**ET İŞLEME DALI ÖRNEK SORULAR (USTALIK)**

**1. Kesimden hemen sonra sıcak karkas ağırlığının, aynı hayvanın kesim öncesi canlı ağırlığına bölünmesiyle elde edilen sonuca ne denir ?**

A)Sıcak randıman

B) Soğuk randıman

C) Eksik randıman

D) Fazla randıman

**2. En az 5 cm kenar uzunluğuna sahip ve üçgen şeklinde olan damga hangi etlere vurulur?**

A)Kesin olarak imha edilmesi gereken ve yenilemeyen etler

1. Şarta bağlı olarak yenmesine izin verilen etler
2. Yenilebilir fakat besi değeri düşük olan etler
3. Kesin olarak yenilebilir, sağlıklı etler

**3.**

I. Etin mikroorganizma içeriği düşük olmalıdır.

II. Sucuğa işlenecek etlerin sinirleri mümkün olduğunca ayrılmalıdır.

III. Etin pH’ı 7-8 arasında olmalıdır.

**Verilenlere göre hangisi sucuk üretiminde kullanılacak etin özelliklerinden değildir?**

1. Yalnız I
2. Yalnız II
3. Yalnız III
4. I, II, III

**4. Kendi ekseni etrafında dönen yatay düzlemli eğik (kaydırak) taşıyıcılara ne ad verilir?**

1. Helezonlu götürücüler
2. Bantlı götürücüler
3. Otomatik götürücüler
4. Kancalı götürücüler

**5. Kesimden hemen sonra tartıldığında “sıcak karkas ağırlığı”, türlerine göre değişen süre soğutulduktan sonra belirlenen ağırlığa ne denir?**

1. Soğuk karkas ağırlığı
2. Sıcak karkas ağırlığı
3. Soğuk randıman
4. Sıcak randıman

**6.** Koyun gövde etleri toklu, şişek, …, …., …. olarak beşe ayrılır.

**Boş bırakılan yerlere hangi ifadeler gelmelidir?**

A) Öveç, marya, koç

B) Kuyruk, toklu, koç

C) Kuzu, karkas, marya

D) Hiçbiri

**7. Hangisi sucukta bulunan nitratın kullanım amacı değildir?**

1. Renk gelişimini sağlamak
2. Mikroorganizmaların gelişmesini önlemek
3. Koruyuculuk sağlamak
4. Ürünün dağılmasını önlemek

**8.**

I. Vakumlu olmalıdır.

II. İçindeki materyali tartabilmelidir.

III. Paslanması gıda sanayinde önemli değildir.

IV. Materyalin sıcaklığını ve karışma süresini göstermelidir.

**Verilenlerden hangisi/hangileri et işletmelerinde kullanılan hamur karıştırıcıların özelliklerinden değildir?**

A) I,II,III

B) I,II,IV

C) II,III,IV

D) Yalnız III

**9. Hangisi ambalajlama ve paketleme bölümü alanlarından değildir?**

A) Gelen ürün soğuk deposu

B) Ürün porsiyonlama veya dilimleme bölümü

C) Kesim bölümü

D) Sevkiyat alanı

**10. “**Kanatlı etler -18 °C’de en çok ….. ay saklanır.”

**İfadesinde boş bırakılan yere hangisi getirilmelidir?**

A)3

B)12

C)6

D)1

**CEVAP ANAHTARI  
1. A**

**2. A**

**3. C**

**4. A**

**5. A**

**6. A**

**7. D**

**8. D**

**9. C**

**10. B**