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

**1. Hangisi zeytin hasadında mekanik yöntemlerdendir?**

A) El ile toplama

B) Makine ile hasat

C) Sırıkla çırpma

D) El ile sıyırma

**2. Zeytinin sofralık olarak üretiminde hangisi olumsuz bir özelliktir?**

A) Meyvenin etinin fazlalığı

B) Meyvenin taze olması

C) Çekirdeğin büyük olması

D) Meyvenin kaliteli olması

**3. Ülkemizde en çok zeytincilik yapılan bölge hangisidir?**

A) Karadeniz

B) Ege

C) Doğu Anadolu

D) İç Anadolu

**4. Yeşil zeytin hasat olgunluğuna geldiğinde meyve kabuk rengi nasıl olmalıdır?**

A) Yeşilden pembeye döndüğünde

B) Yeşilken

C) Sarıyken

D) Yeşilden sarıya döndüğünde

**5. Fermantasyonun başlangıcında salamuranın tuz konsantrasyonu % kaç olmalıdır ?**

A) %9

B) %15

C) %20

D) %30

**6. “Zeytinler salamurasız, açıkta veya naylon torbalarda; karton kolilerde piyasaya sunulacaksa zeytinlere salamura içindeyken …………………………….. verilmeli ve tuz oranı %9 – 10 seviyesine getirilmelidir.’’ cümlesinde noktalı yere hangisi gelmelidir?**

A) Sodyum benzonat

B) Sitrik asit

C) Sodyum klorür

D) Laktik asit

**7. Sele zeytini çeşidine ve olgunluğa bağlı olarak ortalama kaç günde tatlanır?**

A) 5-15 gün

B) 10-20 gün

C) 6-70 gün

D) 20-30 gün

**8. Kostik ile zeytin işleme yöntemiyle iki farklı türde zeytin elde edilmektedir. Bunlar verilenlerden hangileridir?**

A) Ripe olive (konserve tipi zeytin) ve kıvırcık tipi zeytin

B) Ripe olive (konserve tipi zeytin) ve konfit tipi zeytin

C) Kalamata ve konfit tipi zeytin

D) Kıvırcık ve konfit tipi zeytin

**9. Ezme zeytin üretiminde ezme işleminden sonra çıkan ürün yağını iyice dışarı salması için kaç gün bekletilmelidir?**

A) 1 gün

B) 3 gün

C) 5 gün

D) 10 gün

**10**. **Çizme yeşil zeytin fazla dayanıklı değildir. Bu sebeple fermantasyon sürecinde ve pazarlama aşamasında nasıl muhafaza edilmelidir?**

A) Oda sıcaklığında

B) Soğuk hava depolarında

C) Serin ve hijyenik yerde

D) Güneş gören bir yerde

**CEVAP ANAHTARI
1. B**

**2. C**

**3. B**

**4. D**

**5. A**

**6. A**

**7. D**

**8. B**

**9. A**

**10. C**