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

**1. Hangisi hububat ürünlerinde kalite kaybına neden olan etmenlerden biri değildir?**

A) Mikroorganizmalar

B) Oksidasyon

C) Nem

D) Besin içeriği

**2. Çelik depolara genellikle ne denilmektedir?**

A) Hermetik depo

B) Silo

C) Çuvallı havuz

D) Hangar

**3. Hangisi makarna yoğurmada kullanılan araçlardan değildir?**

A) Helezon

B) Palet

C) Refraktometre

D) Silindir

**4. Trabatto (ön kurutma) hangi makarnada uygulanır?**

A) Bucatti

B) Kalem

C) Linguine

D) Spaghetti

**5. Hangisi hamurda yapılabilecek kontrollerden değildir?**

A) Hamur olgunluğu

B) Hamur kıvamı

C) Hamur parlaklığı

D) Hamur tadı

**6. Mayaların şekeri (glikoz, maltoz, früktoz) parçalamasıyla ve karbondioksit meydana getirmesiyle oluşan mayalanma sürecine ne ad verilir?**

A) Yoğurma

B) Fermantasyon

C) Pişirme

D) Şekil verme

**7. Hangisi ekmek pişirmede kullanılan fırın çeşitlerinden biri değildir?**

A) Katlı ekmek fırınları

B) Döner arabalı ekmek fırınları

C) Mikrodalga fırınları

D) Kara (odun) fırınları

**8. “Ekşi hamur bir önceki hamurdan alınarak geliştirilebildiği gibi ………… kültür kullanılarak da yapılabilmektedir.” ifadesinde boş bırakılan yere hangisi gelmelidir?**

A) Farklı

B) Fermantasyon

C) Temiz

D) Starter

**9. Bisküvi üretiminde en yaygın kullanılan tatlandırıcı hangisidir?**

A) Glikoz

B) Kristal şeker

C) Malt şurupları

D) Sakkaroz

**10. Bisküvi üretiminde hamur hazırlandıktan sonra gelen aşama hangisidir?**

A) Kazıma

B) Paketleme

C) Pişirme

D) Şekillendirme

**CEVAP ANAHTARI  
1. D**

**2. D**

**3. C**

**4. B**

**5. C**

**6. B**

**7. C**

**8. D**

**9. D**

**10. D**