**SU ÜRÜNLERİ İŞLEME DALI ÖRNEK SORULAR (USTALIK)**

**1. Su ürünleri işletmelerinde çalışan personelin hangisini yapması gerekir?**

A) Çalışma sırasında saat ve yüzük takması

B) Mutlaka sağlık kontrolünden geçmesi

C) Çalıştığı ortamda günlük kıyafetlerini giymesi

D) Kişisel eşyalarını çalışma ortamına getirmesi

**2. Deri ve yüzgeçlerin durumuna bakarak balığın taze olduğu nasıl anlaşılır?**

A) Deri parlak renkte ve berrak olmalıdır.

B) Yüzgeçler parçalanmış olmalıdır.

C) Deri mat ve bulanık renkte olmalıdır.

D) Deri sünen mukoza ile kaplı olmalıdır.

**3. Sardalye, uskumru, tirsi balığının tuzlanıp depolanması sırasında istenen değişim hangisidir?**

A) Yağların oksitlenmesi

B) Otolizin gerçekleşmesi

C) Kırmızılaşma görülmesi

D) Kokuşma görülmesi

**4. Dumanlanacak su ürünlerinde aranacak temel özellik hangisidir?**

A) Taze, derisinin parlak olması

B) Dondurulmuş olması

C) Yağ oranının düşük olması

D) Karbonhidrat oranının yüksek olması

**5. Kurutulmuş su ürünlerinde istenen kalite değişimi hangisidir?**

A) Proteinlerin yapısının bozulması

B) Yağların oksitlenmesi

C) Nem oranı düşürülmesi

D) Ürünlerde aroma ve lezzet kaybı

**6. Japonca’da kelime anlamı kıyılmış et olan; yarı işlenmiş, dondurulmuş, yıkanmış ve stabilize edilmiş balık kıymasına verilen ad hangisidir?**

A) Konserve

B) Havyar

C) Suşi

D) Surimi

**7. Surimi üretiminde kullanım üstünlüğü en fazla hangisindedir?**

A) Kılıç balığı

B) Kroaker balığı

C) Alabalık

D) Alaska balığı

**8. Hangisi balık sosisinin sterilizasyon süresidir?**

A) 15-25 dakika

B) 30-40 dakika

C) 50-60 dakika

D) 80-90 dakika

**9. Ülkemiz sularında hangi midye türü bulunmaz?**

A) Mavi midye

B) Taş midyesi

C) At midyesi

D) Akdeniz midyesi

**10.**

I. Mürekkep kesesine sahiptir.

II. Tatlı sularda yaşar.

III. Sekiz kollu (octo) ve on kollu (decapoda) olmak üzere iki grupta toplanır.

**Hangileri ahtapotun özelliği değildir?**

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

**CEVAP ANAHTARI  
1. B**

**2. A**

**3. C**

**4. A**

**5. C**

**6. D**

**7. D**

**8. D**

**9. A**

**10.A**