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

**1. Hangisi yağı çıkartılan bir tohum türü değildir?**

A) Ayçiçeği

B) Buğday

C) Mısır

D) Zeytin

**2.**

I- Yağı çıkarılacak tohumun nemi maksimum %10 olmalıdır.

II-Enerji verir.

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

IV-Vücuda alınan fazla yağ depo edilmeden vücuttan atılır.

**Yukarıda verilen ifadelerden hangisi/hangileri doğrudur?**

A) Yalnız I

B) Yalnız II

C) I, II, III

D) I, II, III, IV

**3. Çırçırlama işlemiyle liflerinden ayrılarak yağı elde edilen tohum hangisidir?**

A) Ayçiçek tohumu

B) Soya tohumu

C) Kanola

D) Pamuk tohumu

**4. Yağlı tohumlulardan yağ elde edilmesi sırasında yapılan pullama işlemi ne amaçla yapılır?**

A) Tohumu yassılaştırarak yağ çıkışını kolaylaştırmak

B) Elde edilecek küspe miktarını arttırmak

C) Yağın rengini açmak

D) Yağa aroma vermek

**5. Yağ oranı %…… ve daha yüksek olan yağlı tohumlarda tercih edilen ekstraksiyon yöntemi pres yöntemiyle ekstraksiyondur. Cümlede boş bırakılan oran hangisidir?**

A) %5 ve altı

B) %10

C) %15

D) %20

**6. Ektraksiyon yönteminin küspe eldesi üzerine etkisi nedir?**

A) Küspedeki yağ oranını artırır.

B) Küspe miktarını artırır.

C) Küspedeki yağ oranını azaltır.

D) Küspe miktarını azaltır.

**7. Ham yağlarda rafinasyon ne amaçla yapılır?**

A) Yağın içindeki safsızlıkları uzaklaştırarak tüketilebilecek hâle getirmek

B) Elde edilecek yağ miktarını artırmak

C) Yağın rengini açmak

D) Yağın rengini koyulaştırmak

**8. Degummin işlemi ne amaçla yapılır?**

A) Yağın rengini parlaklaştırmak

B) Gamları yok etmek

C) Yağ miktarını arttırmak

D) Yağın akıcılığını dengelemek

**9.**

I. Ham maddenin temizlenmesi

II. Yağın ekstraksiyonu

III. Yağlı tohumların preslenmesi

IV. Boyut küçültme

**Hangisinde ayçiçeği yağı üretim aşamaları doğru sıralanmıştır?**

1. II-I-III-IV
2. II-III-I-IV
3. I-IV-III-II
4. IV-III-II-I

**10.**

I-Yağlı tohum küspesi, margarinin ana maddesini oluşturur.

II-Yağ fazı; yağda çözünen emülgatörler, lesitin, vitaminler, renklendirici ve aroma içerir.

III-Emülsiyonun soğutulması ve kristalizasyonu için yüzey kazıyıcılı soğutma silindirleri kullanılır.

**Margarin üretimiyle ilgili verilen bilgilerden hangisi/hangileri yanlıştır?**

A) Yalnız I

B) Yalnız III

C) II-III

D) I-II-III

**CEVAP ANAHTARI  
1. B**

**2. C**

**3. D**

**4. A**

**5. D**

**6. C**

**7. A**

**8. B**

**9. C**

**10. A**