

## 4.SINIF –FEN BİLİMLERİ – SAĞLIKLI YAŞAM İÇİN BESİNLERİN ÖNEMİ ETKİNLİĞİ

**AŞAĞIDAKİ CÜMLELERİN DOĞRU OLANLARIN BAŞINA (D), YANLIŞ OLANLARIN (Y) KOYUNUZ.**

- 1.(...) Gıdaların besin değeri hiç değişmez.
- 2.(...)Ürünlerde TSE damgası mutlaka olmalıdır.
- 3.(...) Küflü yiyecekleri yiyebiliriz.
- 4.(...) Dondurulan bir gıda, çözüldükten sonra tekrardan dondurulmaz.
- 5.(...) Mevsimine uygun sebze meyve yemeliyiz.
- 6.(...) Besinlerin raf ürünlerini uzatmak için katkı maddesi konmaktadır.
- 7.(...) Dondurulmuş gıdalar alışverişin başında alınmalıdır.
- 8.(...) Kurutma, besinleri saklama yöntemidir.
- 9.(...) Eski insanlar etin bozulmasını önlemek için kavururlarmış.
- 10.(...) Satın alınan gıdalar temizlenmeden tüketilmelidir.
- 11.(...) Besinlerin paketlenmesindeki amaç raf ömrünü uzatmaktır.

**AŞAĞIDAKİ CÜMLELERDE BOŞ OLAN YERLERE UYGUN KELİMELERİ YERLEŞTİRİNİZ.**

**[ onay-küflenmiş-bozulan-çözülmüş-TSE-kullanım-tuzlama-mikroorganizmalar-sonunda-temizlenmeden]**

1. ....gıdalar, tekrardan dondurulmamalıdır
2. Aldığımız ürünlerde .....damgası olmalıdır.
3. Ürünlerin son.....tarihine bakmalıyız.
4. Dondurulmuş gıdaları alışverişin ..... yapmalıyız.
5. Satın alınan gıdalar..... tüketilmemelidir.
6. Çözülmüş gıdalarda..... hızlı bir şekilde üremeye başlarlar.
7. ....geleneksel saklama yöntemlerinden birisidir.
8. ....besinler, bizi zehirler.
9. ....yiyecekleri yememeliyiz.
10. Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı tarafından .....numarası verilmelidir.

1. Aşağıdakilerden hangisi, geleneksel saklama yöntemlerinden değildir?

A. tuzlama B. kavurma C. kurutma D. şekerleme

2. “.....besinlerin raf ömrünü uzatmak içindir.” Boş yere hangisi gelmelidir?

A. tuzlama B. kavurma C. paketleme D. pişirme

3. Aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- A. Paketlemek, raf ömrünü uzatır.  
B. Çözülen gıdalar, tekrardan dondurulmalıdır.  
C. Bozulan gıdalar bizi zehirleyebilir.  
D. Küflenmiş gıdaları tüketmemeliyiz.

4. Aldığımız ürünlerde aşağıdaki damgalardan hangisi olmalıdır?

A. TSE B. TDK C. TTK D. SEK

5. Besinleri kurutarak saklama yöntemi aşağıdakilerden hangisidir?

A.tuzlama B.kurutma C.dondurma D. kavurma

6. Aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- A. Son kullanma tarihine bakmalıyız.  
B. Dondurulmuş gıdaları en son almamız.  
C. Tuzlama, bir saklama yöntemidir.  
D.Katkı maddelerinin hiçbir zararı yoktur.