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

**1. Hangisi kuru madde artırım yöntemlerden birisidir?**

A) Homojenizasyon

B) Evaporasyon

C) Su ilavesi

D) Dondurma

**2. Süt, çevredeki yabancı kokuları çok kolay absorbe etme özelliğine sahiptir. Ahır kokusu ya da hayvanların kötü kaliteli yemlerle beslenmesi sütün tat ve kokusunu bozmaktadır. Bu sorunu ortadan kaldırmak için hangi işlem yapılmalıdır?**

A) Deodorizasyon

B) Standardizasyon

C) Homojenizasyon

D) Baktofügasyon

**3. Lipaz enziminin etkisiyle süt yağının parçalanması sonucunda hangisi meydana gelir?**

A) Ekşi tat

B) Tatsız

C) Pişmiş tat

D) Ransit tat

**4. Pastörize süt üretiminde, pastörizasyon aşamasından sonra hangi aşama gelir?**

A) Baktofügasyon

B) Ön ısıtma

C) Deodorizasyon

D) Soğutma

**5. En iyi kaşar peyniri hangi süt türünden yapılmaktadır?**

A) Koyun sütü

B) İnek sütü

C) Keçi sütü

D) Manda sütü

**6. Beyaz peynirlerde kullanılan en yaygın tuzlama yöntemi hangisidir?**

A) Salamura tuzlama

B) Kuru tuzlama

C) Sıcak tuzlama

E) Soğuk tuzlama

**7. Kaşar peyniri yapımında ortaya çıkan peynir altı suyundan üretilen peynir çeşidi hangisidir?**

A) Dil peynir

B) Eritme peynir

C) Lor peynir

D) Beyaz peynir

**8. Tereyağı üretiminde kullanılacak kremanın yağ oranı kaça standardize edilmektedir?**

A) %15 – 20

B) %30 – 35

C) %50 – 60

D) %65 – 70

**9. Dondurma üretiminde paketleme aşamasından sonra hangi aşama uygulanır?**

A) Homojenizasyon

B) Sertleştirme

C) Ön ısıtma

D) Pastörizasyon

**10. Dondurma sertleştirme odalarının sıcaklığının kaç derece arasında olması gerekmektedir?**

A) -5 ile -7 °C

B) -10 ile -15 °C

C) -28 ile -35 °C

D) -40 ile -50 °C

**CEVAP ANAHTARI  
1. B**

**2. A**

**3. D**

**4. D**

**5. A**

**6. A**

**7. C**

**8. D**

**9. B**

**10. C**