HUBUBAT VE HUBUBAT ÜRÜNLERİ ÇALIŞMA SORULARI

1. **AĢağıda verilen bilgilerden hangisi yanlıĢtır?**

A) Bulgur;Tr.durum buğdayının temizlenerek ısısal iĢlemden geçirilip kurutulmasıyla elde edilen gıda maddesidir.

B) Bulgur tam buğdayın çabuk piĢen bir hâlidir.

**C) Bulgur yapımında besin değeri tamamiyle yok olur.**

D) Bulgurun hammaddesi buğdaydır.

1. **AĢağıdakilerden hangisi bulgurun duyusal özelliklerinden biri değildir?**

A) Bulgur taneleri sağlam bir örnek görünüĢ ve yapıda olmalı

B) Bulgur kendine has renk, tat ve kokuda olmalı

**C) Bulgur yabancı bir tat ve koku ihtiva etmeli**

D) Bulgur yabancı madde içermemeli

1. **AĢağıda verilen bilgilerden hangisi doğrudur?.**

A) ĠĢleniĢ Ģekline göre dört temel bulgur tipi vardır.

B) Pilavlık bulgurlar tane iriliğine göre ikiye ayrılır.

C) Köftelik bulgurlar tane iriliğine göre üçe ayrılır.

**D) Bulgurlar özelliklerine göre üçe ayrılırlar.**

1. **Bulgur üretim aĢamaları aĢağdaki seçeneklerden hangisinde doğru sırayla verilmiĢtir?**

A) Kaynatma-temizleme-süzme-dinlendirme

**B) Temizleme-kaynatma-dinlendirme-süzme**

C) Dinlendirme-kaynatma-süzme-temizleme

D) Temizleme-kaynatma-süzme-dinlendirme

1. **AĢağıdaki seçeneklerden hangisi hediğin tanımıdır?**

**A) Kaynatma sonucu ĢiĢen ve yumuĢayan buğdaydır.**

B) Bulgurun piĢmiĢ hâlidir.

C) YıkanmıĢ ve süzülmüĢ buğdaydır.

D) KaynatılmıĢ ve kurutulmuĢ bulgurdur.

1. **Buğdayı kurutmada aĢağıdakilerden hangisi amaçlanır?**

**A) Hediğin su oranını (nemini) %10 civarına indirmek**

B) Hediğin tam olarak ĢiĢmesini sağlamak

C) Bulgura renk vermek

D) Besin değerini tam tutmak

1. **AĢağıdakilerden hangisi kurutma aĢaması için söylenemez?**

A) Soğutulan ürün kurutma kulesine gönderilir

B) Sıcak havayla temas eden daneler nemini bırakır

**C) Nemli hava içeride kalır**

D) Ürünün eĢit derecede kuruması sağlanır.

1. **AĢağıda verilen bilgilerden hangisi doğrudur?**

A) Havanın sıcaklığı yükseldiğinde tutabileceği su miktarı azalır.

**B) IsıtılmıĢ hava daha büyük nem tutma kabiliyetine sahiptir.**

C) Soğuk hava, fan ve brülör ile sağlanır.

D) Buğday kurutmada sıcaklık ne kadar hızlı yükselirse o kadar iyi olur.

1. **AĢağıdakilerden hangisi kurutmada etkili olan unsurlardan değildir?**

A) Kuledeki sıcaklık

**B) Kule yüksekliği**

C) Ürünü nemi

D) Sıcak havanın ortamdan uzaklaĢtırılması

1. **AĢağıdakilerden hangisi kurutma kulesinin temizliğinde kullanılabilir?**

A) Dezenfektanlar

B) Deterjanlar

**C) Su**

D) Klorlu bileĢikler

**AĢağıdaki cümlelerde verilen bilgiler doğru ise parantez içine (D), yanlıŞ ise (Y) yazınız.**

1. (d) Kurutma; piĢmiĢ buğdayın bünyesinden rutubeti uzaklaĢtırmak için yapılan iĢlemdir.
2. (d ) Kurutmada kurutulan piĢmiĢ buğday tüm tane bulgur niteliğini taĢır.
3. (y ) Kurutmada sıcaklık değeri herhangi bir önem arz etmez.
4. ( d) Hedik iyi kurumazsa nemli kalan buğday küflenebilir yani bozulabilir.
5. ( y) Soğutma tanburu kurutmanın bittiği yerdir.
6. (D ) Bisküvi çeşitliliği formülasyona giren bileşenlerin miktarlarının ayarlamasıyla

gerçekleştirilmektedir.

1. (Y ) Tarihte Romalıların keşfettiği bisküvi, Latincede “bi costus” ile Fransızca ‘da

“bescoit” sözcüklerinden türetilmiş olup, “üç defa pişirilmiş” anlamına gelmektedir.

1. ( D) Bisküvi üretimi 19.yy.da İngiltere’de sanayileşmeye başlamıştır. %35’lere varan

tereyağı oranıyla ilk sanayileşmiş bisküvi türevi shortbread ismi ile üretilen bir bisküvi

çeşididir.

1. ( Y) Sade bisküvilerde kül miktarı, tuz hariç %11’den çok olmamalıdır.
2. (D ) Bisküviler sıcak veya soğuk içeceklerin yanında veya tek başına tüketilen öğün

atlamaya neden olabilen, besin değeri yüksek gıdalardır.

1. ( Y) Bisküviler, çeşni maddesi ihtiva edip etmediklerine göre; tuzlu, şekerli, tuzlu ve

şekerli olarak 3 çeşide ve çeşitli tiplere ayrılırlar.

1. (D ) Bisküvi yapımında kullanılan un, genellikle topbaş (Tr. compactum) buğdayların

70-72 randımanla öğütülmesiyle elde edilir.

1. ( D) Süt bisküvi yapımında yoğurma işleminde suyun yerini tutar.
2. **(** Y ) Karagenan, alginat ve xanthan gum gibi emülgatörler bisküvi üretiminde

kullanılmaktadır.

1. (D ) Nişasta fazla sıkı hamurların kuvvetini kırmak yani sertliğini azaltmak gibi

mekanik bir amaçla formüle katılır.

1. (Y ) Aroma maddeleri yalnızca sağlık açısından değil yağa katılarak yağın

formülasyonda kullanılarak bisküvinin raf ömrü artırılır.

1. (D ) Bisküvi bileşenleri uygun bir mikserde uygun bir süre karıştırılarak bisküvi

hamuru elde edilir.

1. (D ) Rotatif hamur tipinde su, süt, şurup, yumurta gibi hamura nem ve yumuşaklık

veren maddelerin sınırlı tutulması gerekmektedir.

1. (Y ) Keski hamuru, rotatif hamura göre yağ, şeker oranı daha az, su oranı ve rutubeti

daha az ve sert bir hamurdur.

1. (D ) Bisküvi yapımında ham maddeler direkt olarak katılmazlar; ön proseslerden

geçirilerek karıştırılma işlemine hazır hale getirilirler.

1. (Y ) Dik milli kesikli karıştırıcılar, tuzlu kraker hamurunun karıştırılması için uygun

bir karıştırıcı tipi değildir.

1. (D ) Fermantasyona ihtiyaç duyulan hamurlarda fermente süresinin tamamlanması

veya gerekli sıcaklık ve nemin sağlanmaması ürün tekstür yapısını olumsuz

etkilemektedir.