

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱- مرحله تکثیر ثابت تعداد و سریع رشد میکروارگانیسم ها چه نام دارد؟

۱. سکون ۲. مرگ ۳. ثابت ۴. لگاریتمی

۲- مهمترین اصل در نگهداری مواد غذایی کدام است؟

۱. طولانی کردن سکون ۲. کندتر کردن رشد لگاریتمی
۳. حذف مرحله کاهش ۴. تسریع در رشد لگاریتمی

۳- کدام گزینه رشد میکروارگانیسم ها را افزایش میدهد؟

۱. حرارت ۲. افزایش رطوبت
۳. اشعه ۴. تغییر قدرت اکسیداسیون و احیا

۴- کدام مورد از تغییرات شیمیایی فساد است؟

۱. قهوه ای شدن ۲. انگل ها ۳. نور ۴. دما

۵- مهمترین نوع رانسیدیتی کدام است؟

۱. اکسیداتیو ۲. جذب ۳. هیدرولیتیک ۴. دمای

۶- تولید گاز، حالت لزج، بوی ناخوشایند از اثرات کدام نوع فساد است؟

۱. شیمیایی ۲. فیزیکی ۳. میکروبی ۴. تند شدن

۷- کدام میکروارگانیسم توانایی ترشح ترکیباتی را دارد که رقبا را کنترل می کند؟

۱. مخمر ۲. یوکاریوت های تک سلولی
۳. پروکاریوت ها ۴. باکتری های اسیدلاکتیک

۸- مزه تلخی شیر از فعالیت کدام آنزیم ناشی می شود؟

۱. آمیلاز ۲. لیپاز ۳. پروتئاز ۴. لاکتاز

۹- کدام مورد از مواد غذایی ناپایدار است؟

۱. تخم مرغ ۲. آرد ۳. سیب ۴. حبوبات

۱۰- مهمترین کپک نان تولیدشده با خمیر مایه کدام است؟

۱. اسپرژیلوس ۲. اوروتیوم ۳. پنی سیلیوم ۴. باسیلوس

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۱- فساد در به صورت نرم شدن بافتی است که در ادامه بافت لزج پیدا میکند.

۱. فرآورده آردی ۲. ماهی ۳. گوشت ۴. سبزیجات

۱۲- اگر از سولفیت یا اشعه دهی یا سرما به عنوان نگهدارنده در گوشت های فرآوری شده استفاده کنیم عامل فساد در گوشت پروسس شده می تواند باشد.

۱. مخمر ۲. کپک ۳. باکتری ۴. باسیلوس

۱۳- فسادپذیر بودن ماهی به علت محتوای بالای آن است.

۱. پروتئین ۲. چربی ۳. نشاسته ۴. ویتامین

۱۴- کدام مورد از مواد ضد میکروبی با منشا حیوانی است؟

۱. باکتریوسین ۲. تربین ۳. لیزوزیم ۴. ساپونین

۱۵- کدامیک از آنتی اکسیدان های طبیعی است؟

۱. بوتیل آئیزول ۲. تولوئن ۳. پروپیل گالات ۴. ترکیبات فنلی

۱۶- ایجاد شرایط اسمزی اساس کار کدام روش نگهداری است؟

۱. استرلیزاسیون ۲. پاستوریزاسیون ۳. نمک سود کردن ۴. سردکردن

۱۷- در صورت نگهداری نامناسب اتولیز در کدام روش دیده می شود؟

۱. نمک سود کردن ۲. پاستوریزاسیون ۳. استرلیزاسیون ۴. انجماد

۱۸- کدامیک ارزش افزوده کمتری طی خشک کردن دارد؟

۱. میوه ۲. سبزیجات ۳. غلات ۴. ماهی

۱۹- کدام مورد تبخیر آب از ماده غذایی را افزایش میدهد؟

۱. تقسیم کردن ۲. کاهش جریان هوا ۳. تسریع خشک کردن ۴. فشار بالای هوا

۲۰- کدام روش به علت هزینه بالا و مشکل بودن کنترل سرعت خشک شدن و آلودگی میکروبی در مقیاس بزرگ محدودکننده است؟

۱. نقاله نواری ۲. جریان همرفت ۳. آفتابی ۴. خورشیدی

۲۱- کدامیک از روش های خشک کردن در حضور هوای کم انجام می شود؟

۱. بسترسیال ۲. پمپ حرارتی ۳. بستر فواره ای ۴. غلتک چرخان

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰: تشریحی: ۰
سری سوال: ۱ یک
عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی
رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۲۲- برای کدام حصول پیش سرد کردن فوری انجام می شود؟

۱. زردآلو ۲. سیب زمینی ۳. هندوانه ۴. انار

۲۳- در مواردی که نسبت سطح به حجم بالا باشد از کدام روش سرد کردن استفاده می شود؟

۱. یخ ۲. خلا ۳. آب سرد ۴. هوای سرد

۲۴- کدام ماده غذایی در گروه دمایی ۰-۸ درجه سانتیگراد قرار می گیرد؟

۱. ساندویچ ۲. ماهی تازه ۳. مارگارین ۴. سوپ تازه

۲۵- در کدام روش انجماد ماده سرد کننده دی اکسید کربن جامد یا مایع است؟

۱. کرایوجنیک ۲. مکانیکی ۳. Airblast ۴. Still air

۲۶- حذف آنزیم ها از ماده غذایی چه نوع تیماری است؟

۱. حرارتی ۲. سرمایی ۳. آنتی اکسیدان ۴. شیمیایی

۲۷- تست فسفاتاز قلیایی برای بررسی صحت کدام مورد انجام می گیرد؟

۱. پاستوریزاسیون ۲. استریزاسیون ۳. بلاتچینگ ۴. آنزیم بری

۲۸- کدام ترکیب به طور طبیعی در چای، آلبالو و انواع توت دیده می شود؟

۱. اسیدبنزوئیک ۲. اسید سوربیک ۳. اسید پروپیونیک ۴. اسید استیک

۲۹- استفاده از نمک در نان از رشد کپک جلوگیری می کند اما روی رشد مخمر بی اثر است.

۱. اسید سوربیک ۲. پارابن ها ۳. اسید پروپیونیک ۴. اسید استیک

۳۰- مکمل روش پرتودهی کدام است؟

۱. حرارت ماده غذایی ۲. انجماد ۳. هوای سرد ۴. شرایط خلا

۳۱- فرایند پاستوریزه کردن با پرتوهای یونیزان نام دارد.

۱. راداپرتیزاسیون ۲. رادیسیداسیون ۳. رادوریزاسیون ۴. بلاتچینگ

۳۲- کدام ویتامین به پرتودهی ماده غذایی بسیار حساس است؟

۱. ویتامین D ۲. تیامین ۳. K ۴. C

۳۳- از بین رفتن باکتری ها، جلوگیری از تند شدن، بهبود عطر و بهبود ظاهر از مزایای کدام روش است؟

۱. حرارت دهی ۲. پیش سرد کردن ۳. دود دادن ۴. انجماد

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): ۹۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: ۴۰ تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۳۴- کدامیک عامل ایجاد تغییر رنگ در محصولات دودی است؟

۱. اسیدهای کربوکسیلیک ۲. لیگنین ۳. کربونیل ۴. سلولز

۳۵- ساکارومیسس سرویسیا منجر به در نان می شود.

۱. از بین رفتن همی سلولز ۲. از بین رفتن سلولز
۳. از بین رفتن گلیکوزیدهای سیانوژنیک ۴. از بین رفتن فیتات ها

۳۶- کدامیک از اثرات تخمیر است؟

۱. بهبود قابلیت هضم ۲. حذف تلخی ۳. تبدیل اسید به قند ۴. کاهش اسیدیته

۳۷- از اثرات بسته بندی می توان به نام برد.

۱. افزایش اتیلن ۲. افزایش اتانول ۳. جذب اکسیژن ۴. افزایش تبخیر

۳۸- ارزان بودن و اثر نامطلوب بر مصرف کننده از مشخصات کدام بسته بندی است؟

۱. شیشه ای ۲. کاغذی ۳. پلاستیکی ۴. فلزی

۳۹- فشار بالا بیشتر روی کدام قسمت میکروارگانیسم اثر می گذارد؟

۱. واکوئل ۲. میتوکندری ۳. سیتوپلاسم ۴. مواد ژنتیکی

۴۰- اکسیژن محلول، تجزیه اکسیداتیو برخی ترکیبات و فعالیت آنزیمی باقیمانده از معایب کدام روش نگهداری است؟

۱. انجماد ۲. حرارت دهی ۳. استریزاسیون ۴. فشار بالا

1411294 - 02-03-1

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت كليلد
1	د	عمادي
2	الف	عمادي
3	ب	عمادي
4	الف	عمادي
5	الف	عمادي
6	ج	عمادي
7	د	عمادي
8	ج	عمادي
9	الف	عمادي
10	ج	عمادي
11	د	عمادي
12	الف	عمادي
13	الف	عمادي
14	ج	عمادي
15	د	عمادي
16	ج	عمادي
17	الف	عمادي
18	ج	عمادي
19	الف	عمادي
20	د	عمادي
21	ب	عمادي
22	الف	عمادي
23	ب	عمادي
24	ج	عمادي
25	الف	عمادي
26	الف	عمادي
27	الف	عمادي
28	الف	عمادي
29	د	عمادي
30	الف	عمادي
31	ب	عمادي
32	ب	عمادي
33	ج	عمادي
34	ج	عمادي
35	د	عمادي
36	الف	عمادي
37	ج	عمادي
38	ج	عمادي
39	د	عمادي
40	د	عمادي

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۸۰: تشریحی: ۰

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱- کدامیک از روش های کنترل میکروارگانیسم ها نمی باشد؟

۱. غیرفعال کردن و تخریب آنزیم های داخلی سلولی
۲. از بین بردن میکروارگانیسم ها یا اسپورها با استفاده از اشعه دادن
۳. جداسازی و حذف میکروارگانیسم ها از مواد غذایی با استفاده فیلتراسیون
۴. به تعویق انداختن رشد میکروارگانیسم ها

۲- مهمترین اصل در نگهداری مواد غذایی در مراحل رشد میکروارگانیسم ها کدام مرحله می باشد؟

۱. مرحله ثابت
۲. مرحله سکون
۳. رشد لگاریتمی
۴. مرحله کاهش یا مرگ

۳- از روش های نگهداری مواد غذایی کدامیک از روش های غیرفعال کردن آنزیم ها می باشد؟

۱. اشعه دادن
۲. اسیدی کردن
۳. کاهش فعالیت آبی
۴. کنترل PH

۴- درتند شدن هیدرولیتیک از فساد شیمیایی مواد غذایی کدامیک از موارد ذیل اتفاق می افتد؟

۱. اکسیده شدن چربی های غیراشباع
۲. شکسته شدن تری گلسیریدها به گلسیرول و اسیدهای چرب
۳. تولید آنزیم و رنگدانه ها در مواد غذایی
۴. آسیب فیزیکی لایه محافظ خارجی و تغییر در رطوبت مواد غذایی

۵- کدامیک از فاکتورهای موثر در ماندگاری و فساد میکروبی مواد غذایی نمی باشد؟

۱. فعالیت آبی
۲. مواد مغذی موجود در غذا
۳. قدرت پتانسیل اکسیداسیون
۴. PH پایین

۶- کدامیک از باکتری های زیر موجب ایجاد حفره و طعم نامطلوب در پنیرهای پروسس می شود؟

۱. کلوستریدیوماسپورو جنز
۲. پسودوموناس
۳. فلاوباکتریوم
۴. آلكاليجنز

۷- رطوبت بالا در برخی از سبزیجات مانند انواع پیاز، شرایط را برای رشد کدام گونه از میکروارگانیسم های زیر فراهم می کند؟

۱. باسیلوس
۲. پسودوموناس
۳. پسودوموناس
۴. اسپریژیلوس

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۸۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۸- ضخامت پیشنهادی لایه نمک در مواد غذایی برای نمک سود کردن چقدر است؟

۱. ۲ میلی متر
۲. ۴ میلی متر
۳. ۶ میلی متر
۴. ۳ میلی متر

۹- برای حذف آب از مواد غذایی مایع و تبدیل آن به شکل پودر از کدامیک از روش های خشک کردن استفاده می شود؟

۱. خشک کردن با نقاله نواری
۲. خشک کردن پاششی
۳. خشک کردن غلتکی
۴. خشک کردن تحت خلاء

۱۰- در کدامیک از روش های خشک کردن مواد غذایی، هوای خشک داغ به طور مداوم برای از بین بردن رطوبت فراهم می شود؟

۱. خشک کردن با پمپ حرارتی
۲. خشک کردن انجمادی
۳. خشک کردن تحت اتمسفر اصلاح شده
۴. خشک کردن تحت خلاء

۱۱- کدامیک از روشهای نمک سود کردن ماده غذایی در محلول اشباع نمک صورت می گیرد؟

۱. نمک سود کردن تحت فشار
۲. نمک سود کردن مخلوط
۳. نمک سود کردن مرطوب
۴. نمک سود کردن خشک

۱۲- به منظور حفظ کیفیت بالا و ماندگاری بیشتر در محصولاتمانند انگور، طالبی، آلو از کدام روش پیش سرد کردن استفاده می شود؟

۱. استفاده از جریان هوای سرد
۲. استفاده از آب سرد
۳. استفاده از یخ
۴. سردسازی در خلا

۱۳- کدامیک از روش های پیش سرد کردن روش موثری در نگهداری محصولاتی است که نسبت سطح به توده آن بالا است؟

۱. استفاده از جریان هوای سرد
۲. استفاده از آب سرد
۳. سرد سازی در خلاء
۴. استفاده از یخ یا یخ - آب

۱۴- کدامیک جزء میوه های غیر کلاسیماکتریک محسوب می شود؟

۱. گیلاس
۲. زردآلو
۳. سیب
۴. هلو

۱۵- کدامیک از عوامل تعیین کننده دمای بهینه نگهداری میوه و سبزیجات نمی باشد؟

۱. درجه رسیدگی
۲. ویژگی های بسته بندی
۳. تاریخ برداشت
۴. پارامترهای ژنتیکی

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۸۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۶- اقتصادی ترین نوع انجماد در سیستم های انجماد مواد غذایی کدام است؟

۱. سیستم انجماد Still air
۲. سیستم انجماد Airblast
۳. انجماد روی کمر بند
۴. انجماد در تونل

۱۷- کدامیک از روش های پاستوریزاسیون مرسوم به پاستوریزاسیون ناپیوسته است؟

۱. LTLT
۲. HTST
۳. UHT
۴. پاستوریزاسیون سریع

۱۸- کدام یک از عوامل زیر موجب ایجاد ترشی یا Flat sour بدون تولید گاز در ماده غذایی می شود؟

۱. اسپورهای باسیلوس
۲. کلوستریدیوم بوتولینوم
۳. باسیلوس پلی میکسا
۴. باسیلوس کوآگولانس

۱۹- کاربرد کدامیک از مواد شیمیایی زیر بر روی کنترل باکتری های اسیدلاکتیک و کلوستریدیوم در مواد غذایی موثر است؟

۱. پارابن ها
۲. اتیل فرمات
۳. نایسین
۴. دی استات سدیم

۲۰- در ایالات متحده آمریکا، کدامیک از انواع پارابن زیر فاقد مجوز مصرف می باشد؟

۱. هپتیل
۲. اتیل
۳. متیل
۴. پروپیل

۲۱- بیشترین مقدار مجاز هپتیل پارابن در آبمیوه و آشامیدنی ها چند میلی گرم در لیتر است؟

۱. ۰/۱
۲. ۸/۴۷
۳. ۱۲
۴. ۲۰

۲۲- کدامیک از موارد زیر درست است؟

۱. اثر ضد میکروبی پارابن ها در مقایسه با بنزوات ها حساسیت بیشتری نسبت به PH دارند.
۲. تاثیر پارابن ها بر مخمرها بیشتر از کپک هاست.
۳. اثر پارابن ها بر روی باکتری های گرم منفی بیشتر است.
۴. مرحله جوانه زنی اسپورها حساس ترین مرحله نسبت به حضور بنزوات هاست

۲۳- کدامیک از نگهدارنده شیمیایی در مواد غذایی در فرآورده های آردی مجوز مصرف دارد؟

۱. اسید پروپیونیک و پروپیونات ها
۲. اسید بنزوئیک و پارابن ها
۳. اسید سوربیک
۴. اسید استیک

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۸۰: تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۲۴- کدامیک از ترکیبات زیر در نگهداری و استریل خشکبار کاربرد دارد؟

۱. اکسید اتیلن و اکسید پروپیلن
۲. دی اکسید گوگرد و سولفیت ها
۳. نیترات ها و نیتريدها
۴. اسید استیک

۲۵- کدام ترکیب به دلیل قدرت بالای جذب یون های فلزی به میزان کمتری در مواد غذایی کاربرد دارد و در ترکیبات امولسیوني مانند مایونز و مارگارین استفاده می شود؟

۱. اسیدسیتریک
۲. اسیدفیتیک
۳. اسیدمالیک
۴. EDTA

۲۶- کدامیک از موارد کاربرد پرتودهی در مواد غذایی نمی باشد؟

۱. ضد عفونی کردن
۲. افزایش ماندگاری غذایی
۳. بهبود کمیت مواد غذایی
۴. رفع آلودگی میکروبی

۲۷- دوز معمولی مورد استفاده در فرآیند تابش دهی را داپرتیزاسیون چند است؟

۱. ۲۵-۴۵ KGY
۲. ۰.۱-۱ KGY
۳. ۲-۸ KGY
۴. ۰.۴-۱۰ KGY

۲۸- برای تخریب میکروارگانیسم های انتروتوکسیسیژنیک و انتروپاتوژنیک، مانند سالمونلا در گوشت مرغ از کدام فرآیند تابش دهی استفاده می شود؟

۱. رادیسیداسیون
۲. راداپرتیزاسیون
۳. رادوریزاسیون
۴. تابش پرتوهای آلفا

۲۹- طبق توصیه های سازمان بهداشت جهانی پرتودهی ماده غذایی با دوز.....کیلوکالری خطر مسمومیت برای انسان ندارد؟

۱. ۱۰ کیلوکالری
۲. ۲۵ کیلوکالری
۳. ۲۰ کیلوکالری
۴. ۳۰ کیلوکالری

۳۰- عامل ایجاد رنگ در فرآورده های دودی کدامیک از ترکیبات زیر است؟

۱. فوران ها
۲. فنول ها
۳. کربونیل ها
۴. هیدروکربن ها

۳۱- ترکیبات اصلی تشکیل دهنده دود کدام است؟

۱. کربونیل ها
۲. اسید های چرب
۳. الکل ها
۴. روغن های فرار

۳۲- در کدامیک از روش های دود دادن مواد غذایی خشک کردن باید به آهستگی صورت گیرد تا رطوبت به دقت کنترل شود؟

۱. دود کردن سرد
۲. دود کردن داغ
۳. دود کردن گرم
۴. دود کردن سرد و گرم

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۸۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۳۳- کدامیک از مزایای عمل تخمیر در نگهداری مواد غذایی نیست؟

۱. لزوم کنترل دقیق کیفیت و ایمنی مواد اولیه مورد استفاده
۲. نیاز به حداقل شرایط دمایی
۳. کم هزینه بودن روش و فناوری ساده
۴. ایجاد عطر و طعم منحصر به فرد

۳۴- در انجام فرآیند تخمیر در شرایط بی هوازی مانند ظروف پلاستیکی احتمال رشد.....وجود دارد؟

۱. اسید بوتیریک
۲. سولفید هیدروژن
۳. آمین های حلقوی
۴. کلستریدیوم بوتولینوم

۳۵- کدامیک مخمر نانوائی می باشد؟

۱. ساکارومیسس سرویسیا
۲. ساکارومیسس الیپسودیوس
۳. اسپرژیلوس اوریزانه
۴. رایزوپوس اولیگوسپوروس

۳۶- کدامیک از مزایای بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته نمی باشد؟

۱. حفظ کیفیت ماده غذایی
۲. کاهش مصرف افزودنی ها
۳. حذف فرآیند دود دادن
۴. حفظ کمیت ماده غذایی

۳۷- در کدامیک از انواع بسته بندی، توانایی سنجش و ارائه اطلاعات در مورد عملکرد و خواص مواد غذایی را میدهد؟

۱. بسته بندی فعال
۲. بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته
۳. بسته بندی هوشمند
۴. بسته بندی فعال و هوشمند

۳۸- برای رفع آلودگی سالمونلا انتریتیدیس از پوسته تخم مرغ از کدامیک از روش های زیر استفاده می شود؟

۱. حرارت دهی
۲. پالس نوری
۳. اشعه ماورابنفش
۴. امواج فراصوت

۳۹- کدامیک از روش های زیر بسیار پرهزینه بوده و برای انبار کردن درازمدت و حفظ تازگی و کیفیت ماده غذایی یا حمل و نقل مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. MAP
۲. CAP
۳. AP
۴. VP

۴۰- کدامیک از روش های زیر به طور وسیع در صنعت لبنیات استفاده می شود؟

۱. نانوفیلتراسیون
۲. میکروفیلتراسیون
۳. اولترافیلتراسیون
۴. اسمز معکوس

1411294 - 01-02-3

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت كليلد
1	الف	عادي
2	ب	عادي
3	الف	عادي
4	ب	عادي
5	د	عادي
6	الف	عادي
7	د	عادي
8	ج	عادي
9	ب	عادي
10	الف	عادي
11	الف	عادي
12	الف	عادي
13	ج	عادي
14	الف	عادي
15	ب	عادي
16	ب	عادي
17	الف	عادي
18	الف	عادي
19	ج	عادي
20	ب	عادي
21	د	عادي
22	د	عادي
23	الف	عادي
24	الف	عادي
25	د	عادي
26	ج	عادي
27	الف	عادي
28	الف	عادي
29	الف	عادي
30	ج	عادي
31	الف	عادي
32	الف	عادي
33	الف	عادي
34	د	عادي
35	الف	عادي
36	د	عادي
37	ج	عادي
38	ب	عادي
39	ب	عادي
40	ج	عادي

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱- به ترتیب کدام عامل داخلی و خارجی بر رشد میکروارگانیسم در مواد غذایی موثر است؟

۱. فعالیت آبی، رطوبت نسبی
۲. pH، ردوکس پتانسیل
۳. CO_2 , O_2
۴. رطوبت نسبی، رطوبت محصول

۲- هدف اصلی روش های نگهداری مواد غذایی چیست؟

۱. کنترل جمعیت میکروارگانیسم های مسمومیت زا
۲. کنترل جمعیت میکروارگانیسم های عفونت زا
۳. کنترل جمعیت میکروارگانیسم های بیماری زا
۴. کنترل میکروارگانیسم های بیماری زا و عفونت زا

۳- کدام روش نگهداری بر پایه ممانعت از آلودگی مجدد نیست؟

۱. TQM
۲. Hurdle
۳. GMP
۴. HACCP

۴- کدام روش نگهداری بر پایه غیرفعال کردن آنزیم ها نیست؟

۱. فراصوت
۲. فشار هیدرواستاتیک
۳. بسته بندی
۴. پالس الکتریکی

۵- تند شدن هیدرولیتیک چربی ها به حضور کدام ترکیب وابسته است؟

۱. آب
۲. نور
۳. ازت
۴. حرارت

۶- بوی کپکی در کدام ماده غذایی رایج تر است؟

۱. فرآورده های غلات
۲. فرآورده های لبنی
۳. فرآورده های گوشتی
۴. فرآورده های نوشیدنی

۷- کدام عامل فساد پنیر نرم نیست؟

۱. سودوموناس
۲. آلکالیجنز
۳. فلاوباکتریوم
۴. باسیلوس

۸- فساد بافتی طنابی شدن در کدام گروه رایج تر است؟

۱. نان، گوشت
۲. شیر، گوشت
۳. نان، شیر
۴. میوه، سبزی

۹- اسید لاکتیک باکتری، عامل اصلی فساد کدام ماده غذایی است؟

۱. فرآورده های گوشتی
۲. فرآورده های لبنی
۳. گوشت های فرآوری شده
۴. فرآورده های غلات

۱۰- عامل اصلی فساد سبزیجات و گوشت خام به ترتیب کدام است؟

۱. سودوموناس، اروینیا
۲. اروینیا، باسیلوس
۳. باسیلوس، سودوموناس
۴. اروینیا، سودوموناس

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۱- کدام گزینه به ترتیب ماده ضدباکتری با منشا حیوانی و میکربی هست؟

۱. کیتوزان، دی استیل ۲. دی استیل، کیتوزان ۳. نایسین، روترین ۴. روترین، نایسین

۱۲- کدام از مواد ضد میکروبی با منشا حیوانی نیست؟

۱. ناتامایسین ۲. لیزوزیم ۳. پروتامین ۴. لاکتوفرین

۱۳- کدام از مواد ضد میکروبی با منشا گیاهی است؟

۱. لیزوزیم ۲. پروتامین ۳. لاکتوفرین ۴. ایزوتیوسیانات

۱۴- کدام آنتی اکسیدان طبیعی است؟

۱. TBHQ ۲. COQ۱۰ ۳. BHT ۴. PG

۱۵- در مورد لیزوزیم کدام گزینه درست است؟

۱. منشاء سفیده تخم مرغ و موثر بر باکتری گرم منفی ۲. منشاء سفیده تخم مرغ و موثر بر باکتری گرم مثبت ۳. منشاء شیر گاو و موثر بر باکتری گرم مثبت ۴. منشاء شیر گاو و موثر بر باکتری گرم منفی

۱۶- کدام روش نمک سود کردن مناسب تر است؟

۱. مرطوب و تحت خلاء ۲. مرطوب و تحت فشار ۳. خشک و مرطوب ۴. خشک و تحت فشار

۱۷- کدام میکروارگانیسم ها در فساد غذاهای نمک سود موثرتر هستند؟

۱. مزوفیل ها ۲. هالوفیل ها ۳. سایکروتروف ها ۴. سایکروفیل ها

۱۸- در کدام روش ماده غذایی با تخلخل زیاد و جذب مجدد آب خشک می شود؟

۱. بادی، پفکی ۲. بستر سیال، انجمادی ۳. پاششی، بادی ۴. پفکی، انجمادی

۱۹- کدام گزینه، پلی ساکاریدهای گیاهی در ریزپوشانی هست؟

۱. اینولین ۲. تراگاکانت ۳. آلژینات ۴. ژلان

۲۰- سرد کردن تحت خلاء، مناسب کدام مواد غذایی است؟

۱. غیرکلایمتریک ۲. کلایمتریک ۳. با سطح زیاد ۴. با سطح کم

۲۱- برودت انبارش مناسب برای ماهی تازه چقدر است؟

۱. -۱-۱ ۲. -۸ ۳. -۵ ۴. -۵-۲

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۲۲- برودت انبارش مناسب برای میوه‌های نرم چقدر است؟

۱. ۵-۰ ۲. ۸-۰ ۳. ۱-۰ ۴. ۱-۱

۲۳- به ترتیب کدام جزو گیاهان کلایمتریک و غیر کلایمتریک هست؟

۱. آووکادو، انبه ۲. لیمو، آناناس ۳. انار، سیب ۴. گوجه فرنگی، انجیر

۲۴- بلوری شدن مجدد یخ در غذاهای منجمد سبب افزایش کدام ویژگی می‌شود؟

۱. ظرفیت نگهداری آب ۲. قابلیت استخراج پروتئین
۳. ارزش غذایی ۴. گروه‌های سولفیدریل

۲۵- روش شناسایی محصول تازه از منجمد کدام ترکیب زیر است؟

۱. لیپاز، کوآنزیم آ ۲. دهیدروژناز، کوآنزیم آ
۳. سیترات سنتتاز، دهیدروژناز ۴. سیترات سنتتاز، لیپاز

۲۶- طی نگهداری سبزیجات منجمد چه اتفاقاتی رخ می‌دهد؟

۱. افزایش قندهای احیاء، کاهش استالدئید ۲. افزایش قندهای احیاء، افزایش استالدئید
۳. کاهش قندهای احیاء، افزایش استالدئید ۴. کاهش قندهای احیاء، کاهش استالدئید

۲۷- بهترین روش برای انجماد مواد غذایی کوچک هم اندازه کدام است؟

۱. بستر سیال ۲. تونلی ۳. کرایوجنیک ۴. هوای ساکن

۲۸- دمای رایج برای بلانچینگ صنعتی چند درجه سانتی‌گراد است؟

۱. ۷۰-۹۵ ۲. ۹۵-۱۰۰ ۳. ۱۰۰-۱۱۰ ۴. ۶۰-۷۰

۲۹- اصطلاح HTST چیست؟

۱. پاستوریزاسیون در دمای کم و زمان کم ۲. پاستوریزاسیون در دمای کم و زمان زیاد
۳. پاستوریزاسیون در دمای زیاد و زمان زیاد ۴. پاستوریزاسیون در دمای زیاد و زمان کم

۳۰- شاخص پاستوریزاسیون صحیح شیر نبود کدام میکروارگانیسم است؟

۱. باسیلوس‌ها ۲. کلی فرم ۳. کلوستریدیوم‌ها ۴. کوکسیلا بورنتی

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۳۱- کدام گروه جز غذاهای کم اسید است؟

۱. فرآورده‌های گوشتی و شیر و سبزیجات
۲. فرآورده‌های گوشتی و پاستا و سبزیجات
۳. شیر و مرکبات و پاستا
۴. شیر و مرکبات و خیارشور

۳۲- کدام گروه فعالیت کلستریدیوم را کنترل می‌کند؟

۱. بنزوات، پارابن
۲. بنزوات، نایسین
۳. نایسین، نیتريت سدیم
۴. پارابن، نیتريت سدیم

۳۳- کدام جمله در مورد بنزوات سدیم درست است؟

۱. در محیط‌های کم اسیدی مهارکننده رشد کپک و مخمر
۲. در محیط‌های اسیدی مهارکننده رشد کپک و مخمر
۳. در محیط‌های کم اسیدی مهارکننده رشد باکتری گرم مثبت
۴. در محیط‌های اسیدی مهارکننده رشد باکتری گرم مثبت

۳۴- استفاده از کدام نگهدارنده در گوشت و فرآورده‌ها غیرمجاز است؟

۱. نیتريت‌ها
۲. سولفیت‌ها
۳. لاکتات
۴. اکسید اتیلن

۳۵- برای کنترل فساد ادویه‌ها کدام نگهدارنده موثر است؟

۱. نیتريت‌ها
۲. لاکتات
۳. اکسید اتیلن
۴. سولفیت

۳۶- کدام افزودنی با تشکیل کمپلکس با یون‌های فلزی مانع اثرات نامطلوب آنها می‌شود؟

۱. پایدارکننده‌ها
۲. ضدکلوخه‌ای‌ها
۳. شلاته‌کننده‌ها
۴. امولوسیفایرها

۳۷- عامل ایجاد طعم در مواد غذایی دودی کدام است؟

۱. فنل
۲. کربونیل
۳. ایزوووالریک
۴. کرزل

۳۸- از کدام دسته امواج فراصوت برای سنجش کیفیت استفاده می‌شود؟

۱. بسامدهای کمتر از ۱۰۰ KHz و توان بیشتر از ۱ W/cm^۲
۲. بسامدهای بالاتر از ۱۰۰ KHz و توان کمتر از ۱ W/cm^۲
۳. بسامدهای بالاتر از ۱۰۰ KHz و توان بالاتر از ۱ W/cm^۲
۴. بسامدهای کمتر از ۱۰۰ KHz و توان کمتر از ۱ W/cm^۲

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۳۹- کدام جزء هردل های فیزیکی نیست؟

۱. مایکروویو ۲. بسته بندی ۳. دما ۴. pH

۴۰- عامل ایجاد رنگ مواد غذایی دودی کدام است؟

۱. کربونیل ۲. فنل ۳. ایزوووالریک ۴. کرزول

1411294 - 01-02-2

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت كليلد
1	الف	عادي
2	ج	عادي
3	ب	عادي
4	ج	عادي
5	الف	عادي
6	الف	عادي
7	د	عادي
8	ج	عادي
9	ج	عادي
10	د	عادي
11	الف	عادي
12	الف	عادي
13	د	عادي
14	ب	عادي
15	ب	عادي
16	الف، ب، ج، د	عادي
17	ب	عادي
18	د	عادي
19	الف	عادي
20	ج	عادي
21	الف	عادي
22	ب	عادي
23	د	عادي
24	الف	عادي
25	ج	عادي
26	الف، ب، ج، د	عادي
27	الف	عادي
28	الف	عادي
29	د	عادي
30	د	عادي
31	الف	عادي
32	ج	عادي
33	ب	عادي
34	ب	عادي
35	ج	عادي
36	ج	عادي
37	الف	عادي
38	ب	عادي
39	د	عادي
40	الف	عادي

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۱۰۰: تشریحی: ۰

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱- کدام روش نگهداری بر پایه ممانعت از آلودگی مجدد است؟

۱. Hurdle ۲. TQM ۳. Ultrasound ۴. Drying

۲- کدام نوع تند شدن چربی‌ها به حضور آب وابسته است؟

۱. لیپولیتیک ۲. جذبی ۳. اکسیداتیو ۴. هیدرولیتیک

۳- بوی گندیدگی در کدام ماده غذایی و با فعالیت کدام میکروارگانیسم تولید می‌شود؟

۱. گوشت، اروینیا ۲. سبزیجات، اروینیا ۳. سبزیجات، فراژی ۴. گوشت، فراژی

۴- مهمترین عامل فساد فرآورده‌های غلات کدام است؟

۱. کپک ۲. کلسترییدیوم ۳. باسیلوس ۴. سودوموناس

۵- عامل اصلی فساد گوشت‌های فرآوری شده کدام است؟

۱. کلسترییدیوم ۲. باسیلوس ۳. سودوموناس ۴. اسید لاکتیک باکتری

۶- اولین و بهترین اقدام برای تعویق فساد مواد غذایی چیست؟

۱. Hurdle ۲. HACCP ۳. TQM ۴. GMP

۷- کدام از مواد ضد میکروبی با منشا میکروبی است؟

۱. دی استیل ۲. کیتوزان ۳. لاکتوفرین ۴. پروتامین

۸- کدام از مواد ضد باکتری با منشا حیوانی هست؟

۱. دیاستیل ۲. کیتوزان ۳. نایسین ۴. روترین

۹- کدام باکتریوسین بر باکتری گرم منفی موثرتر هست؟

۱. لاکتوفرین ۲. ناتامایسین ۳. نایسین ۴. روترین

۱۰- کدام املاح سبب کاهش کیفیت محصول نمک سود می‌شود؟

۱. سدیم و منیزیم ۲. کلر و کلسیم ۳. کلسیم و منیزیم ۴. سدیم و کلر

۱۱- برای حذف آب و تبدیل ماده غذایی به پودر از کدام روش خشکاندن استفاده می‌شود؟

۱. پاششی ۲. نقاله‌ای ۳. بستر سیال ۴. بادی

۱۲- عامل اصلی محدود کننده خشک کردن به روش بستر سیال چیست؟

۱. نوع غذا ۲. نوع گاز ۳. اندازه ذرات ۴. مدت زمان

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۱۰۰: تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۳- در کدام روش خشک کردن ماده غذایی، از سطح داغ استفاده می شود؟

۱. بادی ۲. پاششی ۳. غلتکی ۴. بستر سیال

۱۴- در ریزپوشانی از کدام مشتقات دریایی استفاده می شود؟

۱. ژلال ۲. اینولین ۳. کیتوزان ۴. کاراگینان

۱۵- در ریزپوشانی از کدام پلی ساکارید حیوانی استفاده می شود؟

۱. آلژینات ۲. اینولین ۳. کیتوزان ۴. تراگانانت

۱۶- رایج ترین روش پیش سرد کردن کدام است؟

۱. هوای سرد ۲. آب سرد ۳. آب و یخ ۴. یخ

۱۷- روش مناسب سرد کردن مواد غذایی با سطح زیاد کدام است؟

۱. آب سرد ۲. آب و یخ ۳. خلاء ۴. هوای سرد

۱۸- برودت انبارش مناسب برای ماست چقدر است؟

۱. ۱ تا ۱- ۲. ۵ تا ۰ ۳. ۸ تا ۰ ۴. ۰ تا ۱-

۱۹- کدام میوه، کلایمتریک هست؟

۱. گوجه فرنگی ۲. لیمو ۳. آناناس ۴. انار

۲۰- کدام میوه، غیر کلایمتریک هست؟

۱. انبه ۲. آووکادو ۳. سیب ۴. انجیر

۲۱- مهمترین تغییر فیزیکی مواد غذایی طی انجماد کدام است؟

۱. تغییر رنگ ۲. بلوری شدن مجدد ۳. کاهش وزن ۴. پلاسیدگی

۲۲- عوارض بلوری شدن مجدد یخ در غذاهای منجمد چیست؟

۱. کاهش ظرفیت نگهداری آب و گروه های سولفیدویل، افزایش قابلیت استخراج پروتئین و ارزش غذایی
۲. افزایش ظرفیت نگهداری آب و گروه های سولفیدویل، کاهش قابلیت استخراج پروتئین و ارزش غذایی
۳. افزایش ظرفیت نگهداری آب، گروه های سولفیدویل، قابلیت استخراج پروتئین و ارزش غذایی
۴. کاهش ظرفیت نگهداری آب، گروه های سولفیدویل، قابلیت استخراج پروتئین و ارزش غذایی

سری سوال : ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۱۰۰ تشریحی : ۰

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی / گد درس : علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۲۳- از کدام گازها در روش کرایوجنیک استفاده می شود؟

۱. اکسیژن مایع ۲. اکسیژن جامد ۳. نیتروژن مایع ۴. نیتروژن جامد

۲۴- شاخص فرآیند بلانچینگ صحیح کدامست؟

۱. لیپاز ۲. کلروفیلاز ۳. کاتالاز ۴. فنلاز

۲۵- چرا میوه ها در حضور نمک های کلسیم بلانچ می شوند؟

۱. بهبود رنگ ۲. تخریب بیشتر میکروارگانیسم ۳. تخریب بیشتر آنزیم ها ۴. سفتی بیشتر بافت

۲۶- اصطلاح LTLT چیست؟

۱. پاستوریزاسیون در دمای کم و زمان زیاد ۲. پاستوریزاسیون در دمای زیاد و زمان زیاد ۳. پاستوریزاسیون در دمای کم و زمان کم ۴. پاستوریزاسیون در دمای زیاد و زمان کم

۲۷- شاخص پاستوریزاسیون صحیح شیر تخریب کدام آنزیم است؟

۱. پروتئاز ۲. فسفاتاز قلیایی ۳. فنلاز ۴. لیپاز

۲۸- کدام گزینه در گروه بسیار اسیدی ها می باشد؟

۱. سبزیجات ۲. گلابی ۳. ریواس ۴. آناناس

۲۹- تخریب کدام باسیلوس شاخص استریل شدن مواد غذایی اسیدی است؟

۱. استئارو ترموفیلوس ۲. گواکولاس ۳. ماسرانس ۴. پلی میک

۳۰- برای کنترل فساد طنابی شدن نان، کدام ماده موثرتر است؟

۱. لاکتات ۲. پروپیونات ۳. بنزوات ۴. سوربات

۳۱- اثر مستقیم پرتودهی بر مواد غذایی چیست؟

۱. ایجاد رادیکال های آزاد در اثر شکستن پیوند اتم ها ۲. یونیزه شدن بخشی از مولکول های آب ۳. تشکیل رادیکال های هیدروژن و هیدروکسیل ۴. تشکیل ترکیب پراکسید هیدروژن

۳۲- هدف کدام روش پرتودهی، کاهش جمعیت باکتری های بیماری زا غیر اسپورزا هست؟

۱. پرتوهای آلفا ۲. رادوریزاسیون ۳. راداپرتیزاسیون ۴. رادیسیداسیون

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۱۰۰: تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۳۳- کدام ترکیب چوب در تولید رنگ و طعم مواد غذایی موثر است؟

۱. سلولز، لیگنین
۲. سلولز، همی سلولز
۳. لیگنین، همی سلولز
۴. همی سلولز، لیگنین

۳۴- عامل ایجاد رنگ و طعم در مواد غذایی دودی کدام است؟

۱. فنول، کربونیل
۲. کربونیل، فنول
۳. فنل، ایزوووالریک
۴. ایزوووالریک، کربونیل

۳۵- دامنه فشار در روش HPP اغلب چند مگا پاسکال است؟

۱. ۸۰۰ تا ۱۰۰۰
۲. ۸۰ تا ۱۰۰
۳. ۴۰۰ تا ۱۰۰۰
۴. ۴۰ تا ۱۰۰

۳۶- از کدام دسته امواج فراصوت برای اصلاح کیفیت استفاده می شود؟

۱. بسامدهای بالاتر از ۱۰۰ KHz و توان بالاتر از ۱ $\frac{W}{cm^2}$
۲. بسامدهای کمتر از ۱۰۰ KHz و توان بیشتر از ۱ $\frac{W}{cm^2}$
۳. بسامدهای بالاتر از ۱۰۰ KHz و توان کمتر از ۱ $\frac{W}{cm^2}$
۴. بسامدهای کمتر از ۱۰۰ KHz و توان کمتر از ۱ $\frac{W}{cm^2}$

۳۷- کدام روش برای نمک زدایی آب و تغلیظ شیر استفاده می شود؟

۱. اسمز معکوس، اسمز معکوس
۲. اسمز معکوس، اولترافیلتراسیون
۳. نانوفیلتراسیون، میکروفیلتراسیون
۴. میکروفیلتراسیون، اولترافیلتراسیون

۳۸- کدام جزء هردل های فیزیکی است؟

۱. دما، بسته بندی، پرتو دهی، مایکروویو
۲. دما، بسته بندی، پرتو دهی، فعالیت آبی
۳. PH، بسته بندی، پرتو دهی، فعالیت آبی
۴. PH، بسته بندی، پرتو دهی، مایکروویو

۳۹- کدام روش نگهداری بر پایه غیرفعال کردن آنزیم هاست؟

۱. پالس نوری، بسته بندی، پالس الکتریکی، انجماد
۲. پرتو دهی، بسته بندی، هردل، فشار هیدرواستاتیک
۳. پرتو دهی، فراصوت، پالس الکتریکی، فشار هیدرواستاتیک
۴. پالس نوری، بسته بندی، پالس الکتریکی، تبخیر

۴۰- کدام میکروارگانیسم در شیر پاستوریزه یافت نمی شود؟

۱. اسیدلاکتیک باکتری
۲. آکالیجنز
۳. میکرو باکتریوم
۴. کلستریدیوم

1411294 - 01-02-1

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت كليلد
1	ب	عادي
2	د	عادي
3	ب	عادي
4	الف	عادي
5	د	عادي
6	د	عادي
7	الف	عادي
8	ب	عادي
9	د	عادي
10	ج	عادي
11	الف	عادي
12	ج	عادي
13	ج	عادي
14	د	عادي
15	ج	عادي
16	الف	عادي
17	ج	عادي
18	ب	عادي
19	الف	عادي
20	د	عادي
21	ج	عادي
22	د	عادي
23	ج	عادي
24	ج	عادي
25	د	عادي
26	الف	عادي
27	ب	عادي
28	ج	عادي
29	ب	عادي
30	ب	عادي
31	الف	عادي
32	د	عادي
33	د	عادي
34	ب	عادي
35	الف	عادي
36	ب	عادي
37	الف	عادي
38	الف	عادي
39	ج	عادي
40	الف	عادي

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱- کدام گزینه از عوامل داخلی مؤثر در رشد و نمو میکروارگانیسم ها می باشد؟

۱. نوع و تعداد میکروارگانیسم های موجود در ماده غذایی
۲. حضور اکسیژن یا دی اکسیدکربن
۳. میزان فعالیت آبی
۴. دما

۲- کدامیک از گزینه های زیر به ترتیب نمونه ای از "فساد فیزیکی" و "شیمیایی" در مواد غذایی تلقی می شود؟

۱. بیاتی نان - قهوه ای شدن آنزیمی تکه های میوه
۲. تند شدن مزه کره - قهوه ای شدن سیب برش یافته
۳. لزج شدن خیار - تند شدن چربی
۴. له شدگی میوه در اثر فشار و ضربه - بیات شدن شیرینی ها

۳- تند شدن هیدرولیتیک در روغن ها و چربی ها در حضور کدامیک از آنزیم های زیر افزایش می یابد؟

۱. لیپوکسی ژناز
۲. پلی فنل اکسیداز
۳. پلی گالاکتوروناز
۴. لیپاز

۴- فرایند پاستوریزاسیون شیر قادر به نابودی کدام دسته از میکروارگانیسم های زیر می باشد؟

۱. اسپورزهای باسیلوس
۲. کلسترییدیوم
۳. باکتری های اسید لاکتیک
۴. آکالیجنز

۵- کدام گزینه به ترتیب به عوامل اصلی بروز فساد در دانه های غلات و گوشت های فرآوری شده اشاره دارد؟

۱. مخمرها - کلیفرم های مدفوعی
۲. کپک ها - باکتری های اسید لاکتیک
۳. پنی سیلیوم - رایزوپوس
۴. مخمرها - کپک ها

۶- کدام متابولیت میکروبی علت اصلی بوی بد در ماهی فاسد شده می باشد؟

۱. اسید لاکتیک
۲. تری متیل آمین اکساید
۳. تری متیل آمین
۴. آنیزول

۷- کدام گزینه به عنوان سیستم ضد میکروبی در شیر مطرح می باشد؟

۱. روترین
۲. لاکتوپراکسیداز
۳. نایسین
۴. فلاونوئیدها

۸- کدام گزینه جزء مواد ضد میکروبی طبیعی با منشأ گیاهی می باشد؟

۱. باکتریوسین روترین
۲. کیتوزان
۳. سایونین
۴. لیزوزیم

سری سوال : ۱ یک

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

تعداد سوالات : تستی : ۳۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی / کد درس : علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۹- مهمترین میکروارگانیسم های ایجاد کننده فساد در محصولات نمک سود شده کدامند؟

۱. سایکروفیل ها
۲. هیدروفیل ها
۳. لیپوفیل ها
۴. هالوفیل ها

۱۰- کدام گزینه از عوامل مؤثر بر کاهش سرعت خشک شدن در مواد غذایی می باشد؟

۱. بالا بودن غلظت مواد جامد محلول در ماده غذایی
۲. پایین بودن رطوبت نسبی هوا
۳. کاهش نقطه جوش آب
۴. کاهش فشار هوا

۱۱- در کدام روش برای خشک کردن مواد غذایی از اتمایزر استفاده می شود؟

۱. خشک کردن انجمادی
۲. خشک کردن پاششی
۳. خشک کردن بستر سیال
۴. خشک کردن غلطکی

۱۲- به منظور حفظ پروبیوتیک ها از صدمات سلولی و بهبود بخشیدن به دریافت آنها بوسیله غذا در بدن از کدام روش بهره می گیرند؟

۱. آبدهی در خلأ
۲. بلانچینگ
۳. ریزپوشانی
۴. آبگیری اسمزی

۱۳- کدامیک از گزینه های زیر جزء محصولات کلایماکتریک طبقه بندی می شود؟

۱. گوجه فرنگی
۲. خیار
۳. لیمو
۴. انار

۱۴- دلیل بروز پدیده سوختگی انجماد در مواد غذایی منجمد چیست؟

۱. بلوری شدن مجدد
۲. دناتوراسیون پروتئین ها
۳. واکنش های آنزیمی اکسیداتیو
۴. تبخیر سطحی در مواد غذایی فریز شده

۱۵- انجماد از چه طریق می تواند باعث گسترش واکنش های اکسیداتیو در مواد غذایی حاوی لیپیدهای غیراشباع شود؟

۱. تغلیظ املاح و کاهش aw
۲. افزایش گروه های سولفیدریل
۳. کاهش فشار اسمزی
۴. همه موارد

۱۶- تشکیل کدام گزینه در سبزیجات فریز شده، شاخص ماندگاری این دسته از محصولات می باشد؟

۱. پیرووات
۲. اسید پیروویک
۳. استالددید
۴. فرمالددید

۱۷- در کدامیک از روش های نگهداری، هدف اصلی غیرفعال کردن آنزیم های موجود در سیستم بافتی مواد غذایی می باشد؟

۱. بلانچینگ
۲. پاستوریزاسیون
۳. خشک کردن
۴. منجمد کردن

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰
سری سوال: ۱ یک
عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی
رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۸- به منظور جلوگیری از نرم شدن بافت میوه ها و سبزی ها طی فرایند آنزیم بری از کدام ترکیب استفاده می شود؟

۱. محلول قندی ساکارز ۲. محلول نمکی کلسیم ۳. محلول اسیدی رقیق ۴. اسید آسکوربیک

۱۹- غیرفعال شدن کدامیک از آنزیم های زیر تأیید کننده کارایی فرایند پاستوریزاسیون شیر می باشد؟

۱. پراکسیداز ۲. کاتالاز ۳. فسفاتاز قلیایی ۴. لیزوزیم

۲۰- در کدام دسته از مواد غذایی، استریلیزاسیون بر اساس غیرفعال شدن اسپورهای مقاوم به حرارت کلستریدیوم بوتولینوم و باسیلوس استئاروترموفیلوس می باشد؟

۱. مواد غذایی با اسیدیته کم ۲. مواد غذایی با اسیدیته متوسط
۳. مواد غذایی قلیایی ۴. مواد غذایی بسیار اسیدی

۲۱- کدامیک از اسیدهای نگهدارنده برای جلوگیری از فساد طنابی شدن خمیر نان استفاده می شود؟

۱. اسید استیک ۲. اسید پروپیونیک ۳. اسید سوربیک ۴. اسید بنزوئیک

۲۲- کدامیک از ترکیبات زیر در فرمول عمل آوری گوشت و فرآورده های گوشتی به عنوان تثبیت کننده رنگ قرمز گوشت و مهار کننده میکروارگانیسم های فسادزا مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. نیترات و نیتريت ۲. سولفیت ها ۳. اسید سوربیک ۴. پارابن ها

۲۳- کدام دسته از ترکیبات زیر برای ضد عفونی کردن ادویه ها و پوشش های به کار رفته در بسته بندی مواد غذایی استفاده می شود؟

۱. اکسید اتیلن و اکسید پروپیلن ۲. اسید آسکوربیک یا ویتامین C
۳. نیتريت ها و نیترات ها ۴. اسید پروپیونیک و پروپیونات ها

۲۴- کدام گزینه به منظور شفاف سازی آب میوه ها کاربرد دارد؟

۱. لاکتیلیت ۲. اسید فیتیک ۳. استئارات کلسیم ۴. ژلاتین

۲۵- مناسب ترین اشعه یونیزه کننده برای نگهداری مواد غذایی کدام است؟

۱. پرتوی گاما ۲. پرتوهای مادون قرمز ۳. پرتوهای آلفا ۴. اشعه ایکس

سری سوال : ۱ یک

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

تعداد سوالات : تستی : ۳۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی / گد درس : علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۲۶- کدام گزینه از معایب تخمیر در مواد غذایی می باشد؟

۱. کاهش pH ماده غذایی

۲. از بین رفتن فیتات ها در اثر فعالیت مخمرها در خمیر نان

۳. کاهش تانین غلات در اثر فعالیت مخمرها

۴. تولید اسید بوتیریک و سولفید هیدروژن در ماده غذایی در اثر فعالیت مخمرها

۲۷- در کدام نوع بسته بندی از شاخص های دما - زمان، رنگ های حساس به گاز و شاخص های رشد میکروبی استفاده می شود و بدین ترتیب بعضی از خصوصیات ماده غذایی قابل تشخیص است؟

۱. بسته بندی هوشمند

۲. بسته بندی فعال

۳. بسته بندی با فیلم های خوراکی

۴. بسته بندی در ظروف شیشه ای

۲۸- وظیفه اصلی بسته بندی های دارای نانوحسگر چیست؟

۱. تأثیر گذاشتن بر ماندگاری مواد غذایی

۲. جلوگیری از خروج گاز از بسته بندی

۳. تأثیر گذاشتن روی بافت، عطر و ترکیب مواد غذایی

۴. آگاهی دادن از محیط درون بسته بندی، وضعیت و کیفیت محصول

۲۹- منظور از حفره زایی الکتریکی چیست و از مکانیسم های عملکردی کدامیک از روش های نگهداری مواد غذایی می باشد؟

۱. تشکیل رادیکال آزاد - امواج فرا صوت

۲. تخریب یا تحریک آنزیم های میکروبی - میدان پالس الکتریکی

۳. تجزیه الکتریکی سلول میکروبی - امواج فراصوت

۴. ایجاد روزنه در غشای سلول میکروبی - میدان پالس الکتریکی

۳۰- اثر ضد میکروبی اتمسفر تغییر یافته در مواد غذایی بسته بندی شده به وجود کدامیک از گازهای زیر در فضای بسته بندی مربوط می باشد؟

۱. اکسیژن

۲. نیتروژن

۳. هیدروژن

۴. دی اکسید کربن

1411294 - 00-01-3

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۱۰۰: تشریحی: ۰

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱- مهمترین اصل در نگهداری مواد غذایی کدام است؟

۱. کوتاه کردن مرحله سکون رشد میکروب ها

۲. کوتاه کردن مرحله رشد لگاریتمی میکروب ها

۳. طولانی کردن مرحله سکون رشد میکروب ها

۴. طولانی کردن مرحله رشد لگاریتمی میکروب ها

۲- به منظور جلوگیری از تجزیه خود بخودی مواد غذایی کدامیک از روش های زیر قبل از فرایند انجماد مؤثر می باشد؟

۱. ریز پوشانی

۲. آنزیم بری

۳. پرتو دهی

۴. کاهش فشار اسموتیک

۳- کدام گزینه معرف شکسته شدن تری گلیسیریدها به گلیسرول و اسید چرب در حضور آب و آنزیم لیپاز می باشد؟

۱. الکولیز

۲. گلیسرولیز

۳. تند شدن هیدرولیتیک

۴. تند شدن اکسیداتیو

۴- عامل اصلی فساد در محصولات لبنی تخمیری (نظیر ماست) کدام است ؟ چرا ؟

۱. کپک و مخمر - اسیدیته بالای این محصولات رشد اکثر باکتری ها را مهار می کند.

۲. باکتری های اسید لاکتیک - اسیدیته بالای محصولات تخمیری محیط مناسبی برای رشد این باکتری هاست.

۳. باکتری های پسودوموناس - وجود آمین های بیوژنیک در محصولات لبنی تخمیری

۴. فلاووباکتریوم ها - میزان پروتئین بالا در محصولات لبنی تخمیری

۵- کدام گزینه به عنوان مهارکننده اکسیداسیون در روغن های خوراکی به کار می رود؟

۱. پروتامین

۲. تیونین

۳. روترین

۴. پروپیل گالات

۶- در کدام روش خشک کردن از اتمایزر استفاده می شود؟

۱. خشک کن پاششی

۲. خشک کن غلطکی

۳. خشک کن بستر سیال

۴. خشک کن کابینی

۷- کدام روش خشک کردن برای مواد غذایی حساس به حرارت مناسب بوده و محصولات متخلخل تولید می کند؟

۱. خشک کن انجمادی

۲. خشک کن غلطکی

۳. خشک کن بستر سیال

۴. خشک کردن با توپ

۸- کدام گزینه جزء میوه های غیر کلایماکتریک دسته بندی می شود؟

۱. آناناس

۲. آووکادو

۳. زردآلو

۴. گلابی

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۱۰۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۹- به منظور ارزیابی فرایند آنزیم بری در مواد غذایی گیاهی، فعالیت کدام آنزیم ها بررسی می شود؟

۱. کلروفیلاز - کاتالاز
۲. لپوکسیژناز - پلی فنول اکسیداز
۳. پلی گالاکتوروناز - پراکسیداز
۴. پراکسیداز - کاتالاز

۱۰- هدف از آنزیم بری میوه ها در محلول نمکی کلسیم کدام است؟

۱. سفت کردن بافت میوه
۲. کاهش زمان آنزیم بری
۳. کاهش دمای آنزیم بری
۴. موارد ۲ و ۳

۱۱- هدف از افزودن نیتريت به پنیر کدام است؟

۱. جلوگیری از رشد کلاستریدیوم بوتیریکوم و تولید گاز توسط آن
۲. تسريع آبگیری از دلمه پنیر
۳. جلوگیری از رشد باکتری های اسید لاکتیک
۴. جلوگیری از رشد کپک و مخمر

۱۲- کدامیک از ترکیبات دود خاصیت باکتریواستاتیکی قوی دارد؟

۱. کربونیل ها
۲. الکل ها
۳. بنزن ها
۴. فنول ها

۱۳- عامل ایجاد حالت چسبناکی و طنابی شدن نان کدام است؟

۱. باسیلوس ها
۲. کپک و مخمر
۳. کلاستریدی ها
۴. استرپتوکوکوس ها

۱۴- کدام محصول از طریق تخمیر الکلی - اسیدی بدست می آید؟

۱. نان
۲. شراب
۳. کفیر
۴. آبجوی الکلی

۱۵- بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته جزء کدامیک از انواع بسته بندی می باشد؟

۱. بسته بندی هوشمند
۲. بسته بندی با بیوپلیمرها
۳. بسته بندی در ظروف شیشه ای
۴. بسته بندی فعال

۱۶- کدامیک از ترکیبات ضد میکروبی که در بسته بندی مواد غذایی بکار می رود در برابر اعمال فشار، حرارت و مراحل فراوری مواد غذایی پایدارتر است؟

۱. اسانس های روغنی
۲. نانو ذره های نقره
۳. اسیدهای آلی ضد میکروبی
۴. باکتریوسین ها

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۱۰۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۷- استفاده از فلش لامپ های زنونی از مکانیسم های عملکردی کدامیک از روش های نگهداری مواد غذایی است؟

۱. میدان پالس الکتریکی
۲. فناوری پالس نوری
۳. حرارت دهی میکروویو
۴. حرارت دهی اهمیک

۱۸- در کدامیک از انواع بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته ، یک ماده فعال (یک ماده شیمیایی جاذب یا رها کننده) همراه با محصول به بسته بندی افزوده می شود؟

۱. MAP
۲. CAP
۳. VP
۴. AP

۱۹- به اقدامات علمی در حمل و نقل، آماده سازی و نگهداری مواد غذایی که روش های مناسب جلوگیری از ایجاد بیماری های منتقل شده از غذا را توصیف می کند، چه گویند؟

۱. امنیت مواد غذایی
۲. فراوری مواد غذایی
۳. حفظ مواد غذایی
۴. انبارش مواد غذایی

۲۰- واکنش گروه آمینوی اسیدهای آمینه آزاد از زنجیره پروتئینی با گروه کربونیل یک قند احیا کننده که منجر به تغییر رنگ ماده غذایی می شود، چه نام دارد؟

۱. واکنش قهوه ای شدن آنزیمی
۲. واکنش قهوه ای شدن غیر آنزیمی
۳. واکنش اکسیداسیون
۴. واکنش اتولیز

۲۱- ارگانیزم اولیه فساد در فراورده های آردی پخته کدام است؟

۱. باکتری های مزوفیل
۲. باکتری های سرماگرا
۳. مخمرها
۴. کپک ها

۲۲- کدام ماده علت اصلی ایجاد بوی بد در ماهی می باشد؟

۱. تری متیل آمین
۲. اسیدهای آلی
۳. آمین های بیوژنیک
۴. اسیدلاکتیک

۲۳- کدامیک از مواد ضد میکروبی زیر دارای منشا حیوانی می باشند؟

۱. باکتریوسین
۲. ساپونین
۳. لاکتوفرین
۴. سیترال

۲۴- کدام مورد عامل ایجاد فساد صورتی در محصولات نمک سود شده می باشد؟

۱. کپک ها
۲. ترکیبات کارسینوژن
۳. هالوباکتریوم
۴. واکنش میلارد

۲۵- در کدامیک از روش های خشک کردن از یک حلال یا محلول برای حذف آب استفاده می شود؟

۱. خشک کردن حرارتی
۲. دهیدراته کردن اسمزی
۳. آبگیری فیزیکی
۴. خشک کردن در هوای کم

سری سوال : ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۱۰۰ تشریحی : ۰

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی / کد درس : علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۲۶- برای خشک کردن ویتامین ها، آنتی بیوتیک ها و محیط های کشت میکروبی از کدام روش استفاده می شود؟

۱. خشک کردن غلتکی
۲. خشک کردن پفکی انفجاری
۳. خشک کردن انجمادی
۴. خشک کردن پاششی

۲۷- عمده ترین مواد مورد استفاده برای ریزپوشانی در صنعت مواد غذایی کدام است؟

۱. باکتریوسین ها
۲. بیومولکول ها
۳. هیدروکلوئیدها
۴. لاکتوسین ها

۲۸- بر اساس قانون Q10، نگهداری ماده غذایی در دمای ۱۰ درجه کمتر از دمای عادی آن، چه تاثیری بر طول عمر ماده غذایی میگذارد؟

۱. طول عمر آن را دو برابر افزایش می دهد
۲. طول عمر آن را نصف می کند
۳. طول عمر آن را ده برابر افزایش می دهد
۴. طول عمر آن را به یک دهم کاهش می دهد

۲۹- کدام روش برای سرد سازی محصولاتی که نسبت سطح به توده آن ها بالا می باشد (مانند سبزیجات برگی) بسیار مؤثر است؟

۱. سردسازی با استفاده از آب سرد
۲. سردسازی در خلأ
۳. سردسازی با یخ- آب
۴. سردسازی با جریان هوای سرد

۳۰- برای جلوگیری از ایجاد لکه های ملانوزیز در میگو، از کدام ترکیب شیمیایی همزمان با فرایند انجماد استفاده می شود؟

۱. کلرید سدیم
۲. آمونیوم
۳. ترکیبات گوگرددار
۴. بی کربنات سدیم

۳۱- هدف اصلی بلانچینگ چیست؟

۱. غیرفعال کردن آنزیم های موجود در سیستم بافتی مواد غذایی
۲. دهیدراسیون
۳. تخریب میکروارگانیسم های بیماریزا
۴. متوقف کردن واکنش های غیر آنزیمی

۳۲- تست فسفاتاز قلیایی برای تعیین صحت کدامیک از روش های نگهداری شیر استفاده می شود؟

۱. بلانچینگ
۲. پاستوریزاسیون
۳. استریلیزاسیون
۴. دهیدراسیون

۳۳- عامل ایجاد رنگ قرمز ویژه در گوشت های عمل آوری شده کدام است؟

۱. احیای نیتريت به نیتريك اكساید
۲. دی اكسید گوگرد و سولفیت ها
۳. اسیدهای آلی
۴. مهار سیستم آنزیمی دهیدروژناز

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۱۰۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۳۴- کدامیک از پرتوهای زیر کمترین انرژی را دارند؟

۱. اورانیوم ۲. اشعه ایکس ۳. پرتوهای مادون قرمز ۴. امواج رادیویی

۳۵- به فرایند پاستوریزه کردن مواد غذایی با پرتوهای یونیزان چه گفته می شود؟

۱. راداپرتیزاسیون ۲. رادیسیداسیون ۳. رادوریزاسیون ۴. انکپسوله کردن

۳۶- کدام مورد از معایب فرایند تخمیر در مواد غذایی می باشد؟

۱. احتمال ایجاد فساد و تولید بو و طعم نامطلوب
۲. پرهزینه بودن آن
۳. نیاز به فناوری پیچیده برای انجام آن
۴. کاهش قابلیت هضم اولیگوساکاریدها در محصولات حاصل از آن

۳۷- کدام دسته از میکروارگانیسم ها در تولید اتانول در طی فرایند تخمیر نقش دارند؟

۱. باکتری های اسیدلاکتیک ۲. باکتری های اسیداستیک
۳. مخمرها ۴. کپک ها

۳۸- کدام دسته از پلاستیک ها در برابر اسیدها، بازها، گریس و روغن ها مقاومت خوبی دارند؟

۱. پلی استایرن ۲. پلی اتیلن نفتالات ۳. پلی وینیل کلراید ۴. پلی کربنات

۳۹- عمده ترین نانوکامپوزیت های مورد استفاده در صنعت مواد غذایی کدام است؟

۱. نانو ذرات رس یا نقره ۲. نانو پلیمرهای فعال ۳. نانو پلیمرهای باهوش ۴. نانو ذرات روی

۴۰- روش امواج فراصوت برای نگهداری کدامیک از شکل های مواد غذایی قابل استفاده می باشد؟

۱. مواد غذایی جامد و مایع ۲. مواد غذایی جامد و سیستم های گازی
۳. مواد غذایی مایع و سیستم های گازی ۴. مواد غذایی جامد، مایع و سیستم های گازی

1411294 - 00-01-2

نمبر سوال	داسخ صحيح	وځيټ ټوليد
1	ج	تاري
2	پ	تاري
3	ج	تاري
4	لي	تاري
5	د	تاري
6	لي	تاري
7	لي	تاري
8	لي	تاري
9	د	تاري
10	لي	تاري
11	لي	تاري
12	د	تاري
13	لي	تاري
14	ج	تاري
15	د	تاري
16	پ	تاري
17	پ	تاري
18	د	تاري
19	لي	تاري
20	پ	تاري
21	د	تاري
22	لي	تاري
23	ج	تاري
24	ج	تاري
25	پ	تاري
26	ج	تاري
27	پ	تاري
28	لي	تاري
29	پ	تاري
30	ج	تاري
31	لي	تاري
32	پ	تاري
33	لي	تاري
34	د	تاري
35	پ	تاري
36	لي	تاري
37	ج	تاري
38	ج	تاري
39	لي	تاري
40	د	تاري

سری سوال : یک

زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۱۰۰ تشریحی : ۰

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی / گد درس : علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱- به منظور جلوگیری از تجزیه خود بخودی مواد غذایی کدامیک از روش های زیر قبل از فرایند انجماد مؤثر می باشد؟

۱. ریز پوشانی
۲. آنزیم بری
۳. پرتودهی
۴. کاهش فشار اسموتیک

۲- اصلی ترین عامل فساد در مواد غذایی کدام است؟

۱. واکنش های آنزیمی داخل بافتی
۲. انگل ها و حشرات
۳. میکروارگانیسم ها
۴. عوامل فیزیکی (نور، دما، ...)

۳- این نوع قهوه ای شدن، ناشی از واکنش گروه آمینی اسیدهای آمینه آزاد با گروه کربونیل یک قند احیا کننده است.

۱. قهوه ای شدن آنزیمی
۲. قهوه ای شدن غیر آنزیمی
۳. کاراملیزاسیون
۴. کاراملی شدن اکسیدی

۴- کدام گزینه معرف شکسته شدن تری گلیسیریدها به گلیسرول و اسید چرب در حضور آب و آنزیم لیپاز می باشد؟

۱. الکولیز
۲. گلیسرولیز
۳. تند شدن هیدرولیتیک
۴. تند شدن اکسیداتیو

۵- عامل اصلی فساد در محصولات لبنی با اسیدپته بالا کدام است؟

۱. باکتری های اسید لاکتیک
۲. کلوستریدیوم ها
۳. کپک و مخمر
۴. استافیلوکوک ها

۶- مکانیسم تأثیر ضد میکروبی باکتریوسین ها کدام است؟

۱. ایجاد اختلال در نفوذپذیری غشای سیتوپلاسمی میکروارگانیسم ها
۲. اکسایش سلول های میکروبی
۳. عقیم نمودن آنزیم های سلول میکروبی
۴. انعقاد پروتئین های سلول میکروبی

۷- کدام گزینه به عنوان مهارکننده اکسیداسیون در روغن های خوراکی به کار می رود؟

۱. پروتامین
۲. تیونین
۳. روترین
۴. پروپیل گالات

۸- نمک سود کردن از چه طریق در افزایش ماندگاری محصولات غذایی مؤثر است؟

۱. تجزیه کاتالیکی پلی ساکاریدها
۲. حذف اکسیژن
۳. کاهش aw
۴. تجزیه ساکاروزها

سری سوال : ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۱۰۰ تشریحی : ۰

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی / کد درس : علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۹- به چه دلیل استفاده از نمک دریا جهت نمک سود کردن مواد غذایی مناسب نمی باشد؟

۱. عدم آلودگی میکروبی
۲. وجود ترکیبات پتاسیم دار
۳. وجود آهن و مس
۴. افزایش زمان نگهداری

۱۰- در فرایند نمک سود کردن مواد غذایی افزودن نیترات سدیم با کدام هدف صورت می گیرد؟

۱. بهبود عطر و طعم
۲. کاهش درجه شوری نمک
۳. بهبود رنگ
۴. جلوگیری از اکسیداسیون چربی

۱۱- باکتری های ایجاد کننده فساد صورتی یا قرمز رنگ در محصولات نمک سود شده کدامند؟

۱. باکتری های مسمومیت زا
۲. باکتری های عفونت زا
۳. هالوباکتریوم ها
۴. همه موارد

۱۲- در کدام روش خشک کردن از اتمایزر استفاده می شود؟

۱. خشک کن پاششی
۲. خشک کن غلطکی
۳. خشک کن بستر سیال
۴. خشک کن کابینی

۱۳- کدام روش خشک کردن برای مواد غذایی حساس به حرارت مناسب بوده و محصولات متخلخل تولید می کند؟

۱. خشک کن انجمادی
۲. خشک کن غلطکی
۳. خشک کن بستر سیال
۴. خشک کردن با توپ

۱۴- مواد مورد استفاده برای ریزپوشانی در صنعت مواد غذایی کدامند؟

۱. پروتئین ها
۲. لیپیدها
۳. صمغ های گیاهی
۴. همه موارد

۱۵- کدام گزینه از مزایای کاهش دما در مواد غذایی فسادپذیر نمی باشد؟

۱. کاهش تنفس سلولی
۲. کاهش تولید گاز اتیلن
۳. افزایش نفوذپذیری سلولی
۴. کاهش قهوه ای شدن

۱۶- روش مناسب برای سرد سازی محصولاتی که نسبت سطح به توده آن ها بالاست (سبزیجات برگی) کدام است؟

۱. سرد سازی در مخلوط یخ و آب
۲. استفاده از خرده های یخ
۳. استفاده از جریان هوای سرد
۴. سرد سازی در خلأ

سری سوال : ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۱۰۰ تشریحی : ۰

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی / کد درس : علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۷- کدام گزینه جزء میوه های غیر کلاسیماکتریک دسته بندی می شود؟

۱. آناناس
۲. آووکادو
۳. زردآلو
۴. گلابی

۱۸- به منظور جلوگیری از بروز سوختگی ناشی از انجماد در مواد غذایی کدام گزینه پیشنهاد می شود؟

۱. استفاده از بی کربنات آمونیوم یا سدیم
۲. استفاده از آنتی اکسیدان
۳. استفاده از شلاته کننده های فلزی
۴. مرطوب کردن محیط انجماد

۱۹- به منظور ارزیابی فرایند آنزیم بری در مواد غذایی گیاهی، فعالیت کدام آنزیم ها بررسی می شود؟

۱. کلروفیلاز - کاتالاز
۲. لیبوکسیژناز - پلی فنول اکسیداز
۳. پلی گالاکتوروناز - پراکسیداز
۴. پراکسیداز - کاتالاز

۲۰- فرایند بلانچینگ برای کدامیک از محصولات گیاهی زیر انجام نمی شود؟

۱. انواع فلفل
۲. سیب و گلابی
۳. قارچ
۴. هویج

۲۱- هدف از آنزیم بری میوه ها در محلول نمکی کلسیم کدام است؟

۱. سفت کردن بافت میوه
۲. کاهش زمان آنزیم بری
۳. کاهش دمای آنزیم بری
۴. موارد ۲ و ۳

۲۲- کدام گزینه تعیین کننده شدت حرارت در تیمارهای حرارتی نگهداری مواد غذایی می باشد؟

۱. اشکال اسپور یا رویشی میکروارگانیسم ها
۲. تعداد اولیه میکروارگانیسم ها
۳. نوع میکروارگانیسم ها
۴. pH ماده غذایی

۲۳- افزودن کدام ترکیب به آرد، باعث تجزیه پیوندهای دی سولفیدی پروتئین آرد می شود؟

۱. ترکیبات گوگردی
۲. ترکیبات اکسید کننده
۳. بنزوات
۴. سوربات

۲۴- هدف از افزودن نیتريت به پنیر کدام است؟

۱. جلوگیری از رشد کلاستریدیوم بوتیریکوم و تولید گاز توسط آن
۲. تسريع آبگیری از دلمه پنیر
۳. جلوگیری از رشد باکتری های اسید لاکتیک
۴. جلوگیری از رشد کپک و مخمر

سری سوال : ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۱۰۰ تشریحی : ۰

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی / کد درس : علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۲۵- هدف از افزودن اسید سیتریک به روغن های خوراکی چیست؟

۱. جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها
۲. جلوگیری از دو فاز شدن روغن
۳. افزایش ویسکوزیته و غلظت روغن
۴. جلوگیری از اکسیداسیون روغن

۲۶- کدام گزینه به منظور پرتو دهی مواد غذایی بسته بندی شده مناسب است؟

۱. اشعه فرابنفش
۲. پرتوهای گاما
۳. ذرات آلفا
۴. موارد ۲ و ۳

۲۷- فرایند استریل کردن ماده غذایی با پرتوهای یونیزان چه نامیده می شود؟

۱. راداپرتیزاسیون
۲. رادیسیداسیون
۳. رادوریزاسیون
۴. ترمیزاسیون

۲۸- کدام گزینه جزء کاربردهای پرتو دهی در مواد غذایی نمی باشد؟

۱. نابودی حشرات و لارو ها در مواد غذایی
۲. مهار جوانه زنی سیب زمینی و پیاز
۳. به تأخیر انداختن رسیدن و پیری در میوه ها
۴. آنزیم بری

۲۹- کدامیک از ترکیبات دود خاصیت باکتریواستاتیکی قوی دارد؟

۱. کربونیل ها
۲. الکل ها
۳. بنزن ها
۴. فنول ها

۳۰- به ترتیب عامل ایجاد رنگ و طعم در فراورده های غذایی دود داده شده کدام است؟

۱. کربونیل ها - فنول ها
۲. الکل ها - کربونیل ها
۳. فنول ها - کربونیل ها
۴. اسیدهای آلی - الکل ها

۳۱- دلیل کاهش ارزش غذایی پروتئین ها طی فرایند دودی کردن مواد غذایی چیست؟

۱. کاهش اسیدهای آمینه بدلیل تمایل واکنش ترکیبات فنولی و کربونیلی دود با گروه های سولفیدریل و آمینی پروتئین ها
۲. افزایش غلظت نمک و سایر عوامل عمل آورنده
۳. انعقاد پروتئین ها بوسیله ترکیبات قلیایی دود
۴. تشکیل لایه ای از ترکیبات تشکیل دهنده دود در غشای پروتئین ها

۳۲- فرایند تخمیر از چه طریق در بهبود ایمنی و کیفیت مواد غذایی مؤثر می باشد؟

۱. جلوگیری از رشد میکروارگانیسم های بیماریزا
۲. کاهش کلسترول خون
۳. افزایش قابلیت دسترسی و جذب مینرال ها در بدن
۴. همه موارد

سری سوال : ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۱۰۰ تشریحی : ۰

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی / کد درس : علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۳۳- عامل ایجاد حالت چسبناکی و طنابی شدن نان کدام است؟

۱. باسیلوس ها
۲. کپک و مخمر
۳. کلتیریدی ها
۴. استریتوکوکوس ها

۳۴- کدام محصول از طریق تخمیر الکلی - اسیدی بدست می آید؟

۱. نان
۲. شراب
۳. کفیر
۴. آبجوه های الکلی دار

۳۵- بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته جزء کدامیک از انواع بسته بندی می باشد؟

۱. بسته بندی هوشمند
۲. بسته بندی با بیوپلیمرها
۳. بسته بندی در ظروف شیشه ای
۴. بسته بندی فعال

۳۶- کدام گزینه جزء ویژگی های بسته بندی هوشمند نمی باشد؟

۱. استفاده از جذب کننده های اتیلن
۲. استفاده از رنگ های حساس به گاز
۳. استفاده از شاخص های دما - زمان
۴. استفاده از شاخص های رشد میکروبی

۳۷- کدامیک از ترکیبات ضد میکروبی که در بسته بندی مواد غذایی بکار می رود در برابر اعمال فشار ، حرارت و مراحل فراوری مواد غذایی پایدارتر است؟

۱. اسانس های روغنی
۲. نانو ذره های نقره
۳. اسیدهای آلی ضد میکروبی
۴. باکتریوسین ها

۳۸- استفاده از فلش لامپ های زنونی از مکانیسم های عملکردی کدامیک از روش های نگهداری مواد غذایی است؟

۱. میدان پالس الکتریکی
۲. فناوری پالس نوری
۳. حرارت دهی میکروویو
۴. حرارت دهی اهمیک

۳۹- مهمترین نکته در فرایند حرارت دهی اهمیک کدام است؟

۱. بکارگیری پالس الکتریکی با ولتاژ بالا
۲. توزیع یکنواخت فشار بالا در سر تا سر غذا
۳. تعداد نوسانات مغناطیسی در میدان
۴. درجه هدایت الکتریکی ماده غذایی

۴۰- در کدامیک از انواع بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته ، یک ماده فعال (یک ماده شیمیایی جاذب یا رها کننده) همراه با محصول به بسته بندی افزوده می شود؟

۱. MAP
۲. CAP
۳. VP
۴. AP

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱- به اقدامات علمی در حمل و نقل، آماده سازی و نگهداری مواد غذایی که روش های مناسب جلوگیری از ایجاد بیماری های منتقل شده از غذا را توصیف می کند، چه گویند؟

۱. امنیت مواد غذایی ۲. فرآوری مواد غذایی ۳. حفظ مواد غذایی ۴. انبارش مواد غذایی

۲- مهمترین اصل در نگهداری مواد غذایی، طولانی کردن کدام یک از مراحل رشد میکروب ها می باشد؟

۱. مرحله سکون ۲. مرحله رشد لگاریتمی ۳. مرحله ثابت ۴. مرحله کاهش یا مرگ

۳- کدامیک از گزینه های زیر از عوامل ایجاد کننده تغییرات بیولوژیک منجر به فساد در مواد غذایی می باشد؟

۱. نور ۲. دما ۳. رطوبت ۴. حشرات و جوندگان

۴- واکنش گروه آمینوی اسیدهای آمینه آزاد از زنجیره پروتئینی با گروه کربونیل یک قند احیا کننده که منجر به تغییر رنگ ماده غذایی می شود، چه نام دارد؟

۱. واکنش قهوه ای شدن آنزیمی ۲. واکنش قهوه ای شدن غیر آنزیمی ۳. واکنش اکسیداسیون ۴. واکنش اتولیز

۵- مهمترین و اصلی ترین نوع رانسیدیتی (تند شدن) روغن ها کدام است؟

۱. تند شدن ناشی از جذب ۲. تند شدن هیدرولیتیک ۳. تند شدن اکسیداتیو ۴. تند شدن آنزیمی

۶- ارگانیسم اولیه فساد در فراورده های آردی پخته کدام است؟

۱. باکتری های مزوفیل ۲. باکتری های سرماگرا ۳. مخمرها ۴. کپک ها

۷- کدام ماده علت اصلی ایجاد بوی بد در ماهی می باشد؟

۱. تری متیل آمین ۲. اسیدهای آلی ۳. آمین های بیوژنیک ۴. اسیدلاکتیک

۸- کدامیک از مواد ضد میکروبی زیر دارای منشا حیوانی می باشند؟

۱. باکتریوسین ۲. ساپونین ۳. لاکتوفرین ۴. سیترال

۹- کدامیک از ترکیبات موجود در نمک دریا قادر به جذب رطوبت بوده و منجر به فساد ماهی نمک سود شده می شوند؟

۱. ترکیبات آهن دار ۲. ترکیبات کلسیم و منیزیم دار ۳. ترکیبات حاوی مس ۴. پروتئین ها

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۰- کدام مورد عامل ایجاد فساد صورتی در محصولات نمک سود شده می باشد؟

۱. کپک ها ۲. ترکیبات کارسینوژن ۳. هالوباکتریوم ۴. واکنش میلارد

۱۱- در کدامیک از روش های خشک کردن از یک حلال یا محلول برای حذف آب استفاده می شود؟

۱. خشک کردن حرارتی ۲. دهیدراته کردن اسمزی
۳. آبیگری فیزیکی ۴. خشک کردن در هوای کم

۱۲- کدام عامل با افزایش سرعت تبخیر از سطح ماده غذایی باعث افزایش سرعت خشک شدن می شود؟

۱. هیدروکلئیدها ۲. کاهش فشار اتمسفریک
۳. افزایش رطوبت نسبی هوا ۴. افزایش غلظت مواد جامد ماده غذایی

۱۳- برای خشک کردن ویتامین ها، آنتی بیوتیک ها و محیط های کشت میکروبی از کدام روش استفاده می شود؟

۱. خشک کردن غلتکی ۲. خشک کردن پفکی انفجاری
۳. خشک کردن انجمادی ۴. خشک کردن پاششی

۱۴- عمده ترین مواد مورد استفاده برای ریزپوشانی در صنعت مواد غذایی کدام است؟

۱. باکتریوسین ها ۲. بیومولکول ها ۳. هیدروکلئیدها ۴. لاکتوسین ها

۱۵- بر اساس قانون Q_{10} ، نگهداری ماده غذایی در دمای ۱۰ درجه کمتر از دمای عادی آن، چه تاثیری بر طول عمر ماده غذایی میگذارد؟

۱. طول عمر آن را دو برابر افزایش می دهد ۲. طول عمر آن را نصف می کند
۳. طول عمر آن را ده برابر افزایش می دهد ۴. طول عمر آن را به یک دهم کاهش می دهد

۱۶- کدام روش برای سرد سازی محصولاتی که نسبت سطح به توده آن ها بالا می باشد (مانند سبزیجات برگی) بسیار مؤثر است؟

۱. سردسازی با استفاده از آب سرد ۲. سردسازی در خلأ
۳. سردسازی با یخ- آب ۴. سردسازی با جریان هوای سرد

۱۷- فریز کردن (انجماد) در از بین بردن کدامیک از عوامل بیماریزای منتقل شده به وسیله مواد غذایی، بی تاثیر است؟

۱. ویروس ها ۲. انگل های پرسلولی
۳. باکتری های اسیدلاکتیک ۴. کرم های نواری

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰: تشریحی: ۰
سری سوال: ۱ یک
عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی
رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۸- برای جلوگیری از ایجاد لکه های ملانوزیز در میگو، از کدام ترکیب شیمیایی همزمان با فرایند انجماد استفاده می شود؟

۱. کلرید سدیم ۲. آمونیوم ۳. ترکیبات گوگرددار ۴. بی کربنات سدیم

۱۹- هدف اصلی بلانچینگ چیست؟

۱. غیرفعال کردن آنزیم های موجود در سیستم بافتی مواد غذایی
۲. دهیدراسیون
۳. تخریب میکروارگانیسم های بیماریزا
۴. متوقف کردن واکنش های غیر آنزیمی

۲۰- تست فسفاتاز قلیایی برای تعیین صحت کدامیک از روش های نگهداری شیر استفاده می شود؟

۱. بلانچینگ ۲. پاستوریزاسیون ۳. استریلیزاسیون ۴. دهیدراسیون

۲۱- در اصول اساسی فناوری استریلیزاسیون، اسپورهای کدام میکروارگانیسم نباید در ماده غذایی وجود داشته باشد؟

۱. باکتری های اسیدلاکتیک
۲. کپک ها
۳. پseudomonas فراژی
۴. کلستریدیوم بوتولینوم

۲۲- میزان فعالیت ضد میکروبی بنزوات به کدام عامل بستگی دارد؟

۱. درجه حرارت ۲. رطوبت نسبی ۳. pH ۴. نوع میکروارگانیسم

۲۳- عامل ایجاد رنگ قرمز ویژه در گوشت های عمل آوری شده کدام است؟

۱. احیای نیتريت به نیتريك اكساید
۲. دی اكسید گوگرد و سولفیت ها
۳. اسیدهای آلی
۴. مهار سیستم آنزیمی دهیدروژناز

۲۴- کدامیک از ترکیبات زیر از دو فازه شدن ترکیب مواد غذایی جلوگیری می کند؟

۱. شلاته کننده ها
۲. امولسیون کننده ها
۳. ترکیبات پایدار کننده
۴. مواد ضد کلوخه ای شدن

۲۵- کدامیک از پرتوهای زیر کمترین انرژی را دارند؟

۱. اورانیوم ۲. اشعه ایکس ۳. پرتوهای مادون قرمز ۴. امواج رادیویی

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۲۶- به فرایند پاستوریزه کردن مواد غذایی با پرتوهای یونیزان چه گفته می شود؟

۱. راداپرتیزاسیون
۲. رادیسیداسیون
۳. رادوریزاسیون
۴. انکپسوله کردن

۲۷- عامل ایجاد طعم دودی مواد غذایی در طی فرایند دود دادن کدام است؟

۱. اسیدهای کربوکسیلیک آلیفاتیک
۲. هیدروکربن های پلی آروماتیک
۳. ترکیبات فنولی
۴. الکل ها

۲۸- کدام مورد از معایب فرایند تخمیر در مواد غذایی می باشد؟

۱. احتمال ایجاد فساد و تولید بو و طعم نامطلوب
۲. پرهزینه بودن آن
۳. نیاز به فناوری پیچیده برای انجام آن
۴. کاهش قابلیت هضم اولیگوساکاریدها در محصولات حاصل از آن

۲۹- کدام دسته از میکروارگانیسم ها در تولید اتانول در طی فرایند تخمیر نقش دارند؟

۱. باکتری های اسیدلاکتیک
۲. باکتری های اسیداستیک
۳. مخمرها
۴. کپک ها

۳۰- در بسته بندی آرد، شکر و خشکبار از کدام نوع کاغذ استفاده می شود؟

۱. کاغذهای کرافت
۲. کاغذهای سولفیتی
۳. کاغذهای روغنی
۴. کاغذهای براق

۳۱- کدام دسته از پلاستیک ها در برابر اسیدها، بازها، گریس و روغن ها مقاومت خوبی دارند؟

۱. پلی استایرن
۲. پلی اتیلن نفتالات
۳. پلی وینیل کلراید
۴. پلی کربنات

۳۲- عمده ترین نانوکامپوزیت های مورد استفاده در صنعت مواد غذایی کدام است؟

۱. نانو ذرات رس یا نقره
۲. نانو پلیمرهای فعال
۳. نانو پلیمرهای باهوش
۴. نانو ذرات روی

۳۳- اصلی ترین مکانیسم فشار بالا در غیرفعال کردن میکروارگانیسم ها چیست؟

۱. غیرفعال کردن آنزیم های داخل سلولی
۲. مکانیسم ژنتیکی
۳. مهار واکنش های حیاتی لازم برای بقا
۴. صدمه و فقدان فعالیت غشای سیتوپلاسمی

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۳۴- در فناوری فشار بالا در نگهداری مواد غذایی، درجه نابودی میکروبی در کدام مورد بالاتر است؟

۱. در سلول های پیرتر
۲. در سلول های کروی شکل
۳. در باکتری های گرم مثبت
۴. در سلول هایی که در مرحله لگاریتمی رشد قرار دارند

۳۵- قابلیت کشندگی میکروارگانیسم ها در فرایند میدان پالس الکتریکی با افزایش قابلیت هدایت الکتریکی ماده غذایی و قدرت یونی، به ترتیب، چه تغییری می کند؟

۱. افزایش می یابد- افزایش می یابد
۲. کاهش می یابد- کاهش می یابد
۳. افزایش می یابد- کاهش می یابد
۴. کاهش می یابد- افزایش می یابد

۳۶- روش امواج فراصوت برای نگهداری کدامیک از شکل های مواد غذایی قابل استفاده می باشد؟

۱. مواد غذایی جامد و مایع
۲. مواد غذایی جامد و سیستم های گازی
۳. مواد غذایی مایع و سیستم های گازی
۴. مواد غذایی جامد، مایع و سیستم های گازی

۳۷- کدام دامنه از نور ماوراءبنفش به عنوان میکروب کش در صنایع غذایی کاربرد دارد؟

۱. UV-A (۳۱۵-۴۰۰ نانومتر)
۲. UV-B (۲۸۰-۳۱۵ نانومتر)
۳. UV-C (۲۰۰-۲۸۰ نانومتر)
۴. امواج کوتاهتر نور UV

۳۸- کدام عامل، درجه هدایت الکتریکی ماده غذایی را کاهش می دهد؟

۱. ترکیبات یونی
۲. اسید
۳. آب
۴. الکل

۳۹- ایراد عمده استریلیزاسیون مواد غذایی با فرایند میکروویو چیست؟

۱. عدم توزیع یکنواخت دما در تمام نقاط ماده غذایی
۲. عدم کارایی این روش در مواد غذایی مایع
۳. استفاده از حرارت مستقیم در روش مذکور
۴. مدت زمان طولانی فرایند

۴۰- کدامیک از فرایندهای جداسازی غشایی برای نمک زدایی آب دریا قابل استفاده است؟

۱. میکروفیلتراسیون
۲. اولترافیلتراسیون
۳. نانوفیلتراسیون
۴. اسمز معکوس

1411294 - 98-99-1

شماره سوال	راستی یا چپ	وضعیت قلب
1	لی	تاری
2	لی	تاری
3	د	تاری
4	پ	تاری
5	چ	تاری
6	د	تاری
7	لی	تاری
8	چ	تاری
9	پ	تاری
10	چ	تاری
11	پ	تاری
12	پ	تاری
13	چ	تاری
14	پ	تاری
15	لی	تاری
16	پ	تاری
17	لی	تاری
18	چ	تاری
19	لی	تاری
20	پ	تاری
21	د	تاری
22	چ	تاری
23	لی	تاری
24	پ	تاری
25	د	تاری
26	پ	تاری
27	چ	تاری
28	لی	تاری
29	چ	تاری
30	لی	تاری
31	چ	تاری
32	لی	تاری
33	د	تاری
34	د	تاری
35	پ	تاری
36	د	تاری
37	چ	تاری
38	د	تاری
39	لی	تاری
40	د	تاری

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴

۱- کدام گزینه به فساد شیمیایی در مواد غذایی اشاره دارد؟

۱. بیات شدن محصولات نانوائی
۲. ترش شدن شیر
۳. لزج شدن خیار شور
۴. قهوه ای شدن آنزیمی میوه ها

۲- کدام گزینه از نشانه های تند شدن روغن ها و چربی های خوراکی می باشد؟

۱. ایجاد طعم و بوی نامطلوب
۲. سفت شدن
۳. لزج شدن
۴. همه موارد

۳- فرایند پاستوریزاسیون شیر قادر به نابودی کدام دسته از میکروارگانیسم های زیر می باشد؟

۱. اسپورزهای باسیلوس
۲. کلسترییدیوم
۳. باکتری های اسید لاکتیک
۴. آکالیجنز

۴- به ترتیب میکروارگانیسم های اصلی فاسد کننده دانه های غلات و گوشت های فراوری شده کدامند؟

۱. اروینیا کاروتوورا - پسودوموناس ها
۲. کپک ها - کپک ها
۳. کپک ها - باکتری های اسید لاکتیک
۴. مخمر ها - کلسترییدیوم ها

۵- عامل اصلی فساد در محصولات لبنی تخمیری (نظیر ماست) کدام است ؟ چرا ؟

۱. کپک و مخمر - اسیدیته بالای این محصولات رشد اکثر باکتری ها را مهار می کند.
۲. باکتری های اسید لاکتیک - اسیدیته بالای محصولات تخمیری محیط مناسبی برای رشد این باکتری هاست.
۳. باکتری های پسودوموناس - وجود آمین های بیوژنیک در محصولات لبنی تخمیری
۴. فلاووباکتریوم ها - میزان پروتئین بالا در محصولات لبنی تخمیری

۶- کدام متابولیت میکروبی علت اصلی بوی بد در ماهی فاسد شده می باشد؟

۱. اسید لاکتیک
۲. تری متیل آمین اکساید
۳. تری متیل آمین
۴. آنیزول

۷- کدام گزینه جزء مواد ضد میکروبی طبیعی با منشأ گیاهی می باشد؟

۱. باکتریوسین روترین
۲. کیتوزان
۳. سایونین
۴. لیزوزیم

۸- نمک سود کردن از چه طریق سبب افزایش ماندگاری مواد غذایی می گردد؟

۱. آبگیری اسمزی
۲. افزایش pH
۳. بهبود فرایندهای اتولیتیک
۴. نامحلول کردن پروتئین ها

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴

۹- مهمترین میکروارگانیسم های ایجاد کننده فساد در محصولات نمک سود شده کدامند؟

۱. سایکروفیل ها
۲. هیدروفیل ها
۳. لیپوفیل ها
۴. هالوفیل ها

۱۰- در کدامیک از حالات زیر، سرعت تبخیر آب از ماده غذایی حین فرایند خشک کردن کاهش می یابد؟

۱. وجود ترکیبات امولسیون کننده در ماده غذایی
۲. بالا بودن غلظت مواد جامد قابل حل در ماده غذایی
۳. پایین بودن فشار هوا
۴. قسمت الف و ب

۱۱- در کدام روش خشک کردن ماده غذایی، مایع به صورت قطرات ریز در تماس با هوای داغ خشک می شود؟

۱. خشک کن پفکی انفجاری
۲. خشک کن پاششی
۳. خشک کن بستر سیال
۴. خشک کن غلطکی

۱۲- به ترتیب کدام روش خشک کردن برای پوره سیب زمینی و نخود فرنگی مناسب می باشد؟

۱. خشک کن پاششی - خشک کن بستر سیال
۲. خشک کن غلطکی - خشک کن بستر سیال
۳. خشک کن انجمادی - خشک کن غلطکی
۴. خشک کن پفکی انفجاری - خشک کن غلطکی

۱۳- به منظور حفظ پروبیوتیک ها از صدمات سلولی و بهبود بخشیدن به دریافت آنها بوسیله غذا در بدن از کدام روش بهره می گیرند؟

۱. آبدهی در خلأ
۲. بلانچینگ
۳. ریزپوشانی
۴. آبگیری اسمزی

۱۴- کدامیک از محصولات زیر جزء گیاهان غیرکلایماتریک طبقه بندی می شوند؟ چرا؟

۱. آووکادو - پس از چیده شدن افزایش تولید اتیلن در آن ادامه می یابد.
۲. خیار - پس از چیده شدن افزایش تولید اتیلن در آن ادامه می یابد.
۳. گلابی - پس از چیده شدن دچار رسیدگی بیشتر نمی شوند.
۴. آناناس - پس از چیده شدن واکنشی نسبت به تیمارهای اتیلن بروز نمی دهند.

۱۵- کدام گزینه از اثرات انجماد بر کیفیت مواد غذایی نمی باشد؟

۱. دناتوره شدن پروتئین ها
۲. رتروگراداسیون نشاسته
۳. تغلیظ املاح
۴. افزایش ظرفیت نگهداری آب

۱۶- کدامیک از ترکیبات زیر به منظور جلوگیری از تغییر رنگ سبز کلروفیل در سبزیجات فریز شده مؤثر می باشد؟

۱. نمک های آلی
۲. نمک های غیر آلی
۳. اسیدهای آلی
۴. اسیدهای غیر آلی

سری سوال : ۱ یک

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

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی / گد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴

۱۷- انجماد از چه طریق می تواند باعث گسترش واکنش های اکسیداتیو در مواد غذایی حاوی لیپیدهای غیراشباع شود؟

۱. تغلیظ املاح و کاهش aw
۲. افزایش گروه های سولفیدریل
۳. کاهش فشار اسمزی
۴. همه موارد

۱۸- از دست دادن آب ناشی از تبخیر سطحی در مواد غذایی فریز شده باعث بروز کدامیک از موارد زیر خواهد شد؟

۱. بلوری شدن مجدد
۲. ایجاد لکه های سبز رنگ
۳. سوختگی انجمادی
۴. سست شدن اتصالات بین مولکولی

۱۹- تشکیل کدام گزینه در سبزیجات فریز شده، شاخص ماندگاری این دسته از محصولات می باشد؟

۱. پیروات
۲. اسید پیروویک
۳. استالدئید
۴. فرمالدئید

۲۰- سرعت انجماد در کدامیک از موارد زیر پایینتر است؟

۱. فریزرهای صفحه ای
۲. انجماد در بستر سیال
۳. سیستم انجماد airblast
۴. انجماد در تونل

۲۱- تیمار حرارتی کوتاه مدت قبل از فرایند انجماد کدام است و هدف اصلی آن چیست؟

۱. بلانچینگ - غیر فعال سازی آنزیم های تخریب کننده بافت و رنگ محصول
۲. پاستوریزاسیون بسیار سریع - نابودی میکروارگانیسم ها و افزایش ماندگاری محصول
۳. پاستوریزاسیون LTLT - نابودی ترکیبات ضد تغذیه ای
۴. بلانچینگ - نابودی میکروارگانیسم ها و افزایش ماندگاری محصول

۲۲- به منظور جلوگیری از نرم شدن بافت میوه ها و سبزی ها طی فرایند آنزیم بری از کدام ترکیب استفاده می شود؟

۱. محلول قندی ساکارز
۲. محلول نمکی کلسیم
۳. محلول اسیدی رقیق
۴. اسید آسکوربیک

۲۳- آزمون شیمیایی که به منظور بررسی صحت روش پاستوریزاسیون در شیر انجام می شود، کدام است؟

۱. تست پراکسیداز
۲. تست پلی فنل اکسیداز
۳. تست کاتالاز
۴. تست فسفاتاز قلیایی

۲۴- در کدام دسته از مواد غذایی زیر، فرایند حرارتی استریلیزاسیون با هدف از بین رفتن باسیلوس کوآگولانس انجام می شود؟

۱. شیر
۲. فراورده های گوشتی
۳. مواد غذایی اسیدی
۴. مواد غذایی کم اسید

سری سوال : ۱ یک

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

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی / گد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴

۲۵- برای جلوگیری از فساد طنابی شدن خمیر نان از کدام نگهدارنده استفاده می شود؟

۱. اسید سیتریک ۲. اسید پروپیونیک ۳. نیتريت ۴. سولفیت

۲۶- کدام ترکیب به عنوان مهارکننده فلزی در مواد غذایی کاربرد دارد؟

۱. اسید سیتریک ۲. اسید فیتیک ۳. اسید استیک ۴. گزینه الف و ب

۲۷- کدام گزینه قادر به جلوگیری از واکنش های قهوه ای شدن آنزیمی و غیر آنزیمی می باشد؟

۱. اسید سوربیک ۲. نیتريت ۳. پروپیونات ۴. دی اکسید گوگرد

۲۸- کدام گزینه به منظور شفاف سازی آب میوه ها کاربرد دارد؟

۱. لاکتیلیت ۲. اسید فیتیک ۳. استئارات کلسیم ۴. ژلاتین

۲۹- کدام گزینه به عنوان مواد ضد کلوخه ای شدن از چسبیدن مواد غذایی پودری شکل جلوگیری می کند؟

۱. صمغ ها ۲. لسیتین ۳. نمک های کلسیم و منیزیم ۴. اسید پیروفسفریک

۳۰- فرایند استریل کردن ماده غذایی با پرتوهای یونیزان کدام است؟

۱. رادیسیداسیون ۲. رادوریزاسیون ۳. راداپرتیزاسیون ۴. ترمیزاسیون

۳۱- کدام گزینه از اثرات پرتودهی در مواد غذایی می باشد؟

۱. ایجاد ترکیبات جهش زا و سمی ۲. افزایش آبگیری از میوه ها ۳. نرم شدن بافت میوه ها و سبزیجات ۴. همه موارد

۳۲- کدام گزینه بیشترین مقاومت را در برابر فرایند پرتودهی دارد؟

۱. میکروارگانسیم های گرم مثبت ۲. میکروارگانسیم های گرم منفی ۳. اسپورها ۴. آنزیم ها

۳۳- کدامیک از ترکیبات دود نقش آنتی اکسیدانی دارد؟

۱. پیرن ۲. بنزن ۳. هیدروکربن های پلی آروماتیک ۴. ترکیبات فنولی

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴

۳۴- کدام روش دود دادن برای فراورده های گوشتی که میزان رطوبت بالایی دارند، توصیه می شود؟

۱. دود سرد
۲. دود گرم
۳. دود داغ
۴. دود مرطوب در دمای حداقل ۳۰ درجه سانتیگراد

۳۵- کدام دسته از ترکیبات دود، تأثیرات موتاژنیک و کارسینوژنیک دارند؟

۱. اسید فرمیک
۲. گایاکل
۳. نیتروز آمین
۴. بوتیل گالات

۳۶- کدام میکروارگانیسم، نقش اساسی در ور آمدن خمیر و ایجاد تخلخل در نان را ایفا می کند؟

۱. لاکتوباسیلوس کازئی
۲. کارنوباکتریوم
۳. بروی باکتریوم
۴. ساکارومایسس سرویسیا

۳۷- تخمیر الکلی نقش اساسی در تولید کدامیک از محصولات زیر را به عهده دارد؟

۱. نان
۲. سس سویا
۳. کفیر
۴. کومیس

۳۸- در کدام نوع بسته بندی، بخشی از ویژگی های ماده غذایی قبل از مصرف آن، قابل تشخیص است؟

۱. فعال
۲. هوشمند
۳. بسته بندی با فیلم های خوراکی
۴. بسته بندی در اتمسفر تغییر یافته

۳۹- وظیفه اصلی بسته بندی های دارای نانو حسگر کدام است؟

۱. آگاهی دادن از محیط درون بسته بندی و کیفیت محصول
۲. تأثیر گذاشتن روی بافت، عطر و ترکیب مواد مغذی
۳. جلوگیری از خروج گاز از بسته بندی
۴. همه موارد

۴۰- منظور از حفره زایی الکتریکی چیست و از مکانیسم های عملکردی کدامیک از روش های نگهداری مواد غذایی می باشد؟

۱. تشکیل رادیکال آزاد - امواج فرا صوت
۲. تخریب یا تحریک آنزیم های میکروبی - میدان پالس الکتریکی
۳. تجزیه الکتریکی سلول میکروبی - امواج فراصوت
۴. ایجاد روزه در غشای سلول میکروبی - میدان پالس الکتریکی

1411294 - 97-98-3

شماره سوال	پاسخ صحیح	وضعیت تلمیذ
1	د	تجارت
2	لی	تجارت
3	ج	تجارت
4	ج	تجارت
5	لی	تجارت
6	ج	تجارت
7	ج	تجارت
8	لی	تجارت
9	د	تجارت
10	د	تجارت
11	پ	تجارت
12	پ	تجارت
13	ج	تجارت
14	د	تجارت
15	د	تجارت
16	پ	تجارت
17	لی	تجارت
18	ج	تجارت
19	ج	تجارت
20	لی	تجارت
21	لی	تجارت
22	پ	تجارت
23	د	تجارت
24	ج	تجارت
25	پ	تجارت
26	د	تجارت
27	د	تجارت
28	د	تجارت
29	ج	تجارت
30	ج	تجارت
31	د	تجارت
32	د	تجارت
33	د	تجارت
34	لی	تجارت
35	ج	تجارت
36	د	تجارت
37	لی	تجارت
38	پ	تجارت
39	لی	تجارت
40	د	تجارت

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴

۱- کدام گزینه از عوامل داخلی مؤثر در رشد و نمو میکروارگانیسم ها می باشد؟

۱. نوع و تعداد میکروارگانیسم های موجود در ماده غذایی
۲. حضور اکسیژن یا دی اکسید کربن
۳. میزان فعالیت آبی
۴. دما

۲- مهمترین اصل در نگهداری مواد غذایی کدام است؟

۱. کوتاه کردن مرحله سکون رشد میکروب ها
۲. کوتاه کردن مرحله رشد لگاریتمی میکروب ها
۳. طولانی کردن مرحله سکون رشد میکروب ها
۴. طولانی کردن مرحله رشد لگاریتمی میکروب ها

۳- کدامیک از گزینه های زیر به ترتیب نمونه ای از "فساد فیزیکی" و "شیمیایی" در مواد غذایی تلقی می شود؟

۱. بیاتی نان - قهوه ای شدن آنزیمی تکه های میوه
۲. تند شدن مزه کره - قهوه ای شدن سیب برش یافته
۳. لزج شدن خیار - تند شدن چربی
۴. له شدگی میوه در اثر فشار و ضربه - بیات شدن شیرینی ها

۴- تند شدن هیدرولیتیک در روغن ها و چربی ها در حضور کدامیک از آنزیم های زیر افزایش می یابد؟

۱. لیپوکسی ژناز
۲. پلی فنل اکسیداز
۳. پلی گالاکتوروناز
۴. لیپاز

۵- کدامیک از گزینه های زیر جزء مواد غذایی پایدار یا فاسد نشدنی طبقه بندی می شود؟

۱. تخم مرغ
۲. سیب زمینی
۳. شیر
۴. آرد

۶- کدام گزینه به ترتیب به عوامل اصلی بروز فساد در دانه های غلات و گوشت های فرآوری شده اشاره دارد؟

۱. مخمرها - کلیفرم های مدفوعی
۲. کپک ها - باکتری های اسید لاکتیک
۳. پنی سیلیوم - رایزوپوس
۴. مخمرها - کپک ها

۷- کدام گزینه به عنوان سیستم ضد میکروبی در شیر مطرح می باشد؟

۱. روترین
۲. لاکتوپراکسیداز
۳. نایسین
۴. فلاونوئیدها

۸- کدام گزینه به عنوان یک روش دهیدراته کردن اسمزی مطرح می باشد؟

۱. نمک سود کردن
۲. خشک کردن در هوای گرم
۳. خشک کردن با آفتاب
۴. خشک کردن با استفاده از سطوح داغ

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴

۹- کدام گزینه از عوامل مؤثر بر کاهش سرعت خشک شدن در مواد غذایی می باشد؟

۱. بالا بودن غلظت مواد جامد محلول در ماده غذایی
۲. پایین بودن رطوبت نسبی هوا
۳. کاهش نقطه جوش آب
۴. کاهش فشار هوا

۱۰- در کدام روش برای خشک کردن مواد غذایی از اتمایزر استفاده می شود؟

۱. خشک کردن انجمادی
۲. خشک کردن پاششی
۳. خشک کردن بستر سیال
۴. خشک کردن غلطکی

۱۱- کدام گزینه از روش های پیش تیمار مواد غذایی قبل از فرایند خشک کردن بوده و موجب حفظ کیفیت محصول طی دوره نگهداری می گردد؟

۱. بلانچینگ
۲. غوطه وری در محلول های نمکی
۳. سولفیتته کردن
۴. همه موارد

۱۲- استفاده از کدام روش برای پیش سرد سازی گوشت طیور و ماهی ارجح تر می باشد؟

۱. استفاده از مخلوط آب و یخ
۲. استفاده از جریان هوای سرد
۳. استفاده از آب سرد
۴. روش سردسازی در خلأ

۱۳- کدامیک از گزینه های زیر جزء محصولات کلايماکتریک طبقه بندی می شود؟

۱. گوجه فرنگی
۲. خیار
۳. لیمو
۴. انار

۱۴- مهمترین فاکتور مؤثر بر کیفیت ماده غذایی منجمد کدام است؟

۱. نوع ماده غذایی
۲. فلور میکروبی ماده غذایی
۳. محتوای آب ماده غذایی
۴. سرعت انجماد

۱۵- دلیل بروز پدیده سوختگی انجماد در مواد غذایی منجمد چیست؟

۱. بلوری شدن مجدد
۲. دناتوراسیون پروتئین ها
۳. واکنش های آنزیمی اکسیداتیو
۴. تبخیر سطحی در مواد غذایی فریز شده

۱۶- در کدامیک از روش های نگهداری، هدف اصلی غیرفعال کردن آنزیم های موجود در سیستم بافتی مواد غذایی می باشد؟

۱. بلانچینگ
۲. پاستوریزاسیون
۳. خشک کردن
۴. منجمد کردن

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴

۱۷- غیرفعال شدن کدامیک از آنزیم های زیر تأیید کننده کارایی فرایند پاستوریزاسیون شیر می باشد؟

۱. پراکسیداز ۲. کاتالاز ۳. فسفاتاز قلیایی ۴. لیزوزیم

۱۸- ملاک صحت پاستوریزاسیون نوشیدنی های تخمیری از نظر میکروبی کدام است؟

۱. از بین رفتن باکتری کوکسیلا بورتی ۲. از بین رفتن باکتری باسیلوس استئاروترموفیلوس
۳. از بین رفتن کپک ها ۴. از بین رفتن مخمر های وحشی

۱۹- فاکتور مهم تعیین کننده شدت فرایند حرارتی در مواد غذایی کدام است؟

۱. pH مواد غذایی ۲. رطوبت
۳. میزان آلودگی میکروبی ماده غذایی ۴. نوع ماده غذایی

۲۰- در کدام دسته از مواد غذایی، استریلیزاسیون بر اساس غیرفعال شدن اسپورهای مقاوم به حرارت کلستریدیوم بوتولینوم و باسیلوس استئاروترموفیلوس می باشد؟

۱. مواد غذایی با اسیدیته کم ۲. مواد غذایی با اسیدیته متوسط
۳. مواد غذایی قلیایی ۴. مواد غذایی بسیار اسیدی

۲۱- کدامیک از اسیدهای نگهدارنده برای جلوگیری از فساد طنابی شدن خمیر نان استفاده می شود؟

۱. اسید استیک ۲. اسید پروپیونیک ۳. اسید سوربیک ۴. اسید بنزوئیک

۲۲- کدامیک از ترکیبات زیر افزون بر اثر ضد میکروبی قادر به جلوگیری از قهوه ای شدن آنزیمی و واکنش میلارد می باشد؟

۱. دی اکسید گوگرد ۲. نیترات ۳. اسید فسفریک ۴. پارابن ها

۲۳- کدامیک از ترکیبات زیر در فرمول عمل آوری گوشت و فرآورده های گوشتی به عنوان تثبیت کننده رنگ قرمز گوشت و مهار کننده میکروارگانیسم های فسادزا مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. نیترات و نیتريت ۲. سولفیت ها ۳. اسید سوربیک ۴. پارابن ها

۲۴- کدام دسته از ترکیبات زیر برای ضد عفونی کردن ادویه ها و پوشش های به کار رفته در بسته بندی مواد غذایی استفاده می شود؟

۱. اکسید اتیلن و اکسید پروپیلن ۲. اسید آسکوربیک یا ویتامین C
۳. نیتريت ها و نیترات ها ۴. اسید پروپیونیک و پروپیونات ها

۲۵- کدامیک از ترکیبات زیر به عنوان مهار کننده فلزات عمل می کند؟

۱. اسید بنزوئیک ۲. سوربیتان ۳. پارابن ها ۴. اسید سیتریک

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴

۲۶- مناسبترین اشعه یونیزه کننده برای نگهداری مواد غذایی کدام است؟

۱. پرتوی گاما
۲. پرتوهای مادون قرمز
۳. پرتوهای آلفا
۴. اشعه ایکس

۲۷- مکانیسم اثر پرتودهی در از بین بردن میکروارگانیسم ها در مواد غذایی چیست؟

۱. ایجاد اختلال در غشای سلولی میکروارگانیسم ها
۲. ایجاد رادیکال های آزاد و آسیب ژنتیکی میکروارگانیسم ها
۳. تغییرات اسیدیته داخل سلولی میکروارگانیسم ها
۴. از بین بردن ملکول های حیاتی مورد نیاز میکروارگانیسم ها

۲۸- کدامیک از فرایندهای پرتودهی معادل استریلیزاسیون تجاری در کنسروسازی تلقی می شود؟

۱. راداپرتیزاسیون
۲. رادیسیداسیون
۳. رادوریزاسیون
۴. تابش پرتوهای آلفا

۲۹- خاصیت آنتی اکسیدانی دود به کدامیک از ترکیبات تشکیل دهنده آن مربوط می باشد؟

۱. ترکیبات فنولی
۲. الکل ها
۳. فوران ها
۴. ترکیبات کربونیلی

۳۰- کدامیک از ترکیبات دود، اساس ایجاد طعم دودی می باشد؟

۱. اسیدهای آلی موجود در دود
۲. کربونیل ها
۳. ترکیبات فنولی
۴. الکل های موجود در دود

۳۱- کدام گزینه جزء ترکیبات سرطان زا در دود می باشد؟

۱. گایکل
۲. سیرنیگل
۳. دی متوکسی فنول
۴. متیل پیرن

۳۲- دلیل سفت شدن پوسته سطحی در مواد غذایی دود داده شده چیست؟

۱. انعقاد پروتئین ها به وسیله ترکیبات اسیدی دود
۲. تشکیل لایه ای از ترکیبات تشکیل دهنده دود روی پوسته
۳. از دست دادن آب روی پوسته
۴. افزایش غلظت نمک و سایر عوامل عمل آورنده در مواد غذایی

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): ۹۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: ۴۰ تستی: ۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴

۳۳- کدام گزینه از معایب تخمیر در مواد غذایی می باشد؟

۱. کاهش pH ماده غذایی
۲. از بین رفتن فیتات ها در اثر فعالیت مخمرها در خمیر نان
۳. کاهش تانین غلات در اثر فعالیت مخمرها
۴. تولید اسید بوتیریک و سولفید هیدروژن در ماده غذایی در اثر فعالیت مخمرها

۳۴- کدام میکروارگانیسم در فرایند تخمیر نان، نقش اصلی را ایفا می کند؟

۱. ساکارومایسس سرویسیا
۲. باکتری های استوباکتر
۳. باکتری های گلوکونوباکتر
۴. پنی سیلیوم راکوفورتی

۳۵- هدف اصلی در تخمیر نان، تولید کدام ترکیب می باشد؟

۱. الکل
۲. اسید لاکتیک
۳. اسید استیک
۴. دی اکسید کربن

۳۶- در کدام نوع بسته بندی، تداخل بین ماده غذایی با ماده استفاده شده برای بسته بندی و گازهای داخلی آن صورت می گیرد؟

۱. بسته بندی هوشمند
۲. بسته بندی با بیوپلیمرها
۳. بسته بندی در کارتن های کاغذی
۴. بسته بندی فعال

۳۷- در کدام نوع بسته بندی از شاخص های دما - زمان، رنگ های حساس به گاز و شاخص های رشد میکروبی استفاده می شود و بدین ترتیب بعضی از خصوصیات ماده غذایی قابل تشخیص است؟

۱. بسته بندی هوشمند
۲. بسته بندی با فیلم های خوراکی
۳. بسته بندی فعال
۴. بسته بندی در ظروف شیشه ای

۳۸- وظیفه اصلی بسته بندی های دارای نانوحسگر چیست؟

۱. تأثیر گذاشتن بر ماندگاری مواد غذایی
۲. جلوگیری از خروج گاز از بسته بندی
۳. تأثیر گذاشتن روی بافت، عطر و ترکیب مواد غذایی
۴. آگاهی دادن از محیط درون بسته بندی، وضعیت و کیفیت محصول

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

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

سری سوال : ۱ یک

عنوان درس : اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی / گد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴

۳۹- حفره زایی الکتریکی از مکانیسم های عملکردی کدامیک از روش های نگهداری مواد غذایی می باشد؟

۱. حرارت دهی مایکروویو
۲. میدان پالس الکتریکی
۳. اولتراسوند
۴. فناوری پالس نوری

۴۰- اثر ضد میکروبی اتمسفر تغییر یافته در مواد غذایی بسته بندی شده به وجود کدامیک از گازهای زیر در فضای بسته بندی مربوط می باشد؟

۱. اکسیژن
۲. نیتروژن
۳. هیدروژن
۴. دی اکسید کربن

1411294 - 97-98-2

شماره سؤال	پاسخ صحیح	وضعیت کلید
1	ج	تاری
2	ج	تاری
3	لی	تاری
4	د	تاری
5	د	تاری
6	ب	تاری
7	پ	تاری
8	لی	تاری
9	لی	تاری
10	پ	تاری
11	د	تاری
12	لی	تاری
13	لی	تاری
14	د	تاری
15	د	تاری
16	لی	تاری
17	ج	تاری
18	د	تاری
19	لی	تاری
20	لی	تاری
21	ب	تاری
22	لی	تاری
23	لی	تاری
24	لی	تاری
25	د	تاری
26	لی	تاری
27	پ	تاری
28	لی	تاری
29	لی	تاری
30	ج	تاری
31	د	تاری
32	لی	تاری
33	د	تاری
34	لی	تاری
35	د	تاری
36	پ	تاری
37	لی	تاری
38	د	تاری
39	پ	تاری
40	د	تاری

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

عنوان درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۲۲ - مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی گرایش زراعت ۱۴۱۱۳۵۰ - مهندسی کشاورزی ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی پایدار ۱۴۱۱۵۵۹ - مهندسی تولید و ژنتیک گیاهی ۱۴۱۱۶۸۰ - مهندسی کشاورزی - مکانیزاسیون کشاورزی ۱۴۱۵۰۲۵

۱- نقش نمک در نگهداری مواد غذایی شامل کدام موارد زیر است؟

۱. کاهش حجم - افزایش جذب آب
۲. افزایش جذب آب - کنترل تخمیر لاکتیکی
۳. کنترل تخمیر لاکتیکی - جلوگیری از تخمیرهای نامطلوب
۴. کاهش حجم - جلوگیری از تخمیرهای نامطلوب

۲- جهت بهبود بافت سبزی های شور، از کدام ماده شیمیایی زیر استفاده می گردد؟

۱. ترکیبات کلسیم مانند کلرید کلسیم
۲. ترکیبات پتاسیم مانند کلرید پتاسیم
۳. ترکیبات سدیم مانند بی کربنات سدیم
۴. ترکیبات منیزیم مانند بی کربنات منیزیم

۳- کدام روش نگهداری مواد غذایی دارای بیشترین کاربرد بوده و در جلوگیری از هر سه نوع فساد میکروبی، شیمیایی و فیزیکی موثر است؟

۱. انجماد
۲. خشک کردن
۳. پرتودهی
۴. حرارتی

۴- کدام روش نگهداری مواد غذایی با هدف غیرفعال کردن آنزیم های ماده غذایی صورت می گیرد؟

۱. پاستوریزاسیون
۲. بلانچینگ
۳. خشک کردن
۴. پرتودهی

۵- کدام یک از روش های پرتودهی باعث افزایش زمان ماندگاری فرآورده های دریایی، سبزی ها و میوه ها می شود و عمر ماندگاری آنها را بالا می برد؟

۱. رادیسیداسیون
۲. رادوریزاسیون
۳. رادآپرتیزاسیون
۴. استریلیزاسیون اشعه ای

۶- کدام نوع تخمیر در تبدیل آب انگور یا آب سیب به سرکه کاربرد دارد؟

۱. تخمیر الکلی
۲. تخمیر لاکتیکی
۳. تخمیر اسید پروپیونیک
۴. تخمیر اسید بوتیریک

۷- به منظور شور کردن و حفظ رنگ قرمز گوشت، از کدام ترکیبات زیر بیشتر استفاده می شود؟

۱. فسفین یا فوستوکسین ها
۲. اکسید اتیلن و اکسید پروپیلن
۳. نیتريت و نیترات سدیم یا پتاسیم
۴. اسید استیک و اسید بنزوئیک

۸- برای جلوگیری از جوانه زدن پیاز در انبار، از کدام ترکیب و در چه زمانی استفاده می گردد؟

۱. اسید استیک - قبل از برداشت
۲. مالئیک هیدرازید - پس از برداشت
۳. اسید استیک - پس از برداشت
۴. مالئیک هیدرازید - قبل از برداشت

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

عنوان درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۲۲ - مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی گرایش زراعت ۱۴۱۱۳۵۰ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی پایدار ۱۴۱۱۵۵۹ - مهندسی تولید و ژنتیک گیاهی ۱۴۱۱۶۸۰ - مهندسی کشاورزی - مکانیزاسیون کشاورزی ۱۴۱۵۰۲۵

۹- عامل اصلی نرمی خیار شور و گندیدگی آن کدام آنزیم است؟

۱. آنزیم پکتولیتیک ۲. آنزیم لیپاز ۳. آنزیم کاتالاز ۴. آنزیم پراکسیداز

۱۰- متداول ترین روش نگهداری سبزیجات کدام است؟

۱. پرتودهی ۲. خشک کردن ۳. کنسرو کردن ۴. سرمادهی مرطوب

۱۱- کدام یک از موارد زیر از دلایل بلانچ کردن محصولات محسوب می گردد؟

۱. افزایش بار میکروبی ۲. تثبیت رنگ محصول ۳. فعال شدن آنزیم پلی فنل اکسیداز ۴. جلوگیری از نرم شدن بافت های سلولزی

۱۲- خارج نمودن اکسیژن از بسته کنسرو قبل از دربندی، به حفظ و پایداری کدام ویتامین کمک بیشتری می نماید؟

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

۱۳- مناسب ترین رقم پرتقال جهت تولید آب میوه آن کدام است؟

۱. مارس (Marss) ۲. واشنگتن ناول (Washington Navel) ۳. والنسیا (Valencia) ۴. مورو (Moro)

۱۴- فرآورده ای که از میوه درسته ی سالم یا از قطعات میوه طی فرآیند پخت با افزودن مقداری آب و قند به دست می آید، کدام است؟

۱. مربا ۲. مارمالاد ۳. ژله ۴. پالپ

۱۵- به طور کلی، غلات از نظر کدام ویتامین ها بسیار فقیرند؟

۱. ویتامین های B و C ۲. ویتامین های A و E ۳. ویتامین های A و C ۴. ویتامین های B و E

۱۶- معمول ترین و متداول ترین روش پوک کردن خمیر نان کدام است؟

۱. بیولوژیکی ۲. فیزیکی ۳. شیمیایی ۴. مکانیکی

۱۷- بیات شدن نان بیشتر به کدام علت در مغز آن اتفاق می افتد؟

۱. تبدیل نشاسته از فرم بتا (β) به فرم آلفا (α) ۲. از دست دادن آب آزاد آن ۳. تبدیل نشاسته از فرم آلفا (α) به فرم (β) ۴. جذب آب بیش از حد در آن

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

عنوان درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۲۲ - مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی گرایش زراعت ۱۴۱۱۳۵۰ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی پایدار ۱۴۱۱۵۵۹ - مهندسی تولید و ژنتیک گیاهی ۱۴۱۱۶۸۰ - مهندسی کشاورزی - مکانیزاسیون کشاورزی ۱۴۱۵۰۲۵

۱۸- مقدار (درصد) روغن در کدام از منابع گیاهان روغنی زیر بیشتر است؟

۱. لوبیای سویا ۲. پالم (نخل روغنی) ۳. مغز نارگیل (کپرا) ۴. میوه زیتون

۱۹- کدام روغن خوراکی دارای یک یا دو اسید چرب گوگرددار است؟

۱. روغن سویا ۲. روغن کانولا ۳. روغن زیتون ۴. روغن کنجد

۲۰- مهم ترین و معمول ترین روش خارج کردن ناخالصی از روغن کدام است؟

۱. صمغ گیری ۲. تصفیه قلیایی ۳. رنگبری ۴. استریفیکاسیون

۲۱- به منظور سفید کردن قند حاصل از محصول چغندر قند، از کدام ماده زیر استفاده می گردد؟

۱. عصاره آهک ۲. زغال فعال نباتی ۳. گاز کربنیک (CO_2) ۴. بلانکیت ($Na_2S_2O_4$)

۲۲- کدام یک از ترکیبات زیر شامل عصاره غلیظ، تیره و چسبناک بوده و محصول جانبی در روند تهیه شکر از چغندر قند می باشد؟

۱. تفاله ۲. باگاس ۳. ملاس ۴. شربت خام

۲۳- فعال شدن آنزیم لپاز در شیر باعث ایجاد کدام طعم در آن می گردد؟

۱. تند ۲. شوری ۳. گچی ۴. تلخی

۲۴- استریلیزاسیون شیر، بیشتر باعث تغییر در میزان کدام یک از ترکیبات آن می شود؟

۱. چربی ۲. لاکتوز ۳. مواد معدنی ۴. ویتامین ها

۲۵- کدام نوع پنیر از نظر پروتئین غنی تر بوده و برای افراد مسن و ورزشکار بسیار مفید است؟

۱. پنیر پارمیجان (پارمسان) ۲. پنیر لیقوان ۳. پنیر پیتزا ۴. پنیر خامه ای

۲۶- کدام نوع ماست برای افرادی که عوارض سوء هضم لاکتوز دارند، توصیه می گردد؟

۱. ماست هم زده ۲. ماست چکیده ۳. ماست پروبیوتیکی ۴. ماست معطر

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۲۲ - مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۲۹۴ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی گرایش زراعت ۱۴۱۱۳۵۰ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی پایدار ۱۴۱۱۵۵۹ - مهندسی تولید و ژنتیک گیاهی ۱۴۱۱۶۸۰ - مهندسی کشاورزی - مکانیزاسیون کشاورزی ۱۴۱۵۰۲۵

۲۷- متداول ترین روش نگهداری گوشت کدام است؟

۱. پرتوهای یون ساز
۲. انجماد
۳. اشعه ماوراء بفش
۴. مواد آنتی بیوتیکی

۲۸- بیشترین میزان خاویار را از کدام نوع ماهی به دست می آورند؟

۱. کیلکا
۲. تاس ماهی
۳. اوزون برون
۴. فیله ماهی

۲۹- جهت تشخیص کیفیت داخلی تخم مرغ، از کدام روش زیر استفاده می شود؟

۱. واحد هاو (HU)
۲. شاخص زرده
۳. نور آزمایی (Candling)
۴. فرو رفتن در آب سرد

۳۰- نخستین تغییری که احتمال دارد در تخم مرغ انبار شده روی دهد، کدام است؟

۱. خروج گاز کربنیک از آن
۲. از دست رفتن رطوبت آن
۳. کاهش سفتی طبیعی سفیده
۴. پارگی غشای پروتئینی اطراف زرده

1411294 - 97-98-1

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

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

عنوان درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۲۲ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی گرایش زراعت ۱۴۱۱۳۵۰ - مهندسی کشاورزی ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی پایدار ۱۴۱۱۵۵۹ - مهندسی کشاورزی-مکانیزاسیون کشاورزی ۱۴۱۵۰۲۵

۱- برای بهبود بافت سبزی های شور از کدام ماده زیر استفاده می شود؟

۱. کلراید کلسیم ۲. سیترات پتاسیم ۳. نمک طعام ۴. بی کربنات سدیم

۲- در نگهداری طولانی مدت مواد غذایی در انجماد، مقدار کدام یک از ویتامین های زیر بیشتر آسیب می بیند؟

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

۳- منظور از بلاچینگ چیست؟

۱. غیرفعال کردن آنزیم های مواد غذایی به کمک انجماد
۲. از بین بردن میکروبهای غیرمفید مواد غذایی به کمک بخار آب
۳. غیرفعال کردن آنزیم های مواد غذایی به کمک بخار آب
۴. از بین بردن میکروبهای غیرمفید مواد غذایی به کمک انجماد

۴- خطرناک ترین عامل فساد قوطی های کنسرو که بدون علامت بادکردگی قوطی است، کدام است؟

۱. باکتری های اشرشیاکلی ۲. باکتری های شاربن
۳. باکتری های کلسترییدیوم بوتولینیوم ۴. باکتری های سالمونلا

۵- منظور از روشهای غیرحرارتی نگهداری مواد غذایی، کدام است؟

۱. روش میکروفیلتراسیون-روش پرتودهی-روش تخمیر
۲. روش میدان های الکتریکی-روش خشک کردن-روش میکروفیلتراسیون
۳. روش استریلیزاسیون-روش اتمسفر کنترل شده-روش میکروفیلتراسیون
۴. روش خشک کردن-روش استریلیزاسیون-روش اتمسفر کنترل شده

۶- در روش بسته بندی در اتمسفر کنترل شده، معمولاً ترکیب گازهای موجود در بسته بندی توسط خروج یا داخل نمودن کدام گاز کنترل می شود؟

۱. گاز اکسیژن ۲. گاز نیتروژن ۳. گاز دی اکسید کربن ۴. گاز هلیوم

۷- در فرایند تهیه دوغ از ماست، کدام تخمیر زیر نقش مهمتری دارد؟

۱. تخمیر لاکتیکی ۲. تخمیر بوتیریکی ۳. تخمیر الکلی ۴. تخمیر پروپیونیکی

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۲۲ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی گرایش زراعت ۱۴۱۱۳۵۰ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی پایدار ۱۴۱۱۵۵۹ - مهندسی کشاورزی - مکانیزاسیون کشاورزی ۱۴۱۵۰۲۵

۸- کدام جمله در مورد دود دادن مواد غذایی صحیح است؟

۱. ترکیبات فنلی دارای اثرات سرطان زایی در مواد غذایی است.
۲. ترکیبات هیدروکربنهای آروماتیک پلی سیکلیک از جمله بنزوپیرن دارای اثرات سرطان زایی است.
۳. ترکیبات هیدروکربنهای آروماتیک پلی سیکلیک از جمله بنزوپیرن دارای اثرات آنتی اکسیدانی است.
۴. ترکیبات کربوئیلی دارای اثرات آنتی اکسیدانی است.

۹- مناسب ترین دما و رطوبت انبارهای نگهداری سبزیجات کدام است؟

۱. دمای صفر درجه سانتیگراد و رطوبت ۹۵ درصد
۲. دمای ۴+ و رطوبت ۹۵ درصد
۳. دمای صفر درجه و رطوبت ۱۰۰ درصد
۴. دمای ۴+ و رطوبت ۱۰۰ درصد

۱۰- برای جلوگیری از جوانه زدن پیاز در انبار از کدام روش زیر استفاده می شود؟

۱. استفاده از ترکیب مالتیک هیدرازید در مزرعه پیاز ۲ تا ۴ هفته قبل از برداشت
۲. استفاده از ترکیب مالتیک هیدرازید در انبار پیاز
۳. استفاده از ترکیب مالتیک هیدرازید در مزرعه پیاز ۲ تا ۴ ماه قبل از برداشت
۴. استفاده از ترکیب ایزوپروپیل در مزرعه پیاز ۲ تا ۴ هفته قبل از برداشت

۱۱- فعالیت کدام یک از موارد زیر موجب گندیدگی خیارشورهای تخمیری می شود؟

۱. آنزیم پکتولیتیک
۲. باکتریهای اسید استیک
۳. باکتریهای اسید لاکتیک
۴. باکتریهای اسید پروپیونیک

۱۲- خارج کردن اکسیژن سبب حفظ کدام ویتامین در قوطی کنسرو می شود؟

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

۱۳- مهمترین عامل موثر بر کیفیت آب پرتقال کدام است؟

۱. بافت پرتقال
۲. تلخی آب پرتقال
۳. اسیدیته و ترشی
۴. درصد کریستالیزه آب پرتقال

۱۴- کدام مورد درباره آرد روشن و تیره صحیح است؟

۱. آرد تیره در مقایسه با آرد روشن، برای مدت بیشتری قابل نگهداری است.
۲. آرد تیره در مقایسه با آرد روشن، دارای مقادیر کمتر چربی است.
۳. آرد تیره در مقایسه با آرد روشن، دارای مقادیر کمتر آنزیم است.
۴. آرد تیره را تا ۱۰ روز و آرد روشن را تا ۶ ماه می توان نگهداری کرد.

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

عنوان درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۲۲ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی گرایش زراعت ۱۴۱۱۳۵۰ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی پایدار ۱۴۱۱۵۵۹ - مهندسی کشاورزی - مکانیزاسیون کشاورزی ۱۴۱۵۰۲۵

۱۵- کدام جمله د رمورد بیات شدن نان صحیح است؟

۱. بیات شدن نان در دمای کمتر از 22- و بیشتر از 55+ اتفاق نمی افتد.
۲. بیات شدن نان به دلیل تبدیل فرم آلفای نشاسته به فرم بتا رخ می دهد.
۳. بیات شدن توام با از دست دادن آب به دلیل تبدیل فرم آلفا به فرم بتای نشاسته رخ می دهد
۴. هر سه مورد

۱۶- بالاترین سهم در تولید روغن های خوراکی به کدام دانه روغنی تعلق دارد؟

۱. سویا
۲. پنبه دانه
۳. کلزا
۴. کنجد

۱۷- هدف از هیدروژنه کردن روغن ها چیست؟

۱. تبدیل روغن های مایع به چربی های پلاستیکی و جامد است.
۲. کمک به بهبود پایداری چربی ها
۳. کمک به بهبود طعم چربی ها
۴. همه موارد

۱۸- هدف از آهک زدن به شربت خام در طی استخراج قند از چغندر چیست؟

۱. بهبود طعم
۲. تصفیه شربت خام
۳. کمک به بافت شربت
۴. سفید کردن شربت

۱۹- ساقه نیشکر دارای چند درصد ساکارز است؟

۱. 25 درصد
۲. 50 درصد
۳. 75 درصد
۴. 14-17 درصد

۲۰- طعم گچی در شیر به واسطه کدام ترکیبات زیر است؟

۱. محصول میسل های کازئین، فسفات کلسیم و پروتئین های دناتوره شده است.
۲. محصول فعالیت باکتریهای اسیدلاکتیکی است.
۳. ناشی از شکسته شدن پیوندهای دی سولفیدی پروتئین شیر است.
۴. ناشی از افت لاکتوز شیر است.

۲۱- عامل ایجاد سوراخ در برخی از انواع پنیر کدام است؟

۱. گاز کربنیک
۲. گاز اسید استیک
۳. آلدئیدها
۴. کتون ها

۲۲- غنی ترین پنیر از لحاظ پروتئین و چربی کدام است؟

۱. پنیر چدار
۲. پنیر پارمسان
۳. پنیر فتا
۴. پنیر لیقوان

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

عنوان درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۲۲ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی گرایش زراعت ۱۴۱۱۳۵۰ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی، ترویج و آموزش کشاورزی پایدار ۱۴۱۱۵۵۹ - مهندسی کشاورزی - مکانیزاسیون کشاورزی ۱۴۱۵۰۲۵

۲۳- زمان جمود نعشی در کدام یک از دام های زیر کمتر است؟

۱. گاو ۲. گوسفند ۳. بز ۴. مرغ

۲۴- مهمترین ماده شیمیایی مورد استفاده در عمل آوری گوشت کدام است؟

۱. نیترات سدیم ۲. کلراید سدیم ۳. کلرید پتاسیم ۴. بی کربنات سدیم

۲۵- اگر بسته بندی گوشت در خلأ انجام شود، تا چه مدتی می توان گوشت تازه گوساله را در دمای صفر درجه نگهداری کرد؟

۱. ۱۰-۱۴ روز ۲. ۱-۲ ماه ۳. ۲-۳ ماه ۴. ۲۰-۳۰ روز

۲۶- متداولترین روغن مورد استفاده برای نگهداری بلند مدت تخم مرغ، کدام است؟

۱. پارافین ۲. روغن کتان ۳. روغن کنجد ۴. روغن پالم

۲۷- مهمترین گازی که به سردخانه نگهداری تخم مرغ اضافه می شود، کدام است؟

۱. گاز اکسیژن ۲. گاز کربنیک ۳. گاز نیتروژن ۴. گاز آمونیاک

۲۸- واحد "هاو" برای ارزیابی کدام بخش تخم مرغ کاربرد دارد؟

۱. سفیده تخم مرغ ۲. زرده تخم مرغ ۳. پوسته تخم مرغ ۴. نطف داری تخم مرغ

۲۹- شناور شدن تخم مرغ روی آب نشان از کدام مورد است؟

۱. تخم مرغ روز ۲. تخم مرغ یک هفته ۳. تخم مرغ سه هفته ۴. تخم مرغ کهنه

۳۰- نخستین تغییری که در تخم مرغ انبار شده رخ می دهد، کدام است؟

۱. خروج گاز کربنیک از تخم مرغ ۲. ایجاد رنگ سیاه در تخم مرغ ۳. ایجاد رنگ صورتی در تخم مرغ ۴. افزایش وزن تخم مرغ

1411294 - 96-97-3

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱- کدامیک از اتمسفرهای زیر برای نگهداری سیب مناسب تر است؟

۱. یک درصد اکسیژن و ۹۹ درصد دی اکسید کربن
۲. یک درصد اکسیژن و ۹۹ درصد نیتروژن
۳. یک درصد نیتروژن و ۹۹ درصد دی اکسید کربن
۴. یک درصد نیتروژن و ۹۹ درصد اکسیژن

۲- هدف استفاده از آنزیم گلوکز اکسیداز در سطح داخلی برخی انواع بسته بندی کدام است؟

۱. کاهش pH در سطح محصول
۲. افزایش pH در سطح محصول
۳. تولید اکسیژن
۴. مصرف اسید گلوکونیک

۳- از کدام عنصر در کیسه های کوچک در درون بسته حاوی مواد غذایی به منظور مهار اکسیژن استفاده می شود؟

۱. نقره
۲. کبالت
۳. آهن
۴. قلع

۴- کدامیک از موارد زیر به عنوان شاخص سنجش میزان آنزیم زدایی مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. اسید فولیک
۲. اسید اسکوربیک
۳. اسید پانتوتنیک
۴. اسید گالیک

۵- ایجاد حالت دانه ای و شنی در بستنی می تواند به علت کدامیک باشد؟

۱. انجماد نامناسب
۲. فساد شیر
۳. وجود فلزات سنگین
۴. وجود ناخالصی در مواد اولیه

۶- کدامیک از موارد زیر موجب انجماد محصول به صورت انفرادی می شود؟

۱. still- air freezer
۲. Air-blast freezer
۳. plate freezer
۴. IQF

۷- کدامیک بیانگر ظرفیت نگهداری آب است؟

۱. WHO
۲. WHC
۳. WWA
۴. WBT

۸- درجه حرارت اپتیمم برای فعالیت سیستم های آنزیمی گیاهی کدام است؟

۱. ۴۰ درجه سانتی گراد
۲. ۳۰ درجه سانتی گراد
۳. ۳۵ درجه سانتی گراد
۴. ۲۵ درجه سانتی گراد

۹- علت قرار دادن ماده غذایی در معرض SO₂ کدام است؟

۱. غیر فعال کردن فنل اکسیدازها
۲. فعال کردن فنل اکسیدازها
۳. غیر فعال کردن لیپوکسیدازها
۴. فعال کردن لیپوکسیدازها

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۰- کدامیک از موارد زیر صحیح است؟

۱. انجماد کند اثر تخریبی بیشتری نسبت به انجماد سریع بر جمعیت میکروبی دارد.
۲. انجماد سریع اثر تخریبی بیشتری نسبت به انجماد کند بر جمعیت میکروبی دارد.
۳. انجماد هیچ اثری بر رشد میکروبها ندارد.
۴. انجماد سبب از بین رفتن صد در صدی میکروبها و اسپورهای آنها می شود.

۱۱- مدت تقریبی نگهداری کدامیک از اقلام غذایی زیر با حفظ کیفیت کاملاً خوب در انبار، بیشتر از سایرین است؟

۱. گوشت خام گاو
۲. ماهی کم چربی خام
۳. ماهی پر چربی خام
۴. مرغ خام که به طور کامل بسته بندی شده است.

۱۲- کدامیک از مواد زیر برای بسته بندی به منظور انجماد مناسبتر است؟

۱. ظروف شیشه ای
۲. کوپلیمرهای پلی پروپیلن
۳. پلی اتیلن
۴. پلی وینیل کلراید

۱۳- کدامیک به معنی قوطی کردن ماده غذایی می باشد؟

۱. sterilization
۲. pasteurization
۳. canning
۴. blanching

۱۴- شرایط استریلیزاسیون کدام است؟

۱. معمولاً حرارت مرطوبی برابر ۱۲۱ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ دقیقه
۲. معمولاً حرارت مرطوبی برابر ۱۹۱ درجه سانتی گراد به مدت ۳۱ دقیقه
۳. معمولاً حرارت مرطوبی برابر ۱۱۱ درجه سانتی گراد به مدت ۴۰ دقیقه
۴. معمولاً حرارت مرطوبی برابر ۱۳۱ درجه سانتی گراد به مدت ۲۱ دقیقه

۱۵- در اغذیه با pH بیشتر از ۴/۵، هدف اصلی از پاستوریزاسیون کدام است؟

۱. نابودی کلیه میکروبها
۲. نابودی میکروبهای بیماری زا
۳. نابودی میکروبهای فساد
۴. نابودی اسپورهای میکروبها

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۶- D value کدام است؟

۱. تعداد دقایقی که طی آن در یک درجه حرارت معین ۹۰ درصد میکروارگانیسم ها نابود می گردند.
۲. تعداد دقایقی که طی آن در یک درجه حرارت معین ۱۰۰ درصد میکروارگانیسم ها نابود می گردند.
۳. تعداد دقایقی که طی آن در یک درجه حرارت معین ۱۰ درصد میکروارگانیسم ها نابود می گردند.
۴. تعداد دقایقی که طی آن در یک درجه حرارت معین ۵۰ درصد میکروارگانیسم ها نابود می گردند.

۱۷- در سیستم اتمسفر تغییر یافته، کدامیک از موارد زیر در خصوص کاهش اکسیژن صحیح است؟

۱. حساسیت به دی اکسید کربن افزایش می یابد.
۲. حساسیت به تخمیر کاهش می یابد.
۳. سرعت فساد تغییر نمی کند.
۴. مقدار دی اکسید کربن کاهش می یابد.

۱۸- کدامیک از عبارات زیر در خصوص اثر نور بر ویتامین ها درست است؟

۱. طول موج کوتاه تر به دلیل انرژی بیشتر اثر تخریبی بیشتری دارد.
۲. طول موج بلندتر به دلیل انرژی بیشتر اثر تخریبی بیشتری دارد.
۳. اثر تخریبی نور ارتباطی با طول موج آن ندارد.
۴. از نظر تئوری، نور هیچ اثر تخریبی بر ویتامین ها بخصوص ویتامین A ندارد.

۱۹- وارد آمدن آسیب مکانیکی به ارگانهای گیاهی ممکن است موجب کدامیک از پدیده های موقتی زیر شود؟

۱. تشدید تنفس - تشدید تقسیم سلولی
۲. تشدید تنفس - تضعیف تقسیم سلولی
۳. تضعیف تنفس - تشدید تقسیم سلولی
۴. تضعیف تنفس - تضعیف تقسیم سلولی

۲۰- کدامیک از عبارات زیر درست است؟

۱. تمامی باکتری ها قادر به تولید اسپر هستند.
۲. تمامی کپک ها اسپر تولید می کنند.
۳. فقط برخی از کپک ها اسپر تولید می کنند.
۴. هیچ یک از باکتریها قادر به تولید اسپر نیست.

۲۱- برای تدوین استاندارد F₀ از کدامیک به عنوان رفرنس استفاده شده است؟

۱. کلستریدیوم بوتولینوم
۲. اسپریلوس فلاووس
۳. سودوموناس سایکروفیلا
۴. استافیلوکوکوس

۲۲- در مواد غذایی کنسروی که pH آنها از ۴/۵ بیشتر است کدامیک دارای اهمیت بیشتری هستند؟

۱. باکتری های بی هوازی اسپور زا
۲. باکتری های بی هوازی غیر اسپور زا
۳. باکتری های هوازی اسپور زا
۴. باکتری های هوازی غیر اسپور زا

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۲۳- کدامیک از عبارات زیر درباره باکتریهای کلستریدیوم بوتولینوم و کلستریدیوم اسپروجنس صحیح نیست؟

۱. مقاومت حرارتی کلستریدیوم بوتولینوم بیشتر از کلستریدیوم اسپروجنس است.
۲. هر دو بی هوازی هستند.
۳. هر دو مزوفیل هستند.
۴. هر دو اسپور تولید می کنند.

۲۴- کدامیک از موارد زیر درباره باکتری کلستریدیوم بوتولینوم صحیح است؟

۱. هالوفیل است - از طریق خاک منتقل می شود - تشکیل اسپور نمی دهد.
۲. مزوفیل است - از طریق خاک منتقل می شود - تشکیل اسپور می دهد.
۳. سایکروفیل است - از طریق خاک منتقل می شود - تشکیل اسپور نمی دهد.
۴. ترموفیل است - از طریق خاک منتقل نمی شود - تشکیل اسپور نمی دهد.

۲۵- عموماً بیشترین مقاومت حرارتی اسپورهای باکتری ها در کدامیک از pH های زیر مشاهده می شود؟

۱. اسیدی
۲. خنثی
۳. قلیایی
۴. pH اثری بر این موضوع ندارد.

۲۶- کاربرد روش نوموگرام چیست؟

۱. تست شناسایی باکتریهای بیماری زا
۲. تشخیص سریع آلودگی میکروبی در مواد غذایی آماده مصرف
۳. تشخیص کپک در ماده غذایی
۴. محاسبه مدت لازم برای حرارت دادن در ظرف

۲۷- ماده اصلی تشکیل دهنده پوسته در فرایند تغلیط آب مرکبات کدام است؟

۱. نشاسته
۲. پکتین
۳. سلولز
۴. هیسپریدین

۲۸- کدامیک از عبارات زیر در خصوص انواع تکنولوژی های غشایی صحیح است؟

۱. اندازه سوراخ ها در سیستم اولترافیلتراسیون ریزتر از اسمز معکوس است.
۲. اندازه سوراخ ها در سیستم اسمز معکوس ریزتر از میکروفلتراسیون است.
۳. فشار اسمزی محلول در سیستم اسمز معکوس بسیار پایین است.
۴. اسمز معکوس اجازه عبور مولکولهای با وزن مولکولی متوسط و کوچک مانند نمکها را می دهد.

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۲۹- عیب اصلی غشاهای پلی سولفون برای اولترافیلتراسیون کدام است؟

۱. مقاومت حرارتی کم
۲. مقاومت کم در مقابل فشار
۳. ضخامت زیاد
۴. حساسیت به pH

۳۰- واژه Dchydration به کدام مفهوم است؟

۱. فرایند آبگیری یا خشک کردن به صورت مصنوعی
۲. فرایند رنگبری و سفید کردن ماده غذایی
۳. فرایند حرارت دهی به منظور پخت
۴. فرایند حرارت دهی به منظور از بین بردن آنزیم ها

۳۱- دلیل اصلی خشک کردن ماده غذایی کدام است؟

۱. حفاظت
۲. بهبود طعم
۳. بهبود رنگ
۴. ایجاد ارزش افزوده

۳۲- هدف از استفاده از سیستم IQB کدام است؟

۱. آنزیم زدایی
۲. انجماد
۳. پاستوریزاسیون
۴. استریلیزاسیون

۳۳- کاربرد جدا کننده های سیکلونی کدام است؟

۱. جدا کردن مواد معلق جامد از شیر
۲. جدا کردن چربی شیر
۳. جدا کردن کف از سطح رب گوجه فرنگی
۴. جدا کردن ذرات در خشک کن پاششی

۳۴- میزان نفوذ پذیری کدامیک از مواد بسته بندی زیر در مقابل اکسیژن بیشتر از دیگران است؟

۱. پلی اتیلن با دانسیته کم
۲. پلی اتیلن با دانسیته زیاد
۳. پلی استر
۴. اتیل وینیل استات

۳۵- در بسته بندی های اتمسفر تغییر یافته برای گوشت قرمز از کدامیک و به چه منظور استفاده می شود؟

۱. اکسیژن زیاد - ایجاد اکسی میوگلوبین در سطح گوشت
۲. اکسیژن زیاد - ایجاد مت میوگلوبین در سطح گوشت
۳. اکسیژن کم - ایجاد اکسی میوگلوبین در سطح گوشت
۴. اکسیژن کم - ایجاد مت میوگلوبین در سطح گوشت

۳۶- کدامیک از موارد زیر در خصوص انگل تریشینلا اسپیرالیس صحیح است؟

۱. یک نماتد است و جایگاه اصلی آن ماهیچه گاو است.
۲. یک انگل تک یاخته ای است و جایگاه اصلی آن ماهیچه گاو است.
۳. یک نماتد است و جایگاه اصلی آن ماهیچه خوک است.
۴. یک انگل تک یاخته ای است و جایگاه اصلی آن ماهیچه خوک است.

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۳۷- اشکال در بلع، دوتایی دیدن، مشکل در تنفس و فلج از علایم کدام مسمومیت است؟

۱. استافیلوکوکوس
۲. سالمونلا
۳. استرپتوکوکوس
۴. بوتولیسم

۳۸- ضریب Q_{10} کدام است؟

۱. به ازای ۱۰ درجه کاهش دما، سرعت واکنش های آنزیمی دو برابر افزایش می یابد.
۲. به ازای ۱۰ درجه افزایش دما، سرعت واکنش های آنزیمی می تواند تا دو برابر افزایش یابد.
۳. به ازای افزایش دما تا دمای ۱۰ درجه سانتی گراد، سرعت واکنش های آنزیمی دو برابر افزایش می یابد.
۴. به ازای کاهش دما تا دمای ۱۰ درجه سانتی گراد، سرعت واکنش های آنزیمی دو برابر کاهش می یابد.

۳۹- میزان فعالیت آبی در کدامیک از مواد زیر بیشتر از دیگر موارد است؟

۱. گوشت تازه
۲. کیک خامه ای
۳. کیک میوه ای
۴. مربا

۴۰- F value کدام است؟

۱. تعداد درجاتی که در یک زمان مشخص تعداد معینی از میکروارگانیسم ها با یک مقدار Z خاص نابود می شوند.
۲. تعداد دقایقی که در یک درجه حرارت مشخص تعداد معینی از میکروارگانیسم ها با یک مقدار Z خاص نابود می شوند.
۳. تعداد دقایقی که در یک درجه حرارت مشخص تعداد معینی از میکروارگانیسم ها با یک مقدار D خاص نابود می شوند.
۴. تعداد درجاتی که در یک زمان مشخص تعداد معینی از میکروارگانیسم ها با یک مقدار D خاص نابود می شوند.

1411294 - 96-97-1

شماره سوال	پاسخ صحیح	وضعیت کلید
1	پ	تاری
2	لی	تاری
3	ج	تاری
4	پ	تاری
5	لی	تاری
6	د	تاری
7	پ	تاری
8	ج	تاری
9	لی	تاری
10	لی	تاری
11	د	تاری
12	ج	تاری
13	ج	تاری
14	لی	تاری
15	پ	تاری
16	لی	تاری
17	لی	تاری
18	لی	تاری
19	لی	تاری
20	پ	تاری
21	لی	تاری
22	لی	تاری
23	لی	تاری
24	پ	تاری
25	پ	تاری
26	ج	تاری
27	د	تاری
28	پ	تاری
29	پ	تاری
30	لی	تاری
31	لی	تاری
32	لی	تاری
33	د	تاری
34	د	تاری
35	لی	تاری
36	ج	تاری
37	د	تاری
38	پ	تاری
39	لی	تاری
40	پ	تاری