miktardaki sudur
c)Vücut ısısını dengeleyen sudur
d)Deriden terleme ile atılan sudur
e) Kronik enerji yetersizliği sonucu oluşan sudur

----------TEST BİTTİ CEVAPLARINIZI KONTROL EDİNİZ----------

1.	D
2.	A
3.	B
4.	B
5.	E
6.	C
7.	C
8.	D
9.	A
10.	E
11.	A
12.	A
13.	E
14.	B
15.	C
16.	C
17.	D
18.	D
19.	E
20.	B
21.	A
22.	B
23.	B
24.	D
25.	C

26.	A
27.	D
28.	B
29.	E
30.	E
31.	C
32.	E
33.	D
34.	B
35.	E
36.	C
37.	B
38.	D
39.	C
40.	C
41.	C
42.	D
43.	B
44.	B
45.	D
46.	C
47.	D
48.	D
49.	C
50.	B