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

**1. Hangisi zeytin kırma işlemi sırasında dikkat edilecek noktalardan biri değildir?**

A) Tam olgunlaşmış zeytinler tercih edilmelidir.

B) Zeytinlerin içerisindeki çöp ve yapraklar temizlenmelidir.

C) Farklı renklerdeki daneler ayıklanmalıdır.

D) Zeytinler kırma için en uygun dönemde el ile hasat edilmelidir.

**2. Fermantasyon sürecinde sıcaklığın 15 °C’nin altında olması hangisine neden olur?**

A) Fermantasyon yavaşlar.

B) Fermantasyon hızlanır.

C) Maya ve küf gelişmesi artar.

D) pH yükselir.

**3. Salamura natürel siyah zeytin üretiminde zeytinlerin küflenme problemine karşı hangi önlem alınmalıdır?**

A) Bol su ile yıkanmalıdır.

B) Salamura yapılmalıdır.

C) Ambalaj salamurasına sirke katılmalıdır.

D) Birkaç gün güneş ışığına maruz kalmalıdır.

**4. Sele zeytini üretiminde zeytin miktarının % kaçı kadar tuz konur?**

A) %5

B) %15

C) %20

D) %25

**5. Kırma zeytin için en uygun çeşit hangisidir?**

A) Ayvalık

B) Çelebi

C) Çilli

D) Gemlik

**6.** “Hasat-nakliye-seçme-ayırma-………………..-kalibrasyon-yıkama-………………….-acılığını giderme -fermantasyon –ambalajlama”

 **Çizme yeşil zeytin üretim akış şemasında boşluklara hangisi gelmelidir?**

A) Temizleme- kırma işlemi

B) Temizleme-çizme işlemi

C) Ayıklama- fermantasyon

D) Ayıklama-çizme işlemi

**7. Zeytin ezmesinde koruyucu olarak %1-2 oranında katılan madde hangisidir?**

A) Sitrik asit

B) Nacl

C) Lesitin

D) Asetik asit

**8.** **100 g zeytinyağında bulunan oleik asit miktarının yüzde olarak belirlenmesiyle hangi değer bulunur?**

A) Serbest asitlik derecesi

B) Peroksit sayısı

C) Sabunlaşma sayısı

D) İyot sayısı

**9. Hangisi zeytinyağı kalitesi ve verimini etkileyen faktörlerden değildir?**

A) Zeytin çeşidi

B) Sulama

C) Hasat şekli ve hasat zamanı

D) Ambalajlama

**10.** **Hangisi zeytinyağında yapılan kalite kontrollerindendir?**

A) Tuz tayini

B) Serbest yağ asitliği tayini

C) Ambalaj dolgu sıvısı tayini

D) Kostik tayini

**CEVAP ANAHTARI
1. A**

**2. A**

**3. D**

**4. B**

**5. A**

**6. B**

**7. C**

**8. A**

**9. D**

**10. B**