

تعداد سوالات: تستی: ۳۰: تشریحی: ۰: زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰: تشریحی: ۰: سری سوال: یک: ۱

عنوان درسی: ارزیابی تولیدات دام و طیور، تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی، علوم دامی ۱۴۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸ - مهندسی علوم دامی، علوم دامی ۱۴۱۱۷۶۷

۱- فراوان ترین پروتئین موجود در بدن دام کدام است؟

۱. کلاژن      ۲. فیبرینوژن      ۳. الاستیک      ۴. فیبرین

۲- تاریخچه تهیه پنیر فتا متعلق به کدام کشور است؟

۱. سوئیس      ۲. آلمان      ۳. یونان      ۴. امریکا

۳- درصد چربی خامه سنگین چقدر است؟

۱. ۱۳      ۲. ۳۰      ۳. ۳۶      ۴. ۴۰

۴- کدام نوع پنیر از شیر گاومیش آبی در ایتالیا تهیه می شود؟

۱. موزارلا      ۲. پارمان      ۳. گودا      ۴. پیتزا

۵- کدام یک از محصولات زیر توسط شتر تهیه می شود؟

۱. قره قورت      ۲. قیماق      ۳. کره ترش      ۴. چال

۶- روش موهر یا ولهارد برای اندازه گیری کدام ماده در شیر به کار می رود؟

۱. تشخیص کربنات      ۲. تشخیص نمک      ۳. تشخیص جوش شیرین      ۴. تشخیص بی کربنات

۷- عمر ماندگاری گوشت قرمز تازه و بسته بندی معمولی در برودت یخچال چند روز است؟

۱. ۲روز      ۲. ۳روز      ۳. ۵روز      ۴. ۵ماه

۸- فراوان ترین اسید چرب در بدن دام ها کدام است؟

۱. اسید اولئیک      ۲. اسید استئاریک      ۳. اسید لینولئیک      ۴. اسید لینولنیک

۹- بیشترین تعداد گاومیش در کدام کشور پرورش داده می شود؟

۱. برزیل      ۲. مکزیک      ۳. امریکا      ۴. هند

۱۰- بازده لاشه در بلدرچین چند درصد است؟

۱. ۶۰      ۲. ۷۵      ۳. ۷۰      ۴. ۸۰

۱۱- روش پاستوریزاسیون در کارخانجات جدید بر چه مبنایی استوار است؟

۱. HTU      ۲. HTST      ۳. LTLT      ۴. UHT

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰ زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰ سری سوال: ۱ یک

عنوان درسی: ارزیابی تولیدات دام و طیور، تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی، علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸ - مهندسی علوم دامی، علوم دامی ۱۴۱۱۷۶۷

۱۲- در چه دمایی، استریلیزاسیون شیر به روش یک مرحله ای انجام می شود؟

۱. ۶۳ درجه      ۲. ۷۲ درجه      ۳. ۱۲۰ درجه      ۴. ۱۵۰ درجه

۱۳- کدام یک از انواع ماست، همان خط تولید رایج ماست است؟

۱. ماست هم زده      ۲. ماست هم زده      ۳. ماست منجمد      ۴. ماست خشک

۱۴- کدام کشور، منشاء تولید پنیر چدار بوده است؟

۱. ایتالیا      ۲. انگلستان      ۳. هلند      ۴. فرانسه

۱۵- مقدار پروتئین شیر کدامیک بیشتر است؟

۱. گاو      ۲. گوسفند      ۳. بز      ۴. شتر

۱۶- پاستوریزاسیون چگونه باعث افزایش ماندگاری شیر می شود؟

۱. با غیرفعال کردن لیپاز      ۲. با فعال کردن آمیلاز  
۳. با فعال کردن لیپاز      ۴. با غیر فعال کردن آمیلاز

۱۷- مهم ترین پروتئاز موجود در شیر جهت تولید پنیر چیست؟

۱. پروتئولیزیس      ۲. پلاسمین      ۳. لوسین      ۴. سیستین

۱۸- کدامیک پاستوریزاسیون در دمای فوق العاده بالا می باشد؟

۱. HTST      ۲. لیپولیز      ۳. UHT      ۴. UHP

۱۹- بیشترین میزان تولید شیر در گاو در چه سنی است؟

۱. ۵ سالگی      ۲. ۵/۵ سالگی      ۳. ۴ سالگی      ۴. ۶ سالگی

۲۰- میکروارگانیزم های که عمدتاً در فساد شیر نقش دارند کدامند؟

۱. سرتوس      ۲. سوبتیلیس      ۳. سایکروتروف      ۴. استئاروترموفیلوس

۲۱- فراوانترین پروتئین موجود در بدن دام کدام است؟

۱. کلاژن      ۲. الاستین      ۳. کلیگوژن      ۴. آلبومین

۲۲- کدام ویتامین که در تخم مرغ وجود ندارد؟

۱. A      ۲. B      ۳. D      ۴. C

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درسی: ارزیابی تولیدات دام و طیور، تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی، علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸ - مهندسی علوم دامی، علوم دامی ۱۴۱۱۷۶۷

۲۳- به دلیل وجود کدام ماده در تخم مرغ مصرف آن برای ورزشکاران زیبایی اندام مورد توجه است؟

۱. کلسیم      ۲. آلبومین      ۳. گلبولین      ۴. اسید فولیک

۲۴- فرم و قالب گرفتن تخم مرغ در کدام ناحیه از دستگاه تناسلی آن انجام می شود؟

۱. فانل      ۲. ایستموس      ۳. رحم      ۴. فالوپ

۲۵- کدام پروتئین تخم مرغ برای شبیه ساختن شیر گاو به شیر مادر بکار می رود؟

۱. اووموسید      ۲. اووموکوئید      ۳. لیزوزیم      ۴. آلبومین

۲۶- کلسترول ایجاد شده در اثر مصرف تخم مرغ از کدام نوع است؟

۱. HDL      ۲. LDL      ۳. بد      ۴. VDL

۲۷- تخم کدام پرنده دشمن پیری می باشد؟

۱. تخم اردک      ۲. تخم بلدرچین      ۳. تخم مرغ      ۴. تخم بوقلمون

۲۸- مهمترین عامل در تعیین ارزش پشم چیست؟

۱. طول      ۲. قطر      ۳. جعد      ۴. تراکم

۲۹- پشم کمپ چه مقدار ضخامت دارد؟

۱. ۱۰۰ تا ۲۵۰ میکرون      ۲. ۵۰ تا ۱۰۰ میکرون      ۳. ۱۴ تا ۲۱ میکرون      ۴. ۳۰ تا ۶۰ میکرون

۳۰- به لحاظ نرمی و مقدار بهترین نوع کرک را کدام حیوان دارند؟

۱. گوسفند      ۲. بزکشمیر      ۳. شتر یک کوهانه      ۴. شتر دو کوهانه

## 1411076 - 01-02-1

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت كليد
1	الف	عادي
2	ج	عادي
3	ج	عادي
4	الف	عادي
5	د	عادي
6	ب	عادي
7	ب	عادي
8	الف	عادي
9	د	عادي
10	د	عادي
11	ب	عادي
12	ج	عادي
13	ب	عادي
14	ب	عادي
15	ب	عادي
16	الف	عادي
17	ب	عادي
18	ج	عادي
19	د	عادي
20	ج	عادي
21	الف	عادي
22	د	عادي
23	ب	عادي
24	ب	عادي
25	ج	عادي
26	الف	عادي
27	د	عادي
28	ب	عادي
29	الف	عادي
30	د	عادي

سری سوال : یک ۱

زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۹۰ تشریحی : ۰

تعداد سوالات : تستی : ۳۰ تشریحی : ۰

عنوان درسی : ارزیابی تولیدات دام و طیور، تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درسی : مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی، علوم دامی ۱۴۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸ - علوم دامی ۱۴۱۱۷۶۷

۱- شیر کدام حیوان منبع غنی از اسید آمینه تریپتوفان است؟

۱. گاو      ۲. شتر      ۳. گوسفند      ۴. بز

۲- کدام ماده باعث تغییر در طعم و مزه شیر می شود؟

۱. پروتئین      ۲. لاکتوز      ۳. چربی      ۴. مواد معدنی

۳- مهم ترین کربوهیدرات شیر کدام است؟

۱. گلوکز      ۲. گالاکتوز      ۳. لاکتوز      ۴. فروکتوز

۴- گوشت کدام حیوان دارای کمترین کلسترول است؟

۱. مرغ      ۲. گاو      ۳. شترمرغ      ۴. گوسفند

۵- کدام ماده موجب می شود کلسترول بد تخم مرغ جذب نشود؟

۱. آویدین      ۲. لسیتین      ۳. اووموسین      ۴. لیزوزیم

۶- پشم های بسیار زبر و شکننده چه نامیده می شوند؟

۱. ژار      ۲. استایل      ۳. هتروتیپ      ۴. کمپ

۷- زنبور عسل به کمک کدام ماده قاب ها را به کندو می چسباند؟

۱. موم      ۲. صمغ      ۳. بره موم      ۴. موم خالص

۸- مهمترین و عمده ترین پروتئین شیر کدام است؟

۱. رنین      ۲. آلفالاکتالبومین      ۳. کازئین      ۴. ایمنوگلوبولین

۹- کدام پروتئین، بیشترین درصد پروتئین شیر را تشکیل می دهد؟

۱. لاکتالبومین      ۲. آلفاکازئین      ۳. پروتئوزپتون      ۴. لاکتوگلوبولین

۱۰- قند شیر چه نام دارد؟

۱. لاکتوز      ۲. فروکتوز      ۳. گالاکتوز      ۴. ساکارز

۱۱- روش UHT در شیر کدام است؟

۱. دما ۱۳۵ تا ۱۵۰ درجه سانتی گراد و زمان ۴ تا ۵ ثانیه  
۲. دما ۱۱۰ تا ۱۲۰ درجه سانتی گراد و زمان ۲۰ ثانیه  
۳. دما ۷۲ تا ۷۵ درجه سانتی گراد و زمان ۱۵ تا ۲۰ ثانیه  
۴. دما حدود ۶۳ درجه سانتی گراد و زمان حدود ۳۰ ثانیه

تعداد سوالات: تستی: ۳۰: تشریحی: ۰: زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰: تشریحی: ۰: سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: ارزیابی تولیدات دام و طیور، تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی، علوم دامی ۱۴۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸ - علوم دامی ۱۴۱۱۷۶۷

۱۲- کدام یک از انواع خامه زیر دارای بیشترین درصد چربی شیر است؟

۱. خامه ترش      ۲. خامه سنگین      ۳. خامه زده شده      ۴. خامه پرچرب

۱۳- در تقسیم بندی لاشه قصابی شده، ران حدوداً چند درصد از وزن لاشه را تشکیل می دهد؟

۱. ۱۰ درصد      ۲. ۲۷ درصد      ۳. ۳۰ درصد      ۴. ۲۲ درصد

۱۴- کدام اسید چرب به عنوان فراوان ترین اسید چرب در بدن دام ها شناخته می شود؟

۱. اسید اولئیک      ۲. اسید پالمیتیک      ۳. اسید استئاریک      ۴. اسید لینوئیک

۱۵- بازده لاشه در کدامیک بالاتر است؟

۱. گوسفند      ۲. بز      ۳. مرغ      ۴. بلدرچین

۱۶- تفاوت گوشت بلدرچین در مقایسه با گوشت مرغ کدام است؟

۱. فسفولیپید و کلسترول بیشتر      ۲. فسفولیپید و کلسترول کمتر  
۳. فسفولیپید بیشتر و کلسترول کمتر      ۴. فسفولیپید کمتر و کلسترول بیشتر

۱۷- گوشت کدامیک حاوی بیشترین مقدار اسید چرب امگا ۳ است؟

۱. مرغ      ۲. شتر مرغ      ۳. گاو      ۴. بز

۱۸- رنگدانه عضلات چه نام دارد؟

۱. کاتالاز      ۲. سیتوکروم      ۳. هموگلوبین      ۴. میوگلوبین

۱۹- سرانه مصرف تخم مرغ در ایران حدوداً چقدر است؟

۱. ۶ کیلوگرم      ۲. ۸ تا ۹ کیلوگرم      ۳. ۱۲ کیلوگرم      ۴. ۲۴ کیلوگرم

۲۰- کدام محصول حاوی بهترین و با ارزش ترین پروتئین (تمام اسیدهای آمینه ضروری مورد نیاز برای ساخته شدن پروتئینهای بدن) می باشد؟

۱. شیر      ۲. گوشت      ۳. تخم مرغ      ۴. عسل

۲۱- سفیده غلیظ و غشا شالاز در تخم مرغ در کدام بخش از مجرای تناسلی مرغ تشکیل می شود؟

۱. اویداکت      ۲. ماگنوم      ۳. ایستوموس      ۴. رحم

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: ارزیابی تولیدات دام و طیور، تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی، علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸ - علوم دامی ۱۴۱۱۷۶۷

۲۲- بیشترین میزان پروتئین تخم مرغ در کدام قسمت است؟

۱. زرده      ۲. سفیده      ۳. پوسته      ۴. غشای تخم مرغ

۲۳- از بین تخم پرندگان بهترین نوع پروتئین در تخم کدام پرنده وجود دارد که سبب می شود مصرف آن برای افراد مبتلا به نقرس هم مفید باشد؟

۱. بلدرچین      ۲. کبک      ۳. مرغ      ۴. غاز

۲۴- رنگدانه قهوه ای پوسته تخم مرغ چه نام دارد؟

۱. اووسیان      ۲. گزانتوفیل      ۳. کاروتن      ۴. پورفیرین

۲۵- وجود خروس در گله های مرغ های تخم گذار می تواند مسبب کدام نوع از تخم مرغ های غیر عادی باشد؟

۱. لکه خون      ۲. تخم مرغ دو زرده      ۳. تخم مرغ سه زرده      ۴. تکه گوشت

۲۶- کدام یک از لایه های لیف پشم، خاصیت رنگ پذیری دارد؟

۱. بیرونی      ۲. کورتکس      ۳. مغز      ۴. مدولا

۲۷- قهوه ای شدن شیر مربوط به کدام فرآیند است؟

۱. کاراملیزه شدن لاکتوز (قند)      ۲. سوختن پروتئین ها  
۳. از بین رفتن ویتامینها      ۴. سوختن نمکها

۲۸- در کدام یک از انواع پرداخت چرم از لایه پلی اورتان ضخیمتر استفاده می شود و تقریباً چرم را ضد آب ساخته و شفاف است؟

۱. پرداخت آنیلینی      ۲. پرداخت نیمه آنیلین      ۳. پرداخت ورنی      ۴. پرداخت پولاپ

۲۹- کدام آنزیم بعنوان شاخص پاستوریزاسیون در شیر در نظر گرفته می شود؟

۱. لیپاز      ۲. آلکالین فسفاتاز      ۳. پروتئاز      ۴. لاکتوپراکسیداز

۳۰- کدام ویتامین بعنوان آنتی اکسیدان طبیعی شیر در نظر گرفته می شود؟

۱. A      ۲. D      ۳. E      ۴. K

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت كليد
1	د	عادي
2	ج	عادي
3	د	عادي
4	ج	عادي
5	ب	عادي
6	د	عادي
7	ج	عادي
8	ج	عادي
9	ب	عادي
10	الف	عادي
11	الف	عادي
12	الف	عادي
13	ج	عادي
14	الف	عادي
15	د	عادي
16	ج	عادي
17	ب	عادي
18	د	عادي
19	ب	عادي
20	ج	عادي
21	ب	عادي
22	ب	عادي
23	ج	عادي
24	د	عادي
25	د	عادي
26	ب	عادي
27	الف	عادي
28	ج	عادي
29	ب	عادي
30	ج	عادي



سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: علوم دامی، مهندسی علوم دامی، مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱- میزان چربی شیر گاو میش چقدر است؟

۱. 3.8 درصد      ۲. 7.5 درصد      ۳. 5 درصد      ۴. 12 درصد

۲- بیشترین درصد چربی شیر گاو مربوط به کدام نژاد است؟

۱. گرنزی      ۲. جرسی      ۳. هلشتاین      ۴. ایرشایر

۳- کدام آنزیم به عنوان شاخص پاستوریزاسیون در نظر گرفته می شود؟

۱. لیپاز      ۲. آلکالین فسفاتاز      ۳. لاکتوپراکسیداز      ۴. پروتئاز

۴- شیر به عنوان منبع اصلی مواد معدنی در رژیم غذایی برای کدام ماده محسوب می شود؟

۱. آهن      ۲. سدیم      ۳. منگنز      ۴. کلسیم

۵- کدام یک از موارد زیر سبب افزایش چربی شیر می شود؟

۱. ورم پستان      ۲. فحلی      ۳. زمستان      ۴. پیک تولید

۶- بر اساس استانداردهای موجود، تعداد کلی فرم در یک میلی لیتر شیر پاستوریزه چقدر باید باشد؟

۱. کمتر از 100 عدد      ۲. کمتر از 50 عدد      ۳. کمتر از 10 عدد      ۴. نباید وجود داشته باشد

۷- مهم ترین میکروارگانیسم عامل بروز بیماری ورم پستان در دنیا کدام است؟

۱. اشیشیا کلی      ۲. استافیلوکوکوس اورئوس      ۳. استرپتوکوکوس ترموفیلوس      ۴. لاکتوکوکوس لاکتیس

۸- روش پاستوریزاسیون در کارخانجات جدید بر چه مبنایی استوار است؟

۱. H.T.S.T      ۲. H.T.U      ۳. L.T.L.T      ۴. U.H.T

۹- در چه دمایی، استریلیزاسیون شیر به روش یک مرحله ای انجام می شود؟

۱. 63 درجه      ۲. 72 درجه      ۳. 120 درجه      ۴. 150 درجه

۱۰- کدام یک از انواع ماست، همان خط تولید رایج ماست است؟

۱. ماست هم زده      ۲. ماست هم زده      ۳. ماست منجمد      ۴. ماست خشک

۱۱- کدام کشور، منشاء تولید پنیر چدار بوده است؟

۱. ایتالیا      ۲. انگلستان      ۳. هلند      ۴. فرانسه

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: علوم دامی، مهندسی علوم دامی، مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱۲- کدام نوع پنیر از شیر گاومیش آبی در ایتالیا تهیه می شود؟

۱. موزارلا      ۲. پارمسان      ۳. گودا      ۴. پیتزا

۱۳- تاریخچه تهیه پنیر فتا متعلق به کدام کشور است؟

۱. سوئیس      ۲. آلمان      ۳. یونان      ۴. آمریکا

۱۴- درصد چربی خامه سنگین چقدر است؟

۱. 12 درصد      ۲. 30 درصد      ۳. 36 درصد      ۴. 40 درصد

۱۵- کدام یک از محصولات زیر توسط شیر شتر تهیه می شود؟

۱. قره قوروت      ۲. قیماق      ۳. کره ترش      ۴. چال

۱۶- روش موهر یا ولهارد برای اندازه گیری کدام ماده در شیر به کار می رود؟

۱. تشخیص کربناته      ۲. تشخیص نمک      ۳. تشخیص جوش شیرین      ۴. تشخیص بی کربناته

۱۷- عمر ماندگاری گوشت قرمز تازه و بسته بندی معمولی در برودت یخچال چند روز است؟

۱. 2 روز      ۲. 3 روز      ۳. 5 روز      ۴. 9 ماه

۱۸- فراوان ترین اسید چرب در بدن دام ها کدام است؟

۱. اسید اولئیک      ۲. اسید استئاریک      ۳. اسید لینولئیک      ۴. اسید لینولنیک

۱۹- فراوان ترین پروتئین موجود در بدن دام کدام است؟

۱. کلاژن      ۲. الاستین      ۳. فیبرینوژن      ۴. فیبرین

۲۰- رایج ترین انواع گوشت در جهان کدام است؟

۱. خوک      ۲. گوسفند      ۳. بز      ۴. گاو

۲۱- بیشترین تعداد گاومیش در کدام کشور پرورش داده می شود؟

۱. برزیل      ۲. مکزیک      ۳. آمریکا      ۴. هند

۲۲- بازده لاشه در بلدرچین چند درصد است؟

۱. 50      ۲. 65      ۳. 70      ۴. 80

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: علوم دامی، مهندسی علوم دامی، مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۲۳- میزان کلسترول گوشت، در کدام یک از جانوران زیر کمتر است؟

۱. مرغ      ۲. گوسفند      ۳. گاو      ۴. شترمرغ

۲۴- کدام یک از موارد زیر نشان دهنده نقش فسفات در بهبود خاصیت گوشت است؟

۱. تثبیت رنگ گوشت      ۲. بهبود طعم گوشت  
۳. بالا بردن PH گوشت      ۴. جلوگیری از تکثیر میکروارگانیسم ها

۲۵- بیشترین زمان توقف تخم مرغ در کدام ناحیه از دستگاه تناسلی ماده است؟

۱. اوی داکت      ۲. یوتروس      ۳. مگنوم      ۴. ایستموس

۲۶- کدام یک بیشترین پروتئین سفیده تخم مرغ است؟

۱. اووآلبومین      ۲. کونآلبومین      ۳. اووموکوئید      ۴. اووموسین

۲۷- میزان منیزیم در تخم کدام پرنده از همه بیشتر است؟

۱. بلدرچین      ۲. بوقلمون      ۳. شترمرغ      ۴. اردک

۲۸- ترسیدن مرغ، سبب کدام اختلال در ایجاد تخم مرغ های غیر عادی می شود؟

۱. تخم مرغ دو زرده      ۲. تخم مرغ با لکه خون  
۳. تخم مرغ با تکه گوشت      ۴. تخم مرغ داخل تخم مرغ

۲۹- قطر کدام الیاف، بهترین درجه مرغوبیت الیاف پشم در فرش دستباف است؟

۱. کمتر از ۳۰ میکرون      ۲. بین ۳۰ تا ۳۵ میکرون      ۳. تا ۴۰ میکرون      ۴. بیشتر از ۴۰ میکرون

۳۰- کدام یک از گرده های زیر از گرده های پر ارزش برای تولید عسل است؟

۱. فندق      ۲. کاج      ۳. بلوط      ۴. آفتاب گردان

# 1411076 - 98-99-1

شماره سوال	پاسخ صحيح	وصفيت كلبه
1	د	عمادي
2	ب	عمادي
3	ب	عمادي
4	د	عمادي
5	ج	عمادي
6	ج	عمادي
7	ب	عمادي
8	الف	عمادي
9	ج	عمادي
10	ب	عمادي
11	ب	عمادي
12	الف	عمادي
13	ج	عمادي
14	ج	عمادي
15	د	عمادي
16	ب	عمادي
17	ب	عمادي
18	الف	عمادي
19	الف	عمادي
20	د	عمادي
21	د	عمادي
22	د	عمادي
23	د	عمادي
24	ج	عمادي
25	ب	عمادي
26	الف	عمادي
27	ب	عمادي
28	د	عمادي
29	الف	عمادي
30	ج	عمادي

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: علوم دامی، مهندسی علوم دامی، مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱- برای تولید هر لیتر شیر چه مقدار خون باید از غدد پستانی عبور کند؟

۱. 10 تا 20 لیتر      ۲. 50 تا 100 لیتر      ۳. 200 تا 300 لیتر      ۴. 800 تا 900 لیتر

۲- بیشترین چربی شیر متعلق به کدام دام است؟

۱. گاو      ۲. بز      ۳. گوسفند      ۴. گاو میش

۳- کدام اسید چرب بعنوان به عنوان شاخص کره حیوانی مورد نظر است؟

۱. اسید استیک      ۲. اسید بوتیریک      ۳. اسید کاپریلیک      ۴. اسید ایزوبوتیریک

۴- ایجاد طعم های نامطبوعی از قبیل طعم رنگ، ماهی و فلزی در شیر به چه دلیل است؟

۱. فعالیت آنزیم لیپاز در شیر      ۲. فعالیت کلی فرم ها در شیر  
۳. قرار گرفتن شیر در معرض اشعه فرا بنفش      ۴. اکسیداسیون فسفولیپیدهای غیر اشباع چربی شیر

۵- مهمترین میکروارگانیسم عامل بروز ورم پستان در سراسر دنیا کدام است؟

۱. استرپتوکوکوس آگالاکتیه      ۲. استافیلوکوکوس اورئوس  
۳. لیستریا      ۴. اشرشیاکولی

۶- باکتری عمده موجود در استارتر ماست چیست؟

۱. استرپتوکوکوس ترموفیلوس - لاکتوباسیلوس      ۲. استرپتوکوکوس اورئوس - پروپیونی باکترشمان  
۳. لاکتوباسیلوس - پروپیونی باکترشمان      ۴. استروپتوکوکوس ترموفیلوس - استرپتوکوکوس اورئوس

۷- کدام گزینه در مورد دانسیته شیر صحیح است؟

۱. افزایش چربی شیر سبب افزایش دانسیته شیر می شود  
۲. گرفتن چربی شیر سبب افزایش دانسیته شیر می شود  
۳. افزودن سود و جوش شیرین به شیر سبب کاهش دانسیته شیر می شود  
۴. دانسیته شیر ثابت است

۸- چربی داخل بافت ماهیچه ای چه نامیده می شود؟

۱. گلوتن      ۲. کلسترول      ۳. ماربلینگ      ۴. لیپیدهای خنثی

۹- بیشترین درصد وزن لاشه مربوط به کدام بخش از لاشه قصابی شده است؟

۱. قلوه گاه      ۲. گردن      ۳. سردست      ۴. ران

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: علوم دامی، مهندسی علوم دامی، مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱۰- بیشترین اسید چرب موجود در بدن (گوشت) دام ها کدام است؟

۱. اولئیک      ۲. لینولنیک      ۳. لینولنیک      ۴. آراشیدونیک

۱۱- کدام گزینه در مورد تارهای عضلانی قرمز صحیح است؟

۱. دارای میوگلوبین بالاتری در مقایسه با تارهای سفید هستند  
۲. دارای متابولیسم اکسیداتیو بیشتری در مقایسه با تارهای سفید هستند  
۳. در مقایسه با تارهای سفید دارای اندازه کوچک تری هستند  
۴. داری میوگلوبین بالاتر و متابولیسم اکسیداتیو بیشتری در مقایسه با تارهای سفید هستند.

۱۲- مهمترین نژادهای گوشتی گوسفند شناخته شده در دنیا، کدام است؟

۱. لینکلن      ۲. سافوک      ۳. دورست هورن      ۴. همه موارد

۱۳- مهمترین پروتئین عملیاتی شیر کدام است؟

۱. کلاژن      ۲. گلوبولین      ۳. کازئین      ۴. آلبومین

۱۴- منظور از جمود نعشی در تبدیل عضله به گوشت چیست؟

۱. اتصالات عرضی بین فیلامنت های اکتین و میوزین  
۲. خروج کامل خون از لاشه  
۳. سفت شدن عضلات بعد از مرگ  
۴. گزینه های ۱ و ۳

۱۵- تثبیت رنگ گوشت در عمل آوری گوشت به کمک کدام ماده انجام می شود؟

۱. نیتريت و نترات      ۲. نمک      ۳. شکر      ۴. هیچکدام

۱۶- آب لازم برای فعالیت میکروبی در گوشت چه نام دارد؟

۱. ظرفیت نگهداری آب در گوشت  
۲. آب فعال در گوشت  
۳. آمپدانس گوشت  
۴. ظرفیت اکسید و احیا در گوشت

۱۷- ارزش بیولوژیکی کدام پروتئین در رتبه دوم قرار دارد است؟

۱. شیر      ۲. گوشت قرمز      ۳. تخم مرغ      ۴. ماهی

۱۸- سفید غلیظ و غشا شالاز در تخم مرغ در کدام بخش از مجرای تناسلی مرغ تشکیل می شود؟

۱. اویداکت      ۲. مگنوم      ۳. ایستموس      ۴. رحم

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: علوم دامی، مهندسی علوم دامی، مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸)

۱۹- امروزه در صنعت برای شبیه ساختن شیر گاو به شیر مادر از پروتئین‌های تخم مرغ استفاده می‌شود؟

۱. اووالبومین      ۲. اووموسین      ۳. کونالپومین      ۴. لیزوزیم

۲۰- از بین تخم پرندگان بهترین نوع پروتئین در تخم کدام پرنده وجود دارد که سبب می‌شود مصرف آن برای افراد مبتلا به نقرس هم مفید باشد؟

۱. بلدرچین      ۲. کبک      ۳. مرغ      ۴. غاز

۲۱- تخم کدام پرنده بعنوان دشمن پیری و منبع ویتامین E شناخته شده است؟

۱. شتر مرغ      ۲. بوقلمون      ۳. غاز      ۴. مرغ

۲۲- مصرف تخم مرغ خام از چه نظر مضر است؟

۱. سبب کمبود بیوتین می‌شود  
۲. خطر آلودگی به سالمونلا را افزایش می‌دهد  
۳. خطر ابتلا به اختلالات گوارشی را افزایش می‌دهد  
۴. سبب کمبود بیوتین می‌شود و خطر آلودگی به سالمونلا را افزایش می‌دهد

۲۳- یک کیلو گرم تخم مرغ مایع معادل چه تعداد تخم مرغ است؟

۱. ۱۰ عدد تخم مرغ با پوسته      ۲. ۱۸ عدد تخم مرغ با پوسته  
۳. ۲۸ عدد تخم مرغ با پوسته      ۴. ۳۸ عدد تخم مرغ با پوسته

۲۴- ارزش تجاری پشم بر چه اساسی تعیین می‌شود؟

۱. میزان پشم تولیدی      ۲. درجه، رنگ و طول پشم و ظرافت الیاف  
۳. یکنواختی و متناجس بودن پشم      ۴. مقاومت و کشش پشم

۲۵- مهمترین عامل در تعیین ارزش پشم، کدام است؟

۱. قطر پشم      ۲. طول استاپل پشم      ۳. جعد پشم      ۴. تراکم پشم

۲۶- بهترین سن یک شتر یک کوهانه برای تولید کرک چه سنی است؟

۱. ۱ سالگی      ۲. ۲ تا ۳ سالگی      ۳. ۱ تا ۲ سالگی      ۴. ۱ تا ۳ سالگی

۲۷- چرم بسیار نازک تولید شده از پوست گوسفند، بز و گوزن چه نام دارد؟

۱. چرم آلدنیدی      ۲. چرم چامویز      ۳. چرم سنگین      ۴. چرم کرومی

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: علوم دامی، مهندسی علوم دامی، مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۲۸- منظور از سالامبور چیست؟

۱. رسانیدن درجه اسیدی پوست به حد لازم
۲. حذف آهک اضافی و تنظیم H
۳. یکنواخت کردن یا کاهش ضخامت چربی
۴. نمک زنی به پوست برای ثابت نگه داشتن حالت پوست

۲۹- ماده ای که بوسیله یک جفت غده مغزی کارگران در سنین اولیه زندگی زنبور عسل ترشح می شود چه نام دارد؟

۱. موم
۲. ژله رویال
۳. عسلک
۴. بره موم

۳۰- پروتئین ابریشم که در صنایع داروسازی کاربرد دارد، چه نام دارد؟

۱. کلاژن
۲. فیبروئین
۳. سیلیکون
۴. پلیسترن



### 1411076 - 97-98-3

نمبر سوال	پاسخ صحيح	وصيفت گلبند
۱	د	عمادي
۲	د	عمادي
۳	ب	عمادي
۴	د	عمادي
۵	ب	عمادي
۶	الف	عمادي
۷	ب	عمادي
۸	ج	عمادي
۹	د	عمادي
۱۰	الف	عمادي
۱۱	د	عمادي
۱۲	د	عمادي
۱۳	ج	عمادي
۱۴	د	عمادي
۱۵	الف	عمادي
۱۶	ب	عمادي
۱۷	الف	عمادي
۱۸	ب	عمادي
۱۹	د	عمادي
۲۰	ج	عمادي
۲۱	ب	عمادي
۲۲	د	عمادي
۲۳	ب	عمادي
۲۴	ب	عمادي
۲۵	الف	عمادي
۲۶	د	عمادي
۲۷	ب	عمادي
۲۸	الف	عمادي
۲۹	ب	عمادي
۳۰	ب	عمادي

سری سوال: یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: علوم دامی، مهندسی علوم دامی، مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱- کدام یک از حیوانات زیر دارای متوسط چربی شیر بالاتری است؟

۱. گاو      ۲. گوسفند      ۳. بز      ۴. گاو میش

۲- کدام پروتئین، بیشترین درصد پروتئین شیر را تشکیل می دهد؟

۱. لاکتالبومین      ۲. آلفاکازئین      ۳. پروتئوزیتون      ۴. لاکتوگلوبولین

۳- در کدام عامل، افزایش درصد چربی شیر مشاهده می شود؟

۱. افزایش سن حیوان      ۲. فصول سرد سال      ۳. ورم پستان      ۴. فحلی و آبستنی

۴- مهمترین عامل بروز بیماری ورم پستان در دنیا کدام است؟

۱. اشرشیا کلی      ۲. استافیلوکوکوس اورئوس      ۳. مایکوباکتریوم توبرکلوسیس      ۴. باسیلوس استناروترموفیلوس

۵- روش UHT در شیر کدام است؟

۱. دما ۱۳۵ تا ۱۵۰ درجه سانتی گراد و زمان ۴ تا ۵ ثانیه      ۲. دما ۱۱۰ تا ۱۲۰ درجه سانتی گراد و زمان ۲۰ ثانیه      ۳. دما ۷۲ تا ۷۵ درجه سانتی گراد و زمان ۱۵ تا ۲۰ ثانیه      ۴. دما حدود ۶۳ درجه سانتی گراد و زمان حدود ۳۰ ثانیه

۶- خاصیت ماندگاری در کدام یک از انواع ماست بیشتر است؟

۱. ماست هم نزده      ۲. ماست هم زده      ۳. ماست منجمد      ۴. ماست سنتی

۷- منشاء اصلی کدام یک از پنیرهای زیر، کشور آلمان است؟

۱. موزارلا      ۲. بوتر کیزه      ۳. فتا      ۴. گودا

۸- کدام یک از انواع خامه زیر دارای بیشترین درصد چربی شیر است؟

۱. خامه ترش      ۲. خامه سنگین      ۳. خامه زده شده      ۴. خامه پرچرب

۹- برای تشخیص احتمال افزایش اب به شیر یا گرفتن چربی از شیر از کدام روش استفاده می شود؟

۱. تست سریع الكل      ۲. تست جوش      ۳. تست دانسیته شیر      ۴. تست موهر یا ولهارد

۱۰- بیشترین درصد از وزن لاشه دام مربوط به کدام قطعه است؟

۱. ران      ۲. راسته      ۳. سردست      ۴. قلوه گاه

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: علوم دامی، مهندسی علوم دامی، مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱۱- فراوان ترین اسید چرب در بدم دام ها کدام است؟

۱. اسید لینولئیک      ۲. اسید لینولنیک      ۳. اسید استئاریک      ۴. اسید اولئیک

۱۲- تفاوت گوشت بلدرچین در مقایسه با گوشت مرغ کدام است؟

۱. فسفولیپید و کلسترول بیشتر  
۲. فسفولیپید و کلسترول کمتر  
۳. فسفولیپید بیشتر و کلسترول کمتر  
۴. فسفولیپید کمتر و کلسترول بیشتر

۱۳- گوشت شترمرغ بیشترین شباهت را از جنبه شکل و مزه به گوشت کدام حیوان دارد؟

۱. گاو      ۲. شتر      ۳. بوقلمون      ۴. گوزن

۱۴- گوشت کدام یک از حیوانات زیر، کالری کمتری دارد؟

۱. بوقلمون      ۲. مرغ      ۳. بلدرچین      ۴. گوسفند

۱۵- بازده گوشتی در کدام حیوان بالاتر است؟

۱. گوسفند      ۲. گاو      ۳. مرغ      ۴. خوک

۱۶- بهترین روش خوردن تخم مرغ کدام است؟

۱. آب پز      ۲. عسلی      ۳. نیمرو      ۴. املت

۱۷- کدام ویتامین در تخم مرغ وجود ندارد؟

۱. A      ۲. D      ۳. C      ۴. E

۱۸- پوسته تخم مرغ در کدام ناحیه از دستگاه تناسلی مرغ ساخته می شود؟

۱. ایستموس      ۲. رحم      ۳. ماگنوم      ۴. مهبل

۱۹- بیشترین درصد آلبومین تخم مرغ مربوط به کدام پروتئین است؟

۱. اووموکوئید      ۲. اووالبومین      ۳. کونالبومین      ۴. اووموسین

۲۰- کدام گزینه صحیح است؟

۱. ارزش غذایی تخم مرغ های با پوسته قهوه ای از تخم مرغ با پوسته سفید بیشتر است.  
۲. به دلیل وجود کلسترول بد (LDL) مصرف تخم مرغ در افراد مبتلا به کلسترول ممنوع است.  
۳. متاسفانه مصرف سرانه تخم مرغ در کشور ایران از متوسط جهانی آن بالاتر است.  
۴. پر رنگی زرده تخم مرغ محلی به معنی بالاتر بودن ارزش غذایی آن نسبت به تخم مرغ تجاری نیست.

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: علوم دامی، مهندسی علوم دامی، مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۲۱- وجود خروس در گله های مرغ های تخم گذار می تواند مسبب کدام نوع از تخم مرغ های غیر عادی باشد؟

۱. لکه خون      ۲. تخم مرغ دو زرده      ۳. تخم مرغ سه زرده      ۴. تکه گوشت

۲۲- بهترین نوع نخ برای قالی از کدام نوع از پشم ها حاصل می شود؟

۱. پشم های بسیار زبر و شکننده      ۲. پشم های نسبتاً ظریف  
۳. پشم های کاملاً ظریف      ۴. پشم های بسیار بلند

۲۳- کدام یک از لایه های لیف پشم، خاصیت رنگ پذیری دارد؟

۱. بیرونی      ۲. کورتکس      ۳. مغز      ۴. مدولا

۲۴- بهترین سن شتران یک کوهانه برای تولید کرک، کدام است؟

۱. 1 تا 3 سال      ۲. 4 تا 5 سال      ۳. 5 تا 6 سال      ۴. 7 تا 9 سال

۲۵- کدام یک از انواع چرم از حیواناتی مانند کروکودیل و شترمرغ بدست می آیند؟

۱. چرم سبک      ۲. چرم نیمه سنگین      ۳. چرم سنگین      ۴. چرم جیر

۲۶- در کدام یک از انواع پرداخت چرم از لایه پلی اورتان ضخیمتر استفاده می شود و تقریباً چرم را ضد آب ساخته و شفاف است؟

۱. پرداخت آنیلینی      ۲. پرداخت نیمه آنیلین      ۳. پرداخت ورنی      ۴. پرداخت پولاپ

۲۷- افزایش کدام ویژگی الیاف پشم، نشانه تولید پشم بیشتر در گوسفند است؟

۱. قطر      ۲. طول استاپل      ۳. جعد      ۴. تراکم

۲۸- کدام گزینه صحیح است؟

۱. شکرک زدن عسل، ارتباطی به تقلبی بودن آن ندارد.  
۲. حداکثر مجاز آفت کش ها در عسل 0.5 میلی گرم در کیلوگرم است.  
۳. برای تغییر حالت عسل های کریستالیزه از روش بیوشیمیایی استفاده می شود.  
۴. عمل تخمیر در عسل سبب افزایش کیفیت آن می شود.

۲۹- کدام نژاد کرم ابریشم، بیشترین عمومیت را داشته و بیشتر برای پرورش تجاری مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. نژاد های 2 خوابه      ۲. نژاد های 3 خوابه      ۳. نژاد های 4 خوابه      ۴. نژاد های 5 خوابه

۳۰- کدام عامل زیر مسبب تیرگی رنگ در عسل های تیره است؟

۱. کاروتن      ۲. کلروفیل      ۳. گزانتوفیل      ۴. تانن

## 1411076 - 97-98-2

شماره سوال	پاسخ صحيح	وصفیت کلید
1	د	همادي
2	ب	همادي
3	ب	همادي
4	ب	همادي
5	الف	همادي
6	ج	همادي
7	ب	همادي
8	الف	همادي
9	ج	همادي
10	الف	همادي
11	د	همادي
12	ج	همادي
13	د	همادي
14	الف	همادي
15	ج	همادي
16	الف	همادي
17	ج	همادي
18	ب	همادي
19	ب	همادي
20	د	همادي
21	د	همادي
22	الف	همادي
23	ب	همادي
24	الف	همادي
25	ب	همادي
26	ج	همادي
27	د	همادي
28	الف	همادي
29	ج	همادي
30	د	همادي

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی، علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱- مهمترین و عمده ترین پروتئین شیر کدام است؟

۱. رنین  
۲. آلفالاکتالبومین  
۳. کازئین  
۴. ایمنوگلوبولین

۲- قند شیر چه نام دارد؟

۱. لاکتوز  
۲. فروکتوز  
۳. گالاکتوز  
۴. ساکارز

۳- مهمترین میکروارگانیزم عامل بروز بیماری ورم پستان در دنیا چیست؟

۱. اشیشیاکلی  
۲. فلاوباکتریوم  
۳. سودوموناس  
۴. استافیلوکوکوس اورئوس

۴- در روش پاستوریزاسیون بالا (HTST) دما و زمان به چه ترتیب می باشند؟

۱. دما 63 درجه سانتی گراد، زمان 30 ثانیه  
۲. دما 72 تا 75 درجه سانتی گراد، زمان 15 تا 20 ثانیه  
۳. دما 90 تا 96 درجه سانتی گراد، زمان 10 تا 15 ثانیه  
۴. دما 66 درجه سانتی گراد، زمان 30 دقیقه

۵- با انجام چه عملی عمر ماندگاری شیر به 6 ماه می رسد؟

۱. پاستوریزاسیون  
۲. هموژنیزاسیون  
۳. استریلیزاسیون  
۴. UHT

۶- افزودن رنین در کدام مرحله از تولید پنیر صورت می گیرد؟

۱. افزودن استارتر  
۲. مرحله برش لخته و آبگیری  
۳. مرحله حرارت دادن  
۴. مرحله تشکیل لخته یا دلمه

۷- کدامیک به عنوان یک پنیر تازه ایتالیایی محسوب می شود؟

۱. پنیر پارمان  
۲. پنیر موزارلا  
۳. پنیر چدار  
۴. پنیر گودا

۸- در تقسیم بندی لاشه قصابی شده، ران حدودا چند درصد از وزن لاشه را تشکیل می دهد؟

۱. 10 درصد  
۲. 27 درصد  
۳. 30 درصد  
۴. 22 درصد

۹- کدام اسید چرب به عنوان فراوان ترین اسید چرب در بدن دامها شناخته می شود؟

۱. اسید اولئیک  
۲. اسید پالمیتیک  
۳. اسید استئاریک  
۴. اسید لینوئیک

۱۰- جمود نعشی چیست؟

۱. رشد میکروبی در لاشه  
۲. لاشه و گوشت عاری از بیماری  
۳. انقباض و سفت شدن عضلات در 24 ساعت پس از کشتار  
۴. هیچکدام

تعداد سوالات: تستی: ۳۰: تشریحی: ۰: زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰: تشریحی: ۰: سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی، علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱۱- مهمترین و عمده ترین ویتامین موجود در گوشت مرغ که از بروز بسیاری از بیماریها (مغزی) جلوگیری می کند کدام است؟

۱. A      ۲. D      ۳. نیاسین (B3)      ۴. تیامین

۱۲- بازده لاشه در کدامیک بالاتر است؟

۱. گوسفند      ۲. بز      ۳. مرغ      ۴. بلدرچین

۱۳- گوشت کدامیک حاوی بیشترین مقدار اسید چرب امگا 3 است؟

۱. مرغ      ۲. شتر مرغ      ۳. گاو      ۴. بز

۱۴- رنگدانه عضلات چه نام دارد؟

۱. کاتالاز      ۲. سیتوکروم      ۳. هموگلوبین      ۴. میوگلوبین

۱۵- کدامیک از ویژگیهای شیمیایی و بیوشیمیایی گوشت است؟

۱. pH گوشت      ۲. مقاومت گوشت در مقابل عوامل مکانیکی

۳. حجم و وزن مخصوص گوشت      ۴. آب فعال گوشت (aw)

۱۶- سرانه مصرف تخم مرغ در ایران حدودا چقدر است؟

۱. 6 کیلوگرم      ۲. 8 تا 9 کیلوگرم      ۳. 12 کیلوگرم      ۴. 24 کیلوگرم

۱۷- کدام محصول حاوی بهترین و با ارزش ترین پروتئین (تمام اسیدهای آمینه ضروری موردنیاز برای ساخته شدن پروتئینهای بدن) می باشد؟

۱. شیر      ۲. گوشت      ۳. تخم مرغ      ۴. عسل

۱۸- فرم و قالب تخم مرغ در کدام قسمت از دستگاه تناسلی مرغ شکل می گیرد؟

۱. مجرای تخمدان (اویداکت)      ۲. مگنوم

۳. ایستموس      ۴. رحم

۱۹- بیشترین زمان توقف تخم در کدام ناحیه است؟

۱. ایستموس      ۲. رحم      ۳. مگنوم      ۴. اویداکت

۲۰- بیشترین میزان پروتئین تخم مرغ در کدام قسمت است؟

۱. زرده      ۲. سفیده      ۳. پوسته      ۴. غشای تخم مرغ

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی، علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۲۱- رنگدانه قهوه ای پوسته تخم مرغ چه نام دارد؟

۱. اووسیان      ۲. گزانتوفیل      ۳. کاروتن      ۴. پورفیرین

۲۲- کشک در حقیقت فرآورده فرعی کدام محصول است؟

۱. قره قورت      ۲. کره      ۳. ماست      ۴. خامه

۲۳- در تهیه محلول واتر گلاس (برای نگهداری تخم مرغ) از چه محلولی استفاده می شود؟

۱. کربنات کلسیم      ۲. سیلیکات کلسیم      ۳. کربنات سدیم      ۴. سیلیکات سدیم

۲۴- برای روغن مالی کردن تخم مرغ، کدامیک از روغنهای زیر به کار می رود؟

۱. پنتان      ۲. پروپان      ۳. پارافین      ۴. گزیلان

۲۵- کدام پنیر فقط از شیر بز و گوسفند تهیه شده و در داخل آب نمک قرار می گیرد؟

۱. پنیر سویسی      ۲. پنیر فتا      ۳. پنیر خامه ای      ۴. پنیر پرورده

۲۶- قهوه ای شدن شیر مربوط به کدام فرآیند است؟

۱. کاراملیزه شدن لاکتوز (قند)  
۲. سوختن پروتئین ها  
۳. از بین رفتن ویتامینها  
۴. سوختن نمکها

۲۷- WBC (ویژگی شیمیایی گوشت) یعنی:

۱. آبداری گوشت      ۲. ظرفیت اکسید و احیاء در گوشت  
۳. ظرفیت نگهداری آب در گوشت      ۴. آب فعال در گوشت

۲۸- مهمترین پروتئینهای بافت پیوندی در گوشت کدامها هستند؟

۱. هموگلوبین و میوگلوبین      ۲. رتیکولین  
۳. کلاژن و الاستین      ۴. اکتین و میوزین

۲۹- کدام آنزیم بعنوان شاخص پاستوریزاسیون در شیر در نظر گرفته می شود؟

۱. لیپاز      ۲. آلكالین فسفاتاز      ۳. پروتئاز      ۴. لاکتوپراکسیداز

۳۰- کدام ویتامین بعنوان آنتی اکسیدان طبیعی شیر در نظر گرفته می شود؟

۱. A      ۲. D      ۳. E      ۴. K



# 1411076 - 97-98-1

شماره سوال	پاسخ صحیح	وضعیت کلید
1	ج	همادي
2	الف	همادي
3	د	همادي
4	ب	همادي
5	ج	همادي
6	د	همادي
7	ب	همادي
8	ج	همادي
9	الف	همادي
10	ج	همادي
11	ج	همادي
12	د	همادي
13	ب	همادي
14	د	همادي
15	الف	همادي
16	ب	همادي
17	ج	همادي
18	ج	همادي
19	ب	همادي
20	ب	همادي
21	د	همادي
22	ج	همادي
23	د	همادي
24	الف	همادي
25	ب	همادي
26	الف	همادي
27	ج	همادي
28	ج	همادي
29	ب	همادي
30	ج	همادي

سری سوال: یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱- مواد معدنی اصلی شیر کدامند؟

۱. فسفر و پتاسیم      ۲. کلسیم و آهن      ۳. کلسیم و فسفر      ۴. سلنیوم و روی

۲- کدام ماده باعث تغییر در طعم و مزه شیر می شود؟

۱. پروتئین      ۲. لاکتوز      ۳. چربی      ۴. مواد معدنی

۳- کدام یک جزء خصوصیات پروتئین های آب پنیر نمی باشد؟

۱. در حضور رنین رسوب نمی نماید      ۲. در PH حدود 5.4 رسوب نمی نماید  
۳. حدود 15-25 درصد پروتئین شیر را تشکیل میدهد      ۴. مهمترین پروتئین های عملیاتی شیر است

۴- مهمترین پروتئین عملیاتی در شیر کدام است؟

۱. کازئین      ۲. آلبومین      ۳. ایمینوگلوبولین      ۴. آلفا لاکتوآلبومین

۵- غیر فعال کردن کدام آنزیم های شیر مدت ماندگاری شیر را افزایش می دهد؟

۱. لیپاز      ۲. آلكالین فسفاتازها      ۳. پروتئازها      ۴. لاکتوپراسیدازها

۶- غیر فعال شدن کدام آنزیم های شیر شاخص پاستوریزاسیون می باشد؟

۱. آلكالین فسفاتازها      ۲. لیپازها      ۳. پروتئازها      ۴. لاکتوپراسیدازها

۷- کدام یک از آنزیمهای موجود در شیر خواص ضد باکتریایی دارد؟

۱. لیپاز      ۲. پروتئازها      ۳. لاکتوپراسیدازها      ۴. لیپازها

۸- مهم ترین کربوهیدرات شیر کدام است؟

۱. گلوکز      ۲. گالاکتوز      ۳. لاکتوز      ۴. فروکتوز

۹- کدام آنزیم سبب افزایش جذب کلسیم می شود؟

۱. لیپاز      ۲. آلكالین فسفاتاز      ۳. پروتئاز      ۴. لاکتاز

۱۰- عامل ایجاد طعم نامطبوع شیر که اصطلاحاً به آن طعم رنگ، ماهی و فلزی می گویند چیست؟

۱. اکسیداسیون فسفولیپید های غیر اشباع چربی شیر      ۲. اسیدهای چرب اشباع بلند زنجیر در چربی شیر  
۳. اسیدهای چرب اشباع کوتاه زنجیر در چربی شیر      ۴. تجزیه تری گلیسرید توسط لیپاز

۱۱- کشک فراورده فرعی کدام است؟

۱. کره      ۲. شیر      ۳. قره قوروت      ۴. خامه

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱۲- با استفاده از کدام آزمون می توان به وجود جوش شیرین در شیر پی برد؟

۱. تست سریع الکل      ۲. شمارش کلی فرم ها      ۳. تست فسفاتاز      ۴. تست جوش

۱۳- اندازه گیری کدام فاکتور شیر خام جزء مهمترین و اولین آزمایش های مورد بررسی شیر است؟

۱. عدد دانسیته      ۲. میزان الکل      ۳. اسید لاکتیک      ۴. ترکیبات بیکربنات

۱۴- فراوان ترین پروتئین موجود در بدن دام که بر تردی گوشت تاثیر دارد کدام است؟

۱. هموگلوبین      ۲. الاستین      ۳. میوگلوبین      ۴. کلاژن

۱۵- گوشت کدام حیوان دارای کمترین کلسترول است؟

۱. مرغ      ۲. گاو      ۳. شترمرغ      ۴. گوسفند

۱۶- کدام رنگدانه 80 تا 90 درصد رنگدانه گوشت را تشکیل می دهد؟

۱. کاتالاز      ۲. میوگلوبین      ۳. سیتوکروم      ۴. هموگلوبین

۱۷- کدام مورد روی تردی گوشت تاثیری ندارد؟

۱. پروتئین های سارکوپلاسمیک      ۲. تارهای عضلانی انقباضی      ۳. رنگدانه های گوشت      ۴. چربی داخل عضلانی

۱۸- کدام ماده در تثبیت رنگ گوشت نقش دارد؟

۱. نمک      ۲. نیترات      ۳. شکر      ۴. فسفات

۱۹- کدام ماده موجب می شود کلسترول بد تخم مرغ جذب نشود؟

۱. آویدین      ۲. لسیتین      ۳. اووموسین      ۴. لیزوزیم

۲۰- علت بوجود آمدن تکه گوشت در تخم مرغ چیست؟

۱. توقف رشد جنین به دلیل نارسایی رشد      ۲. پاره شدن فولیکول در ناحیه استیگما      ۳. نامنظم بودن حرکات مجرای تخم در اوایل تخمگذاری      ۴. فشار حاصل از سیم های قفس به ناحیه رحم

۲۱- کدام عامل بیماریزا از طریق سفیده و پوسته آلوده تخم مرغ باعث بیماری می شود؟

۱. آنفولانزای پرندگان      ۲. نیوکاسل      ۳. اشرشیا کلی      ۴. سالمونلا

۲۲- داخلی ترین قسمت یک لیف پشم را کدام لایه تشکیل می دهد؟

۱. کورتکس      ۲. کوتیکول      ۳. مدولا      ۴. فلس

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۲۳- پشم های بسیار زبر و شکننده چه نامیده می شوند؟

۱. ژار      ۲. استاپل      ۳. هتروتیپ      ۴. کمپ

۲۴- کدام عامل سبب می شود موهر براق به نظر برسد؟

۱. لانولین      ۲. فلس      ۳. چربی      ۴. دی هیر

۲۵- زنبور عسل به کمک کدام ماده قاب ها را به کندو می چسباند؟

۱. موم      ۲. صمغ      ۳. بره موم      ۴. موم خالص

۲۶- غذای مخصوص ملکه کدام است؟

۱. ژله رویال      ۲. گرده      ۳. بره موم      ۴. موم

۲۷- زنبور عسل از کدام ماده برای پرورش نوزادان در سلول ها استفاده می کند؟

۱. موم      ۲. ژله شاهانه      ۳. بره موم      ۴. گرده

۲۸- عوامل فساد و اکسیداسیون بر کدام ماده غذایی ندارند؟

۱. گوشت بز      ۲. شیرشتر      ۳. عسل      ۴. تخم بلدرچین

۲۹- غذای کرم ابریشم چیست؟

۱. کرم های بسیار ریز      ۲. مواد پروتئینی      ۳. برگ درخت توت      ۴. برگ درخت گردو

۳۰- کرم ابریشم معمولا دارای چند مرحله پوست اندازی است؟

۱. ۲      ۲. ۵      ۳. ۳      ۴. ۴

## 1411076 - 96-97-3

نمبر سوال	ياسخ صحيح	وصعيت كلبد
1	ج	عمادي
2	ج	عمادي
3	د	عمادي
4	الف	عمادي
5	الف	عمادي
6	الف	عمادي
7	ج	عمادي
8	د	عمادي
9	د	عمادي
10	الف	عمادي
11	ب	عمادي
12	ب	عمادي
13	الف	عمادي
14	د	عمادي
15	ج	عمادي
16	ب	عمادي
17	ج	عمادي
18	ب	عمادي
19	ب	عمادي
20	الف	عمادي
21	د	عمادي
22	ج	عمادي
23	د	عمادي
24	ب	عمادي
25	ج	عمادي
26	الف	عمادي
27	الف	عمادي
28	ج	عمادي
29	ج	عمادي
30	د	عمادي

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - ، مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱- مهمترین پروتئین عملیاتی شیر کدام است؟

۱. کازئین      ۲. آلبومین      ۳. ایمنوگلوبولین      ۴. لاکتالبومین

۲- در واکنش میلارد کدام اسید آمینه ضروری موجود در شیر از بین می رود؟

۱. متیونین      ۲. لیزین      ۳. آرژنین      ۴. والین

۳- کدام یک از ویتامین های شیر در برابر حرارتی حساس تر است؟

۱. اسید پانتوتنیک      ۲. اسید فولیک      ۳. نیاسین      ۴. ویتامین C

۴- در کدام مرحله از تولید پنیر تجزیه پروتئین و چربی اتفاق می افتد؟

۱. نمک زنی      ۲. برش لخته و آبگیری      ۳. حرارت دادن      ۴. رسیدن

۵- کشک در حقیقت یکی از فرآورده های فرعی کدامیک از گزینه های زیر است.

۱. قره قروت      ۲. ماست      ۳. کره      ۴. خامه

۶- نوشیدنی چال از شیر کدام گونه حیوانی تولید می شود؟

۱. گاومیش      ۲. بز      ۳. شتر      ۴. گوسفند

۷- در تقسیم بندی لاشه قصابی شده، کدام بخش لاشه بیشترین وزن لاشه را به خود اختصاص می دهد؟

۱. راسته      ۲. ران      ۳. سردست      ۴. قلوه گاه

۸- فراوان ترین اسید چرب موجود در گوشت دام کدام است؟

۱. اولئیک      ۲. لینولنیک      ۳. لینولنیک      ۴. آراشیدونیک

۹- فراوان ترین پروتئین موجود در بدن دام کدام است؟

۱. کلاژن و الاستین      ۲. پروتئین های سارکوپلاسمیک      ۳. گلبولین      ۴. پروتئین های فیبری

۱۰- کدام جمله در مورد مقایسه گوشت گاو و گاو میش صحیح است؟

۱. گوشت گاو تردتر از گوشت گاومیش است.      ۲. گوشت گاو آبدارتر از گوشت گاومیش است.      ۳. گوشت پخته گاو تیره تر از گوشت پخته گاومیش است.      ۴. گوشت خام گاو تیره تر از گوشت خام گاومیش است.

۱۱- میزان اسیدهای چرب غیراشباع با چند پیوند دوگانه در گوشت کدام دام بیشتر است؟

۱. گاو      ۲. مرغ      ۳. شترمرغ      ۴. گوسفند

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱۲- منظور از جمود نعشی کدام است؟

۱. تغییراتی فیزیکی و شیمیایی که بعد از کشتار دام روی لاشه رخ داده و سبب تبدیل لاشه به گوشت می شود.
۲. عملیات خونگیری کامل دام بعد از کشتار است.
۳. جداکردن بخشهای خوراکی و غیرخوراکی لاشه است.
۴. پاک کردن لاشه از آلودگی های میکروبی بعد از کشتار است.

۱۳- وجود استرس قبل از کشتار سبب افزایش احتمال آلودگی گوشت طیور به کدام میکروب می شود؟

۱. اشیرشیاکلی
۲. سالمونلا
۳. بروسلا
۴. تب برفکی

۱۴- بیشترین رنگدانه گوشت مربوط به کدام است؟

۱. آنزیم کاتالاز
۲. آنزیم سیتوکروم
۳. میوگلوبین
۴. هموگلوبین

۱۵- عامل موثر بر اسیدپته نهایی گوشت دام کدامیک از عوامل زیر نمی باشد.

۱. خستگی دام
۲. نحوه خونگیری بعد از کشتار دام
۳. سن دام
۴. ظرفیت نگهداری آب در گوشت

۱۶- نقش نیتريت و نیترات در عمل آوری گوشت کدامیک از موارد زیر نمی باشد؟

۱. تثبیت رنگ گوشت
۲. ترد کردن گوشت
۳. جلوگیری از رشد میکروارگانیزم های گوشت
۴. طعم دهندگی به گوشت

۱۷- ارزش بیولوژیکی کدام منبع پروتئینی بیشتر است؟

۱. گوشت ماهی
۲. گوشت گاو
۳. گوشت مرغ
۴. شیر

۱۸- با افزایش عمر تخم مرغ، اسیدپته سفیده آن چه تغییری پیدا می کند؟

۱. افزایش می یابد.
۲. کاهش می یابد.
۳. تغییری نمی کند.
۴. افزایش یا کاهش کاملا به نژاد مرغ بستگی دارد.

۱۹- رنگدانه گزانتوفیل موجود در یونجه، ذرت و هویج سبب گرایش رنگ زرده به کدام مورد می شود؟

۱. رنگ سفید
۲. رنگ زرد
۳. رنگ صورتی
۴. رنگ آبی

۲۰- خاصیت آنتی اکسیدانی مربوط به کدام ترکیب موجود در تخم مرغ است؟

۱. لیزوزیم
۲. لوتئین
۳. گزانتین
۴. گزانتوفیل

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - ، مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۲۱- تخم مرغ پوشش داده شده با روغن را می توان تا چه مدتی بدون مشکل نگهداری کرد؟

۱. 3 ماه      ۲. 4 تا 7 ماه      ۳. 12 ماه      ۴. 12 تا 15 ماه

۲۲- کدام یک از گوسفندان زیر از نظر جثه، بزرگترین نژاد گوسفندان دنیا شناخته می شوند؟

۱. گوسفندان پشم بلند      ۲. گوسفندان پشم نسبتاً ظریف      ۳. گوسفندان پشم ضخیم      ۴. گوسفندان پشم آمیخته

۲۳- کدام یک از پشم های زیر برای قالی بهترین نخ است؟

۱. پشم های بسیار زبر و شکننده (کمپ)      ۲. پشم کاملاً ظریف  
۳. پشم آمیخته      ۴. پشم نسبتاً ظریف

۲۴- مهمترین عامل در تعیین ارزش پشم و حتی تقسیم بندی گوسفندان کدام است؟

۱. جعد پشم      ۲. طول استاپل پشم      ۳. تراکم پشم      ۴. قطر پشم

۲۵- موهر از کدام حیوان استحصال می شود؟

۱. بز      ۲. گوسفند      ۳. گاو      ۴. شتر

۲۶- بهترین نوع موهر مربوط به کدام نژاد است؟

۱. کشمیر      ۲. آنقوره      ۳. آلباین      ۴. سانن

۲۷- هدف از آهک دهی پوست خام در مراحل تهیه چرم کدامیک از موارد زیر نمی باشد؟

۱. سست کردن ریشه مو      ۲. بالا بردن pH پوست  
۳. زدودن پروتئین ها و چربی پوست      ۴. کاهش pH پوست

۲۸- باارزش ترین گرده های گل مربوط به کدام درخت است؟

۱. بیدمشک      ۲. آفتابگردان      ۳. کاج      ۴. فندق

۲۹- کدام فرآورده زنبور عسل از خارج کندو به داخل کندو حمل و برای چسباندن قاب ها مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. موم      ۲. بره موم      ۳. شهد      ۴. گرده گل

۳۰- کرم ابریشم در مدت چند روز پيله ها را می سازد؟

۱. 25 روز      ۲. 45 روز      ۳. 10 روز      ۴. 100 روز



# 1411076 - 96-97-1

شماره سؤال	پاسخ صحیح	وصیف کلبه
1	الف	همادي
2	ب	همادي
3	د	همادي
4	د	همادي
5	ب	همادي
6	ج	همادي
7	ب	همادي
8	الف	همادي
9	الف	همادي
10	د	همادي
11	ج	همادي
12	الف	همادي
13	ب	همادي
14	ج	همادي
15	ج	همادي
16	ب	همادي
17	د	همادي
18	ب	همادي
19	ب	همادي
20	د	همادي
21	ب	همادي
22	الف	همادي
23	الف	همادي
24	د	همادي
25	الف	همادي
26	الف	همادي
27	د	همادي
28	الف	همادي
29	ب	همادي
30	الف	همادي

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱- درصد چربی شیر در کدام یک از دامهای زیر بیشتر است؟

۱. گوسفند      ۲. بز      ۳. گاو      ۴. مادیان

۲- مهمترین پروتئین عملیاتی شیر کدام است؟

۱. آلبومین      ۲. کازئین      ۳. گلوبولین      ۴. لاکتالبومین

۳- کدام یک از آنزیم های موجود در شیر به عنوان شاخص پاستوریزاسیون در نظر گرفته می شود؟

۱. پلاسمین      ۲. لاکتوپراکسیداز      ۳. آکالین فسفاتاز      ۴. لیپاز

۴- مهمترین کربوهیدرات شیر کدام است؟

۱. گلوکز      ۲. ساکارز      ۳. فروکتوز      ۴. لاکتوز

۵- واکنش میلارد یا قهوه ای شدن که در اثر پاستوریزاسیون در دمای فوق العاده بالا رخ می دهد، بین کدام بخش های شیر اتفاق می افتد؟

۱. بین لاکتوز و پروتئین های شیر      ۲. بین لاکتوز و ویتامین های شیر  
۳. بین لاکتوز و مواد معدنی های شیر      ۴. بین ویتامین ها و پروتئین های شیر

۶- کدام یک از باکتریهای موجود در شیر براحتی توسط حرارت پاستوریزاسیون از بین می رود و حضورشان در شیر بیانگر آلودگی ثانویه است؟

۱. استافیلوکوک ها      ۲. مایکوباکتریوم      ۳. کلی فرم ها      ۴. باسیلوس سابتیلیس

۷- بیشترین تغییر در ترکیبات شیر ناشی از عملیات حرارتی مربوط به کدام بخشهای شیر است؟

۱. پروتئین های شیر      ۲. کلسیم و فسفر شیر  
۳. ویتامین های محلول در چربی شیر      ۴. اسیدفولیک و ویتامین C

۸- قره قروت محصول جانبی در تولید کدام محصول است؟

۱. پنیر      ۲. کره      ۳. ماست      ۴. دوغ

۹- تست جوش برای تشخیص وجود کدام تقلب در شیر است؟

۱. تشخیص نمک در شیر      ۲. تشخیص جوش شیرین در شیر  
۳. تشخیص کربنات کلسیم در شیر      ۴. تشخیص اسید لاکتیک در شیر

۱۰- فراوان ترین پروتئین موجود در بدن دام چیست؟

۱. کلاژن      ۲. کراتین      ۳. الاستین      ۴. گلیکوپروتئین

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱۱- مشکل اصلی در استفاده از گاو میش چیست؟

۱. قطر الیاف کم عضله در مقایسه با گوشت گاو
۲. رنگ گوشت تیره تر در مقایسه با گوشت گاو
۳. ظرفیت کم نگهداری آب در مقایسه با گوشت گاو
۴. پذیرش کم آن از سوی مشتری در مقایسه با گوشت گاو

۱۲- بازده لاشه در کدام گونه طیور از همه بیشتر است؟

۱. اردک
۲. غاز
۳. بلدرچین ژاپنی
۴. مرغ

۱۳- کمترین کالری مربوط به گوشت کدام دام است؟

۱. بوقلمون
۲. مرغ
۳. گاو
۴. بلدرچین

۱۴- ترد شدن طی جمود نعشی عضله گاو توسط کدام آنزیم ها صورت می گیرد؟

۱. کاتالازها
۲. کلاژنازها
۳. آمیلازها
۴. کاتپسین ها

۱۵- وجود استرس قبل از کشتار، سبب افزایش احتمال آلودگی گوشت طیور به کدام میکروب می شود؟

۱. سالمونلا
۲. اشیرشیاکلی
۳. بروسلا ملی تنسیس
۴. بروسلا آبرتوس

۱۶- کدام یک 80 تا 90 درصد از رنگدانه گوشت را تشکیل می دهد؟

۱. هموگلوبین
۲. میوگلوبین
۳. سیتوکروم
۴. کاتالاز

۱۷- دلیل اصلی بوی گوشت ناشی از کدام ترکیبات است؟

۱. هیپوگزانتین و اینوزین مونوفسفات
۲. کراتین و آهن
۳. چربی و کلسیم
۴. ویتامین ها و چربی

۱۸- منظور از آب فعال در گوشت چیست؟

۱. آب مورد نیاز برای خیس ماندن گوشت
۲. آب مورد نیاز برای تثبیت اسیدیته گوشت
۳. آب لازم برای فعالیت میکروبی
۴. آب مورد نیاز برای فعالیت آنزیمی در سلول

۱۹- نقش اصلی نیتريت و نیترات در عمل آوری گوشت کدام است؟

۱. تثبیت رنگ گوشت
۲. طعم دهندگی به گوشت
۳. جلوگیری از رشد میکروارگانیزم های فاسدکننده
۴. هر سه مورد

۲۰- ارزش بیولوژیکی پروتئین کدام فراورده بیشتر است؟

۱. پروتئین تخم مرغ
۲. پروتئین شیر
۳. پروتئین گوشت مرغ
۴. پروتئین گوشت گاو

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۲۱- بیشترین ترکیب پوست تخم مرغ کدام ترکیب زیر است؟

۱. مواد آلی      ۲. فسفات منیزیوم      ۳. کربنات کلسیم      ۴. فسفات کلسیم

۲۲- بیشترین ترکیب پروتئینی سفیده تخم مرغ کدام است؟

۱. کونالبومین      ۲. اووموکوئید      ۳. اووموسین      ۴. اووآلبومین

۲۳- مصرف سفیده تخم مرغ خام، سبب ایجاد کمبود کدام ویتامین در بدن می شود؟

۱. ویتامین B1      ۲. ویتامین B2      ۳. ویتامین C      ۴. ویتامین A

۲۴- در روش نگهداری تخم مرغ با استفاده از محلول واترگلاس، از کدام ماده شیمیایی برای تهیه محلول استفاده می شود؟

۱. سیلیکات سدیم      ۲. سیلیکات کلسیم      ۳. کربنات کلسیم      ۴. کربنات سدیم

۲۵- مهمترین عامل در تعیین ارزش پشم کدام است؟

۱. قطر      ۲. جعد      ۳. طول استاپل      ۴. تراکم

۲۶- الیاف پشم درجه یک، دارای کدام قطر هستند؟

۱. کمتر از 30 میکرون      ۲. بین 30 تا 35 میکرون      ۳. تا 40 میکرون      ۴. بین 40 تا 50 میکرون

۲۷- بزرگترین کشور تولید کننده کشمیر در جهان کدام است؟

۱. ایران      ۲. چین      ۳. مغولستان      ۴. هند

۲۸- بهترین نوع موهر متعلق به کدام نژاد است؟

۱. سانن      ۲. آنقوره      ۳. آلباین      ۴. کشمیر

۲۹- سالامبور کردن پوست یعنی چه؟

۱. تمیز کردن پوست      ۲. خیساندن پوست به مدت 24 ساعت

۳. اسیدی کردن پوست تا حد لازم      ۴. موگیری از پوست

۳۰- گرده کدام درخت جزء گرده های پرارزش برای زنبور عسل به حساب می آید؟

۱. گرده درخت کاج      ۲. گرده درخت فندق      ۳. گرده درخت بیدمشک      ۴. گرده درخت گردو

### 1411076 - 95-96-3

شماره سواب	پاسخ صحیح	وضعیت کلبه
1	الف	همادی
2	ب	همادی
3	ج	همادی
4	د	همادی
5	الف	همادی
6	ج	همادی
7	د	همادی
8	ج	همادی
9	ب	همادی
10	الف	همادی
11	د	همادی
12	ج	همادی
13	الف	همادی
14	د	همادی
15	الف	همادی
16	ب	همادی
17	الف	همادی
18	ج	همادی
19	د	همادی
20	الف	همادی
21	ج	همادی
22	د	همادی
23	الف، ب، ج، د	همادی
24	الف	همادی
25	الف	همادی
26	الف	همادی
27	ب	همادی
28	د	همادی
29	ج	همادی
30	ج	همادی

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱- بخش عمده چربی شیر از کدام ترکیب تشکیل شده است؟

۱. اسیدهای چرب فرار  
۲. اسیدهای چرب ضروری  
۳. اسیدهای چربی کوتاه زنجیر  
۴. تری گلیسیرید

۲- مهمترین پروتئین عملیاتی شیر که در حضور آنزیمهای منعقد کننده، رسوب می کند، کدام است؟

۱. کازئین  
۲. گلوبولین  
۳. آلبومین  
۴. لاکتوآلبومین

۳- مهمترین کربوهیدرات شیر کدام ترکیب است؟

۱. گلوکز  
۲. گالاکتوز  
۳. لاکتوز  
۴. ساکارز

۴- واکنش میلارد یا قهوه ای شدن که در اثر دمای بالا در شیر ایجاد می شود، سبب از دسترس خارج شدن کدام اسید آمینه شیر می شود؟

۱. متیونین  
۲. لیزین  
۳. هیستیدین  
۴. لوسین

۵- وجود کدام میکروارگانیزم در شیر نشان از آلودگی شیر با مدفوع انسانی با حیوانی است؟

۱. باکتریهای مولد اسید لاکتیک  
۲. باکتریهای مواد اسید بوتیریک  
۳. باکتریهای مواد اسید پروپیونیک  
۴. باکتریهای کلی فرم

۶- کدام مورد از مزایای هموژنیزاسیون شیر است؟

۱. کاهش اکسیداسیون چربی شیر  
۲. افزایش چربی شیر  
۳. افزایش هضم و جذب چربی شیر  
۴. افزایش پروتئین شیر

۷- در کدام محصول زیر مایه رنت به شیر افزوده می شود؟

۱. ماست  
۲. پنیر  
۳. دوغ  
۴. کفیر

۸- درصد چربی کدام فرآورده بیشتر است؟

۱. کره  
۲. خامه  
۳. روغن  
۴. کفیر

۹- کدام یک از محصولات زیر از شیر حرارت ندیده شتر به دست می آید؟

۱. چال  
۲. پنیر راکفورتی  
۳. پنیر لیقوان  
۴. کفیر

۱۰- کدام آزمون برای تشخیص وجود جوش شیرین در شیر به کار می رود؟

۱. تست الکل  
۲. تست آنزیم های شیر  
۳. تست دانسیته شیر  
۴. تست جوش

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱۱- کدام گزینه در مورد چربی ماربلینگ صحیح تر است؟

۱. هر چه سن دام کمتر باشد، میزان چربی ماربلینگ لاشه نیز بیشتر است.
۲. هر چه سن دام بیشتر باشد، میزان چربی ماربلینگ لاشه نیز بیشتر است.
۳. هر چه سن دام کمتر باشد، میزان چربی ماربلینگ لاشه نیز بیشتر است.
۴. چربی ماربلینگ لاشه در دام های بومی بیشتر از دام های اصلاح نژادی است.

۱۲- میزان اسیدهای چرب اشباع در گوشت کدام دام کمترین است؟

۱. شترمرغ
۲. مرغ
۳. گاو
۴. گاو میش

۱۳- منظور از جمود نعشی چیست؟

۱. فرآیند قبل از کشتار دام
۲. فرآیند و مراحل جداسازی بخش های مختلف بدن دام پس از کشتار
۳. افزایش ذخیره گلیکوژنی بدن دام پس از کشتار
۴. سفت شدن عضلات پس از کشتار

۱۴- ترد شدن گوشت که در مرحله جمود نعشی رخ می دهد، مربوط به فعالیت کدام یک است؟

۱. مربوط به فعالیت آنزیم های پروتئولیز کاتپسین ها است.
۲. مربوط به فعالیت آنزیم های لیپولیز است.
۳. مربوط به فعالیت آنزیم های گلیکوژنولیز است.
۴. مربوط به افت pH گوشت است.

۱۵- بوی گوشت ناشی از کدام مورد است؟

۱. چربی زیر پوستی
۲. پروتئین های بافتی ترد شده
۳. ترکیبات اینوزین منوفسفات و هیپوگزانتین
۴. پروتئین های داخل بافتی سفت

۱۶- منظور از آب فعال (aw) در گوشت کدام است؟

۱. قدرت نگهداری آب در گوشت
۲. آب لازم برای فعالیت میکروبی
۳. آبی که از گوشت پس از کشتار جدا می شود
۴. مقدار آب مورد نیاز برای حفظ رنگ گوشت

۱۷- گوشت تکه بسته بندی تازه حداکثر تا چند روز بعد از کشتار در داخل یخچال قابل نگهداری است؟

۱. 100 ساعت
۲. 24 ساعت
۳. 48 ساعت
۴. 72 ساعت

۱۸- عمده ترین کربوهیدرات موجود در گوشت کدام است؟

۱. گلیکوژن
۲. گلوکز
۳. ساکارز
۴. گالاکتوز

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱۹- بیشترین ترکیب پوسته تخم مرغ کدام است؟

۱. کربنات کلسیم      ۲. کربنات منیزوم      ۳. فسفات کلسیم      ۴. مواد آلی

۲۰- فروان ترین پروتئین موجود در گوشت کدام است؟

۱. کراتین      ۲. کلاژن      ۳. الاستین      ۴. اکتین و میوزین

۲۱- مصرف تخم مرغ به صورت خام، فرد را در معرض کمبود کدام ویتامین قرار می دهد؟

۱. ویتامین A      ۲. ویتامین C      ۳. ویتامین K      ۴. بیوتین

۲۲- تخم کدام پرنده به دشمن پیری معروف است؟

۱. تخم بوقلمون      ۲. تخم مرغ      ۳. تخم کبک      ۴. تخم شترمرغ

۲۳- کدام جمله در مورد تشخیص تخم مرغ تازه از کهنه صحیح است؟

۱. اندازه کیسه هوایی تخم مرغ سالم بزرگتر از تخم مرغ کهنه است  
۲. محتویات تخم مرغ تازه آبکی تر از تخم مرغ کهنه است  
۳. وزن تخم مرغ تازه بیشتر از تخم مرغ کهنه است  
۴. همه موارد

۲۴- در روش نگهداری تخم مرغ در محلول واترگلاس، از کدام ماده شیمیایی زیر استفاده می شود؟

۱. جوش شیرین      ۲. سیلیکات سدیم      ۳. اسید فسفریک      ۴. اسید استیک

۲۵- کدام خاصیت تخم مرغ سبب استفاده آن در صنایع کیک و شیرینی شده است؟

۱. کف کنندگی      ۲. امولسیفیکاسیون      ۳. انعقاد      ۴. هر سه مورد

۲۶- یک کیلوگرم تخم مرغ مایع معادل چند عدد تخم مرغ با پوسته است؟

۱. 28 عدد      ۲. 28 عدد      ۳. 10 عدد      ۴. 18 عدد

۲۷- مهمترین عامل در تعیین ارزش پشم کدام است؟

۱. راندمان تولید پشم      ۲. تراکم پشم      ۳. جعد پشم      ۴. قطر پشم

۲۸- پشمی که از روی بدن حیوان زنده چیده می شود، چه نام دارد؟

۱. پشم مقراسی      ۲. پشم دباغی      ۳. پشم آمیخته      ۴. پشم خالص



سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی)، مهندسی علوم دامی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۲۹- منظور از سالامبور کردن چرم چیست؟

۱. رساندن درجه اسیدی چرم به حد لازم
۲. شستشوی چرم از کثافات و گرد و غبار
۳. موگیری از چرم
۴. خشک کردن چرم به کمک آهک

۳۰- باارزش ترین محصول تولیدی زنبور عسل کدام است؟

۱. ژله رویال (شاهانه)
۲. موم
۳. بره موم
۴. عسل

## 1411076 - 95-96-2

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت كليب
1	د	همادي
2	الف	همادي
3	ج	همادي
4	ب	همادي
5	د	همادي
6	ج	همادي
7	ب	همادي
8	ج	همادي
9	الف	همادي
10	د	همادي
11	الف	همادي
12	الف	همادي
13	د	همادي
14	الف	همادي
15	ج	همادي
16	ب	همادي
17	د	همادي
18	الف	همادي
19	الف	همادي
20	ب	همادي
21	د	همادي
22	الف	همادي
23	ج	همادي
24	ب	همادي
25	د	همادي
26	د	همادي
27	د	همادي
28	الف	همادي
29	الف	همادي
30	الف	همادي

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱- از نظر مقدار، پروتئین غالب شیر کدام است؟

۱. کازئین      ۲. آلبومین      ۳. گلوبولین      ۴. لاکتوگلوبولین

۲- قند شیر و اصلی ترین ماده کنترل کننده فشار اسمزی شیر به ترتیب کدام اند؟

۱. لاکتوز-کازئین      ۲. لاکتوز-لاکتوز      ۳. کازئین-لاکتوز      ۴. فروکتوز-لاکتوز

۳- بیشترین مواد معدنی موجود در شیر کدام اند؟

۱. کلسیم-فسفر      ۲. فسفر-پتاسیم      ۳. کلسیم-پتاسیم      ۴. ید-آهن

۴- طعم شوری و بی مزگی شیر به ترتیب به کدام دلیل است؟

۱. ورم پستان-بالا بودن چربی      ۲. ورم پستان-کمبود لاکتوز  
۳. ورم پستان-بالا بودن چربی و مواد جامد      ۴. ورم پستان-پایین بودن چربی و مواد جامد

۵- مسئول اصلی ایجاد بوهای نامطبوع شیر، کدام دسته از باکتریها هستند؟

۱. باکتری های مولد اسید پروپیونیک      ۲. باکتریهای مولد اسیدلاکتیک  
۳. باکتریهای کلی فرم      ۴. باکتریهای مولد اسید بوتیریک

۶- کفیر چیست؟

۱. نوعی فرآورده تخمیری شیر است که دارای مزه تازه و اسیدی است      ۲. نوعی روش تولید ماست از شیر خام است  
۳. نوعی خامه پرورده است که در صنایع شیرینی پزی کاربرد دارد      ۴. یک فرآورده فرعی ماست است که به شکل خشک تولید می گردد

۷- در صنایع پنیر سازی کدام بخش پروتئین شیر رسوب داده می شود؟

۱. آلبومین      ۲. گلوبولین      ۳. لاکتوآلبومین      ۴. کازئین

۸- مناسب ترین و بهترین شیر برای تولید پنیر سفید، کدام است؟

۱. شیر گوسفند      ۲. شیر بز      ۳. شیر گاو      ۴. شیر گاو میش

۹- منظور از پنیر فتا چیست؟

۱. پنیر سفید نرم نگهداری شده در آب نمک      ۲. پنیر فاقد نمک نگهداری شده در آب فاقد نمک  
۳. پنیر تولید شده به کمک تخمیر میکروبی      ۴. پنیر تهیه شده از شیر گاو میش

۱۰- ماده خشک اصلی آب پنیر کدام است؟

۱. لاکتوز      ۲. پروتئین      ۳. چربی      ۴. کلسیم

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۱۱- در شیر بریده یا لخته شده، کدام بخش از ترکیب شیر به اسید لاکتیک تبدیل شده و سبب ایجاد دلمه در شیر می شود؟

۱. پروتئین      ۲. لاکتوز      ۳. کلسیم      ۴. همه موارد

۱۲- بیشترین ترکیب زرده تخم مرغ بعد از آب، کدام است؟

۱. مواد معدنی      ۲. پروتئین      ۳. چربی      ۴. کربوهیدرات

۱۳- اوبدین موجود در سفیده تخم مرغ سبب از دست رفتن کدام ویتامین موجود در تخم مرغ می شود؟

۱. تیامین      ۲. ریوفلاوین      ۳. سیانوکوبالامین      ۴. بیوتین

۱۴- بیشترین بخش چربی موجود در تخم مرغ از کدام ترکیب است؟

۱. تری گلیسیرید      ۲. فسفولیپید      ۳. اسیدهای چرب اشباع      ۴. اسیدهای چرب غیراشباع

۱۵- بیشترین ویتامین موجود در تخم مرغ کدام است؟

۱. ویتامین E      ۲. ویتامین D      ۳. ویتامین A      ۴. ویتامین C

۱۶- وزن استاندارد تخم مرغ کدام است؟

۱. 70 تا 100 گرم      ۲. 55 تا 65 گرم      ۳. 40 تا 50 گرم      ۴. 90 تا 120 گرم

۱۷- بهترین دما و رطوبت انبار برای نگهداری تخم مرغ کدام است؟

۱. دمای 10 درجه سانتی گراد و رطوبت 70 درصد      ۲. دمای 40 درجه سانتی گراد و رطوبت 70 درصد  
۳. دمای 70 درجه سانتی گراد و رطوبت 10 درصد      ۴. دمای 4 درجه سانتی گراد و رطوبت 70 درصد

۱۸- بیشترین میوگلوبین در کدام نوع گوشت وجود دارد؟

۱. گوشت سفید جوجه      ۲. گوشت گوساله      ۳. گوشت قلب گاو      ۴. گوشت گاو بالغ

۱۹- فراوان ترین پروتئین موجود در بدن دام کدام است؟

۱. کراتین      ۲. الاستین      ۳. میوگلوبین      ۴. کلاژن

۲۰- در طی جمود نعشی لاشه دام بعد از کشتار، کدام منبع ذخیره ای بدن دام به عنوان منبع تامین کننده اسیدلاکتیک مورد نیاز عمل می کند؟

۱. گلیکوژن      ۲. پروتئین های اکتین      ۳. پروتئین های میوزین      ۴. چربی

۲۱- کمترین فاز تاخیر جمود نعشی در کدام دام کمترین است؟

۱. گاو      ۲. ماهی      ۳. بره      ۴. بوقلمون

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی ۱۴۱۱۲۱۸

۲۲- ترد شدن گوشت بعد از کشتار، مربوط به فعالیت کدام یک از آنزیمهای سلولی است؟

۱. لیپازها      ۲. آمیلازها      ۳. گلوکوزیدازها      ۴. کاتپسین ها

۲۳- استرس دام قبل از کشتار سبب افزایش احتمال آلودگی لاشه به کدام میکروبها می شود؟

۱. میکروب اشیرشیاکلی      ۲. میکروب اشیرشیاکلی و سالمونلا  
۳. میکروب پسودوموناس      ۴. میکروب سالمونلا

۲۴- منظور از ماربلینگ چیست؟

۱. چربی داخل عضلانی      ۲. چربی زیر پوستی  
۳. چربی محوطه شکمی      ۴. چربی موجود در دنبه گوسفند

۲۵- بیشترین پروتئین مربوط به گوشت کدام دام است؟

۱. مرغ      ۲. گاو      ۳. گوسفند      ۴. بلدرچین

۲۶- کدام یک از موارد زیر از اثرات نیتريت بر گوشت است؟

۱. تثبیت رنگ گوشت      ۲. طعم دادن به گوشت  
۳. جلوگیری از رشد میکروارگانیزم های گوشت      ۴. تثبیت رنگ گوشت، طعم دادن به گوشت و جلوگیری از رشد میکروارگانیزم های گوشت

۲۷- بز نژاد کرکی مرخز، بومی کدام استان کشور می باشد؟

۱. آذربایجان شرقی      ۲. ایلام      ۳. کردستان      ۴. همدان

۲۸- در ایران کدام نوع کرک تولید می گردد؟

۱. موهر      ۲. کشمیر      ۳. کاشکورا      ۴. موهر، کشمیر و کاشکورا

۲۹- پشم بیشتر گوسفندان ایران مربوط به کدام نوع تار پشم است؟

۱. کمپ      ۲. تار پشم مطلق      ۳. هتروتیپ      ۴. ژار

۳۰- مهمترین صفت کیفی تار پشم کدام است؟

۱. طول تار پشم      ۲. رنگ پشم      ۳. جعد پشم      ۴. ظرافت پشم

# 1411076 - 95-96-1

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت كليب
1	الف	همادي
2	ب	همادي
3	ج	همادي
4	د	همادي
5	ج	همادي
6	الف	همادي
7	د	همادي
8	الف	همادي
9	الف	همادي
10	الف	همادي
11	ب	همادي
12	ج	همادي
13	د	همادي
14	الف	همادي
15	ج	همادي
16	ب	همادي
17	الف	همادي
18	ج	همادي
19	د	همادي
20	الف	همادي
21	ب	همادي
22	د	همادي
23	ب	همادي
24	الف	همادي
25	د	همادي
26	د	همادي
27	ج	همادي
28	د	همادي
29	ج	همادي
30	د	همادي

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - ، مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱- پروتئین اصلی شیر گاو کدام است؟

۱. آلفا لاکتو آلبومین      ۲. بتا لاکتو گلوبولین      ۳. لاکتو فرین      ۴. لاکتو پراکسیداز

۲- کدام ویتامین در شیر گاو فقط به میزان محدودی وجود دارد؟

۱. A      ۲. B1      ۳. C      ۴. K

۳- از آزمایش کدام آنزیم برای تعیین پاستوریزاسیون شیر استفاده می شود؟

۱. پراکسیداز      ۲. کاتالاز      ۳. فسفاتاز      ۴. لپاز

۴- فراوان ترین عنصر معدنی شیر کدام است؟

۱. سدیم      ۲. پتاسیم      ۳. کلر      ۴. فسفر

۵- کدام مورد زیر در شیر معمولی بیشتر از آغوز است؟

۱. خاکستر      ۲. چربی      ۳. لاکتوز      ۴. ویتامین A

۶- کدام مورد زیر در خصوص تولید شیر گاو صحیح است؟

۱. افزایش دمای محیط سبب افزایش درصد چربی شیر می شود.  
۲. گاوهایی که روزانه ۱۶ ساعت در معرض نور هستند تولید شیر کمتری دارند.  
۳. در فصل بهار به دلیل تغذیه گاو از علوفه تازه، درصد چربی شیر کاهش می یابد.  
۴. مصرف زیاد کنسانتره باعث افزایش درصد چربی شیر می شوند.

۷- روشی که شیر در یک زمان کوتاه تحت حرارت ۱۴۰-۱۳۵ درجه سانتیگراد قرار می گیرد و همه میکروبهای شیر از بین می رود، چه نام دارد؟

۱. پاستوریزاسیون      ۲. استریلیزاسیون      ۳. ترمیزاسیون      ۴. هموژنیزاسیون

۸- کدامیک از محاسن روش هموژنیزاسیون شیر است؟

۱. طعم و مزه بهتر شیر      ۲. توزیع یکنواخت چربی در شیر  
۳. رنگ بهتر شیر      ۴. همه موارد

۹- واکنش میلارد منجر به از دست رفتن کدام اسید آمینه در شیر می شود؟

۱. ترئونین      ۲. متیونین      ۳. سیستین      ۴. لیزین

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶) - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) (۱۴۱۱۲۱۸)

۱۰- کدام مورد از معایب تولید کره به روش سنتی است؟

۱. تولید آن زمان زیادی لازم دارد.
۲. نیروی کار فراوان احتیاج دارد.
۳. قابلیت نگهداری آن کم است.
۴. همه موارد

۱۱- در تهیه پنیر فتا نمک پاشی در چه زمانی انجام می شود؟

۱. زمان افزودن باکتری های مولد اسید لاکتیک
۲. زمانی که لخته قوام و چسبندگی لازم را پیدا کرد.
۳. زمان افزودن کلرید کلسیم
۴. در پایان به آب پنیر افزوده می شود.

۱۲- کدام نوع پنیر زیر از دسته پنیرهای کپک آبی می باشد؟

۱. رومانو
۲. پرولون
۳. موزارلا
۴. رکفور

۱۳- کانی زدایی آب پنیر منجر به خارج کردن کدام ماده زیر می شود؟

۱. کلرید کلسیم
۲. کلرید سدیم
۳. فسفات سدیم
۴. فسفات کلسیم

۱۴- در خصوص سلامت شیر کدام مورد زیر صحیح است؟

۱. شیر سالم بعد از جوشاندن لخته می شود.
۲. بهتر است شیر پاستوریزه قبل از مصرف جوشانده شود.
۳. شیر استریلیزه UHT در صورت فاسد شدن ژله ای می شود.
۴. شیر فله ای حتما باید به مدت حداکثر ۵ دقیقه در دمای ۹۵ درجه جوشانده شود.

۱۵- کدام مورد زیر از خصوصیات تخم مرغ تازه نیست؟

۱. اتاقت هوایی بزرگ
۲. زرده غلیظ
۳. سفیده شفاف
۴. شسته نشده باشد.

۱۶- تخم مرغی که اندازه آن ۶۵-۵۵ گرم باشد، چه نوع تخم مرغی محسوب می شود؟

۱. خیلی درشت
۲. درشت
۳. متوسط
۴. ریز

۱۷- رنگدانه قهوه ای پوسته تخم مرغ چه نام دارد؟

۱. مگنوم
۲. پورفیرین
۳. لستین
۴. کراتین

۱۸- رشته مارپیچ طناب مانند که زرده را در وسط تخم مرغ نگه می دارد، چه نام دارد؟

۱. شالاژ
۲. ویتلین
۳. آلبومین
۴. آویدین



سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱۹- کدامیک از واژه های زیر معادل سفیده تخم مرغ است؟

۱. آلبومین      ۲. آلبومین      ۳. گلوبولین      ۴. گاما گلوبولین

۲۰- آویدین باعث غیر فعال شدن کدام ویتامین می شود؟

۱. تیامین      ۲. ریبو فلاوین      ۳. نیاسین      ۴. بیوتین

۲۱- کدام یک از پروتئین های زرده تخم مرغ نیست؟

۱. لیویتین      ۲. فسفویتین      ۳. لستین      ۴. ویتلین

۲۲- خاصیت لوتئین چیست و در کدام قسمت ذخیره می شود؟

۱. آنتی اکسیدانی- سفیده      ۲. پیش ساز ویتامین E- سفیده  
۳. آنتی اکسیدانی- زرده      ۴. پیش ساز ویتامین E- زرده

۲۳- لوتئین در بدن در ساختار کدام ماده زیر شرکت می کند؟

۱. LDL      ۲. HDL      ۳. چربی اشباع      ۴. چربی ترانس

۲۴- فراوان ترین اسید چرب در بدن دام کدام است؟

۱. استئاریک      ۲. اولئیک      ۳. لینولئیک      ۴. لینولنیک

۲۵- زمان فاز تأخیر جمود نعشی در کدام حیوان زیر بیشتر است؟

۱. بوقلمون      ۲. جوجه      ۳. گاو      ۴. ماهی

۲۶- کدام ماده باعث نرم شدن گوشت پس از جمود نعشی می شود؟

۱. آنزیم های لیزوزم      ۲. آنزیم های میتوکندری      ۳. آنزیم های لیپیدی      ۴. آنزیم های سیتوکرومی

۲۷- کدام مورد زیر در خصوص عوامل موثر در خواص نهایی گوشت صحیح است؟

۱. استرس باعث روشن شدن رنگ گوشت می شود.  
۲. خستگی قبل از کشتار باعث افزایش گلیکوژن ماهیچه می شود.  
۳. استرس منجر به بالا ماندن pH گوشت پس از کشتار می شود.  
۴. استرس قبل از کشتار در طیور منجر به شل شدن بافت سینه می شود.

۲۸- در دام خونگیری شده رنگدانه اصلی گوشت کدام است؟

۱. هموگلوبین      ۲. میوگلوبین      ۳. کاتالاز      ۴. سیتوکروم

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶ - ، مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۲۹- قسمتی از موهای مادری گوسفند که نمی ریزد چه نام دارد؟

۱. ژار      ۲. کمپ      ۳. موی سگی      ۴. موی مادری

۳۰- چرا وزن مخصوص مدولا پایین است؟

۱. به علت وجود حفره های بزرگ در سلول های بزرگ موجود در مدولا
۲. به علت وجود حفره های کوچک در سلول های کوچک موجود در مدولا
۳. به علت وجود سلول های توخالی کوچک در مدولا
۴. به علت وجود سلول های توخالی بزرگ در مدولا

### 1411076 - 94-95-3

نمبر سوال	ياسخ صحیح	وصعيت کلبد
1	ب	عمادي
2	د	عمادي
3	ج	عمادي
4	ب	عمادي
5	ج	عمادي
6	ج	عمادي
7	ب	عمادي
8	د	عمادي
9	د	عمادي
10	د	عمادي
11	ب	عمادي
12	د	عمادي
13	ب	عمادي
14	ج	عمادي
15	الف	عمادي
16	ج	عمادي
17	ب	عمادي
18	الف	عمادي
19	الف	عمادي
20	د	عمادي
21	ج	عمادي
22	ج	عمادي
23	ب	عمادي
24	ب	عمادي
25	ج	عمادي
26	الف	عمادي
27	ج	عمادي
28	ب	عمادي
29	ب	عمادي
30	الف	عمادي

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - ، مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱- شیر فله را چند دقیقه بجوشانیم تا همه میکروارگانیسم های بیماری زا از بین برود.

۱. ۵ دقیقه      ۲. ۱۰ دقیقه      ۳. ۱۵ دقیقه      ۴. ۲۰ دقیقه

۲- شیر خشک آنی یا فوری چه شیر خشکی است؟

۱. شیر خشک معمولی  
۲. شیر خشک با حلالیت کم در آب  
۳. شیر خشک با حلالیت زیاد در آب  
۴. شیر خشک بدون چربی

۳- تولید کدام پنیر نیاز به کارگر زیاد دارد و امروزه تنها توسط تولیدکنندگان کوچک انجام می شود؟

۱. پنیر فتا      ۲. پنیر دهقانی      ۳. پنیر آبی      ۴. پنیر پروسس

۴- کدام یک از باکتریهای موجود در شیر را به کمک روش گریز از مرکز (باکتوفیوگ) از شیر جدا نمود؟

۱. باکتریهای کلیفرم      ۲. باکتریهای مولد اسید بوتیریک  
۳. باکتریهای مولد اسید لاکتیک      ۴. باکتریهای مولد اسید پروپیونیک

۵- روش هموژنیزاسیون شیر به چه منظور انجام می شود؟

۱. کاهش باکتریهای شیر  
۲. یکنواخت کردن چربی شیر  
۳. افزایش رسوب پروتئین های شیر  
۴. کاهش لاکتوز شیر

۶- شیر سالم و جوشانده را تا چند روز می توان در یخچال نگهداری نمود؟

۱. ۷ روز      ۲. ۱۰ روز      ۳. ۵ روز      ۴. ۲ تا ۳ روز

۷- کدام فرآورده زیر از شیر حرارت ندیده شتر تولید می شود و غنی از مولیبیدن است؟

۱. چال      ۲. کفیر      ۳. پنیر لیقوان      ۴. پنیر آبی

۸- مایعی که از سانتریفیوژ کردن شیر به دست می آید ، چه نامیده می شود؟

۱. کره      ۲. خامه      ۳. پنیر      ۴. کفیر

۹- ترمیزاسیون در چه شرایطی استفاده می شود؟

۱. در پاستوریزاسیون سریع      ۲. در استریلیزاسیون UHT  
۳. در شرایطی که فسفاتاز شیر منفی است      ۴. در شرایطی که امکان پاستوریزاسیون سریع شیر وجود ندارد

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱۰- بیشترین اختلاف بین شیر معمولی و آغوز در چیست؟

۱. درصد بالای پروتئین آغوز
۲. درصد بالای لاکتوز آغوز
۳. درصد بالای کل مواد جامد شیر
۴. درصد بالای مواد معدنی شیر

۱۱- کدامیک از ترکیبات زیر در پلاسمای خون نسبت به شیر خیلی بیشتر است؟

۱. فسفر
۲. پتاسیم
۳. سدیم
۴. کلسیم

۱۲- تقریباً تمام چربی شیر از ..... تشکیل شده است.

۱. تری گلیسرید
۲. دی گلیسرید
۳. منوگلیسرید
۴. اسید چرب آزاد

۱۳- آب موجود در شیر به کدام ترکیب شیر وابسته است؟

۱. پروتئین شیر
۲. لاکتوز شیر
۳. مواد معدنی موجود در شیر
۴. چربی شیر

۱۴- بیشترین ترکیب پوسته تخم مرغ کدام است؟

۱. کربنات کلسیم
۲. کربنات منیزیوم
۳. فسفات کلسیم
۴. فسفات منیزیوم

۱۵- بیشترین کربوهیدرات موجود در تخم مرغ کدام است؟

۱. گلوکز
۲. لاکتوز
۳. فروکتوز
۴. مالتوز

۱۶- بیشترین درصد ترکیبات تخم مرغ کدام ترکیب است؟

۱. کربوهیدرات
۲. چربی
۳. پروتئین
۴. خاکستر

۱۷- خارجی ترین لایه تخم مرغ از خارج به داخل چه نامیده می شود؟

۱. کال کاروس
۲. مامیلاری
۳. کوتیکول
۴. لایه اسفنجی

۱۸- پایین آمدن pH عضله پس از مرگ به کدامیک از عوامل زیر بستگی دارد؟

۱. میزان خون باقی مانده
۲. نوع حیوان
۳. سن حیوان
۴. تراکم اسیدلاکتیک

۱۹- در حیوان زنده، اگر عضله اکسیژن کافی داشته باشد رنگ عضله ..... است.

۱. صورتی
۲. قرمز تیره
۳. بی رنگ
۴. قرمز روشن

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸)

۲۰- وجود استرس در طیور قبل از کشتار باعث کدامیک می شود؟

۱. تجمع سالمونلا
۲. سختی بافت سینه
۳. افزایش تیرگی رنگ
۴. افزایش تیرگی و سختی بافت سینه

۲۱- چرا در فصول سرد توصیه به مصرف گوشت بوقلمون می شود؟

۱. کاهش نیاسین در بدن
۲. افزایش نیاسین در بدن
۳. کاهش سروتونین در بدن
۴. افزایش سروتونین در بدن

۲۲- کدام ترکیب موجود در تخم مرغ، علاوه بر خاصیت تولید رنگ، دارای خواص آنتی اکسیدانی نیز می باشد؟

۱. بتاکاروتن ها
۲. لوتئین
۳. زی زانتین
۴. همه موارد

۲۳- ایجاد رنگ پریده در سفیده تخم مرغ، مربوط به تغذیه کدام ماده خوراکی در جیره مرغان تخمگذار است؟

۱. کنجاله تخم پنبه
۲. کنجاله کنجد
۳. پودر ماهی
۴. کنجاله سویا

۲۴- اساس اصلی فرآوری گوشت بر چه مبنایی است؟

۱. طعم گوشت
۲. میزان آب موجود در گوشت
۳. روش عمل آوری
۴. جلوگیری از اثر تجزیه کنندگی میکروب ها

۲۵- نقش فسفات ها در فرآوری گوشت کدام است؟

۱. افزایش ظرفیت اتصال دهندگی آب به گوشت
۲. طعم دهندگی گوشت
۳. تثبیت رنگ گوشت
۴. جلوگیری از رشد باکتریها در گوشت

۲۶- در ایران کدام نوع کرک تولید می شود؟

۱. کشمیر
۲. موهر
۳. کاشکورا
۴. هر سه مورد

۲۷- پشمی که از روی پوست دام زنده چیده می شود چه نامیده می شود؟

۱. پشم مقرازی
۲. پشم دباغی
۳. پشم مردار
۴. پشم ژار

۲۸- مهمترین صفت کیفی تار پشم کدام مورد است؟

۱. ظرافت تار پشم
۲. طول تار پشم
۳. جعد تار پشم
۴. رنگ تار پشم

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۲۹- پشم مصرفی برای تهیه جاجیم دستباف باید از چه نوعی باشد؟

۱. پشم ترکیبی

۲. پشم صد در صد شسته شده

۳. پشم خالص نو

۴. پشم ناشور

۳۰- پوستی که عملیات خیساندن، آهک زدن، موزدایی، آنزیم دادن و اسیدی کردن روی آن انجام شده چه نامیده می‌شود؟

۱. سالامبور

۲. چرم

۳. کراست

۴. مازو

## 1411076 - 94-95-2

شماره سوال	پاسخ صحيح	وصفيت كلبد
1	ب	عمادي
2	ج	عمادي
3	الف	عمادي
4	ب	عمادي
5	ب	عمادي
6	د	عمادي
7	الف	عمادي
8	ب	عمادي
9	د	عمادي
10	الف	عمادي
11	ج	عمادي
12	الف	عمادي
13	ب	عمادي
14	الف	عمادي
15	الف	عمادي
16	ج	عمادي
17	ج	عمادي
18	د	عمادي
19	د	عمادي
20	الف	عمادي
21	ج	عمادي
22	ب	عمادي
23	الف	عمادي
24	د	عمادي
25	الف	عمادي
26	د	عمادي
27	الف	عمادي
28	الف	عمادي
29	ج	عمادي
30	الف	عمادي



سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱- پروتئین اصلی شیر کدام است؟

۱. کازئین      ۲. آلبومین      ۳. گلوبولین      ۴. لاکتوآلبومین

۲- اصلی ترین ماده کنترل کننده فشار اسمزی شیر، که در صورت کاهش مقدار آن، سبب حالت آبکی شدن شیر می شود، چه نام دارد؟

۱. پروتئین های شیر      ۲. لاکتوز      ۳. چربی      ۴. کازئین

۳- بیشترین مواد معدنی موجود در شیر کدام است؟

۱. سدیم و پتاسیم      ۲. سدیم و کلر      ۳. کلسیم و پتاسیم      ۴. منیزیم و منگنز

۴- شیر گاوها در اواخر دوره شیردهی یا مبتلا به ورم پستان چه مزه ای به خود می گیرد؟

۱. مزه ترشی      ۲. مزه شیرینی      ۳. بی مزه      ۴. مزه شوری

۵- کدام مورد از معایب هموژنیزاسیون کردن شیر نیست؟

۱. چربی شیر را نمی توان به طور کامل جدا کرد      ۲. حساسیت شیر به نور خورشید زیاد می شود  
۳. چربی شیر نسبت به لیپاز حساس می شود      ۴. چربی شیر را می توان به طور کامل جدا کرد

۶- کدام ویتامین در طی فرآیندهای پاستوریزه و استریلیزه شیر بیشتر آسیب می بیند؟

۱. ویتامین C      ۲. ویتامین E      ۳. ویتامین D      ۴. ویتامین A

۷- کدام دسته از باکتری های موجود در شیر سبب ایجاد بوی نامطبوع از شیر می شوند؟

۱. باکتری های مولد اسیدلاکتیک      ۲. باکتری های کلی فرم  
۳. باکتری های مولد اسید بوتیریک      ۴. باکتری های مولد اسید پروپیونیک

۸- مایعی که از سانتریفیوژ کردن شیر به دست می آید، چه نام دارد؟

۱. کره      ۲. کفیر      ۳. دوغ      ۴. خامه

۹- محصولی غلیظ که بافت یکنواختی دارد و مزه آن تازه و اسیدی است و کمی طعم مخمر می دهد چه نام دارد؟

۱. کفیر      ۲. دوغ      ۳. خامه      ۴. پنیر

۱۰- رنت، در مراحل اولیه کدام فرآورده لبنی، استفاده می شود؟

۱. کفیر      ۲. ماست      ۳. کره      ۴. پنیر

۱۱- در فرآیند تبدیل کازئین به پاراکازئین توسط رنین، رسوب پاراکازئین به کمک کدام ماده معدنی صورت می گیرد؟

۱. کلسیم      ۲. فسفر      ۳. سدیم      ۴. پتاسیم

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸)

۱۲- بیشترین بخش مواد مغذی موجود در تخم مرغ کدام است؟

۱. پروتئین      ۲. چربی      ۳. کربوهیدرات      ۴. مواد معدنی

۱۳- اوبدین موجود در سفیده تخم مرغ خام، سبب از بین رفتن کدام ویتامین می شود؟

۱. تیامین      ۲. بیوتین      ۳. ویتامین C      ۴. ویتامین E

۱۴- بیشترین ماده معدنی موجود در تخم مرغ کدام است؟

۱. کلسیم      ۲. سدیم      ۳. فسفر      ۴. پتاسیم

۱۵- بهترین وزن تخم مرغ از نظر بازار، کدام است؟

۱. ۶۰ تا ۷۰ گرم      ۲. ۸۰ تا ۱۰۰ گرم      ۳. ۵۵ تا ۶۵ گرم      ۴. ۴۰ تا ۵۰ گرم

۱۶- اصطلاح Candling به چه معناست؟

۱. دیدن تخم مرغ در برابر نور      ۲. دسته بندی تخم مرغ بر اساس وزن  
۳. دسته بندی تخم مرغ بر اساس اندازه      ۴. دسته بندی تخم مرغ بر اساس رنگ

۱۷- بهترین حرارت و رطوبت اطاق های نگهداری تخم مرغ کدام است؟

۱. ۱۰ درجه سانتی گراد- رطوبت ۷۰ درصد      ۲. ۱۰ درجه سانتی گراد- رطوبت ۳۰ درصد  
۳. ۳۰ درجه سانتی گراد- رطوبت ۷۰ درصد      ۴. ۳۰ درجه سانتی گراد- رطوبت ۳۰ درصد

۱۸- فراوان ترین پروتئین موجود در بدن دام، کدام است؟

۱. الاستین      ۲. کلاژن      ۳. کراتین      ۴. اکتین

۱۹- وجود کدام یون معدنی برای اتصال با فیلامنت های تروپونین C، برای آغاز انقباض لازم است؟

۱. کلسیم      ۲. فسفر      ۳. سدیم      ۴. پتاسیم

۲۰- کدام مورد از عوامل موثر بر کیفیت گوشت به حساب نمی آید؟

۱. خون گیری      ۲. عدم جریان خون به عضلات  
۳. کاهش pH گوشت پس از مرگ      ۴. افزایش pH

۲۱- کمترین زمان فاز تاخیر جمود نعشی مربوط به کدام حیوان است؟

۱. گاو      ۲. گوسفند      ۳. جوجه      ۴. ماهی

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶) - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) (۱۴۱۱۲۱۸)

۲۲- کدام عامل زیر می تواند احتمال آلودگی به میکروب سالمونلا در گوشت را به مقدار قابل توجهی افزایش می دهد؟

۱. استرس قبل از کشتار
۲. بی حرکت کردن و خون گیری
۳. دمای پس از مرگ
۴. فرآوری قبل از جمود نعشی

۲۳- رنگدانه اصلی گوشت مربوط به کدام ترکیب است؟

۱. هموگلوبین
۲. زئین
۳. یون کلسیم
۴. میوگلوبین

۲۴- اصطلاح Marbling به چه معناست؟

۱. چربی داخل عضلانی
۲. گوشت ترد
۳. گوشت مانده و کهنه
۴. گوشت رنگ پریده

۲۵- بیشترین پروتئین موجود در گوشت مربوط به کدام حیوان است؟

۱. گوشت مرغ
۲. گوشت گوسفند
۳. گوشت بلدرچین
۴. گوشت گوساله

۲۶- نیتريت در عمل آوری گوشت چه نقشی ایفا می کند؟

۱. تثبیت رنگ گوشت
۲. جلوگیری از رشد میکروارگانیسم های روی گوشت
۳. شرکت در ویژگی طعم گوشت
۴. شرکت در درصد پروتئین گوشت

۲۷- کدام یک از نژادهای زیر تولید کننده کرک هستند؟

۱. بز مرخز در استان کردستان
۲. گوسفند زل در استان مازندران
۳. گوسفند قره گل در استان خراسان
۴. گوسفند سنجابی در استان کرمانشاه

۲۸- تار پشم بیش از ۶۵ تا ۷۰ درصد از گوسفندان ایران از کدام نوع است؟

۱. هتروتیپ
۲. ژار یا موی سگی
۳. کمپ
۴. تار پشم مطلق

۲۹- قسمت مرکزی یا مدولا در تار پشم کدام نژاد وجود ندارد؟

۱. نژاد پشم ظریف مرینوس
۲. نژاد بزهای کشمیری
۳. نژاد بز بنگال
۴. نژاد گوسفندان ایرانی

۳۰- کدام مورد از خصوصیات البسه پشمی به شمار نمی رود؟

۱. جذب رطوبت
۲. هدایت گرما به میزان جزئی
۳. توانایی بیشتر در هدایت رطوبت
۴. هدایت سرما به میزان جزئی

# 1411076 - 94-95-1

شماره سؤا	باسخ صحيح	وصعيت كلب
1	الف	عادي
2	ب	عادي
3	ج	عادي
4	د	عادي
5	د	عادي
6	الف	عادي
7	ب	عادي
8	د	عادي
9	الف	عادي
10	د	عادي
11	الف	عادي
12	الف	عادي
13	ب	عادي
14	ج	عادي
15	ج	عادي
16	الف	عادي
17	الف	عادي
18	ب	عادي
19	الف	عادي
20	د	عادي
21	د	عادي
22	الف	عادي
23	د	عادي
24	الف	عادي
25	ج	عادي
26	د	عادي
27	الف	عادي
28	الف	عادي
29	الف	عادي
30	د	عادي

سری سوال: یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - ، مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱- پودر شیری که دارای حلالیت زیاد در آب باشد به چه نامی موسوم است؟

۱. شیر خشک حلال      ۲. شیر خشک فوری      ۳. شیر خشک مدت دار      ۴. شیر خشک لاکتوزی

۲- کدامیک از آنزیم های زیر پوست را به سالامبور تبدیل می کند؟

۱. تریپسین      ۲. تریپسینوژن      ۳. پپسین      ۴. کیموتریپسین

۳- درصد کدامیک از پروتئین های شیر از سایر پروتئین ها کمتر است؟

۱. کازئین      ۲. ایمینوگلوبولین      ۳. آلفالاکتوآلبومین      ۴. بتا لاکتو گلوبولین

۴- در صنعت چرم سازی کدام طبقه از پوست مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. اپیدرم      ۲. درم      ۳. هیپودرم      ۴. سینودرم

۵- کمبود کدامیک از گزینه های زیر در طول دوره جنینی و یا پس از زایمان، باعث می شود میزان تولید پشم در طول عمر بره بسیار کم باشد؟

۱. کمبود مس      ۲. کمبود گوگرد و مس      ۳. کمبود پروتئین و انرژی      ۴. کمبود آهن و ید

۶- درصد چربی در ماده خشک پنیر پروسس چقدر است؟

۱. ۳۰-۴۵ درصد      ۲. ۲۰-۳۰ درصد      ۳. ۱۰-۲۵ درصد      ۴. ۲۵-۳۵ درصد

۷- گاوهای کدام نژاد دیرتر از سایر نژادها بالغ می شوند؟

۱. جرزی      ۲. هلشتاین      ۳. براون سوئیس      ۴. سیستانی

۸- حداکثر چربی قابل استفاده در جیره گاوهای شیری چند درصد است؟

۱. ۲      ۲. ۳      ۳. ۴      ۴. ۵

۹- چنانچه امکان پاستوریزاسیون سریع شیر نباشد، کدام روش استفاده می شود؟

۱. ترمیزاسیون      ۲. استریلیزاسیون      ۳. همورثیزاسیون      ۴. پاستوریزاسیون

۱۰- حداقل ماده خشک بدون چربی شیر مورد استفاده برای ماست چند درصد است؟

۱. ۸/۲      ۲. ۷/۲      ۳. ۶/۲      ۴. ۵/۲

۱۱- مهمترین کربوهیدرات در شیر بیشتر گونه ها چیست؟

۱. گلوکز      ۲. لاکتوز      ۳. مانوز      ۴. گالاکتوز

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶) - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) (۱۴۱۱۲۱۸)

۱۲- شیر سالم و جوشانده شده را تا چند روز می توان در یخچال نگهداری کرد؟

۱. ۱ الی ۲ روز      ۲. ۲ الی ۳ روز      ۳. ۳ الی ۴ روز      ۴. ۵ روز

۱۳- تخم مرغ فاقد کدامیک از گزینه های زیر است؟

۱. چربی      ۲. فیبر      ۳. لستین      ۴. پروتئین

۱۴- تخم مرغی که عاری از ویژگی های تخم مرغ تازه باشد چه نامیده می شود؟

۱. تخم مرغ کهنه      ۲. تخم مرغ فاسد      ۳. تخم مرغ معمولی      ۴. تخم مرغ مایع

۱۵- ۹۲ درصد از مواد جامد سفیده چیست؟

۱. آب      ۲. ویتلین      ۳. پروتئین      ۴. شالاز

۱۶- میزان کدام عنصر یا عناصر زیر، در سفیده بیشتر از زرده است؟

۱. آهن      ۲. کلسیم      ۳. کلسیم و سدیم      ۴. پتاسیم

۱۷- هر تخم شتر مرغ معادل چند تخم مرغ می باشد؟

۱. ۱۰      ۲. ۲۰      ۳. ۳۰      ۴. ۴۰

۱۸- کدامیک از پنیرهای زیر در هنگام بسته بندی پخته نمی شود؟

۱. پنیر مخلوط      ۲. پنیر رنده شده      ۳. پنیر کم چرب      ۴. پنیر آب پزیری

۱۹- به منظور روغن مالی کردن تخم مرغ، حرارت روغن مورد استفاده چند درجه سانتیگراد باید باشد؟

۱. ۱۱      ۲. ۲۱      ۳. ۳۱      ۴. ۴۱

۲۰- چگونگی عمل در پودر کردن زرده و سفیده بستگی به:

۱. فعالیت میکروب ها دارد.      ۲. فراوانی تخم مرغ دارد.      ۳. میزان انبارداری دارد.      ۴. دمای محیط دارد.

۲۱- کدامیک از گزینه های زیر جزء شرایط لازم بسته بندی گوشت می باشد؟

۱. رنگ - قدرت کشش پذیری      ۲. درجه حرارت - رطوبت      ۳. قدرت کشش پذیری - درجه حرارت      ۴. رنگ - رطوبت

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶) - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) (۱۴۱۱۲۱۸)

۲۲- کدامیک از گزینه های زیر جزء نقش های نیتريت در عمل آوری گوشت نمی باشد؟

۱. تثبیت رنگ گوشت
۲. حفظ خاصیت کشش پذیری
۳. شرکت در ویژگی طعم گوشت عمل آمده
۴. جلوگیری از رشد تعداد زیادی میکروارگانیسم سم زا

۲۳- سرعت یخ زدن گوشت تحت تاثیر کدام گزینه است؟

۱. نسبت میزان گوشت خالص به چربی
۲. نسبت چربی به پروتئین
۳. نسبت میزان کربوهیدرات به چربی
۴. نسبت گوشت خالص به پروتئین

۲۴- کدامیک از گزینه های زیر جزء اسیدهای چرب مطبوع است؟

۱. اسیدهای چرب اشباع ۲۰ کربنه
۲. کلیه اسیدهای چرب غیر اشباع
۳. اسیدهای چرب ۱۶ کربنه
۴. اسیدهای چرب ۲۲ کربنه

۲۵- کدامیک از گزینه های زیر در مورد گوشت بز در مقایسه با میش صادق نمی باشد؟

۱. pH پایین تر گوشت بز
۲. ظاهر گوشت بز دارای ارزش کمتری است
۳. لاشه بز دارای فشردگی کمتری است
۴. گوشت بز دارای تراکم کمتری است

۲۶- تردی عضلات بستگی به کدام گزینه دارد؟

۱. مقدار آب عضله
۲. درصد چربی عضله
۳. درصد کربوهیدرات عضله
۴. مقدار کلاژن عضله

۲۷- به چرمی که کلیه مراحل چرم سازی به استثنای عملیات تکمیلی بر روی آن انجام شده باشد چه می گویند؟

۱. کراست
۲. مازوکاری
۳. اشپالت
۴. سالامبور

۲۸- پوست کدامیک از حیوانات زیر جزء پوست های خام کوچک طبقه بندی می شود؟

۱. گوسفند
۲. گاو
۳. گاومیش
۴. اسب

۲۹- بهترین نوع رنگ در قالی بافی کدام است؟

۱. سفید
۲. خاکستری
۳. قهوه ای
۴. سیاه

۳۰- پشمی که بعد از کشتار حیوان از پوست آن جدا می شود، چه نامیده می شود؟

۱. پشم مقراضی
۲. پشم دباغی
۳. پشم مردار
۴. پشم آمیخته

### 1411076 - 93-94-3

شماره سؤال	پاسخ صحیح	وضعیت کلید
1	ب	همادی
2	الف	همادی
3	ب	همادی
4	ب	همادی
5	ج	همادی
6	الف	همادی
7	ج	همادی
8	د	همادی
9	الف	همادی
10	الف	همادی
11	ب	همادی
12	ب	همادی
13	ب	همادی
14	الف	همادی
15	ج	همادی
16	د	همادی
17	ب	همادی
18	الف	همادی
19	ب	همادی
20	الف	همادی
21	د	همادی
22	ب	همادی
23	الف	همادی
24	ب	همادی
25	الف	همادی
26	د	همادی
27	الف	همادی
28	الف	همادی
29	الف	همادی
30	ب	همادی



سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶) - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) (۱۴۱۱۲۱۸)

۱- به منظور تشخیص آب اضافه شده به شیر گاو کدامیک از روش های زیر بکار نمی رود؟

۱. انجماد سنجی  
۲. تغییر در انکسار نور  
۳. جداسازی اجزاء کازئین با استفاده از سولفات آلومینیوم  
۴. روش های استاندارد آزمایش شیر

۲- چند درصد از حجم کل شیر، آب پنیر است؟

۱. ۹۰-۸۰  
۲. ۸۰-۷۰  
۳. ۷۰-۶۰  
۴. ۶۰-۵۰

۳- تقریباً تمام چربی شیر از ..... تشکیل شده است.

۱. تری گلیسرید  
۲. منو گلیسرید  
۳. دی گلیسرید  
۴. اسید چرب

۴- وزن مخصوص شیر بر حسب کدامیک از گزینه های زیر متغیر است؟

۱. نقطه انجماد شیر  
۲. ترکیب شیر  
۳. بوی شیر  
۴. مزه شیر

۵- برای ایجاد لخته در شیر و انعقاد آن، از کدامیک از روش های زیر استفاده نمی شود؟

۱. رنت  
۲. آنزیم پروتئولیتیک  
۳. قلیایی کردن کازئین  
۴. اسیدی کردن کازئین

۶- اولین مرحله در خط تولید کفیر چیست؟

۱. هموژنیزاسیون  
۲. حرارت سالم سازی  
۳. خنک کردن  
۴. گرمخانه گذاری

۷- اختلاف ژنتیکی مولکول های کازئین در چیست؟

۱. ژنتیک  
۲. DNA  
۳. RNA  
۴. اسید آمینه

۸- کدامیک از پروتئین های زیر فقط در شیر حیوانات زوج سم وجود دارد و پروتئین سرم اصلی در شیر گاو است؟

۱. بتالاکتوگلوبولین  
۲. آلفالاکتوگلوبولین  
۳. ایمینوگلوبولین ها  
۴. گامالاکتوگلوبولین

۹- عملیاتی که جهت رساندن خامه انجام می شود چه نام دارد؟

۱. سالم سازی  
۲. واکراسیون  
۳. فراپالایش  
۴. پروراندن

۱۰- میزان کدامیک از ویتامین های زیر در شیر کم است؟

۱. ویتامین A  
۲. ویتامین B۱  
۳. ویتامین B۲  
۴. ویتامین K

۱۱- ارزش بیولوژیکی پروتئین کدام یک از منابع زیر بالاتر است؟

۱. تخم مرغ  
۲. لبنیات  
۳. گوشت  
۴. حبوبات

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶) - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) (۱۴۱۱۲۱۸)

۱۲- سفیده در کدام قسمت زیر ترشح می شود؟

۱. شیپور فالوپ      ۲. مگنوم      ۳. اویداکت      ۴. زژنوم

۱۳- کدامیک از پروتئین های زیر نسبت به گرما خیلی حساس بوده و دنا توره می شود ولی فشار مکانیکی نمی تواند آن را دنا توره کند؟

۱. conalbumin      ۲. ovomucoid      ۳. lysozyme      ۴. ovalbumin

۱۴- عمده ترین هیدروکربن موجود در تخم مرغ چیست؟

۱. گلوکز      ۲. فروکتوز      ۳. مانوز      ۴. گالاکتوز

۱۵- چند تخم بلدرچین معادل یک تخم مرغ است.

۱. ۳      ۲. ۴      ۳. ۵      ۴. ۶

۱۶- کدامیک از گزینه های زیر سبب حفاظت پروتئین ها در برابر دنا توره شدن در طول پاستوریزاسیون تخم مرغ می شود؟

۱. نمک      ۲. آب      ۳. pH پایین      ۴. گلوکز

۱۷- پروتئین های اکتین و میوزین جزء کدامیک از دسته های پروتئینی زیر طبقه بندی می شوند؟

۱. پروتئین های فیبری پروتئین هلی سارکوپلاسمیک      ۲. پروتئین های انقباضی  
۳. پروتئین های سارکوپلاسمیک      ۴. پروتئین های رشته ای

۱۸- چرا فیلامنت های نازک به نام فیلامنت های اکتین نامیده می شود؟

۱. زیرا حاوی پروتئین میوزین است      ۲. زیرا حاوی پروتئین اکتین است  
۳. زیرا در برگیرنده باند I سارکومر است      ۴. زیرا در منطقه H است

۱۹- کدامیک از عضلات زیر هم شبیه عضلات صاف و هم اسکلتی می باشد؟

۱. عضله قلبی      ۲. عضله صاف      ۳. عضله مخطط      ۴. عضله اسکلتی

۲۰- عضلات را بر اساس کدام ویژگی به عضلات سفید یا قرمز تقسیم می کنند؟

۱. میزان فعالیت      ۲. نوع فعالیت      ۳. درصد کلاژن      ۴. شدت رنگ

۲۱- کدامیک از گزینه های زیر از اجزاء مولکول تروپونین نمی باشد؟

۱. T      ۲. I      ۳. C      ۴. G

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶) - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) (۱۴۱۱۲۱۸)

۲۲- اولین مرحله در ذبح دام معمولی کدام گزینه می باشد.

۱. خون گیری از حیوان      ۲. سرد کردن      ۳. انجماد فوری      ۴. کاهش pH

۲۳- کدامیک از گزینه های زیر بر کاهش دمای لاشه تاثیر زیادی دارد؟

۱. دمای هوا در سالن کشتارگاه      ۲. طول مدت ذبح  
۳. عملیات قصابی      ۴. دمای اتاق انجماد

۲۴- میزان پروتئین گوشت بلدرچین چند درصد بیشتر از سایر گوشت هاست؟

۱. ۳-۲ درصد      ۲. ۵-۳ درصد      ۳. ۱۰-۵ درصد      ۴. ۱۰-۱۲ درصد

۲۵- بزهای موجود در ایران در درجه اول برای ..... و در درجه دوم برای ..... پرورش داده می شوند.

۱. تولید گوشت - تولید شیر      ۲. تولید گوشت - تولید پشم  
۳. تولید پشم - تولید شیر      ۴. تولید کرک - تولید پشم

۲۶- قطر تار کدامیک از پشم های زیر ۴۰-۵۵ میکرون است؟

۱. پشم بلند      ۲. پشم ضخیم      ۳. پشم آمیخته      ۴. پشم نسبتا ظریف

۲۷- کدامیک از گزینه های زیر حدود ۹۰ درصد از فیبر پشم های نژاد مرینوس را تشکیل می دهد؟

۱. کورتکس      ۲. کورتکس و غشاء سلولی  
۳. غشاء سلولی      ۴. مدولا

۲۸- مهمترین صفت کیفی تار پشم چیست؟

۱. ظرافت      ۲. طول تارپشم      ۳. جعد      ۴. رنگ

۲۹- قطر تار پشم قوچ معمولا ..... میکرون ضخیم تر از تار پشم میش است.

۱. ۲-۱      ۲. ۳-۲      ۳. ۴-۳      ۴. ۵-۴

۳۰- داخلی ترین لایه پوست پستانداران چیست؟

۱. اپیدرم      ۲. درم      ۳. هیپودرم      ۴. corium

## 1411076 - 93-94-2

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت گلبند
1	ج	همادي
2	الف	همادي
3	الف	همادي
4	ب	همادي
5	ج	همادي
6	الف	همادي
7	د	همادي
8	الف	همادي
9	ب	همادي
10	د	همادي
11	الف	همادي
12	ب	همادي
13	الف	همادي
14	الف	همادي
15	ج	همادي
16	د	همادي
17	ب	همادي
18	ب	همادي
19	الف	همادي
20	د	همادي
21	د	همادي
22	الف	همادي
23	د	همادي
24	ج	همادي
25	الف	همادي
26	ج	همادي
27	ب	همادي
28	الف	همادي
29	ب	همادي
30	ج	همادي

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶

۱- کدامیک از گزینه های زیر نقش مهمی را در سنتز لاکتوز در پستان ایفا می کند؟

۱. بتا لاکتوگلوبولین      ۲. آلفا لاکتوآلبومین      ۳. کاپاکازئین      ۴. کازئین

۲- لاکتوز سنتتاز در کدامیک از قسمت های زیر سنتز می شود؟

۱. دستگاه گلژی      ۲. ریبوزوم ها      ۳. میتوکندری      ۴. غشاء آندوپلاسمیک

۳- گاوهای کدامیک از نژادهای زیر نسبت به سایر نژادها دیرتر بالغ می شوند؟

۱. جرسی      ۲. هلشتاین      ۳. براون سوئیس      ۴. برهمایی

۴- طعم ترشیدگی شیر به واسطه کدام گزینه زیر ایجاد نمی شود؟

۱. گاوهای کم تولید  
۲. گاوهایی که در اوایل دوره تولید هستند  
۳. در شیرهایی که در لوله های شیب دار انتقال داده می شوند  
۴. در شیرهایی که خطوط لوله ای انتقال شیر منافذ زیادی دارند

۵- کدامیک از گزینه های زیر جزء معایب روش هموژنیزه کردن شیر نمی باشد؟

۱. چربی شیر هموژنیزه نسبت به لیپاز فاقد حساسیت است  
۲. چربی شیر را نمی توان به طور کامل جدا کرد  
۳. حساسیت چربی به نور خورشید زیاد است  
۴. مزه شیر هموژنیزه به سرعت طعم فلزی پیدا می کند

۶- کدامیک از گزینه های زیر از عوامل موثر بر کیفیت ماست نیست؟

۱. انتخاب شیر  
۲. ماده جامد خشک  
۳. استاندارد کردن چربی شیر  
۴. عدم استفاده کننده از پایدار کننده ها

۷- کدامیک از گزینه های زیر از عوامل موثر بر مدت زمان تبدیل خامه به کره نمی باشد؟

۱. درصد چربی خامه که بایستی ۴۸ درصد باشد  
۲. درجه حرارت خامه  
۳. مقدار چربی جامد خامه  
۴. میزان خامه ریخته شده در دستگاه کره زنی

۸- مدت زمان نگهداری شیر حاوی مایه در تولید کفیر در حرارت ۲۳ درجه سانتیگراد چند ساعت است؟

۱. ۱۶-۱۴      ۲. ۱۸-۱۶      ۳. ۲۰-۱۸      ۴. ۲۲-۲۰

۹- در طی تولید پنیر دهقانی، لخته کاملاً شسته می شود، به این جهت ..... است.

۱. اسیدیته آن بالا  
۲. اسیدیته آن پایین  
۳. در محدوده خنثی  
۴. با سبزیجات مصرف نمی شود

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶

۱۰- کانی زدایی آب پنیر شامل خارج کردن کدامیک از گزینه های زیر است؟

۱. سدیم      ۲. فسفات      ۳. کربنات      ۴. سولفات

۱۱- چند درصد وزن تخم مرغ را پروتئین تشکیل می دهد؟

۱. ۱۰/۵      ۲. ۱۲/۵      ۳. ۱۱/۵      ۴. ۱۵

۱۲- میزان کلسترول تخم مرغ .....است.

۱. ۲۵۰-۱۹۵      ۲. ۱۹۰-۱۵۰      ۳. ۲۸۰-۲۵۰      ۴. ۱۵۰-۱۰۰

۱۳- کدامیک از گزینه های زیر از جمله اعمال لوتئین نمی باشد؟

۱. کاتاراکت      ۲. گلوکوم چشم      ۳. سرطان ریه      ۴. سرطان معده

۱۴- تغییر pH زرده در اثر تغییرات .....انجام می گیرد.

۱. بی کربنات      ۲. اکسیژن      ۳. سولفید هیدروژن      ۴. سولفات

۱۵- علت فساد سفیده غلیظ تخم مرغ چیست؟

۱. کم شدن خاصیت قلیایی  
۲. از بین رفتن فیبرهای موسین  
۳. خنثی بودن pH  
۴. وجود اووموکوئید

۱۶- حرارت اطاق نگهداری تخم مرغ ، در شرایطی که از محلول واتر گلاس استفاده می شود چند درجه سانتیگراد است؟

۱. ۵      ۲. ۱۰      ۳. ۱۵      ۴. ۲۰

۱۷- اکتین و میوزین جزء کدام دسته از پروتئین های زیر است؟

۱. پروتئین های فیبری  
۲. پروتئین های انقباضی  
۳. پروتئین های سارکوپلاسمیک  
۴. پروتئین های کروی

۱۸- الیاف عضلانی چند درصد حجم عضله را تشکیل می دهد؟

۱. ۷۵-۷۰      ۲. ۹۲-۷۵      ۳. ۶۰-۵۳      ۴. ۷۵-۶۵

۱۹- پرده اطراف لیف عضلانی .....نامیده می شود؟

۱. سارکولما      ۲. سارکوپلاسم      ۳. لیف      ۴. میوفیبریل

۲۰- قطر میوفیبریل ها چند میکرومتر است؟

۱. ۵-۴      ۲. ۴-۳      ۳. ۳-۲      ۴. ۲-۱

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶

۲۱- منطقه H در قسمت مرکزی کدام یک از گزینه های زیر قرار دارد؟

۱. باند A      ۲. خط M      ۳. باند I      ۴. پسودوزون H

۲۲- کدامیک از گزینه های زیر در فرآیند متابولیسم اکسیداتیو سلول ها دخالت دارد؟

۱. لیزوزوم      ۲. میتوکندری      ۳. دستگاه گلژی      ۴. هسته

۲۳- در بدن دام، از نظر کمی، کدامیک از بافت های زیر کمترین مقدار را داراست؟

۱. بافت عصبی      ۲. بافت پیوندی      ۳. بافت اپی تلیال      ۴. بافت قلب

۲۴- بیشتر آب یک سلول عضله به .....مختلف متصل می باشد.

۱. چربی های      ۲. پروتئین های      ۳. کربوهیدرات های      ۴. ویتامین های

۲۵- ظرافت کدامیک از کرک های تولیدی بز کمتر از بقیه گزینه هاست؟

۱. کشمیر      ۲. کشمیر معمولی      ۳. کاشگورا      ۴. موهر

۲۶- در صورتی که عرق پشم به مقدار زیاد ترشح گردد، تجزیه کدامیک از گزینه های زیر شدیداً افزایش نمی یابد؟

۱. چربی      ۲. کراتین      ۳. چربی و کراتین      ۴. گوگرد

۲۷- کدامیک از تارهای پشم بدون جعد است و اغلب از پشم های ظریف بلندتر دیده می شود؟

۱. موهای مادری      ۲. کمپ      ۳. تار پشم مطلق      ۴. ژار

۲۸- در طبقه بندی پشم ها ، قطر تار پشم کدامین ۴۰-۵۵ میکرون است؟

۱. پشم کاملاً ظریف      ۲. پشم بلند      ۳. پشم ضخیم      ۴. پشم آمیخته

۲۹- مرحله خیساندن در چرم سازی به روش سنتی چند روز طول می کشد؟

۱. ۳-۱      ۲. ۶-۳      ۳. ۹-۶      ۴. ۱۲-۹

۳۰- چگونه در نهایت پوست به سالامبور تبدیل می شود؟

۱. با استفاده از آنزیم پپسین      ۲. با استفاده از آنزیم تریپسین  
۳. با استفاده از کلرید آمونیم      ۴. با تغییر pH

# 1411076 - 93-94-1

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت كليب
1	ب	جمادي
2	الف	جمادي
3	ج	جمادي
4	ب	جمادي
5	الف	جمادي
6	د	جمادي
7	الف	جمادي
8	ج	جمادي
9	ب	جمادي
10	الف	جمادي
11	ب	جمادي
12	الف	جمادي
13	د	جمادي
14	الف	جمادي
15	ب	جمادي
16	الف	جمادي
17	ب	جمادي
18	ب	جمادي
19	الف	جمادي
20	د	جمادي
21	الف	جمادي
22	ب	جمادي
23	ج	جمادي
24	ب	جمادي
25	الف	جمادي
26	ج	جمادي
27	د	جمادي
28	د	جمادي
29	ب	جمادي
30	ب	جمادي