

1. I. Renk ve koku vermek  
II. Güvenilir ve kullanılabilir hâle getirmek  
III. Dayanma süresini uzatmak
- Hazır gıdaların hazırlanmasında kullanılan katkı maddelerinin işlevleri yukarıdakilerden hangileri olabilir?**
- A) Yalnız I                      B) Yalnız III                      C) I ve II  
D) I ve III                      E) I, II ve III

2. **UHT işlemleri sırasında sütü pişiren buharın sıcaklık aralığı hangi seçenekte doğru verilmiştir?**
- A) 110 °C – 120 °C  
B) 120 °C – 130 °C  
C) 130 °C – 140 °C  
D) 140 °C – 150 °C  
E) 150 °C – 160 °C

3. **UHT yöntemiyle pişirilen sütün raf ömrünün diğer yöntemlerle pişirilmiş süte göre daha uzun olması,**
- I. Hiçbir mikroorganizmayı barındırmaması  
II. Sütte kimyasal koruyucunun bulunması  
III. Çok fazla miktarda mineral içermesi
- verilenlerden hangileri olabilir?**
- A) Yalnız I                      B) I ve II                      C) I ve III  
D) II ve III                      E) I, II ve III

4. **Aşağıdaki gıda kodlarından hangileri koruyucu sınıfını temsil eder?**
- A) E 100 - 199                      B) E 200 - 297  
C) E 300 - 321                      D) E 500 - 578  
E) E 620 - 637

5. **Aşağıdaki E kodlarından hangisi asit ve baz sağlayıcı gıdalara aittir?**
- A) 900 - 927                      B) 620 - 637  
C) 500 - 578                      D) 322 - 500  
E) 300 - 321

6. **Avrupa birliği ülkelerinde onay almış hazır gıdalarda paket üzerindeki harf aşağıdakilerden hangisidir?**

A) E

B) D

C) C

D) B

E) A

[www.supersoru.com](http://www.supersoru.com)

Cevaplar :

1)D, 2)D, 3)A, 4)B, 5)C, 6)A,