**BİTKİSEL YAĞ ÜRETİMİ DALI ÖRNEK SORULAR (KALFALIK)**

**1. Hangisi lipitlerin kimyasal özelliklerinden değildir?**

A) Yapılarında C, H, O elementleri bulunur.

B) Suda çözünür.

C) Organiktir.

D) Yağ asitlerinin esterleri hâline gelir.

**2.**

I- Hücrenin yapı maddelerindendir.

II-Enerji sağlamaz.

III-Yağda eriyen A, D, E, K vitaminlerinin taşıyıcısıdır.

IV-Vücutta fazla alınan yağ depo edilmeden vücuttan atılır.

**Yağlarla ilgili verilen ifadelerden yanlış olanlar hangisi seçenekte verilmiştir?**

A) Yalnız-I

B) Yalnız-II

C) II-IV

D) I-II-III-IV

**3. Hangisi kızartma yapılırken kullanılan yağlardandır?**

A) Tereyağı

B) Ayçiçek yağı

C) Margarin

D) Kuyruk yağı

**4. Ekilebileceği bölgeler her yıl Bakanlar Kurulunca tespit edilen, ekimi izne bağlı olan yağlı tohumlu bitki hangisidir?**

A) Aspir

B) Soya

C) Kanola

D) Haşhaş

**5. Gıda Mevzuatına göre yağlı tohumlar depolanırken yabancı madde miktarının en fazla ne kadar olması gerekir?**

A) %1

B) %3

C) %6

D) %8

**6. Mekanik presleme sonucu yan ürün olarak ortaya çıkan ve hayvan yemi gibi farklı şekillerde değerlendirilen artığa ne ad verilir?**

A) Küspe

B) Ham yağ

C) Çekirdek

D) Rafine yağ

**7. Solvent ile ektraksiyon yağ oranına göre hangisi yağlı tohumlularda kullanılır?**

A) Yağ oranı düşük

B) Yağ oranı çok düşük

C) Yağ oranı yüksek

D) Yağ oranı çok yüksek

**8. Ham yağların depolanmasıyla ilgili hangisi yanlıştır?**

A) Ham yağların depolanmasında FIFO kuralı geçerlidir.

B) Depo ısısı optimal seviyede tutulmalıdır.

C) Elde edilen ham yağların kalitesinde bozulma olmaması için uygun koşullarda bekletilmeleri gerekir.

D) Deponun doğrudan güneş ışığı almasında hiçbir sakınca yoktur.

**9. Hangisi rafinasyonla ilgili yanlış bir ifadedir?**

A) Rafinasyon yağın rengini sarartır.

B) Rafinasyon pek çok basamaktan oluşur.

C) Ham yağdaki safsızlıklar uzaklaştırılır.

D) İstenmeyen maddelerin uzaklaştırılması işlemidir.

**10.** **Renklerin açılması işleminin sanayideki adı hangisidir?**

A) Asitlik giderme

B) Ağartma

C) Zamksı maddelerin giderilmesi

D) Vinterizasyon

**11.** “…………………… işlemi kısaca yağın tat ve kokusunu bozan maddelerin su buharı ile uzaklaştırılmasıdır.”

**Cümlede boş bırakılan yere hangisi gelmelidir?**

A) Zamksı maddeleri giderme

B) Koku alma

C) Ağartma

D) Deodorizasyon

**CEVAP ANAHTARI
1. B**

**2. C**

**3. B**

**4. D**

**5. A**

**6. A**

**7. A**

**8. D**

**9. A**

**10. B**

**11. B**