



Aşağıdaki cümlelerden doğru olanlara **D**, yanlış olanlara **Y** yazınız.

- Bozulan yiyecekler sağlık açısından daha yararlı hale gelir.
- Besinlerin uzun süre taze kalması için uygun koşullarda saklanmaları gerekir.
- Dondurulmuş besinler çözüldükten sonra uzun süre buzdolabında taze durabilir.
- Besinlerin paketlenmesinin en önemli amaçlarından biri raf ömrünü uzatmaktır.
- Satın aldığımız meyve ve sebzeleri yıkamadan yemenin bir zararı yoktur.
- Aldığımız ürünlerin üzerinde Türk Standartları Enstitüsünün damgası olmalıdır.



Aşağıdaki **boşluklara** kutulardaki kelimelerden **uygun** olanlarını yazınız.

taze

mikroorganizmalar

ışıkla

tuzlama

orman

zehirlenmeye

mühendisi

mevsimine

- Gıda, gıdanın üretiminden sofraya gelinceye kadar tüm süreçlerinde görev alır.
- Geleneksel saklama yöntemlerinden, kurutma gibi yöntemler günümüzde de yaygın bir şekilde kullanılmaktadır.
- Dondurulacak besin öncelikle temiz ve olmalıdır.
- Çözdürülmüş bir besin tekrar dondurulmamalıdır. Aksi halde içerisinde üreyebilir ve bir sonraki tüketimde yol açabilir.
- Bazı yiyecekler havayla, ısıyla ya da temas ettiğinde çok hızlı bir şekilde besin değerini yitirebilir.
- Satın alınan besinlerin üzerinde Tarım ve Bakanlığı tarafından verilen onay numarası olmalıdır.
- uygun meyve ve sebzeler tercih edilmelidir.