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

**1. Hangisi çiğ sütün işletmelere nakledilmesinde kullanılır?**

A) Evaporasyon

B) Göğüm

C) Klarifikatör

D) Separatör

**2. Tam yağlı süt ile yağsız sütün hangi miktarlarda karıştırılacağının hesaplanması hangi yöntemle yapılmaktadır?**

A) Üçgen yöntemi

B) Dikdörtgen yöntemi

C) Kare yöntemi

D) Pearson karesi yöntemi

**3. Baktofügasyon işlemi ile ne uzaklaştırılır?**

A) Gluten

B) Karbonhidratlar

C) Mikroorganizmalar

D) Yağlar

**4. Süt içinde emülsiyon hâlde bulunan yağ globüllerinin daha küçük parçalara bölünerek yağın daha stabil hâle gelmesi amacıyla yapılan mekaniksel işleme ne denir?**

A) Standardizasyon

B) Deaerasyon

C) Homojenizasyon

D) Klarifikasyon

**5. Yoğurda işlenecek süte starter kültür ilave edilmesine ne denir?**

A) Homojenizasyon

B) Standardizasyon

C) İnokülasyon

D) Dearasyon

**6. Parçalanmış meyveye ne denir?**

A) Briks

B) Mayşe

C) Palper

D) Parça

**7. Hangisi ayran üretim yöntemlerindendir?**

A) Süte tuz katarak/ Yoğurda su katarak

B) Süte su katarak/ Yoğurda tuz katarak

C) Süte tuz katarak/ Yoğurda tuz katarak

D) Süte su katarak/ Yoğurda su katarak

**8. ‘En az %3,5 süt yağı içeren süttür hangisidir?**

A) Tam yağlı süt

B) Yağlı süt

C) Az yağlı süt

D) Yağsız süt

**9. UHT sütlerin depolanma süresi en az ne kadardır?**

A) 1 ay

B) 2 ay

C) 3 ay

D) 4 ay

**10. Hangisi süt tozunun kullanım alanlarından biridir?**

A) İçme sütü üretimi

B) Et mamulleri üretimi

C) Ekmek üretimi

D) Un mamulleri üretimi

**CEVAP ANAHTARI
1. B**

**2. D**

**3. C**

**4. C**

**5. C**

**6. B**

**7. D**

**8. A**

**9. D**

**10. A**