|  |  |
| --- | --- |
| **Soru 1Plastiklerin geri dönüşümünün avantajları ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?**A) Hammadde ihtiyacının azalmasıB) Atıkların çevreyi kirletmelerinin önlenmesiC) Enerji tasarrufunun sağlanmasıD) Geri kazanılmış plastiklerin tıp ve gıda sektöründe kullanılmasıE) Nüfus artışı ile beraber ortaya çıkan tüketimin doğal dengeyi bozmasının önlenmesi**Soru 2Kozmetik ürünlerinin zararları ile ilgili;**I. Parfümler losyonlar ve kremlerin içerdiği çeşitli maddeler bize ve doğaya zarar verir.II. Şampuanların içindeki ham maddeler deriye zarar verir.III. Paraben kozmetikte raf ömrünü uzatır. İnsanlarda hormon bozulmasına sebep olur.**yukarıdaki yargılardan hangileri doğrudur?**A) Yalnız IB) I ve IIC) I ve IIID) II ve IIIE) I,II ve III**Soru 3**  I. Parfüm II. Göz kalemiIII. DeodorantIV. Nemlendirici V. Mürekkep**Yukarıdaki malzemelerden hangileri kozmetik ürünüdür?**A) I-II-III-IVB) II-III-IV-VC) I-II-IV-VD) I-II-III-IVE) I-III-IV-V**Soru 4**I. ŞurupII. TabletIII. MerhemIV. Solüsyon**Yukarıda verilenlerden hangileri ilaçların kullanım formlarına örnektir?** A) Yalnız IB) I ve IIC) II ve IIID) II, III ve IVE) I, II, III ve IV**Soru 5**1. Tatlandırıcılar2. Koruyucular3. Renklendiriciler.4. Emülsiyonlaştırıcılar5. Asit - baz sağlayıcılar**Hazır gıdaların içerisinde yukarıdaki maddelerden kaç tanesi bulunur?**A) 1B) 2C) 3D) 4E) 5 | **Soru 6Gıda işleme teknolojileri için;**I. Pastörizasyon; gıda sanayinde mikro organizmalardan arındırmak amacıyla uygulanan ısıtma yöntemiII. Sterilizasyon; fiziksel ve kimyasal metodlar uygulanarak gıdada mikro organizmaların ortadan kaldırılması işlemiIII. Emülsiyon; bir sıvının içinde küçük partiküllerin toplama işlemi**yargılarından hangileri yanlıştır?**A) Yalnız IB) Yalnız IIC) Yalnız IIID) I ve IIE) II ve III**Soru 7**Her gıda katkı maddesinin uluslararası kabul görmüş bir kodu ve numarası vardır.**Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine göre katkı maddeleri besin etiketlerinde hangi harf ile kodlanmıştır?**A) AB) BC) CD) DE) E**Soru 8Hazır gıda alırken aşağıdakilerden hangisine dikkat edilmez?**A) İçindeki katkı maddelerineB) Ambalajın rengineC) Son kullanma tarihineD) Üretim tarihineE) Bakanlık iznine**Soru 9****Margarin maddesinin içinde aşağıdakilerden hangisi bulunmaz?**A) SütB) Süt tozuC) Bitkisel yağD) Peyniraltı suyu tozuE) Un**Soru 10Ham yağa uygulanan bütün işlemler sonucunda elde edilen yağa ne ad verilir?**A) Vinterize yağB) Trans yağC) Sızma yağD) Prina yağıE) Rafine yağ |

CEVAPLAR: 1-D    2-E    3-D    4-E    5-E    6-C    7-E    8-B    9-E    10-E