

سری سوال: یک ۱

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱- به ترتیب کدام میکروارگانیسم‌ها منجر به ایجاد فساد در میوه‌ها، سبزی‌ها و مواد غذایی حیوانی می‌شوند؟

۱. باکتری - باکتری - قارچ
۲. قارچ - قارچ - باکتری
۳. ویروس - قارچ - باکتری
۴. قارچ - باکتری - ویروس

۲- مهمترین نوع فساد شیمیایی مرتبط با فعل و انفعالات اجزاء مواد غذایی، چیست؟

۱. واکنش قهوه‌ای شدن غیر آنزیمی
۲. اکسیداسیون
۳. فتو اکسیداسیون
۴. تخریب بافت بر اثر انجماد

۳- جهت ارزیابی سفتی و نرمی بافت مواد غذایی، از چه دستگاهی استفاده می‌شود؟

۱. رفراکتومتر
۲. پنترومتر
۳. ویسکومتر
۴. انتولینر

۴- اسیدیته (pH) بالا و پایین آب مورد استفاده در تهیه کنسرو مواد غذایی، به ترتیب چه تاثیری در فرآیند کنسروسازی دارد؟

۱. خرد شدن و نرم شدن ماده غذایی - خوردگی تجهیزات
۲. خوردگی تجهیزات - خرد شدن و نرم شدن ماده غذایی
۳. بو طعم بد در ماده غذایی - تغییر رنگ ماده غذایی
۴. بو طعم بد در ماده غذایی - تغییر رنگ ماده غذایی

۵- عامل کدام یک از موارد زیر، بالا بودن کلرید آب مورد استفاده در کنسرو نیست؟

۱. افزایش مصرف صابون
۲. تشدید خوردگی
۳. کاهش قدرت کفزایی شوینده‌ها
۴. ایجاد مشکل در شستشوی تجهیزات

۶- قند انورت چیست و از هیدرولیز چه ماده‌ای به دست می‌آید؟

۱. مخلوط گلوکز و مالتوز به نسبت تقریباً معادل هم که از هیدرولیز ساکاروز به دست می‌آید.
۲. مخلوط گلوکز و فروکتوز به نسبت تقریباً معادل هم که از هیدرولیز ساکاروز به دست می‌آید.
۳. مخلوط گلوکز و مالتوز به نسبت تقریباً معادل هم که از هیدرولیز ساکاروز به دست می‌آید.
۴. مخلوط گلوکز و فروکتوز به نسبت تقریباً معادل هم که از هیدرولیز ساکاروز به دست می‌آید.

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ :تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۷- ادویه‌های زردچوبه، زعفران و دارچین به ترتیب از کدام بخش گیاه به دست می‌آید؟

۱. کلاله مادگی - ریزوم‌های گیاهی - پوسته داخلی خشک شده
۲. کلاله مادگی - پوسته داخلی خشک شده - ریزوم‌های گیاهی
۳. ریزوم‌های گیاهی - کلاله مادگی - پوسته داخلی خشک شده
۴. پوسته داخلی خشک شده - کلاله مادگی - ریزوم‌های گیاهی

۸- "پلیمرهایی با وزن ملکولی بالای نمکهای اسید D-مانورونیک و D-گلرونیک که از طریق استخراج قلیایی از جلبک‌های دریایی به دست می‌آیند" تعریف کدام گزینه زیر است؟

۱. ژلاتین
۲. کاراجینان
۳. گزانتان
۴. آلژینات

۹- روش‌های تمیز کردن خشک، برای کدام دسته از محصولات استفاده می‌شود؟

۱. محصولات کوچک و دارای مقاومت مکانیکی بیشتر و رطوبت کمتر
۲. محصولات بزرگ و دارای مقاومت مکانیکی پایین و رطوبت بالاتر
۳. محصولات کوچک و دارای مقاومت مکانیکی پایین و رطوبت بالاتر
۴. محصولات بزرگ و دارای مقاومت مکانیکی بیشتر و رطوبت کمتر

۱۰- پوست گیری پیاز و فلفل با کدام روش انجام می‌شود؟

۱. پوست گیری انجمادی
۲. پوست گیری با شعله
۳. پوست گیری با محلول اسیدی
۴. پوست گیری سایشی

۱۱- بلانچینگ با چه هدفی در مواد غذایی انجام می‌شود؟

۱. خرد کردن سبزی و برخی میوه‌ها بدون خسارت فیزیکی
۲. غیرفعال ساختن آنزیم‌ها در سبزی و برخی میوه‌ها
۳. غیرفعال ساختن باکتری‌ها در سبزی و برخی میوه‌ها
۴. استفاده از آب داغ جهت پوست گیری

۱۲- کاربرد دستگاه رفاکتومتر چیست و درجه حرارت استاندارد برای استفاده از آن چه دمایی است؟

۱. اندازه گیری رنگ ماده غذایی - 20 درجه سانتی‌گراد
۲. اندازه گیری غلظت ماده غذایی - 20 درجه سانتی‌گراد
۳. اندازه گیری رنگ ماده غذایی - 25 درجه سانتی‌گراد
۴. اندازه گیری غلظت ماده غذایی - 25 درجه سانتی‌گراد

۱۳- برای مواد پودری و گرانول از کدام پرکن استفاده می‌شود؟

۱. مته‌ای
۲. کاسه‌ای
۳. وزنی
۴. حجمی

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱۴- برای کدام یک از محصولات زیر، استفاده از قلع دارای لاک ضروری نیست؟

۱. گیلاس ۲. توت فرنگی ۳. آلو قرمز ۴. گلابی

۱۵- کدام گروه از مواد غذایی زیر دارای اسیدپتته متوسط هستند؟

۱. سبزی‌ها، چغندر، سوپ و کدو ۲. ذرت، لوبیا و نخود فرنگی
۳. هلو، زردآلو و سیب ۴. آبمیوه‌ها، خیارشور و ربواس

۱۶- سرعت نفوذ گرما به قوطی‌های کنسرو در کدام یک از موارد زیر سریعتر است؟

۱. غذاهای مایع و دانه‌ای - قوطی‌های پلاستیکی بزرگ ۲. غذاهای جامد - قوطی‌های فلزی و کوچک
۳. غذاهای مایع و دانه‌ای - قوطی‌های فلزی کوچک ۴. غذاهای جامد - قوطی‌های پلاستیکی بزرگ

۱۷- برای محصولاتی نظیر کنسرو نخود فرنگی، لوبیا سبز، هویج، گوجه فرنگی و قارچ از کدام روش اتوکلاو استفاده می‌شود؟

۱. دستگاه هیدرون ۲. اتوکلاو با بستر متحرک
۳. اتوکلاو ثابت ۴. استریل کننده های شعله ای

۱۸- در فرآیند اسپتیک، به ترتیب برای استریل کردن مواد غذایی با اسیدپتته کم و مواد غذایی اسیدی، از چه دما و در چه مدت زمانی استفاده می‌شود؟

۱. ۱۳۸-۱۴۹ در ۱ تا ۳ دقیقه - ۹۳-۹۶ در ۱ تا ۵ دقیقه
۲. ۹۳-۹۶ در ۱ تا ۳۰ ثانیه - ۱۳۸-۱۴۹ در ۱۵ تا ۳۰ ثانیه
۳. ۱۳۸-۱۴۹ در ۱ تا ۳۰ ثانیه - ۹۳-۹۶ در ۱۵ تا ۳۰ ثانیه
۴. ۹۳-۹۶ در ۱ تا ۳ دقیقه - ۱۳۸-۱۴۹ در ۱ تا ۵ دقیقه

۱۹- کدام یک از موارد زیر جزو مزایای مبدل حرارتی لوله ای نیست؟

۱. درز بندی کمتر و امکان تمیز کردن بهتر
۲. سرعت بالای جریان مایع نسبت به تبادل گرهای صفحه ای
۳. قابل استفاده بودن برای محصولات غلیظ و حاوی ذرات درشت
۴. انعطاف پذیری بالا در ظرفیت تولید

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۰- در رابطه با تولید کمپوت گیلان، گزینه اشتباه را انتخاب کنید.

۱. بهترین زمان برداشت گیلان، مرحله رسیدگی کامل است.
۲. بهتر است قبل از انتقال گیلان به کارخانه، دم گیلان حذف گردد.
۳. مناسب ترین قطر گیلان برای کمپوت ۲ سانتی متر است.
۴. غلظت بالای شربت برای کمپوت گیلان، باعث ایجاد چروک در گیلان می شود.

۲۱- بریکس نهایی و میزان نمک در رب بسته بندی چه میزان است؟

۱. بریکس ۲۴- میزان نمک ۱ تا ۱.۵ درصد
۲. بریکس ۳۶- میزان نمک زیر ۱ درصد
۳. بریکس ۲۸- میزان نمک ۲ تا ۳ درصد
۴. بریکس ۳۴- نمک ۳ تا ۴ درصد

۲۲- میزان روغن نباتی موجود در سس مایونز چه میزان است؟

۱. ۳۵-۵۰ درصد
۲. ۵۵-۷۰ درصد
۳. ۶۵-۸۰ درصد
۴. ۲۵-۴۰ درصد

۲۳- گزینه اشتباه در رابطه با سس سالاد را انتخاب کنید.

۱. حداقل روغن استفاده شده در این سس حدود ۳۰ درصد است.
۲. میزان تخم مرغ در این محصول نباید کمتر از ۴ درصد وزنی باشد.
۳. سس سالاد معمولاً به صورت مداوم تولید می شود.
۴. در تولید این محصول خردل و پاپریکا نیز استفاده می شود.

۲۴- مقدار میوه، مقدار پکتین، میزان اسید و آب در مربا به ترتیب چند درصد است؟

۱. مقدار میوه: ۵۰ درصد- مقدار پکتین: یک درصد- مقدار اسید یک درصد- مقدار آب: ۳۵ درصد
۲. مقدار میوه: ۶۵ درصد- مقدار پکتین: یک درصد- مقدار اسید یک درصد- مقدار آب: ۲۵ درصد
۳. مقدار میوه: ۵۰ درصد- مقدار پکتین: سه درصد- مقدار اسید سه درصد- مقدار آب: ۳۵ درصد
۴. مقدار میوه: ۶۵ درصد- مقدار پکتین: سه درصد- مقدار اسید سه درصد- مقدار آب: ۲۵ درصد

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۵- غلظت و اسیدیتتهی آب نمک مورد استفاده در خیارشور چقدر است؟

۱. آب نمک با غلظت ۸-۱۰ درصد و اسیدیتتهی ۲-۳ درصد

۲. آب نمک با غلظت ۵-۸ درصد و اسیدیتتهی ۱-۲ درصد

۳. آب نمک با غلظت ۱۰-۱۲ درصد و اسیدیتتهی ۲-۳ درصد

۴. آب نمک با غلظت ۱۲-۱۵ درصد و اسیدیتتهی ۱-۲ درصد

۲۶- کدام یک از موارد زیر در ترشی لپته استفاده نمی‌شود؟

۱. بادمجان

۲. هویج

۳. کلم

۴. پیاز

۲۷- اضافه کردن شکر و نمک‌های آمونیوم به زیتون شور با چه هدفی انجام می‌شود؟

۱. تلخ زدایی

۲. کاهش اسیدیتته

۳. کاهش شوری داخل زیتون

۴. شروع تخمیر

۲۸- کدام نوع ماهی برای تولید تن ماهی مناسب نیست؟

۱. ساردین

۲. سالمون

۳. ماهی تن

۴. ازون برون

۲۹- کدام یک از مواد غذایی زیر دارای خاصیت خورندگی ضعیف در قوطی کنسرو است؟

۱. گوشت

۲. هلو

۳. گلابی

۴. توت فرنگی

۳۰- دستگاه هانترلب برای چه منظور استفاده می‌شود؟

۱. غلظت رب گوجه فرنگی

۲. اندازه گیری رنگ رب گوجه فرنگی

۳. ارزیابی ویسکوزیته رب گوجه فرنگی

۴. ارزیابی بار میکروبی رب گوجه فرنگی

1411526 - 02-03-1

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

سری سوال : یک ۱

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

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/کد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱- کدامیک از دانشمندان زیر نقش میکروارگانیسم ها در فساد مواد غذایی را ثابت نمود؟

۱. آندرسن ۲. مارتین ۳. پاستور ۴. آپرت

۲- ضریب کرویت برای گیلان چقدر است؟

۱. ۹۵٪ ۲. ۸۵٪ ۳. ۷۵٪ ۴. ۶۵٪

۳- از کدام دستگاه بیشتر برای اندازه گیری رنگ رب گوجه فرنگی استفاده می شود؟

۱. مکبث-مانسل ۲. هانترب ۳. لایباند ۴. مگنس تایلر

۴- برای تهیه کنسرو نخود فرنگی مقدار مواد غیرقابل حل در الکل آن باید بیندر صد باشد.

۱. ۱۱-۱۲/۵ ۲. ۱۳/۵-۱۴ ۳. ۱۴-۱۶/۵ ۴. ۱۶/۵-۱۸

۵- استفاده از آب با سختیبرای ایجاد یک بافت مناسب در تهیه کنسرو اکثر میوه ها و سبزی ها پیشنهاد می گردد؟

۱. ۷۰ ppm ۲. ۸۰ ppm ۳. ۹۰ ppm ۴. ۱۰۰ ppm

۶- کدام قند در سطح وسیع در صنایع کنسروسازی خصوصا در کمپوت میوه ها و آب میوه ها مورد استفاده قرار می گیرد؟

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

۷- در تهیه خیار شور و انواع ترشیجات استفاده از کدامیک ضمن تولید فشار اسمزی بالا، از لحاظ سرعت نفوذ به داخل بافت مواد غذایی ارجحیت دارد؟

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

۸- کدام صمغ در تهیه سالادها و سس ها و بویژه به عنوان یک جزء ضروری در سالادهای مقاوم به حرارت به کار برده می شود؟

۱. صمغ عربی ۲. صمغ گوار ۳. صمغ دانه اقاچیا ۴. صمغ گزانتان

۹- برای کدامیک از محصولات زیر از دمیدن هوا در دستگاه های شستشو استفاده می شود؟

۱. هلو ۲. آلو ۳. گوجه فرنگی ۴. نخود فرنگی

۱۰- غربال های استوانه ای برای درجه بندی وجداسازی کدام مواد غذایی زیر کاربرد دارند؟

۱. هلو ۲. زردآلو ۳. گیلان ۴. لوبیا

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱۱- از درجه بندی تصویری برای دسته بندی کدام محصول استفاده می شود؟

۱. نخود ۲. خیار ۳. تخم مرغ ۴. ذرت

۱۲- روش پوست گیری با بخار برای کدام محصول کاربرد دارد؟

۱. هلو ۲. سیب زمینی ۳. ذرت ۴. گیلان

۱۳- برای پوست گیری کدامیک می توان محلول نمک اشباع جوشان به کار برد؟

۱. سیب زمینی ۲. هویج ۳. گوجه فرنگی ۴. گلابی

۱۴- انرژی لازم برای خرد کردن یک قطعه متناسب با میزان مساحت آن قطعه بیانگر کدام قانون است؟

۱. قانون کیک ۲. قانون رتینگر ۳. قانون باند ۴. قانون استوک

۱۵- برای خرد کردن ادویه ها از کدام نوع آسیاب استفاده می شود؟

۱. صفحه ای ۲. چکشی ۳. غلطکی ۴. ساچمه ای

۱۶- طبق قانون استوک سرعت جدا شدن دو فاز با اندازه ذرت فاز پراکنده رابطه و با ویسکوزیته فاز پیوسته رابطه دارد

۱. مستقیم - معکوس ۲. معکوس - مستقیم ۳. مستقیم - مستقیم ۴. معکوس - معکوس

۱۷- در کشور ایران طبق استاندارد حداقل مقدار پرکردن محصول باید درصد کل گنجایش بسته باشد؟

۱. 30 ۲. 50 ۳. 70 ۴. 90

۱۸- برای پر کردن محصولات غلیظ مانند رب، مربا و انواع مختلف مایعات در سطح وسیع از کدام نوع پرکن استفاده می شود؟

۱. وزنی ۲. پیستونی ۳. تحت خلا ۴. کاسه ای

۱۹- کدام نوع ورق در ساخت قوطی های نوشابه های گازدار کاربرد دارد؟

۱. MR ۲. MS ۳. N ۴. D

۲۰- میزان قلع مورد استفاده برای حلب ورق را با کدام علامت نشان می دهند؟

۱. L ۲. N ۳. D ۴. E

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۱- فولاد عاری از قلع چه نام دارد؟

۱. DCR ۲. TFS ۳. STA ۴. EST

۲۲- ۳۰ تا ۹۰ درصد لاک ها را کدامیک تشکیل می دهند؟

۱. رزین ها ۲. حلال ها ۳. پیگمان ها ۴. موادافزودنی

۲۳- رطوبت اولیه لوبیا برای تهیه کنسرو باید چند درصد باشد؟

۱. ۱۰-۱۴ درصد ۲. ۱۵-۲۰ درصد ۳. ۱۷-۱۹ درصد ۴. ۲۰-۳۰ درصد

۲۴- در تهیه سس مایونز کدام مرحله از اهمیت فوق العاده ای برخوردار بوده و عمر انبارداری محصول بستگی زیادی به انجام صحیح این فرایند دارند؟

۱. پرکردن ۲. درپوش گذاری ۳. برچسب زنی ۴. شرایط انبار

۲۵- طبق استاندارد کشوری، میزان مواد خشک قابل حل در مارمالاد حداقل چند درصد می باشد؟

۱. ۳۰ درصد ۲. ۴۵ درصد ۳. ۵۰ درصد ۴. ۶۵ درصد

۲۶- کدامیک از باکتری های زیر در کنسرو تولید گاز نمی کنند؟

۱. کلستریدیوم ها ۲. اسیلوس پلی میکسا ۳. باسیلوس ماسرانس ۴. آلکالیژنس

۲۷- عامل فساد کمپوت هلو و محصولات مشابه کدام میکروارگانیسم می باشد؟

۱. کلستریدیوم اسپروژنز ۲. باسیلوس ماسرانس ۳. لوکونستوک مزنتروئید ۴. باسیلوس سوبتیلیس

۲۸- فساد سولفیدی توسط کدام میکروارگانیسم زیر ایجاد می شود؟

۱. لاکتوباسیلوس برویس ۲. کلستریدیوم پاستوریانوم
۳. کلستریدیوم نیگریفیکانس ۴. کلستریدیوم هیستولپتیکوم

۲۹- عامل ایجاد فساد ترشیدگی مسطح در مواد غذایی اسیدی نظیر گوجه فرنگی کدام است؟

۱. باسیلوس کوآگولانس ۲. باسیلوس استناروترموفیلوس
۳. باسیلوس ماسرانس ۴. باسیلوس پلی میکسا

۳۰- مهمترین عامل فساد گازدار در مواد غذایی کنسروی کدام است؟

۱. کلستریدیوم هیستولپتیکوم ۲. کلستریدیوم اسپروژنفر
۳. کلستریدیوم ترموساکارولپتیکوم ۴. کلستریدیوم بیفرمنتاس

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۳۱- وجود کدام عنصر در ترکیب ورقه حلب قوطی موجب می شود احتمال خوردگی کاهش یابد؟

۱. فولاد ۲. فسفر ۳. مس ۴. گوگرد

۳۲- تشکیل سولفید قلع تیره رنگ در روی سطح فلز در حلب ورق های بدون لعاب چه نام دارد؟

۱. زنگ زدگی ۲. استینینگ ۳. خورده شدن قلع ۴. کنده شدن لاک

۳۳- کدامیک از موارد زیر مطابق استاندارد نباید هیچ گونه از این مورد در محصول وجود داشته باشد؟

۱. حشرات ۲. شن و ماسه ۳. ساقه و برگ ۴. باکتری

۳۴- در سیستم انگلیسی متال بوکس، میزان رینکل در محدوده تقسیم بندی کدام است؟

۱. 0-10 ۲. 0-8 ۳. 0-6 ۴. 0-4

۳۵- برای بررسی وضعیت پخت لاک از کدام محلول استفاده می شود؟

۱. کلارک ۲. پنبه آغشته به استن ۳. فروسیانورپتاسیم ۴. اسید کلریدریک

۳۶- ظاهر شدن لکه های کدام رنگ در سطح ورق نشان دهنده نقاط عاری از قلع است؟

۱. آبی ۲. قهوه ای ۳. قرمز آجری ۴. سیاه

۳۷- برای بررسی وضعیت بهداشتی کنسروها، برای تشخیص کلستریدیوم ها از کدام محیط کشت استفاده می شود؟

۱. رنج سرم آگار ۲. مالت اکستراکت آگار ۳. ویوله ردبایل آگار ۴. بانثومایسین

۳۸- رایج ترین دستگاه مورد استفاده برای ارزیابی رنگ رب کدام است؟

۱. رفاکتومتر ۲. هانترب ۳. مانومتر ۴. دسیکاتور

۳۹- برای تعیین میزان نمک سس مایونز از کدام روش استفاده می شود؟

۱. رفاکتومتر ۲. ولهارد ۳. مور ۴. پنترومتر

۴۰- طبق استاندارد ماده خشک محلول مربا حداقل چند درصد باید باشد؟

۱. 20 ۲. 45 ۳. 65 ۴. 70

1411526 - 01-02-2

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

سری سوال : یک ۱

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

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درسی : کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درسی : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱- حداکثر میزان سختی آب مورد استفاده برای عمل شستشو و آب مصرفی کارخانه چقدر است؟

۱. ppm ۵۰ ۲. ppm ۱۰۰ ۳. ppm ۱۵۰ ۴. ppm ۲۰۰

۲- بالابودن کدام یک از عوامل زیر در آب باعث ایجاد رسوب یا کدورت در کنسرو می شود؟

۱. آهن ۲. سولفید
۳. کلر ۴. سولفات

۳- تنها شیرین کننده ای که استفاده از آن در تمامی مواد غذایی مجاز می باشد کدام است؟

۱. دکستروز ۲. انورت ۳. ساکاروز ۴. فروکتوز

۴- کدامیک از صمغ های زیر با قابلیت جذب آب بالا و قدرت پایدارکنندگی خوب در غذاهای کنسروی، سس ها، شربت ها و پودینگ ها به کار می رود؟

۱. گزانتان ۲. کاراجینان ۳. گوار ۴. فورسلاران

۵- کدامیک از موارد زیر نادرست است؟

۱. کاپاکاراجینان به یون های پتاسیم حساس است
۲. یوتاکاراجینان به یون های کلسیم بسیار حساس است.
۳. در تاپینگ های کنسروی از یوتاکاراجینان در سطح ۰/۳ درصد جهت تثبیت کف و افزایش حجم استفاده می شود
۴. در تهیه غذای کودک استفاده از یوتاکاراجینان به میزان ۰/۲ باعث پایداری پروتئین ها می شود.

۶- برای کشتن حشرات و جداکردن آنها از محصول از کدامیک از جداکننده های زیر استفاده می شود؟

۱. پنوماتیکی ۲. مغناطیسی ۳. غربالی ۴. انتولیتز

۷- برای پوست گیری محصولات ریشه ای مانند سیب زمینی و هویج که پوست ضخیم دارند از کدامیک از روش های زیر می توان استفاده کرد؟

۱. سایشی ۲. اسیدی
۳. بخار ۴. انجمادی

۸- از کدامیک از دستگاه های زیر برای خردکردن سبزی های خشک، نشاسته و ادویه ها استفاده می شود؟

۱. آسیاب غلطکی ۲. آسیاب صفحه ای
۳. آسیاب چکشی ۴. آسیاب گلوله ای

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰: تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درسی: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۹- براساس قانون استاندارد برخی کشورها حداقل مقدار مجاز قند شربت چند درجه بریکس می باشد؟

۱. ۴۵ ۲. ۳۵ ۳. ۲۵ ۴. ۱۵

۱۰- هر درجه سالومتر معادل چند درصد نمک می باشد؟

۱. ۰/۴۶۲ ۲. ۰/۲۴۶ ۳. ۰/۶۲۴ ۴. ۰/۲۶۴

۱۱- کدامیک از دستگاه های پرکن زیر از تمیزترین و باصرفه ترین تکنیک های پرکردن مواد غذایی مایع بخصوص انواع با ویسکوزیته پایین به شمار می رود؟

۱. وزنی ۲. حجمی ۳. تحت خلا ۴. کاسه ای

۱۲- کدام نوع ورق دارای مس بیشتری است و برای ساخت قوطی های مخصوص ساورکرات استفاده می شود؟

۱. نوع L
۲. MR
۳. MS
۴. MC

۱۳- کدامیک از انواع ورق های زیر حاوی اکسید آلومینیوم بوده و برای ساخت قوطی های کششی به کار می رود؟

۱. MR ۲. MC ۳. D ۴. MS

۱۴- کدامیک از محصولات زیر دارای خاصیت خوردگی متوسط بوده و نیاز به پوشش قلعی برابر ۶/۵ گرم در مترمربع در سطح داخلی و یا ۸/۲ گرم در متر مربع با لاک دارند؟

۱. گیلان ۲. ذرت
۳. اسفناج ۴. سیب

۱۵- کدامیک جزء رزین های طبیعی می باشد؟

۱. اولئورزین ها
۲. وینیل ها
۳. ارگانوسل ها
۴. آکرلیک ها

۱۶- کدامیک از ورق های زیر اصطلاحاً فولاد عاری از قلع می نامند؟

۱. DCR ۲. TFS ۳. HDF ۴. EDP

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱۷- برای کدامیک از میوه های زیر می توان از قوطی با درپوش قلع بدون لاک استفاده کرد؟

۱. گیلان
۲. گلابی
۳. توت فرنگی
۴. آلو قرمز

۱۸- در مراحل شستشو و تمیز کردن سیب جهت تهیه کمپوت، در صورتی که جهت دفع آفات نباتی از سموم آرسنیک استفاده شده باشد، افزودن کدام ماده به آب شستشو، آن را برطرف می نمایند؟

۱. اسید استیک
۲. اسید سیتریک
۳. اسید کلریدریک
۴. سود

۱۹- بریکس نهایی مربوط به کمپوت گلابی بایستی حداقل چند درجه باشد؟

۱. C30-35
۲. C25-27
۳. C20-24
۴. C15-19

۲۰- برای ممانعت از قهوه ای شدن گلابی در مرحله پوست گیری و هسته گیری از کدام محلول زیر استفاده می شود؟

۱. اسید سیتریک
۲. آب نمک
۳. سود
۴. اسید کلریدریک

۲۱- کاربرد شربت غلیظ برای کمپوت گیلان باعث ایجاد کدام حالت زیر می شود؟

۱. حفظ حالت رسیدگی
۲. بروز مزه طبیعی گیلان
۳. افزایش PH
۴. حالت چروک

۲۲- رطوبت اولیه لوبیا برای تهیه کنسرو باید چند درصد باشد؟

۱. ۱۰-۱۴ درصد
۲. ۱۵-۲۰ درصد
۳. ۱۷-۱۹ درصد
۴. ۲۰-۳۰ درصد

۲۳- برای خیساندن لوبیا، اگر سختی آب خیلی بالا باشد با افزودن کدام ماده می توان به لطافت لوبیا کمک کرد؟

۱. اسید سیتریک
۲. استاکیوز
۳. هگزامتاسفات
۴. بی سولفات سدیم

۲۴- مدت زمان بلانچینگ در لوبیا، با کدام عامل زیر مرتبط می باشد؟

۱. شستشو
۲. خیساندن
۳. سنگ گیری
۴. پر کردن

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درسی: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۵- طبق استاندارد، بریکس نهایی رب بسته بندی شده باید چند درجه باشد؟

۱. ۲۵ درجه
۲. ۲۸ درجه
۳. ۳۴ درجه
۴. ۳۶ درجه

۲۶- میزان اسیدهای چرب آزاد در تهیه مایونز و سس سالاد چه میزان می باشد؟

۱. بیشتر از ۵٪ بر حسب اسید اولئیک
۲. بیشتر از ۱۰٪ بر حسب اسید لینولئیک
۳. کمتر از ۵٪ بر حسب اسید اولئیک
۴. کمتر از ۱۰٪ بر حسب اسید لینولئیک

۲۷- برای ضد عفونی و عاری بودن تخم مرغ ها از آلودگی میکروبی سالمونلا از کدامیک از موارد زیر استفاده نمی شود؟

۱. ترکیبات کلره
۲. پرکلرین
۳. پارافین
۴. هگزا متافسفات

۲۸- در تهیه سس مایونز کدام مرحله از اهمیت فوق العاده ای برخوردار بوده و عمر انبارداری محصول بستگی زیادی به انجام صحیح این فرآیند دارد؟

۱. پر کردن
۲. درپوش گذاری
۳. برچسب زنی
۴. شرایط انبار

۲۹- میزان روغن مورد استفاده در تهیه سس های سالاد حداقل چند درصد بوده و میزان تخم مرغ مایع آن نباید از چند درصد وزنی کمتر باشد؟

۱. ۱۵٪ - ۲٪
۲. ۲۰٪ - ۳٪
۳. ۳۰٪ - ۴٪
۴. ۴۰٪ - ۶٪

۳۰- طبق استاندارد کشوری، میزان مواد خشک قابل حل مارمالاد حداقل چند درصد می باشد؟

۱. ۳۰ درصد
۲. ۴۵ درصد
۳. ۵۰ درصد
۴. ۶۵ درصد

۳۱- برای تلخی زدایی زیتون، رایج ترین روش استفاده از کدام محلول زیر می باشد؟

۱. شکر
۲. هیدروکسید سدیم
۳. هیدروکسید پتاسیم
۴. اسید سیتریک

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درسی: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۳۲- کدامیک جزو باکتری های اسپوردار ترموفیل می باشد؟

۱. باسیلوس ماسرانس
۲. باسیلوس پلی میکسا
۳. کلستریدیوم بوتیریکم
۴. باسیلوس کواگولانس

۳۳- عامل فساد کمپوت هلو و محصولات مشابه کدام میکروارگانیسم می باشد؟

۱. لوکونستوک مزنتروئید
۲. باسیلوس ماسرانس
۳. باسیلوس سوبتیلیس
۴. کلستریدیوم اسپوروژنز

۳۴- فساد سولفیدی توسط کدام میکروارگانیسم زیر ایجاد می شود؟

۱. لاکتوباسیلوس برویس
۲. کلستریدیوم پاستوریانوم
۳. کلستریدیوم نیگریفیکانس
۴. هیستولیتیکوم

۳۵- مهمترین عامل فساد گازدار در مواد غذایی کنسروی کدام است؟

۱. کلستریدیوم هیستولیتیکوم
۲. کلستریدیوم ترموساکارولیتیکوم
۳. کلستریدیوم اسپوروژنز
۴. کلستریدیوم بیفرمنتاس

۳۶- براساس خاصیت خوردگی، کدامیک از مواد غذایی زیر در گروه خورنده قوی تقسیم بندی می شوند؟

۱. نخودفرنگی
۲. توت فرنگی
۳. هلو
۴. لوبیا

۳۷- وجود کدام عنصر در ترکیب ورقه حلب قوطی موجب می شود احتمال خوردگی کاهش یابد؟

۱. فولاد
۲. فسفر
۳. مس
۴. گوگرد

۳۸- تشکیل سولفید قلع تیره رنگ در روی سطح فلز در حلب ورق های بدون لعاب چه نام دارد؟

۱. زنگ زدگی
۲. استینینگ
۳. خورده شدن قلع
۴. کنده شدن لاک

سری سوال : ۱ یک

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

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی / گد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۳۹- برای بررسی وضعیت بهداشتی کنسروها، برای تشخیص کلستریدیوم ها از کدام محیط کشت استفاده می شود؟

۱. ارنج سرم آگار

۲. مالت اکستراکت آگار

۳. ویوله رد بایل آگار

۴. بانئومایسین

۴۰- برای تعیین میزان نمک سس مایونز از کدام روش استفاده می شود؟

۱. رفراکتومتر

۲. ولهارد

۳. مور

۴. پنترومتر

1411526 - 01-02-1

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

سری سوال : یک ۱

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

تعداد سوالات : تستی : ۳۰ تشریحی : ۰

عنوان درسی : کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱- جهت جلوگیری از تبدیل کلروفیل به فنوفیتین از کدام ترکیب زیر استفاده می شود؟

۱. کلرید سدیم ۲. کربنات سدیم ۳. کلرید کلسیم ۴. کلرید منیزیم

۲- فرآیند حرارتی ۱۲D برای کدامیک از مواد غذایی زیر استفاده می شود؟

۱. گوجه فرنگی ۲. آناناس ۳. گلابی ۴. نخودفرنگی

۳- کدامیک از میکروارگانیسم های زیر در PH کمتر از ۴/۵ قادر به رشد می باشد؟

۱. باسیلوس کوآگولانس ۲. کلستریدیوم بوتولینیم

۳. باسیلوس استئاروترموفیلوس ۴. کلستریدیوم اسپروژنز

۴- مواد پکتیکی تحت تأثیر آنزیم های مترشحه ی میکروارگانیسم ها هیدرولیز می شوند. پیامد آن چه خواهد بود؟

۱. نرم شدن بافت میوه ها و سبزی ها ۲. قهوه ای شدن میوه ها

۳. خشک شدن بافت میوه ها و سبزی ها ۴. زرد شدن سبزی ها

۵- برای اندازه گیری رنگ مواد غذایی با کدام روش، رنگدانه بافت میوه یا سبزی به کمک حلال استخراج می گردد؟

۱. لایباند ۲. اسپکتروفتومتر ۳. هانتربل ۴. رنگ سنج دیسکی

۶- از پنترومتر نوع Maturometer برای ارزیابی بافت کدام ماده استفاده می گردد؟

۱. توت فرنگی ۲. سیب زمینی ۳. سیب درختی ۴. نخود فرنگی

۷- سختی آب ناشی از کدام املاح است؟

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

۸- قلیائیت کل، مجموع کدام پارامترها است؟

۱. قلیائیت کربناته و بیکربناته ۲. قلیائیت سولفات و بیسولفات

۳. قلیائیت سولفیدی و سولفات ۴. سختی دائم و موقت

۹- به مخلوط گلوکز و فروکتوز چه می گویند؟

۱. انورت ۲. ساکاروز ۳. دی ساکارید ۴. دکستروز

۱۰- برای کنترل آلودگی ادویه ها از چه فرآیندی استفاده می گردد؟

۱. پاستوریزاسیون ۲. استریلیزاسیون خشک

۳. حرارت با بخار ۴. استفاده از رطوبت و شستشو

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱۱- منظور از رنگ های ضمانتی کدام است؟

۱. رنگ های طبیعی که جهت استفاده نیاز به تأیید دارند
۲. رنگ های طبیعی که استفاده خوراکی ندارند
۳. رنگ های مصنوعی که با رنگ طبیعی مخلوط شده اند
۴. رنگ های مصنوعی که جهت استفاده نیاز به تأیید دارند

۱۲- حداکثر سختی آب مورد استفاده برای شستشو مواد غذایی در عملیات کنسروسازی چند ppm است؟

۱. ۷۵
۲. ۱۵۰
۳. ۲۲۰
۴. ۳۱۰

۱۳- از دستگاه انتولیتزر برای چه منظور استفاده می گردد؟

۱. جداکردن قطعات فلزی
۲. جداکردن هوایی ذرات کروی
۳. کشتن حشرات
۴. شستشوی غلات

۱۴- برای پوست گیری میوه و سبزی ها با روش محلول قلیایی از کدام ماده استفاده می گردد؟

۱. محلول غلیظ آب نمک
۲. محلول رقیق سولفات
۳. محلول غلیظ سولفید
۴. محلول رقیق هیدروکسید

۱۵- برای پوست گیری محصولاتی مثل پیاز و فلفل، عمدتاً از چه روشی استفاده می گردد؟

۱. پوست گیری انجمادی
۲. پوست گیری با شعله
۳. پوست گیری با محلول اسیدی
۴. پوست گیری با بخار

۱۶- مطابق کدام قانون، انرژی لازم برای خرد کردن یک قطعه متناسب است با نسبت مقدار اولیه ی یک بعد معین (مثل طول) به مقدار نهایی همان بعد؟

۱. کیک
۲. پاسکال
۳. تنش - کرنش
۴. رتینگر

۱۷- از کدام نوع آسیاب برای خرد کردن ادویه ها و رنگ های غذایی استفاده می گردد؟

۱. برشی
۲. غلطکی
۳. ضربه ای
۴. ساچمه ای

۱۸- یکی از عملیات بسیار مرسوم در خرد کردن اجزاء مایعات که به منظور ایجاد حالت پایدار در یک امولسیون در مقابل دوفازه شدن انجام می گیرد، کدام است؟

۱. آنزیم بری
۲. هموزنیواسیون
۳. کلونیدی
۴. سورتینگ

۱۹- به فرایند حرارتی نسبتاً ملایم که اساساً به منظور غیر فعال ساختن آنزیم ها در سبزی ها و برخی از میوه ها انجام می گیرد، چه می گویند؟

۱. پیکینگ
۲. پانلینگ
۳. بلانچینگ
۴. سوختگی

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۰- از رفراکتومتر برای اندازه گیری چه کمیتی استفاده می گردد؟

۱. درصد قند شربت ۲. غلظت آب نمک ۳. سختی آب ۴. درجه حرارت مواد

۲۱- برای پر کردن قوطی از محصولات غلیظ مانند رب و مربا، از چه نوع پرکنی استفاده می گردد؟

۱. مواد جامد ۲. تحت خلاء ۳. پیستونی ۴. وزنی

۲۲- روش های قلع اندود کردن ورق های فولادی کدام است؟

۱. رنگ پاشی - تزریق با بخار ۲. تزریق با بخار - حرارتی
۳. حرارتی - مه پاشی ۴. غوطه وری - الکترولیز

۲۳- کدام گزینه به لاک ذرت معروف است؟

۱. لاک R ۲. لاک C ۳. لاک A ۴. لاک B

۲۴- جهت خارج ساختن هوا در بسته بندی موادی مانند شیر خشک از تزریق کدام گازهای بی اثر استفاده می گردد؟

۱. ازت و گاز کربنیک ۲. منواکسید کربن
۳. آمونیاک ۴. منواکسید کربن و آمونیاک

۲۵- مقاومت ظروف شیشه ای در مقابل شوک های حرارتی حداکثر چند درجه سانتیگراد می باشد؟

۱. ۵۰ ۲. ۷۰ ۳. ۹۰ ۴. ۱۱۰

۲۶- به طور کلی فرایند حرارتی در کنسروسازی به دو منظور اصلی صورت می گیرد. این دو منظور کدام است؟

۱. پخت محصول - سالم سازی محصول ۲. رنگ بری محصول - بو بری محصول
۳. رنگ بری محصول - سورتینگ کردن محصول ۴. سورتینگ کردن محصول - پخت محصول

۲۷- به طور کلی برای حذف میکروارگانیسم ها در کدام غذاها، به ترتیب از فرایند حرارتی استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون استفاده می گردد؟

۱. قلیایی - اسیدی ۲. کم قلیا - قلیایی ۳. اسیدی - قلیایی ۴. کم اسید - اسیدی

۲۸- این عبارت "مدت زمان لازم (بر حسب دقیقه) جهت از بین رفتن ۹۰ درصد جمعیت میکروبی" مربوط به کدام گزینه است؟

۱. مرگ حرارتی ۲. اندیس D ۳. مرگ سلولی ۴. زمان گرم شدن

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۹- ارزش کشندگی برای بیان چه مقداری استفاده می گردد؟

۱. تعداد میکروارگانیزم های کشته شده پس از عملیات حرارتی

۲. مدت زمان عملیات حرارتی

۳. تعداد میکروارگانیزم های باقیمانده پس از عملیات حرارتی

۴. تعداد دفعات استریلیزاسیون تجارتي

۳۰- از تجهیزاتی شبیه اتوکلاو جهت تأمین دماهای بالاتر از چند درجه استفاده می گردد؟

۲۵۰ .۴

۲۰۰ .۳

۱۵۰ .۲

۱۰۰ .۱

1411526 - 00-01-2

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

سری سوال : یک ۱

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

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱- کدام مورد در رابطه با فساد انواع مواد غذایی صحیح نمی باشد؟

۱. فساد پروتئین ها اغلب به صورت گندیدگی می باشد.
۲. چربی ها توسط لیپازهای میکروبی هیدرولیز می شوند.
۳. اکثر آنزیمهایی که سبب فساد می شوند دارای ترکیبات پروتئینی هستند.
۴. چربی ها منبع اصلی انرژی است که توسط میکروارگانیسم ها مصرف می شوند.

۲- در کدام روش ارزیابی رنگ مواد غذایی، رنگ های اصلی بر اساس پنج رنگ قرمز، آبی، سبز، زرد و ارغوانی طبقه بندی می شوند؟

۱. سیستم C.I.E
۲. سیستم مانسل
۳. سیستم U.C.L
۴. سیستم I.C.I

۳- مهمترین عامل که مناسب بودن یک محصول را به منظور فرآیند کردن تعیین می کند، کدام مورد است؟

۱. رنگ محصول
۲. میزان رسیدگی
۳. طعم محصول
۴. ترکیب شیمیایی محصول

۴- بالا بودن سولفات در آب استفاده شده در صنایع کنسروسازی، کدام مشکل را ایجاد می کند؟

۱. ایجاد رسوب یا کدورت
۲. تشدید خوردگی و کاهش قدرت کفزایی شوینده ها
۳. ایجاد لکه های زنگ
۴. ایجاد بوی گوگرد

۵- استفاده از صمغ ها در فرآورده های غذایی، منجر به کدام یک از موارد زیر می گردد؟

۱. افزایش تردی مواد غذایی
۲. افزایش سرعت تبخیر آب
۳. بهبود قوام مواد غذایی
۴. حفظ و نگهداری آب

۶- برای محصولاتی مانند نخودفرنگی که مقاومت مکانیکی بالایی دارند، از کدام سیستم شستشودهنده استفاده می شود؟

۱. استفاده از حوضچه های شستشو
۲. استفاده از شستشودهنده شناوری
۳. استفاده از آب فشان ها
۴. استفاده از استوانه های گردان

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰: تشریحی: ۰
سری سوال: ۱: یک

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۷- کدام مورد در مورد پوست گیری سایشی درست است؟

۱. میزان ضایعات این روش کم است.
۲. سرعت عملیات این روش پایین است.
۳. برای محصولات با پوست ناصاف، عملیات پوست گیری کامل انجام می شود.
۴. میزان زباله و فاضلاب حاصل از پوست گیری پایین است.

۸- در کدام نوع از آسیاب، از تنش برشی شدید حاصل از جریان با سرعت بالا برای پراکنده کردن ذرات یا قطرات مایع و تشکیل سوسپانسیون و امولسیون استفاده می گردد؟

۱. آسیاب های کلونیدی
۲. آسیاب های غلطکی
۳. آسیاب های چکشی
۴. آسیاب های گلوله ای

۹- کدام مورد از اهداف بلانچینگ نیست؟

۱. کاهش بار میکروبی محصول
۲. خروج هوا و گازهای محبوس در منافذ و لابلای بافتها و کمک به ایجاد خلاء
۳. جلوگیری از نرم شدن بافت سبزیها و میوهها
۴. کاهش حجم محصول

۱۰- فضای خالی سرقوطی چند درصد کل حجم بسته را تشکیل می دهد؟

۱. ۱۲
۲. ۲
۳. ۱۵
۴. ۶

۱۱- کدام دستگاه پرکن مایع، برای بسیاری از مواد غذایی مایع به ویژه مواد با ویسکوزیته پایین، از تمیزترین و باصرفه ترین روشها به حساب می آید؟

۱. پرکن های وزنی
۲. پرکن های حجمی
۳. پرکن های پیستونی
۴. پرکن های تحت خلاء

۱۲- کدام مورد از مزایای ظروف شیشه ای نیست؟

۱. هزینه پایین تولید
۲. غیرقابل نفوذ به هوا
۳. خنثی بودن از نظر شیمیایی
۴. قابلیت فرم دهی به شکل دلخواه

۱۳- در تکنیک پرکردن داغ، محصول با چه درجه حرارتی داخل بسته پر می شود؟

۱. بالاتر از ۴۰ درجه سانتی گراد
۲. بالاتر از ۵۰ درجه سانتی گراد
۳. بالاتر از ۱۰۰ درجه سانتی گراد
۴. بالاتر از ۸۰ درجه سانتی گراد

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱۴- کدام مورد شامل مواد غذایی اسیدی با pH حدود ۳/۷ تا ۴/۵ می باشند؟

۱. گوجه فرنگی، گلابی، زردآلو، توت فرنگی، پرتغال
۲. خیارشور، آبلیمو و ریواس
۳. سبزی ها، چغندر، کدو و اسفناج
۴. فرآورده های گوشتی، محصولات دریایی، ذرت، لوبیا

۱۵- کدام گزینه در رابطه با سرعت نفوذ حرارت داخل قوطی کنسرو صحیح نمی باشد؟

۱. غذاهای مایع و دانه ای سریع تر از غذاهای جامد گرم می شوند.
۲. انتقال حرارت در مواد غذایی به روش جابجایی زودتر از روش هدایت انجام می شود.
۳. نفوذ دما در قوطی های فلزی سریعتر از قوطی های پلاستیکی و شیشه ای است
۴. در قوطی های بلند جریان انتقال جریان جابجایی کندتر صورت می گیرد

۱۶- کدام مرحله از استریلیزاسیون بیشترین مدت زمان را به خود اختصاص می دهد و طول این زمان چقدر است؟

۱. زمان گرم شدن - ۳۰ الی ۴۰ دقیقه
۲. زمان حرارت دهی در دمای ثابت - ۳۰ الی ۴۰ دقیقه
۳. زمان سرد شدن - ۱۰ الی ۲۰ دقیقه
۴. زمان سرد شدن - ۳۰ الی ۴۰ دقیقه

۱۷- کدام عبارت برای بیان مرتبه یا تعداد استریلیزاسیون تجاری مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. ارزش کشندگی
۲. قدرت کشندگی
۳. اندیس استریلیزاسیون
۴. زمان مرگ حرارتی

۱۸- کدام مورد از روش های اتوکلاو برای فرآیند حرارتی قوطی ها و شیشه ها مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. اتوکلاو ساده
۲. اتوکلاو متحرک
۳. اتوکلاو چرخان
۴. اتوکلاو هیدروستاتیکی

۱۹- در فرآیند حرارتی اسپتیک، برای استریلیزاسیون مواد غذایی با اسیدیته کم، از چه دما و طی چه مدت زمانی استفاده می گردد؟

۱. دمای ۹۳ تا ۹۶ در ۱ تا ۳۰ ثانیه
۲. دمای ۱۳۸ تا ۱۴۹ در ۱ تا ۳۰ ثانیه
۳. دمای ۹۳ تا ۹۶ در ۱۵ تا ۳۰ ثانیه
۴. دمای ۱۳۸ تا ۱۴۹ در ۱۵ تا ۳۰ ثانیه

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درسی: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۰- کدام مورد از مزیت های مبدل حرارتی صفحه ای نیست؟

۱. ارزان قیمت هستند.
۲. مصرف انرژی و آب پایینی دارند.
۳. ظرفیت آن ها به راحتی قابل تغییر است.
۴. مایعات با همه نوع گرانبوی را می توان با این مبدل فرآوری کرد.

۲۱- کدام گزینه از معایب مبدل حرارتی لوله ای به حساب می آید؟

۱. نیاز به تمیز کردن زیاد
۲. سرعت نسبتا پایین جریان مایع
۳. انعطاف پذیری پایین در ظرفیت تولید
۴. سرعت انتقال حرارت پایین

۲۲- در تعیین عمر انبارداری کنسروها، حداقل زمان آزمایش و تعداد قوطی مورد استفاده چقدر است؟

۱. ۳ سال - ۱۵۰ تا ۲۰۰ قوطی
۲. ۵ سال - ۱۵۰ تا ۲۰۰ قوطی
۳. ۳ سال - ۳۰۰ تا ۵۰۰ قوطی
۴. ۵ سال - ۳۰۰ تا ۵۰۰ قوطی

۲۳- کدام گزینه از مشخصات سیب مورد استفاده در کمپوت سازی نیست؟

۱. دارای بافت نسبتا سفت
۲. قند پایین
۳. دارای pH اسیدی
۴. اندازه درشت

۲۴- در فرآیند تولید کمپوت سیب، برای از بین بردن سموم آرسنیکی دفع آفات نباتی، از چه ماده و با چه غلظتی استفاده می شود؟

۱. اسید سیتریک - ۱-۱/۵ درصد
۲. اسید کلریدریک - ۱-۱/۵ درصد
۳. اسید سیتریک - ۲/۵ تا ۵ درصد
۴. اسید کلریدریک - ۲/۵ تا ۵ درصد

۲۵- در مورد فرآیند کمپوت گیلاس، کدام مورد صحیح می باشد؟

۱. با افزایش هر ۱۵ درجه بریکس، زمان فرآیند حرارتی ۵ دقیقه کمتر می شود.
۲. عمل بلانچینگ برای رسیدن گیلاس ها انجام می شود.
۳. در ایران معمولا از گیلاس زرد جهت تولید کمپوت استفاده می شود.
۴. بهترین زمان برداشت گیلاس برای تولید کمپوت، زمان رسیدگی کامل است.

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۶- کدام گزینه در رابطه با تولید کنسرو لوبیا چیتی صحیح است؟

۱. لوبیا قبل از شروع فرآیند، تا زمانی که وزن آن به دو برابر وزن اولیه برسد، خیسانده می شود.
۲. کنسرو لوبیا چیتی در ایران بیشتر در آب نمک تهیه می شود.
۳. هرچقدر مدت بلانچینگ بیشتر شود، مدت زمان خیساندن نیز باید بالاتر باشد.
۴. کنسرو لوبیا در درجه حرارت ۹۰ تا ۱۰۰ درجه سانتی گراد استریل می شود.

۲۷- در انتخاب گوجه فرنگی مناسب جهت تولید رب، کدام مورد اشتباه است؟

۱. ماده خشک پایین
۲. میزان آب کم
۳. اسیدیته بالا
۴. فاقد هسته درشت

۲۸- بریکس نهایی رب گوجه فرنگی در حالت فله و بسته بندی به ترتیب چقدر است؟

۱. ۲۸ و ۳۵
۲. ۳۵ و ۲۸
۳. ۴۱ و ۲۹
۴. ۲۹ و ۴۱

۲۹- در تولید ژل پکتین کدام گزینه اشتباه است؟

۱. درجه متیلاسیون پکتین با متوکسیل بالا، ۵۵-۸۰ درصد است.
۲. pH مناسب برای تهیه یک ژل ۳/۵ تا ۲/۸ است.
۳. میزات قند مناسب برای تشکیل ژل ۶۰ تا ۷۰ درصد است.
۴. در صورت کاهش میزان pH به زیر میزان مناسب، ژل سست تشکیل می گردد یا کلا ژل تشکیل نمی گردد.

۳۰- در رابطه با نگهداری سبزی و میوه ها جهت تولید مربا، گزینه صحیح کدام است؟

۱. روش های حرارتی و برودتی هزینه پایینی دارند.
۲. کیفیت مواد در روش خشک کردن افزایش می یابد.
۳. استفاده از مواد گوگرد دار از روش های غیرشیمیایی رایج در خشک کردن است.
۴. در صورت استفاده از SO₂ در فرآیند نگهداری مواد غذایی، عمده SO₂ مصرف شده طی مرحله پخت مربا از محصول خارج می شود.

۳۱- کدام گروه از میوه ها دارای پکتین بالایی هستند؟

۱. سیب و مرکبات
۲. گیلاس و توت فرنگی
۳. گیلاس و تمشک
۴. توت فرنگی و تمشک

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درسی: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۳۲- حداقل میزان میوه در مربا و نسبت میوه به شکر در مربا به ترتیب کدام گزینه است؟

۱. ۴۵ درصد و نسبت ۵۵ به ۴۵
۲. ۵۵ درصد و نسبت ۴۵ به ۵۵
۳. ۴۵ درصد و نسبت ۴۵ به ۵۵
۴. ۵۵ درصد و نسبت ۵۵ به ۴۵

۳۳- درصد ماده خشک محصول نهایی، غلظت شربت قند و بریکس نهایی محصول مربا به ترتیب چقدر است؟

۱. ۶۵، ۷۰ و ۵۰
۲. ۶۵، ۵۰ و ۷۰
۳. ۵۰، ۶۵ و ۷۰
۴. ۵۰، ۷۰ و ۶۵

۳۴- کدام گزینه در مورد مربای دیابتی صحیح نیست؟

۱. در این مربا از سوربیتول به جای ساکاروز استفاده می شود.
۲. مقدار پکتین استفاده شده در تولید این مربا نسبت به مربای معمولی بیشتر است.
۳. استفاده از مواد نگهدارنده در این مربا ضروری نیست.
۴. به دلیل اثر ملینی که سوربیتول دارد، استفاده زیاد از آن مضر است.

۳۵- گزینه درست در تولید خیار شور را انتخاب کنید.

۱. خیار شور تخمیری بازارپسندی بهتری دارد.
۲. طول خیار مناسب برای خیارشور باید کمتر از ۳ برابر قطر آن باشد.
۳. رنگ مناسب خیار برای این محصول سبز تیره است.
۴. صفت بودن خیار سبب کاهش بازار پسندی و مرغوبیت محصول می گردد.

۳۶- کدام نوع ماهی در تولید کنسرو مطلوب نیست؟

۱. سالمون
۲. ماهی تن
۳. ساردین
۴. سفید

۳۷- محیط نگهداری کنسرو ماهی بایستی دارای چه دما و چه میزان اسیدیته باشد؟

۱. دمای بالای ۲۰ و pH حدود ۷
۲. دمای بالای ۲۰ و pH حدود ۶/۵
۳. دمای پایین تر از ۲۰ و pH حدود ۷
۴. دمای پایین تر از ۲۰ و pH حدود ۶/۵

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درسی: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۳۸- در رابطه با خوردگی قوطی کنسروها کدام گزینه صحیح است؟

۱. مواد غذایی به دلیل pH پایین می توانند سبب خوردگی شوند.
۲. خوردگی از نوع لادکردگی بیشتر در قوطی های حاوی لاک ایجاد می گردد.
۳. مهمترین عامل تغییر رنگ به دلیل حضور آهن و مس و ترکیب آن با گوگرد است.
۴. یون قلع در فرآورده هایی مانند کمپوت گیلان و آلبالو باعث سیاه شدن محصول می گردد.

۳۹- برای جلوگیری از خوردگی خارج قوطی کدام گزینه نامطلوب است؟

۱. قوطی های خالی باید در جای خشک انبار شوند.
۲. بعد از درب بندی باید از شسته شدن قوطی ها خودداری شود.
۳. در مرحله خنک کردن قوطی ها، نباید تا کمتر از ۳۰ درجه سانتی گراد سرد شوند.
۴. سطح خارجی قوطی ها باید روغن کاری شود.

۴۰- میوه ها و سبزی ها از نظر pH دارای چه وضعیتی هستند و بیشتر مستعد کدام نوع از فساد می باشند؟

۱. pH اسیدی و فساد باکتریایی
۲. pH قلیایی و فساد باکتریایی
۳. pH اسیدی و فساد قارچی
۴. pH قلیایی و فساد قارچی

1411526 - 98-99-1

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

سری سوال : یک ۱

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

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درسی : کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱- آنزیم باعث نرم و ژله ای شدن بافت میوه ها و سبزی ها می شود.

۱. پلی فنل اکسیداز ۰۲ پکتیناز ۰۳ لیپاز ۰۴ پروتئیناز

۲- کدامیک از آنزیم های زیر باعث ایجاد طعم شیرین در سیب زمینی های انبار شده در دماهای پایین می شود؟

۱. آمیلاز ۰۲ پکتیناز ۰۳ اکسیداز ۰۴ پکتین متیل استراز

۳- مهمترین عامل در انتخاب ماده اولیه برای کنسرو سازی کدام است؟

۱. رنگ محصول ۰۲ بافت محصول ۰۳ یکنواختی محصول ۰۴ گونه محصول (واریته)

۴- اولین پارامتری که در انتخاب محصولات گوشتی جهت کنسرو کردن باید مورد بررسی قرار گیرد، کدام است؟

۱. خصوصیات ظاهری ۰۲ ترکیبات شیمیایی
۰۳ ارزش تغذیه ای ۰۴ کیفیت میکروبیولوژیکی

۵- حداکثر سختی آب مصرفی در دستگاه آنزیم بری چه مقدار می باشد؟

۱. ۵۰ ppm ۰۲ ۱۵۰ ppm ۰۳ ۷۰ ppm ۰۴ ۱۰۰ ppm

۶- استفاده از آب با سختی برای ایجاد یک بافت مناسب در تهیه کنسرو اکثر میوه ها و سبزی ها پیشنهاد می گردد.

۱. ۷۰ ppm ۰۲ کمتر از ۵۰ ppm ۰۳ ۱۰۰ ppm ۰۴ ۱۵۰ ppm

۷- استفاده از کدام شیرین کننده در تهیه کنسرو مواد غذایی غنی از پروتئین، نامطلوب می باشد؟

۱. قند انورت ۰۲ ساکارز ۰۳ سوربیتول ۰۴ مانیتول

۸- کدام گزینه برای ضد عفونی کردن ادویه ها مناسب نمی باشد؟

۱. کلر ۰۲ اکسید اتیلن ۰۳ اکسید پروپیلن ۰۴ متیل بروماید

۹- مهمترین ویژگی ژلاتین کدام است؟

۱. کف کنندگی ۰۲ تشکیل ژل ۰۳ خاصیت آمفوتری ۰۴ ایجاد ویسکوزیته بالا

۱۰- به ترتیب برای محصولاتی که دانسیته کمتر از یک دارند و محصولاتی که دانسیته بالاتر از یک دارند، از کدام روش شستشو استفاده می شود؟

۱. افشانی - غوطه وری ۰۲ شناورسازی - شستشوی چرخان

۰۲ غوطه وری - شستشودهنده افشانی تسمه ای ۰۴ شناورسازی - افشانی

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱۱- کاربرد دستگاه انتولیتتر (Entolter) کدام است؟

۱. جداکننده پنوماتیکی ۲. جداکننده غربالی ۳. جدا کننده مغناطیسی ۴. جدا کننده حشرات

۱۲- غربال های استوانه ای برای درجه بندی کدامیک از مواد غذایی زیر به کار می روند؟

۱. مواد غذایی دانه ای نظیر نخود و لوبیا ۲. محصولات طویل نظیر خیار
۳. میوه های گرد نظیر سیب و پرتغال ۴. میوه هایی نظیر هلو و زردآلو

۱۳- مهمترین عیب پوستگیری به وسیله ماشین های حاوی تیغه های برش کدام است؟

۱. مصرف آب زیاد ۲. نیروی کارگری زیاد
۳. محدودیت شکل و اندازه ۴. مصرف انرژی زیاد

۱۴- کدام روش پوست گیری برای سیب زمینی مناسب می باشد؟

۱. پوست گیری با بخار ۲. پوست گیری با شعله ۳. پوست گیری انجمادی ۴. هیچ کدام

۱۵- کدام دستگاه برای تهیه پوره به کار می رود؟

۱. کاتر ۲. چاپر ۳. آسیاب گلوله ای ۴. دستگاه تولید پالپ

۱۶- به منظور خرد کردن ادویه هایی نظیر فلفل، میخک و جوز از کدام دستگاه استفاده می گردد؟

۱. آسیاب صفحه ای سوزن دار ۲. دستگاه حبه ساز
۳. چاپر ۴. کاتر

۱۷- روش مرسوم برای خرد کردن اجزاء مایعات کدام است؟

۱. آسیاب غلطکی ۲. دستگاه حبه ساز ۳. آسیاب چکشی ۴. هموژنیزاسیون

۱۸- از آسیاب کلونیدی برای تهیه چه محصولاتی استفاده می گردد؟

۱. مایونز و انواع سس ها ۲. خرد کردن گوشت ۳. خرد کردن غلات ۴. خرد کردن میوه ها

۱۹- در کنسروسازی، از کدام فرایند به منظور اجتناب از تغییرات نامطلوب در رنگ و بافت سبزی ها در فاصله بین برش تا استریلیزاسیون بهره می گیرند؟

۱. آبدهی در خلاء ۲. فرایند UHT ۳. فرایند آسپتیک ۴. بلانچینگ

۲۰- کدامیک از ترکیبات زیر جهت آنزیم بری شیمیایی سبزی ها به کار می رود؟

۱. کربنات سدیم ۲. کربنات کلسیم ۳. گلوتامات سدیم ۴. انیدروسولفورو

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۱- دلیل اصلی اهمیت سرد کردن بعد از عملیات آنزیم بری چیست؟

۱. کاهش بار میکروبی
۲. تبخیر آب محصول
۳. جلوگیری از نرم شدن بافت محصول
۴. جلوگیری از ترک خوردن سطح محصول

۲۲- روش بلانچینگ بخاری برای کدامیک از محصولات زیر توصیه می شود؟

۱. غذاهایی با سطح زیاد
۲. آب میوه
۳. رب
۴. پوره

۲۳- اصطلاح بریکس (Brix) برای کدامیک از موارد زیر به کار می رود؟

۱. فشار اسمزی
۲. درصد قند محلول
۳. فعالیت آبی
۴. فعالیت آنزیمی

۲۴- اهمیت وجود سر فضای خالی سر قوطی در تولید محصولات کنسروی کدام است؟

۱. تثبیت رنگ محصول
۲. ایجاد خلاء
۳. افزایش وزن آبکش
۴. کاهش میزان شربت و یا آب نمک

۲۵- برای ساخت قوطی جهت کنسرو گوشت و ماهی از کدام ورق فولادی استفاده می گردد؟

۱. ورق فولادی نوع L
۲. ورق فولادی نوع MC
۳. ورق فولادی نوع MS
۴. ورق فولادی نوع N

۲۶- ورق D حاوی کدام ترکیب زیر است و برای ساخت چه قوطی هایی استفاده می شود؟

۱. مس - قوطی های ساورکرات
۲. فسفر - مواد غذایی با خورندگی کم
۳. نیتروژن - قوطی نوشابه های گازدار
۴. Al_2O_3 - قوطی های کششی

۲۷- برای ساخت قوطی جهت کنسرو ترشیجات و مواد غذایی با pH کمتر از ۳/۸ از کدام ورق فولادی بهره می گیرند؟

۱. MR
۲. MC
۳. MS
۴. L

۲۸- کدامیک از انواع لاک های قوطی برای تهیه کنسرو میوه هایی نظیر آلبالو و گیلان مناسب می باشد؟

۱. لاک فنولیک
۲. لاک اولئورزین نوع C
۳. لاک اولئورزین نوع R
۴. اپوکسی فنولیک

۲۹- لاک حاوی اکسید روی برای تهیه کنسرو کدامیک از محصولات زیر مناسب نمی باشد؟

۱. ذرت
۲. ماهی
۳. نخود فرنگی
۴. مواد گوشتی به صورت تکه های جامد

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۳۰- در روش های اگزاست حرارتی، خلاء واقعی در کدام مرحله از فرایند قوطی های کنسرو ایجاد می شود؟

۱. پر کردن داغ
۲. عبور دادن قوطی از تونل بخار
۳. درب بندی
۴. سرد کردن پس از فرایند

۳۱- مشکل روش درب بندی تحت خلاء در مورد محصولات حاوی شربت یا آب نمک چیست؟

۱. آسیب مکانیکی به قوطی
۲. تخریب بافت محصول
۳. خنثی شدن خلاء قوطی
۴. بیرون کشیده شدن مقداری از مایع

۳۲- جهت خارج ساختن هوا از بسته های شیر خشک و مواد پودری، اساساً از کدام روش بهره می گیرند؟

۱. اگزاست حرارتی
۲. دربندی تحت خلاء
۳. تزریق گاز ازت
۴. پر کردن داغ محصول

۳۳- نقطه سرد در کنسرو رب گوجه فرنگی در کدام قسمت قوطی قرار دارد؟

۱. مرکز قوطی
۲. یک سوم انتهایی قوطی
۳. نقطه سرد ندارد.
۴. بستگی به این دارد که هم زده شود یا نشود.

۳۴- جهت فرایند حرارتی رب، از کدام گزینه استفاده می شود؟

۱. مبدل حرارتی سطح تراش
۲. روش تزریق بخار
۳. مبدل حرارتی ژویبتر
۴. دستگاه هیدرون

۳۵- به ترتیب در کدام روش تولید رب گوجه فرنگی "قوام رب افزایش می یابد" و "مواد رنگی نامطلوب کمتری وارد محصول می شود"؟

۱. خرد کردن داغ - خرد کردن سرد
۲. خرد کردن سرد - خرد کردن سرد
۳. خرد کردن داغ - خرد کردن داغ
۴. خرد کردن سرد - خرد کردن داغ

۳۶- به چه دلیل معمولاً برای تهیه خیار شور از آب سخت استفاده می شود؟

۱. کاهش نفوذ نمک کلرور سدیم به داخل بافت محصول
۲. جلوگیری از نرم شدن بافت محصول
۳. جلوگیری از فساد محصول
۴. خنثی کردن اسیدیته

۳۷- در تولید زیتون شور، هدف از خواباندن زیتون در مخازن حاوی محلول هیدروکسید سدیم رقیق چیست؟

۱. جلوگیری از فئوفتینه شدن رنگ محصول
۲. تلخی زدایی محصول
۳. خروج گازهای محبوس از بافت محصول
۴. جلوگیری از نرم شدن بافت محصول

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درسی: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۳۸- عامل فساد سولفیدی در قوطی های کنسرو، کدام باکتری است و چه ترکیبی از ماده غذایی را تجزیه می کند؟

۱. کلستریدیوم هیستولیتیکوم - قند
۲. کلستریدیوم بوتولینوم - پروتئین
۳. باسیلوس ماسرانس - قند
۴. کلستریدیوم نیگریفیکانس - پروتئین

۳۹- عامل فساد T.A در قوطی های کنسرو، کدام باکتری می باشد؟

۱. کلستریدیوم ترموساکارولیتیکوم
۲. باسیلوس استتاروترموفیلوس
۳. کلستریدیوم نیگریفیکانس
۴. باسیلوس کوآگولانس

۴۰- اگر سرد کردن قوطی های کنسرو پس از عملیات حرارتی به موقع انجام نشود، کدام فساد ایجاد می شود؟

۱. stock burning
۲. peaking
۳. putrefaction
۴. panning

1411526 - 97-98-2

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

سری سوال : یک ۱

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

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

- ۱- آنزیم باعث نرم و ژله ای شدن بافت میوه ها و سبزی ها می شود.
۱. پلی فنل اکسیداز ۲. پکتیناز ۳. لیپاز ۴. پروتئیناز
- ۲- عامل تولید ترکیبات سیاه رنگ در واکنش با آهن، کدامیک از گزینه های زیر است؟
۱. آنتوسیانین ۲. کارامل ۳. ترکیبات سیانیدی ۴. ترکیبات گوگردی
- ۳- کدامیک از سیستم های رنگی بر اساس ۳ صفت قابل رویت روشنایی، فام و سیری پایه گذاری شده است؟
۱. مانسل ۲. CIE ۳. ICI ۴. UCL
- ۴- برای ارزیابی درجه رسیدگی میوه ها از کدام وسیله استفاده می شود؟
۱. اینستران ۲. رئومتر ۳. نیروسنج مگنس تایلر ۴. Maturometer
- ۵- کدامیک از روش ها یا دستگاه ها برای ارزیابی ترکیبات عطر و طعمی کاربرد دارد؟
۱. رفراکتومتر ۲. اسپکتروسکوپی ۳. اسپکتروفوتومتری ۴. کروماتوگرافی گازی
- ۶- تاثیر سختی آب روی بافت نهایی محصول در کدامیک از مراحل بیشتر است؟
۱. شستشوی مقدماتی ۲. پوست گیری ۳. آنزیم بری ۴. آبکشی نهایی بعد از آنزیم بری
- ۷- مجموع کدام پارامترها، نشان دهنده قلیایی کل خواهد بود؟
۱. قلیائیت کربناته و بی کربناته ۲. قلیائیت سولفات و بی سولفات ۳. قلیائیت کربناته و غیر کربناته ۴. سختی موقت و دائم
- ۸- عامل ایجاد بوی گوگرد در فراورده های کنسروی چیست؟
۱. سولفات ۲. ترکیبات سولفیدی ۳. ترکیبات نیتراتی ۴. بی سولفات
- ۹- حداقل درجه خلوص نمک طعام برای استفاده در کنسروسازی چقدر است؟
۱. ۹۰٪ ۲. ۹۵٪ ۳. ۹۷٪ ۴. ۹۹٪

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱۰- اثر آنتی اکسیدانی محلول های قندی ناشی از چیست؟

الف) وجود گروه های هیدروکسیل در ساختار شیمیایی آنها

ب) ایجاد پوشش در اطراف ماده غذایی توسط محلول قندی و ممانعت از تماس با اکسیژن

ج) وجود گروه های دهیدری یا کتونی روی ساختار شیمیایی آنها

د) خروج اکسیژن در هنگام جوشاندن محلول قندی

۱. الف و ج ۲. ب و د ۳. الف و ب ۴. الف، ب و ج

۱۱- قند انورت برای استفاده در کدام دسته از مواد غذایی مناسب نمی باشد؟

۱. غذاهای با pH خنثی یا پروتئین بالا

۲. غذاهای با pH اسیدی یا پروتئین بالا

۳. کنسرو لوبیا و سیب زمینی

۴. غذاهای دارای نشاسته بالا

۱۲- کدامیک از اشکال ادویه به طور گسترده تری در مواد غذایی استفاده می شود؟

۱. ادویه کامل

۲. ادویه خرد شده

۳. اسانس استخراجی ادویه

۴. عصاره ادویه

۱۳- برای میکروکپسولاسیون روغن های فرار و النورزین، عمدتاً از کدام صمغ بهره می برند؟

۱. صمغ عربی

۲. آلزینات

۳. آگار

۴. کاراگینان

۱۴- رنگ هایی که برای استفاده، نیاز به تأییدیه دارند را اصطلاحاً چه می نامند؟

۱. رنگ های نامحلول در آب

۲. رنگ های محلول در آب

۳. رنگ های غیرضمانتی

۴. رنگ های ضمانتی

۱۵- Vining، به کدام عمل در سیستم های برداشت گفته می شود؟

۱. جداسازی انگور از خوشه هایش

۲. تهیه سرکه از انگور

۳. جداسازی نخود از غلافش

۴. خشک کردن نخود

۱۶- حداکثر سختی آب که برای شستشو (تمیز کردن مرطوب) مورد استفاده قرار می گیرد، چقدر است؟

۱. 50 ppm

۲. 100 ppm

۳. 150 ppm

۴. 200 ppm

۱۷- محصولاتی که دانسیته آنها کمتر از یک است با چه روشی شستشو می شوند؟

۱. افشانی

۲. غوطه وری

۳. شناورسازی

۴. حوضچه شستشو

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰: تشریحی: ۰
سری سوال: ۱ یک

عنوان درسی: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱۸- برای کشتن و جدا کردن حشرات از چه دستگاهی استفاده می شود؟

۱. انتولیتتر ۲. جدا کننده غربالی ۳. جدا کننده پنوماتیکی ۴. سیکلون

۱۹- برای جداسازی بر اساس شکل و اندازه میوه های گرد، کدام نوع غربال کاربرد دارد؟

۱. مسطح ساکن ۲. مسطح متحرک ۳. ارتعاشی ۴. استوانه ای

۲۰- کدام تعریف در مورد سورتینگ صحیح می باشد؟

۱. سورتینگ شامل بازرسی، درجه بندی و جداسازی مواد نامطلوب است.
۲. سورتینگ، پوست گیری محصول بوسیله ماشین است.
۳. سورتینگ، حبه کردن میوه ها به وسیله دستگاه است.
۴. سورتینگ شامل شستشوی محصولات است.

۲۱- برای پوست گیری پیاز، کدام روش مناسبتر است؟

۱. ماشین دارای تیغه برش ۲. پوست گیری با بخار
۳. پوست گیری قلیایی ۴. پوست گیری سایشی

۲۲- برای خرد کردن مواد غذایی نرم از چه نیرویی استفاده می شود؟

۱. نیروی تراکمی ۲. نیروی ضربه ای ۳. نیروی برشی ۴. نیروی سایشی

۲۳- آسیاب مورد استفاده در شکلات سازی کدام گزینه می باشد؟

۱. غلتکی ۲. چکشی ۳. صفحه ای سوزن دار ۴. دو صفحه ای

۲۴- کدامیک از جملات زیر در مورد آنزیم بری صحیح نیست؟

۱. پیاز و فلفل سبز نیازی به بلانچینگ ندارند.
۲. اغلب میوه ها بدون آنزیم بری قوطی می شوند.
۳. دمای مناسب برای آنزیم بری اسفناج ۷۷ درجه سانتیگراد است.
۴. در فرایند انجماد و خشک کردن، زمان بلانچینگ معمولاً طولانی تر از کنسروسازی است.

۲۵- انتقال حرارت در بلانچینگ با کدام روش ها صورت می گیرد؟

۱. هدایت و جابجایی و به صورت پایدار ۲. هدایت و جابجایی و به صورت ناپایدار
۳. فقط هدایت و به صورت پایدار ۴. فقط هدایت و به صورت ناپایدار

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۶- کدامیک جزو نقش های شربت نمی باشد؟

۱. ممانعت از تماس اکسیژن با سطح میوه
۲. ممانعت از خروج مواد فرار
۳. حفظ سفتی بافت محصول
۴. تغییر رنگ محصول

۲۷- طبق استاندارد ملی ایران، حداقل وزن آبکش شده در قوطی کنسروها چقدر است؟

۱. ۴۰٪ کل محتویات قوطی
۲. ۴۵٪ کل محتویات قوطی
۳. ۵۰٪ کل محتویات قوطی
۴. ۵۵٪ کل محتویات قوطی

۲۸- برای پر کردن محصولات گرد، گرانولی و پودری کدام دستگاه پرکن مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. پرکن تحت خلاء
۲. پرکن پیستونی
۳. پرکن کاسه ای
۴. پرکن مواد جامد

۲۹- در تهیه قوطی نوشابه های گازدار از کدام نوع ورق استفاده می شود؟

۱. MR
۲. MS
۳. D
۴. N

۳۰- لاک فنولیک برای کدام دسته از مواد غذایی به کار می رود؟

۱. فراورده های گوشتی
۲. فراورده های حاوی مواد گوگردی
۳. روغن نباتی
۴. کمپوت میوه

۳۱- مقاوم ترین آنزیم نسبت به حرارت در نخود فرنگی کدام است؟

۱. کلروفیلاز
۲. فسفاتاز
۳. پراکسیداز
۴. آلفا آمیلاز

۳۲- ذرت، لوبیا و نخود فرنگی از نظر اسیدیته جزو کدام دسته از مواد غذایی تقسیم بندی می شوند؟

۱. مواد غذایی کم اسید با pH بیشتر از ۵/۳
۲. مواد غذایی با اسیدیته متوسط با pH بین ۵/۳ و ۴/۵
۳. مواد غذایی اسیدی با pH بین ۴/۵ و ۳/۷
۴. مواد غذایی با اسیدیته بالا با pH کمتر از ۳/۷

۳۳- در یک فرایند حرارتی، ارزش کشندگی چه کاربردی دارد؟

۱. برای بیان تعداد میکروارگانیسم های از بین رفته
۲. برای بیان تعداد دفعات استریلیزاسیون
۳. برای بیان مدت زمان لازم استریلیزاسیون
۴. برای بیان میزان درجه حرارت لازم استریلیزاسیون

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۳۹- اگر در آغاز سرد کردن قوطی های کنسرو، فشار اتوکلاو را به یک مرتبه پایین بیاوریم و بخار را سریعاً خارج کنیم؛ کدامیک از اشکالات زیر در قوطی بوجود می آید؟

۱. پانلینگ ۲. بادکردگی ۳. باکلینگ ۴. باز شدن درب قوطی

۴۰- عامل ایجاد بادکردگی سخت در قوطی های کنسرو چیست؟

۱. کلستریدیوم ترموساکارولیتیکوم ۲. هواگیری ناقص
۳. بکارگیری نادرست اتوکلاو ۴. فساد شیمیایی

1411526 - 97-98-1

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

سری سوال : یک ۱

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

تعداد سوالات : تستی : ۴۰ تشریحی : ۰

عنوان درس : کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/کد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱- مراحل کنسروسازی به ترتیب شامل کدام یک از موارد زیر است؟

۱. بلانچینگ - پرکردن - اگزاستینگ - درب بندی - فرایند حرارتی
۲. پرکردن - بلانچینگ - اگزاستینگ - فرایند حرارتی - درب بندی
۳. فرایند حرارتی - بلانچینگ - اگزاستینگ - پرکردن - درب بندی
۴. بلانچینگ - اگزاستینگ - پرکردن - درب بندی - فرایند حرارتی

۲- برای ارزیابی بافت نخود فرنگی از کدام یک از دستگاه های زیر استفاده می شود؟

۱. هانتر لب
۲. ماچورومتر
۳. اینستران
۴. تندرومتر

۳- اولین عاملی که در انتخاب محصولات گوشتی جهت کنسرو کردن باید به آن توجه کرد، کدام یک از عوامل زیر می باشد؟

۱. خصوصیات ظاهری
۲. ترکیبات شیمیایی
۳. ارزش تغذیه ای
۴. کیفیت میکروبیولوژیکی

۴- سختی آب مورد استفاده برای تهیه کنسرو میوه و سبزی چه مقدار بر حسب ppm می باشد؟

۱. ۵۰
۲. ۷۰
۳. ۱۰۰
۴. ۱۵۰

۵- استفاده از کدام شیرین کننده در کنسرو مواد غذایی غنی از پروتئین نامطلوب می باشد؟

۱. سوربیتول
۲. مانیتول
۳. انورت
۴. ساکارز

۶- کدام یک از مواد زیر برای ضد عفونی کردن ادویه ها استفاده نمی شود؟

۱. متیل بروماید
۲. کلر
۳. اکسید اتیلن
۴. اکسید پروپیلن

۷- vincer جهت چه عملی در تهیه کنسرو استفاده می شود؟

۱. لکه گیری
۲. هسته گیری
۳. دم گیری
۴. غلاف گیری

۸- به ترتیب برای محصولاتی که دانسیته بالاتر از یک دارند و محصولاتی که دانسیته کمتر از یک دارند، از کدام روش شستشو بهره می گیرند؟

۱. غوطه وری و شناورسازی - شستشوی چرخان
۲. افشانی - غلطکی
۳. غوطه وری و شناورسازی - افشانی
۴. DUO - دمیدن هوا

۹- انتولیترا، جزء کدام جدا کننده هاست؟

۱. جداکننده مغناطیسی
۲. جداکننده غربالی
۳. جداکننده هوایی
۴. جداکننده حشرات

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درسی: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱۰- برای میوه هایی نظیر هلو و زردآلو از چه درجه بندی استفاده می گردد؟

۱. وزنی ۲. الک ارتعاشی ۳. بر اساس رنگ ۴. کابلی

۱۱- مهمترین عیب پوست گیری به وسیله ماشین های حاوی تیغه های برش کدام است؟

۱. محدودیت شکل و اندازه ۲. نیروی کارگری زیاد
۳. مصرف انرژی زیاد ۴. مصرف آب زیاد

۱۲- از روش پوست گیری با بخار برای چه محصولاتی می توان استفاده کرد؟

۱. پیاز و فلفل ۲. سیب زمینی و هویج
۳. محصولاتی که پوست نازکی دارند. ۴. محصولاتی که بافت نرم و لطیفی دارند.

۱۳- از اشعه مادون قرمز در کدام روش پوست گیری استفاده می شود؟

۱. پوست گیری با اسید ۲. پوست گیری با شعله
۳. پوست گیری با بخار ۴. پوست گیری با سود خشک

۱۴- برای خرد کردن مواد غذایی نرم از چه نیرویی استفاده می شود؟

۱. تراکمی ۲. ضربه ای ۳. برشی ۴. سایشی

۱۵- هموزن کردن در مورد چه محصولاتی استفاده می شود؟

۱. کمپوت میوه ها ۲. آب میوه ها ۳. محصولات گوشتی ۴. سبزیجات

۱۶- کدام یک از میوه های زیر حتماً نیاز به آنزیم بری دارد؟

۱. آناناس ۲. آلبالو ۳. گیلاس ۴. هلو

۱۷- جهت جلوگیری از تبدیل کلروفیل به فتوفتین، چه ماده ای به آب بلانچینگ اضافه می شود؟

۱. اسید اگزالیک ۲. اسید سیتریک ۳. کربنات سدیم ۴. سولفید مس

۱۸- هدف اصلی بلانچینگ چیست؟

۱. خروج هوا و گازهای محبوس ۲. نرم شدن بافت
۳. کاهش بار میکروبی ۴. غیرفعال کردن آنزیم ها

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱۹- دلیل اصلی سرد کردن محصول بعد از انجام آنزیم بری چیست؟

۱. جلوگیری از نرم شدن بافت
۲. تیخیر آب محصول
۳. جلوگیری از ترک خوردن سطح محصول
۴. شوک حرارتی برای نابودی میکروارگانیزم ها

۲۰- بلانچینگ با بخار برای چه محصولاتی توصیه می شود؟

۱. غذاهایی با ضخامت زیاد
۲. غذاهایی با طول زیاد
۳. غذاهایی با سطح زیاد
۴. غذاهای نرم

۲۱- طبق استاندارد ملی ایران، وزن آبکش شده حداقل باید کل محتویات قوطی باشد.

۱. ۷۵ درصد
۲. ۴۵ درصد
۳. ۲۵ درصد
۴. ۹۰ درصد

۲۲- اهمیت فضای خالی سر قوطی (Head space) به کدام عامل زیر مربوط می شود؟

۱. توجیه اقتصادی تولید
۲. سهولت عملیات درب بندی
۳. ایجاد خلأ در داخل بسته
۴. نحوه عملکرد دستگاه پرکنی

۲۳- برای ساخت قوطی های مخصوص مواد غذایی با خورندگی بالا، متوسط و کم به ترتیب از چه نوع ورق فولادی بهره می گیرند؟

۱. MC - MR - L
۲. MC - MR - MS
۳. MR - MC - D
۴. D - MS - L

۲۴- برای کنسرو کردن میوه های رنگی از چه لاکی استفاده می شود؟

۱. لاک فنولیک
۲. لاک حاوی اکسید روی
۳. لاک اولتورزین نوع R
۴. لاک اولتورزین نوع C

۲۵- جهت ممانعت از سیاه رنگ شدن سولفیدی در مواد غذایی پروتئینی از چه لاکی استفاده می شود؟

۱. لاک اولتورزین نوع C حاوی اکسید روی
۲. لاک اولتورزین نوع R فاقد اکسید روی
۳. لاک اپوکسی
۴. لاک وینیل

۲۶- این لاک به نام لاک عمومی یا GP معروف می باشد؟

۱. اولتورزین
۲. وینیل
۳. اپوکسی
۴. فنولیک

۲۷- در روش اگزاست حرارتی در چه هنگام در Head space قوطی کنسرو خلأ ایجاد می شود؟

۱. طی پر کردن داغ
۲. هنگام درب بندی
۳. هنگام عبور دادن قوطی از تونل بخار
۴. پس از سرد کردن قوطی

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درسی: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۸- در روش تزریق گازهای خنثی جهت اگزاست، کدام یک از فراورده های غذایی استفاده می شود؟

۱. سبزیجات ۲. مواد گوشتی ۳. مواد پودری ۴. سس ها

۲۹- در درجه حرارت های بالا، ابتدا آنزیم از بین می رود یا میکروارگانیزم؟

۱. آنزیم ۲. میکروارگانیزم
۳. هر دو با هم نابود می شوند. ۴. بستگی به سایر شرایط ماده غذایی دارد.

۳۰- ملاک استریلیزاسیون در غذاهای کم اسید و دارای اسیدیته متوسط، نابودی کدام باکتری می باشد؟

۱. لاکتوباسیلوس برویس ۲. باسیلوس کوآگولانس
۳. لاکتوباسیلوس مزانتروئیدوس ۴. کلستریدیوم بوتولینوم

۳۱- نقطه سرد در مواد غذایی جامد و مایع (در اتوکلاو ساکن) به ترتیب در کدام قسمت قوطی قرار دارد؟

۱. یک سوم انتهای قوطی - مرکز قوطی ۲. مرکز قوطی - یک سوم انتهای قوطی
۳. مرکز قوطی - مرکز قوطی ۴. مرکز قوطی - یک پنجم انتهای قوطی

۳۲- دلیل استفاده از هوای فشرده در اتوکلاو چیست؟

۱. جلوگیری از باد کردن قوطی در زمان حرارت دادن
۲. جلوگیری از چروکیدگی قوطی در زمان حرارت دادن
۳. تخلیه هوای داخل اتوکلاو قبل از ورود بخار به داخل اتوکلاو
۴. برقراری تعادل فشار بین محفظه اتوکلاو و فشار داخل قوطی موقع سرد کردن

۳۳- منظور از عمل Decotication چیست؟

۱. جذب آب توسط قطعات میوه و سبزی حین خیساندن
۲. جلوگیری از شناوری قطعات میوه در سطح شربت کمپوت ها
۳. کندانس شدن بخار موجود در سر فضای قوطی کنسرو
۴. خیس کردن دانه های لوبیا به منظور خروج استاکیوز و سایر ترکیبات مضر آن

۳۴- برای تعدیل سختی آب جهت خیساندن لوبیا چیتی از چه ماده ای استفاده می شود؟

۱. آب نمک ۲٪ ۲. اسید کلریدریک ۱/۵٪ ۳. سدیم هگزامتافسفات ۴. کربنات کلسیم

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰: تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درسی: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درسی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۳۵- کدام عبارت زیر در خصوص استفاده از روش Cold Break در تولید رب گوجه فرنگی صحیح می باشد؟

۱. برای گوجه فرنگی های سبز و نارس مناسب می باشد.

۲. در این روش قوام رب گوجه فرنگی افزایش می یابد.

۳. باعث غیرفعال شدن آنزیم های پکتولیتیک می شود.

۴. موجب تسهیل عمل فیلتراسیون در صافی های پالپر می گردد.

۳۶- برای حذف هسته، پوسته و سایر ناخالصی ها در رب گوجه فرنگی، صافی اول را و صافی های دوم و سوم را می نامند.

۱. Finisher - Pulper ۲. Pulper - Finisher ۳. Scrubber - Pulper ۴. Finisher - Scrubber

۳۷- رایجترین روش برای تلخی زدایی زیتون کدام است؟

۱. آبدهی در خلأ

۲. خواباندن در محلول سود رقیق

۳. خواباندن در محلول اسید استیک رقیق

۴. شستشو با اسید کلریدریک ۱/۵٪

۳۸- عامل فساد ترشیدگی مسطح در مواد غذایی کم اسید کدام باکتری می باشد؟

۱. باسیلوس استناروترموفیلوس

۲. لاکتوباسیلوس برویس

۳. لوکونستوک مزنتروئید

۴. کلستریدیوم پاستوریانوم

۳۹- عامل فساد T.A در قوطی های کنسرو کدام باکتری می باشد و چه ترکیبی از ماده غذایی را تجزیه می کند؟

۱. کلستریدیوم نیگریفیکانس - پروتئین

۲. کلستریدیوم بوتولینوم - پروتئین

۳. کلستریدیوم ترموساکارولیتیکوم - قند

۴. باسیلوس استناروترموفیلوس - قند

۴۰- اگر سرد کردن قوطی های کنسرو به موقع انجام نشود، کدام فساد ایجاد می شود؟

۱. فساد اکسیداتیو

۲. تورم سرد

۳. تشکیل رسوبات کریستالی

۴. سوختگی انباری

1411526 - 96-97-2

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

سری سوال: یک ۱

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - ، علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱- در ارزیابی بافت مواد غذایی، بالا بودن نسبت تنش به کرنش در مدول الاستیسیته بیانگر کدام گزینه می باشد؟

۱. رسیدگی بیش از حد محصول
۲. تردی محصول
۳. سفت بودن بافت محصول
۴. اسفنجی بودن بافت محصول

۲- وجود ناخالصی های آهن و مس در نمک مورد استفاده در کنسرو سبزیجات باعث کدام گزینه می گردد؟

۱. کدر شدن آب نمک
۲. سفت شدن بافت سبزیجات
۳. بی رنگ شدن سبزیجات
۴. تبدیل رنگدانه کلروفیل به فتوفتین

۳- برای کنترل آلودگی میکروبی ادویه ها از کدام گزینه استفاده می شود؟

۱. حرارت دهی مرطوب
۲. استریلیزاسیون خشک
۳. تونل بخار
۴. مواد منعقد کننده

۴- برای شستشوی محصولاتی نظیر قارچ و مارچوبه که بافت نرم و حساسی دارند، از کدام روش استفاده می گردد؟

۱. روش افشانی
۲. روش غوطه وری
۳. شستشو دهنده شناوری
۴. روش پنوماتیکی

۵- به منظور درجه بندی خیار از کدام گزینه استفاده می گردد؟

۱. الک ارتعاشی
۲. درجه بندی کابلی
۳. درجه بندی غلطکی
۴. شناور سازی در آب نمک

۶- پوست گیری با بخار برای کدامیک از محصولات زیر به کار می رود؟

۱. پیاز
۲. فلفل
۳. زردآلو
۴. سیب زمینی

۷- برای خرد کردن اجزای مایعات کدام گزینه مناسب می باشد؟

۱. دستگاه برش کاسه ای
۲. آسیاب گلوله ای
۳. دستگاه حبه ساز
۴. هموژنیزاسیون

۸- هدف اصلی از فرایند بلانچینگ میوه ها و سبزی ها چیست؟

۱. نرم شدن بافت میوه ها و سبزی ها
۲. خروج هوای محبوس در بافت میوه ها و سبزی ها
۳. کاهش بار میکروبی و تمیز کردن سطح محصول
۴. غیر فعال کرد آنزیم های مؤثر در تغییر رنگ و بافت

۹- برای تثبیت رنگدانه کلروفیل در بلانچرهای آبی از کدام گزینه استفاده می گردد؟

۱. نمک دریا
۲. مواد اکسنده
۳. اسید سیتریک
۴. کربنات سدیم

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱۰- روش بلانچینگ با بخار برای کدامیک از محصولات زیر مناسب تر می باشد؟

۱. لوبیا
۲. پیاز
۳. فلفل سبز
۴. غذاهایی که دارای سطح بزرگی هستند.

۱۱- برای اندازه گیری درصد قند شربت در کمپوت، از چه وسیله ای استفاده می گردد؟

۱. برینومتر
۲. سالومتر
۳. رفاکتومتر
۴. پیکنومتر

۱۲- از دستگاه پرکن مته ای برای کدامیک از محصولات زیر استفاده می شود؟

۱. مواد غذایی مایع
۲. رب
۳. مربا
۴. مواد پودری

۱۳- ورق فولاد مناسب جهت کنسرو مواد شور و میوه های رنگی کدام است؟

۱. فولاد L
۲. فولاد MS
۳. فولاد MR
۴. فولاد MC

۱۴- در ساخت قوطی های نوشابه گازدار از کدام ورق حلب استفاده می گردد؟

۱. حلب ورق نیتروژنه
۲. ورق D
۳. ورق حلب عاری از قلع
۴. ورق فولاد MC

۱۵- لاک مناسب برای کنسرو تن ماهی کدام است؟

۱. لاک ذرت
۲. لاک اولئو رزین نوع R
۳. لاک وینیل
۴. لاک اپواکسی

۱۶- برای کنسرو مواد گوشتی حاوی تکه های جامد از چه لاک نباید استفاده کرد؟

۱. لاک فنولیک
۲. لاک اپواکسی
۳. لاک C
۴. لاک R

۱۷- کدام مورد جزو معایب ظروف شیشه ای در بسته بندی مواد غذایی حساب نمی شود؟

۱. شکننده بودن
۲. سنگینی
۳. قابل رویت بودن مواد داخل ظرف
۴. هزینه تولید بالا

۱۸- لایه خارجی در ظروف پلاستیکی Retort pouch که باعث مقاومت بسته در برابر حرارت اتوکلاو می گردد، کدام است؟

۱. فویل آلومینیوم
۲. پلی استر
۳. پلی استیرن
۴. پلی اتیلن

۱۹- دلیل ایجاد خلأ در داخل قوطی های کنسرو چیست؟

۱. جلوگیری از بادکردگی قوطی در مناطق کم فشار
۲. جلوگیری از پدیده سوختگی انباری
۳. کاهش وزن قوطی و هزینه های حمل و نقل
۴. تسهیل درب بندی

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۰- اگزاستر بخار برای کدامیک از محصولات زیر مناسب نمی باشد؟

۱. کنسرو تن ماهی ۲. کمپوت میوه ۳. کنسرو سبزیجات ۴. کنسرو شیر خشک

۲۱- ملاک استریلیزاسیون در غذاهای کم اسید کدام است؟

۱. نابودی باسیلوس کوآگولانس ۲. انهدام کپک پنی سیلیوم
۳. نابودی کلستریدیوم بوتولینوم ۴. غیر فعال کردن آنزیم های پلی فنل اکسیداز و پکتیناز

۲۲- محل نقطه سرد در کنسرو رب گوجه کجاست؟

۱. کف قوطی ۲. ۱/۳ انتهایی قوطی ۳. مرکز قوطی ۴. سر فضای خالی قوطی

۲۳- تاثیر افزایش دما بر سرعت انهدام میکروارگانیسرها چیست؟

۱. بی تاثیر ۲. افزایشی
۳. کاهش ۴. بسته به نوع میکروارگانیسرها افزایشی یا کاهش

۲۴- کدام گزینه برای بیان تعداد دفعات استریلیزاسیون تجاری مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. اندیس Z ۲. اندیس D ۳. ارزش کشندگی ۴. قدرت کشندگی

۲۵- در کدامیک از سیستم های فرایند حرارتی آسپتیک، ماده غذایی در تماس مستقیم با بخار قرار می گیرد؟

۱. Plate heat exchanger ۲. Tublar heat exchanger
۳. Shell tube exchanger ۴. Steam infusion

۲۶- در طی کدام فرآیند از کنسرو سازی، عملیات پر کردن و درب بندی قوطی ها در سالن فشار و تحت فشار هوای بالا و دمای بالا قرار می گیرند؟

۱. سیستم ژوپیتتر ۲. فرایند آسپتیک
۳. فرایند فلاش ۱۸ ۴. سیستم حرارتی شعله ای

۲۷- مرحله Decotication در تهیه کدامیک از محصولات کنسروی انجام می شود؟

۱. کمپوت گلابی ۲. سس مایونز ۳. کنسرو لوبیا ۴. رب گوجه فرنگی

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۸- کدام گزینه در ارتباط با روش Hot Break در تولید رب گوجه صحیح می باشد؟

۱. در این روش ویسکوزیته رب تولیدی پائین خواهد بود.

۲. در این روش آنزیم های پکتولیتیکی فعال باقی می مانند.

۳. این روش برای گوجه های سبز و نارس به کار می رود.

۴. در این روش هیدرولیز پکتین صورت نگرفته و قوام رب افزایش می یابد.

۲۹- برای تهیه کدامیک از محصولات زیر از آسیاب کلوئیدی بهره می گیرند؟

۱. مربا

۲. ژله

۳. رب

۴. سس مایونز

۳۰- از کدام نوع پکتین در تهیه مربای دیابتنی استفاده می گردد؟

۱. پکتین با درجه متیلاسیون خیلی بالا

۲. پکتین با درجه متیلاسیون بالا

۳. پکتین با درجه متیلاسیون متوسط

۴. پکتین با درجه متیلاسیون پائین

۳۱- برای شیر و فرآورده های آن از کدام نوع پکتین استفاده می گردد؟

۱. پکتین با متوکسیل پائین

۲. پکتین با متوکسیل خیلی پائین

۳. پکتین با متوکسیل متوسط

۴. پکتین با متوکسیل بالا

۳۲- دلیل نرم شدن خیار شور کدام است؟

۱. سختی آب

۲. نمک زیاد

۳. اسید اضافی

۴. وجود غنچه های گل خیار حاوی کپک فوزاریوم

۳۳- حضور میکروارگانیزم های غیر اسپورزا و غیر مقاوم به حرارت و نیز گونه های مختلف میکروبی نشان دهنده کدامیک از انواع فساد در قوطی کنسرو می باشد؟

۱. فساد TA

۲. فساد نشتی

۳. فساد قبل از عملیات حرارتی

۴. فساد ناشی از فرایند حرارتی ناقص

۳۴- عامل فساد ترشیدگی مسطح در رب گوجه فرنگی کدام است؟

۱. باسیلوس استئارو ترموفیلوس

۲. لاکتوباسیلوس برویس

۳. باسیلوس کوآگولانس

۴. لوکونستوک مزنتروئید

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۳۵- عامل فساد سولفیدی (لکه سیاه) در کنسرو ذرت کدام است؟

۱. کلستریدیوم پاستوریانوم
۲. کلستریدیوم نیگریفیکانس
۳. کلستریدیوم بوتریکوم
۴. باسیلوس سوبتیلیس

۳۶- عامل فساد گازدار (تورم سخت) در مواد غذایی کم اسید کدام است؟

۱. باسیلوس کوآگولانس
۲. باسیلوس استتارو ترموفیلوس
۳. باسیلوس ماسرانس
۴. کلستریدیوم ترموساکارولیتیکوم

۳۷- اگر در آغاز سرد کردن فشار اتوکلاو را به یک مرتبه پائین بیاوریم و بخار را سریعاً خارج کنیم، کدام حالت در قوطی اتفاق می افتد؟

۱. استینینگ
۲. پانلینگ
۳. پیکینگ
۴. کنده شدن لاک

۳۸- دلیل بادکردگی قوطی در مناطق گرمسیر و یا مرتفع کدام است؟

۱. هواگیری ناقص
۲. خلأ بیش از حد
۳. فساد اکسیداتیو
۴. عملیات حرارتی ناقص

۳۹- دلیل فساد Stock burning چیست؟

۱. ایجاد خوردگی در قوطی
۲. بروز نشتی در قوطی
۳. تغلیظ اجزای مواد غذایی طی فرایند حرارتی
۴. خنک نکردن قوطی تا دمای لازم بعد از عملیات حرارتی

۴۰- کدامیک از ترکیبات موجود در مواد غذایی تشدید کننده خوردگی در قوطی کنسرو نمی باشد؟

۱. اسید اگزالیک
۲. رنگدانه آنتوسیانین
۳. نیترات
۴. قند

1411526 - 96-97-1

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

تعداد سوالات : تستی : ۴ تشریحی : ۲
 زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۹۰ تشریحی : ۲۰
 سری سوال : یک ۱
 عنوان درس : کنسرو سازی، کنسروسازی
 رشته تحصیلی/کد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱- استفاده از کدام یک از شیرین کننده های زیر در کنسرو مواد غذایی غنی از پروتئین نامطلوب است ؟

۱. ساکارز ۲. انورت ۳. سوربیتول ۴. مانیتول

۲- در کدام گزینه روش شستشو برای محصولات غذایی بطور صحیح انتخاب شده است ؟

۱. روش غوطه وری برای محصولات با دانسیته کمتر از یک
 ۲. روش افشانی برای محصولات با دانسیته کمتر از یک
 ۳. روش افشانی برای محصولات با دانسیته بالاتر از یک
 ۴. روش غوطه وری برای محصولاتی نظیر توت فرنگی ، مارچوبه و تمشک

۳- از کدام گزینه زیر برای جداسازی حشرات از محصولات کشاورزی برداشت شده استفاده می شود ؟

۱. جداکننده غربالی ۲. انتولیتتر
 ۳. جداکننده مغناطیسی ۴. جداکننده هوایی پنوماتیکی

۴- درجه بندی مواد غذایی در کنسروسازی بر چه اساسی انجام میگیرد ؟

۱. میزان بار میکروبی مواد غذایی و ناخالصی های آنها ۲. پارامترهای شیمیایی
 ۳. پارامترهای غیر قابل اندازه گیری ۴. پارامترهای فیزیکی شامل اندازه ، شکل ، وزن و رنگ

۵- کدام یک از روشهای زیر در درجه بندی محصولات کروی نظیر سیب و پرتغال بکار می رود ؟

۱. الک ارتعاشی ۲. غربال استوانه ای ۳. درجه بندی غلطکی ۴. درجه بندی کابلی

۶- سورتینگ یا جور کردن عبارتست از

۱. ارزیابی درجه رسیدگی محصولات غذایی ۲. بازرسی ، درجه بندی و جداسازی مواد نامطلوب
 ۳. کاهش اندازه محصولات غذایی و خرد کردن آنها ۴. ارزیابی سفتی و نرمی بافت مواد غذایی

۷- روش پوست گیری با شعله عمدتاً برای کدام یک از مواد غذایی زیر کاربرد دارد ؟

۱. سیب زمینی ۲. پیاز ۳. هویج ۴. گلابی

۸- در کدام یک از روش های پوست گیری ابتدا محصول را با اشعه مادون قرمز حرارت می دهند ؟

۱. پوست گیری با شعله ۲. پوست گیری سایشی
 ۳. پوست گیری با سود رقیق ۴. پوست گیری با سود غلیظ

تعداد سوالات : تستی : ۴ تشریحی : ۲
 زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۹۰ تشریحی : ۶۰
 عنوان درس : کنسرو سازی، کنسروسازی
 رشته تحصیلی/کد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۹ - دستگاه های تولید پالپ برای خرد کردن کدامیک از مواد غذایی زیر کاربرد دارند ؟

۱. کنسرو های گوشتی
۲. غذاهای خشک
۳. نکتار انواع میوه ها و سبزیها
۴. محصولات دانه ای نظیر نخود فرنگی

۱۰ - در نگهداری کدامیک از محصولات زیر نیازی به انجام عملیات بلانچینگ نیست ؟

۱. میوه های بی رنگ نظیر سیب و هلو
۲. سبزیجات پهن برگ
۳. محصولات حاوی کلروفیل
۴. پیاز و فلفل سبز

۱۱ - دمای مناسب برای آنزیم بری اسفناج و دلیل کاربرد این دما چیست؟

۱. 65 درجه سانتیگراد - جلوگیری از تبدیل کلروفیل به فتوفیتین
۲. 65 درجه سانتیگراد - جلوگیری از متلاشی شدن بافت
۳. 77 درجه سانتیگراد - جلوگیری از تبدیل کلروفیل به فتوفیتین
۴. 77 درجه سانتیگراد - جلوگیری از متلاشی شدن بافت

۱۲ - برای جلوگیری از فتوفیتینه شدن کلروفیل از کدام ترکیب زیر در آب بلانچینگ استفاده می شود ؟

۱. محلول 2 درصد نمک طعام
۲. گلوتامات سدیم
۳. محلول 2 درصد اسید سیتریک
۴. افزایش سختی آب توسط نمک های کلسیم

۱۳ - منظور از Cut-Out Brix در تهیه شربت چیست ؟

۱. درصد قند میوه
۲. غلظت شربت اولیه
۳. غلظت شربت بعد از تعادل
۴. غلظت شربت قبل از تعادل

۱۴ - کدامیک جزء نقشهای شربت نمی باشد؟

۱. ممانعت از تماس اکسیژن با سطح میوه
۲. ممانعت از خروج مواد فرار
۳. حفظ سفتی بافت محصول
۴. تثبیت رنگ سبز کلروفیل

۱۵ - برای اندازه گیری غلظت آب نمک در کنسرو سازی از چه وسیله ای استفاده می شود ؟

۱. رفاکتومتر
۲. سالومتر یا برینومتر
۳. ویسکومتر
۴. پنترومتر

تعداد سوالات : تستی : ۴ تشریحی : ۲
 زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۹۰ تشریحی : ۲۰
 سری سوال : ۱ یک
 عنوان درس : کنسرو سازی، کنسروسازی
 رشته تحصیلی/کد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۱۶ - منظور از وزن آب کش در کنسروسازی چیست ؟

۱. وزن بخش مایع محتویات قوطی
 ۲. وزن کل محتویات قوطی
 ۳. وزن سس در کنسروهای گوشتی
 ۴. وزن مواد جامد محتویات قوطی

۱۷ - طبق استاندارد ملی ایران وزن آبکش شده باید حداقل چند درصد کل محتویات قوطی را به خود اختصاص دهد؟

۱. 60%
 ۲. 50%
 ۳. 45%
 ۴. 15%

۱۸ - کدام نوع دستگاه پرکنی برای مواد پودری و گرانولی مناسب می باشد ؟

۱. پرکن وزنی
 ۲. پرکن حجمی
 ۳. پرکن مته ای
 ۴. پرکن پیستونی

۱۹ - کدام نوع ورق فولادی برای مواد غذایی اسیدی ، شور و میوه های رنگی مناسب می باشد ؟

۱. MC
 ۲. MR
 ۳. L
 ۴. MS

۲۰ - برای حفاظت رنگدانه های طبیعی میوه های رنگی نظیر گیلاس و چغندر کدام لاک مرسوم می باشد ؟

۱. آلئورزین نوع C
 ۲. آلئورزین نوع R
 ۳. لاک فنولیک
 ۴. لاک وینیل

۲۱ - کدامیک از لاک های زیر از سیاه رنگ شدن سولفیدی مواد غذایی پروتئینی جلوگیری می کند و علت آن چیست ؟

۱. لاک اولئورزینی نوع R - بدلیل دارا بودن اکسید روی
 ۲. لاک اولئورزین نوع C - بدلیل دارا بودن اکسید روی
 ۳. لاک اپوکسی - بدلیل عدم تمایل به ترکیب شدن با مواد پروتئینی
 ۴. لاک اولئورزین نوع R - بدلیل افزودن آلومینیوم به ترکیبات لاک

۲۲ - چرا در تهیه کنسرو مواد گوشتی بصورت تکه های جامد نباید از لاک حاوی اکسید روی استفاده کرد ؟

۱. چون سبب عدم انتقال حرارت به محتویات قوطی حین فرایند حرارتی خواهد شد
 ۲. چون سبب چسبیدن محصول به لاک در موقع فرایند حرارتی خواهد شد
 ۳. چون اکسید روی در ترکیب با مواد پروتئینی به ترکیبی سرطان زا تبدیل خواهد شد
 ۴. چون اکسید روی رنگ سیاه سولفید قلع را پوشانده و نوعی تقلب محسوب می شود

۲۳ - کدامیک از گزینه های زیر به عنوان لاک عمومی معروف می باشد ؟

۱. لاک فنولیک
 ۲. لاک اپوکسی
 ۳. لاک وینیل
 ۴. لاک اولئورزین

سری سوال : ۱ یک

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

تعداد سوالات : تستی : ۴ تشریحی : ۰

عنوان درس : کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/کد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۴ - چنانچه ابعاد یک قوطی به صورت 603×812 گزارش شود نشان دهنده اینست که

۱. قطر قوطی ۸ اینچ و $12/16$ اینچ و ارتفاع آن ۶ اینچ و $3/16$ اینچ می باشد

۲. قطر قوطی ۶ اینچ و $3/16$ اینچ و ارتفاع آن ۸ اینچ و $12/16$ اینچ می باشد

۳. قطر قوطی ۶۰۳ اینچ و ارتفاع آن ۸۱۲ اینچ می باشد

۴. قطر قوطی ۸۱۲ اینچ و ارتفاع آن ۶۰۳ اینچ می باشد

۲۵ - در بسته بندی Retort Pouch (بسته های قابل انعطاف و مقاوم به حرارت) لایه های تشکیل دهنده آن به ترتیب از خارج به داخل کدام است ؟

۱. پلی پروپیلن - فویل آلومینیوم - پلی استر

۲. فویل آلومینیوم - پلی پروپیلن - پلی استر

۳. پلی استر - فویل آلومینیوم - پلی پروپیلن

۴. پلی استر - پلی پروپیلن - فویل آلومینیوم

۲۶ - ایجاد خلا نسبی در داخل قوطی به کدام منظور زیر صورت می گیرد ؟

۱. خنثی سازی تنش های ناشی از افزایش PH داخل قوطی

۲. جلوگیری از رشد و تکثیر میکروارگانیسم های بی هوازی

۳. جلوگیری از پیر شدن بیش از حد مواد غذایی در داخل قوطی

۴. خنثی سازی تنش های ناشی از افزایش فشار داخل قوطی در هنگام فرایند حرارتی یا در مناطق کم فشار

۲۷ - کدام گزینه در ارتباط با ایجاد خلا در داخل قوطی صحیح می باشد ؟

۱. روش دربندی تحت خلا برای محصولات حاوی شربت یا آب نمک مناسب تر می باشد

۲. اگر است حرارتی برای محصولاتی که نسبت به کمی افزایش رطوبت حساس نمی باشند مناسب تر است

۳. از تکنیک تزریق گازهای خنثی برای بسته بندی مواد خشک نباید استفاده شود

۴. ایجاد خلا باعث می گردد که سر و ته قوطی حالت محدب به خود بگیرد و مشکوک به فساد قلمداد شود

۲۸ - منظور از اصطلاح هرمتیک (Hermetic) در بسته بندی چیست ؟

۱. نوعی از بسته بندی که شفاف بوده و محصول داخل آن قابل رؤیت می باشد

۲. بسته بندی که نسبت به هوا و سایر عوامل نفوذ ناپذیر باشد

۳. بسته های انعطاف پذیری که نسبت به گازهای خارجی نفوذپذیر هستند

۴. بسته های انعطاف پذیری که نسبت به حرارت مقاوم هستند

تعداد سوالات : تستی : ۴ تشریحی : ۲
 زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۹۰ تشریحی : ۲۰
 عنوان درس : کنسرو سازی، کنسروسازی
 رشته تحصیلی/کد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۲۹ - در عملیات دربندی مضاعف هرگاه قرقره های مرحله اول و ثانویه شل باشند چه اتفاقی می افتد؟

۱. قلاب بدنه قوطی به قدر کافی خمیده نمی شود

۲. محل درز گشاد و با فاصله خواهد ماند و قوطی حتماً نفوذ پذیر است

۳. در این حالت خمیدگی لبه ها بیش از حد خواهد بود

۴. درز له شده و ممکن است بریده شود

۳۰ - معیار فرایند حرارتی در غذاهای اسیدی انهدام کدام یک از میکروارگانیزم های زیر می باشد؟

۱. کلستریدیوم بوتولینوم

۲. باسیلوس کوآگولانس

۳. کپک پنی سلیم

۴. کپک اسپرژیلوس نایجر

۳۱ - در فرایند حرارتی قوطی های کنسرو منظور از نقطه سرد چیست و در مواد غذایی جامد در کدام قسمت قوطی واقع شده است؟

۱. نقطه ای در قوطی که زودتر از سایر نقاط سرد میشود - $1/3$ ارتفاع قوطی از پایین

۲. نقطه ای در قوطی که دیرتر از سایر نقاط به درجه حرارت مورد نظر برسد - $1/3$ ارتفاع قوطی از پایین

۳. نقطه ای در قوطی که دیرتر از سایر نقاط به درجه حرارت مورد نظر برسد - مرکز قوطی

۴. نقطه ای در قوطی که دیرتر از سایر نقاط سرد میشود - مرکز قوطی

۳۲ - یک فرایند حرارتی به مدت ۸ دقیقه در دمای ۲۱۴ درجه فارنهایت معادل چند دقیقه فرایند حرارتی در ۲۵۰ درجه فارنهایت است؟ (Z برابر ۱۸ درجه فارنهایت می باشد)

۱. ۸ دقیقه

۲. ۸۰۰ دقیقه

۳. ۰/۰۸ دقیقه

۴. ۰/۰۰۸ دقیقه

۳۳ - در عملیات حرارتی ملایم ابتدا.....و بعد.....از بین می روند. در دماهای بالاتر ابتدا.....از بین می روند و بعداً.....غیرفعال می شوند.

۱. میکروارگانیزم ها - آنزیم ها - میکروارگانیزم ها - آنزیم ها

۲. آنزیم ها - میکروارگانیزم ها - آنزیم ها - میکروارگانیزم ها

۳. میکروارگانیزم ها - آنزیم ها - آنزیم ها - میکروارگانیزم ها

۴. آنزیم ها - میکروارگانیزم ها - میکروارگانیزم ها - آنزیم ها

تعداد سوالات : تستی : ۴ تشریحی : ۶
 زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۹۰ تشریحی : ۶۰
 عنوان درس : کنسرو سازی، کنسروسازی
 رشته تحصیلی/کد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۳۴ - در یک قوطی کنسرو چنانچه تعداد اولیه میکروب ها 1000000000 عدد باشد و بخواهیم پس از فرایند حرارتی این تعداد به 0/001 برسد از کدام یک از فرایندهای حرارتی ذیل باید استفاده کرد ؟

۱. 9D ۲. 10D ۳. 12D ۴. 11D

۳۵ - به ترتیب کدام روش خرد کردن برای تولید رب گوجه فرنگی با قوام بالا و کدام روش خرد کردن برای تولید رب از گوجه فرنگی های سبز و نارس مناسب است ؟

۱. خرد کردن داغ - خرد کردن داغ
 ۲. خرد کردن سرد - خرد کردن سرد
 ۳. خرد کردن سرد - خرد کردن داغ
 ۴. خرد کردن سرد - خرد کردن سرد

۳۶ - رایج ترین روش برای تلخی زدایی زیتون چیست ؟

۱. خواباندن در مخازن حاوی محلول اسید سیتریک
 ۲. خواباندن در مخازن حاوی محلول هیدروکسید سدیم غلیظ
 ۳. خواباندن در مخازن آب تازه به مدت 48 ساعت
 ۴. خواباندن در مخازن حاوی محلول هیدروکسید سدیم رقیق

۳۷ - کدام نوع پکتین برای تهیه محصولات رژیمی و دیابتی مناسب است؟ چرا ؟

۱. پکتین با درجه متیلاسیون بالا - چون قادر است در غلظت های پایین قند تشکیل ژل دهد
 ۲. پکتین با درجه متیلاسیون پایین - چون قادر است در غلظت های پایین قند تشکیل ژل دهد
 ۳. پکتین کند بند - چون قادر است در غلظت های بالای قند تشکیل ژل دهد
 ۴. پکتین تند بند - چون قادر است در غلظت های پایین قند تشکیل ژل دهد

۳۸ - کدام گزینه زیر عامل ایجاد فساد ترشیدگی مسطح (Flat Sour) در کنسروها می باشد ؟

۱. کلستریدیوم بوتولینوم ۲. باسیلوس کوآگولانس ۳. باسیلوس ماسرانس ۴. کپک ها

۳۹ - شواهد ایجاد فساد سولفیدی در قوطی های کنسرو چیست ؟

۱. تورم قوطی و ترشیدگی محصول
 ۲. سیاه شدن جدار قوطی ، بوی تند گوگرد
 ۳. سیاه شدن جدار قوطی و متورم شدن آن
 ۴. تورم قوطی و تغییر رنگ آن

سری سوال : ۱ یک

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

تعداد سوالات : تستی : ۴ تشریحی : .

عنوان درس : کنسرو سازی، کنسروسازی

رشته تحصیلی/کد درس : مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۱ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۲۶

۴۰ - سوختگی انباری یا استوک بورنینگ چه موقع در قوطی های کنسرو ایجاد می شود ؟

۱. در اثر بالا رفتن دمای انبار نگهداری قوطی های کنسرو
۲. هرگاه دمای فرایند حرارتی برای سالم سازی کافی نباشد
۳. هرگاه قوطی های کنسرو پس از اعمال فرایند حرارتی تا دمای لازم خنک نشوند
۴. سرد کردن بیش از حد قوطی های کنسرو پس از اعمال فرایند حرارتی

1411526 - 95-96-2

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