

YAZ STAJI 1. ÖDEVLER

GIDA TEKNOLOJİSİ

Soru:

Un İşleme Fabrikasındaki Akış Şemasını anlatınız.

- Un fabrikasına alınan buğdayın özellikleri neler olmalıdır?
- Buğdayın una dönüşme aşamasına kadarki işlem basamakları nelerdir?
- Hangi makine ve teçhizatlar kullanılır?
- 1 ton buğdaydan hangi son ürünler elde edilir ve miktarları nelerdir?

GIDA KALİTE KONTROL VE ANALİZİ

Soru:

Un Fabrikası Laboratuvarlarında yapılan kalite kontrol analizleri anlatınız.

- Fiziksel kalite kontrol analizleri nelerdir?
- Kimyasal kalite kontrol analizleri nelerdir?
- Analitik kalite kontrol analizleri nelerdir?
- Hangi makine ve teçhizatlar kullanılır?
- Kullanılan çözeltiler nelerdir ve nasıl hazırlanır?

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ

Soru:

Surimi Teknolojisinin akış şemasını anlatınız.

- Surimi nedir?
- Surimi imalatında kullanılan türler nelerdir?
- Surimi imalatında kullanılan katkı maddeleri hangileridir?
- Surimi jelini etkileyen faktörler nelerdir?
- Surimi teknolojisini Türkiye'deki durumu nedir?

Teslim adresi: emre.kabil@yaloa.edu.tr

Son teslim tarihi: 19.07.2020